

Lettre Initiative Savoie

Le portrait

ANTOINE, CONFISERIE SPAGNOLO

Le plaisir au pied des pistes

Des bonbons, guimauves, berlingots, made in Savoie ? C'est en Maurienne que vous les trouverez à l'entrée de la Station du Corbier. Antoine SPAGNOLO et son épouse ont ouvert en 2021 leur confiserie avec une production 100% maison.

Une confiserie qui vise à entrer rapidement dans le patrimoine de la station.

LIS : Qu'est-ce qui t'a amené à créer ton entreprise ?

Tout d'abord c'est un projet commun avec ma compagne Manon, nous avons pour objectif de créer notre entreprise, d'être libre de proposer des produits avec les formes et goûts de nos choix.

LIS : En quoi consiste exactement votre activité ?

Notre activité de confiseur est quelque peu différente de certains confiseurs lambda. beaucoup se spécialisent dans une ou deux confiseries spécifiques, comme le nougat, les pâtes de fruits ou bien les guimauves.

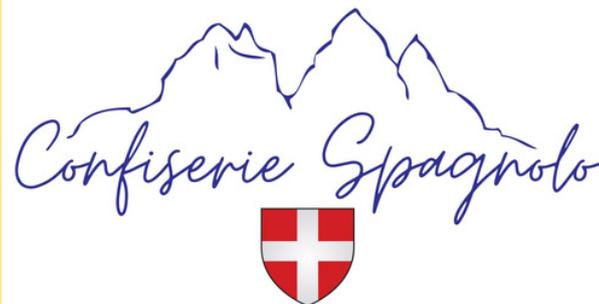
Pour le coup, nous, nous n'avons pas de limite sur nos produits, Manon s'occupe surtout de tout ce qui est vente, administratif, réseaux sociaux et moi de la fabrication.

Mon côté créatif ressort sans arrêt, c'est pour cela que vous pouvez retrouver des bonbons d'antan (bonbons en sucre cuit), des confitures, guimauves, pâtes de fruits, berlingots mais bientôt aussi du nougat, différentes sortes de caramels mous et certainement aussi des bonbons gélifiés.

Notre objectif principal est de faire plaisir à tout le monde !

LIS : Comment devient-on confiseur ?

La formation de confiseur est liée à la celle de pâtissier. Pour ma part, j'ai fait un CAP pâtissier puis une mention complémentaire en confiserie, glacerie et chocolaterie (au Fontanil). C'est la base pour avoir le minimum de compétences dans les confiseries dites classiques (nougats, guimauves, etc.).



CONFISERIE SPAGNOLO
LOT LE SAUT - LE CORBIER
Chalet Les Mélèzes
73300 VILLAREMBERT

www.confiseriespagnolo.fr
confiseriespagnolo@gmail.com



J'ai travaillé ensuite 3 ans dans le nougat de Montélimar, à Montélimar tant qu'à faire, et c'est cette expérience qui m'a conforté dans le choix de la confiserie plutôt que la pâtisserie, qu'elle soit en restaurant ou en boutique. Pour le travail du sucre, nous nous sommes formés seuls, à l'aide d'anciens ouvrages sur les confiseries d'époque. Une semaine de stage chez la famille Klein à Belfort nous a permis également d'affiner les techniques .

LIS : Pourquoi s'installer au cœur d'une station de sports d'hiver ?

Je suis natif du Corbier. Mon père et ma sœur nous ont proposés d'installer le commerce dans un chalet que mon père avait construit. C'était une opportunité à saisir, bien que l'activité en station soit surtout saisonnière.

Le chalet a donc été aménagé en commerce et équipé d'un laboratoire de production. La boutique est peut être éloignée du centre de la station et des commerces mais elle est très bien placée par rapport à la route principale et nous profitons d'un grand parking juste en face. C'est vraiment un bel emplacement pour notre activité.

LIS : Des visites de votre entreprise sont-elle organisées ? Est-ce un plaisir ?

Oui, nous organisons des visites l'hiver grâce à l'Office du Tourisme du Corbier, je dirais plutôt des démonstrations de bonbons d'antan, souvent avec du Miel de montagne d'ailleurs. Nous n'avons pas encore planifié de visites cet été, mais il y a aura peut être des démonstrations sur le front de neige du Corbier. Notre laboratoire est assez petit, nous prenons maximum 15 personnes par créneau. C'est réellement un plaisir de montrer la fabrication et de partager autour de cette profession. J'encourage les visiteurs à poser un maximum de questions, à prendre des photos et vidéos s'ils le souhaitent. Nous en profitons pour faire déguster certains de nos produits et pour offrir aux visiteurs un sachet de bonbons en fin de visite (ndrl : la visite est payante pour les adultes). Nos visites dans le laboratoire sont plus complètes que que les démonstrations réalisées en extérieur mais nous touchons moins de monde.

LIS : Quel bilan en retirez-vous aujourd'hui ?

C'est un bilan très positif pour nous ! Nous avons beaucoup de bons retours, des clients habitués qui aiment découvrir des nouveautés.

LIS : Comment avez-vous rencontré Initiative Savoie ?

Nous avons rencontré Initiative Savoie grâce à Nathalie F. de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat d'Annecy.



LIS : Pourquoi vous nous avez fait confiance ?

Elle nous a vraiment dit du bien à propos de vous.

LIS : Quels sont vos projets ?

Nous avons plusieurs projets, dont certains sont déjà bien amorcés comme celui de proposer aux restaurateurs des petites amandes chocolatées (déjà emballées individuellement) pour accompagner le café. Pour cet été, nous proposerons des glaces et des thés glacés sur notre terrasse devant la boutique. Nous souhaitons aussi lancer une gamme de chocolat, après avoir passé une bonne période de Pâques avec différents moulages qui ont plu à une certaine clientèle. Et bien sûr, développer d'autres confiseries, peut être une pâte à tartiner que nous élaborons petit à petit. Bref, un tas de choses, toujours autour du sucré !

LIS : Quelle problématique rencontrez-vous aujourd'hui sur laquelle vous aimeriez avoir un conseil ou un avis ?

Nous arrivons à nous en sortir malgré notre faible expérience dans la gestion d'entreprise. La seule problématique que nous rencontrons c'est l'affichage. Il est très compliqué par rapport aux lois d'installer un ou plusieurs panneaux sur le bord des routes. Beaucoup de gens en vacances au Corbier ne connaissent pas encore notre existence. L'idéal pour nous serait de pouvoir implanter des panneaux pour mieux nous repérer mais la loi nous empêche de le faire.

LIS : Que représente la Savoie pour toi ?

La Savoie pour moi c'est vraiment ma région natale, j'ai grandi en montagne, fait mes études en Savoie et pour être franc, c'est depuis mon séjour de 3 ans dans la Drôme que j'ai réalisé que c'était une évidence de revenir en Savoie pour réaliser et construire notre vie professionnelle.

Vivre en altitude (1500 m), avec un climat idéal l'été, pouvoir apprécier les joies du ski l'hiver et ce décor de montagne, qu'il soit vert ou enneigé, reste magnifique.



Initiative savoie
Un réseau. Un esprit.

Un portage départemental soutenu par

 **Auvergne
Rhône-Alpes**
Entreprises | Savoie

 **CCI SAVOIE**


AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
SAVOIE

Développement économique en Cœur de Savoie

Une équipe renforcée, à l'écoute des entreprises

Créé le 1er janvier 2017 lors de l'intégration du Parc d'activités d'Alpespace à la Communauté de communes, le Pôle de développement économique de Cœur de Savoie a été renforcé en 2022. A présent, une équipe de cinq personnes accompagne les entreprises dans tous leurs projets de création, d'implantation, de développement économique sur le territoire. Un accompagnement quotidien qui se traduit également par l'organisation de nombreuses animations à destination des acteurs économiques tout au long de l'année pour faciliter l'échange et les synergies. Eric ARTAUD, directeur : « **Notre ambition est d'être l'interlocuteur de proximité privilégié des entreprises, afin de répondre à leurs attentes, de faciliter leur développement et de les accompagner dans les périodes plus délicates. Alors, contactez-nous, nous sommes à votre écoute !** »



Pôle de développement économique
Parc d'activités Alpespace
Bâtiment La Pyramide
61 voie Jean-François Champollion
73800 Porte-de-Savoie
04 79 84 38 50
economie@cc.coeurdesavoie.fr

De gauche à droite

Cyriane Leray - Assistante du pôle

Eric Artaud - Directeur du pôle

Audrey Gaillard - Chargée de mission - création, animation économique

Nicolas Brescia - Chargé de mission - recherches immobilières,

François-Xavier LE CORRE - Chargé de mission projets d'aménagement



RETOUR EN IMAGES

NCIS - 26 avril 2022

60 entrepreneurs Initiative Savoie ont répondu présent à la première réunion du Réseau Initiative Savoie





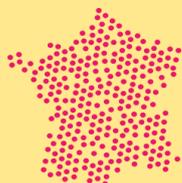
Le changement de marque

Il va falloir s'habituer à voir cette alliance de vert et de magenta dans votre environnement et celui de la création d'entreprise avec notre nouveau logo. "Notre projet, aider la vôtre", est la nouvelle signature de marque du Réseau Initiative France !

Après avoir adopté une marque commune il y a 10 ans déjà, le réseau Initiative souhaite désormais redynamiser et rendre plus lisible son positionnement de marque !

Réseau Initiative Savoie habillera progressivement ces nouvelles couleurs courant cette année 2022.

A côté du changement de marque, c'est aussi un vocabulaire commun que nous allons devoir pratiquer entre les 250 entités du Réseau !



L'ACTU PARTENAIRES

AG2R LA MONDIALE

Comment optimiser votre rémunération ?

Que vous soyez dirigeant d'une SAS, d'une SA ou d'une SARL, vous vous êtes déjà sûrement interrogé sur le moyen d'optimiser votre rémunération et votre protection sociale, tout en réduisant le coût global pour votre entreprise.

Vous souhaitez maximiser le net perçu, optimiser votre couverture sociale et vos revenus de remplacement sans oublier vos revenus différés, autrement dit la constitution d'une retraite adaptée à vos besoins.

La stratégie à mettre en place va dépendre de votre statut social : assimilé salarié ou travailleur non salarié (TNS). Elle est surtout liée au traitement fiscal du résultat de votre entreprise, selon qu'il est soumis à l'impôt sur les sociétés ou à l'impôt sur le revenu au nom des associés. Pour le dirigeant d'une entreprise soumise à impôt sur le revenu, les outils à privilégier pour optimiser le revenu net disponible immédiat se sont renforcés depuis la loi PACTE (PERI, PERCOL...).

Pour le dirigeant d'une entreprise soumise à impôt sur les sociétés, le choix reste très vaste et s'est renforcé depuis la mise en place du PFU. Dans ce cas, une réflexion peut être menée pour arbitrer entre dividendes, rémunération, épargne retraite et épargne salariale, selon le taux d'imposition sur les sociétés de l'entreprise et le taux marginal d'imposition du dirigeant.

AG2R LA MONDIALE vous accompagne pour faire le meilleur choix.

En interprofessionnalité avec vos conseils (avocat, notaire, expert-comptable), et à partir d'un audit de protection sociale et patrimoniale, les conseillers AG2R LA MONDIALE mettent à votre disposition toute leur expertise pour définir l'option la plus pertinente, selon votre situation. Vous aurez notamment de la visibilité sur :

- Quel revenu disponible après prélèvements sociaux et fiscaux ?
- Quels droits en retraite, santé et prévoyance pour quelles rémunérations ?
- Quel revenu après l'impôt sur le revenu (IR) ?
- Les incidences des différents arbitrages sur le revenu immédiat et les revenus différés,
- Les incidences des différents arbitrages sur le revenu immédiat et la protection sociale.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter les conseillers experts au 0 970 808 808.

Adhérer, faire un don :

<https://www.helloasso.com/associations/initiative-savoie/adhesions/adhesion-initiative-savoie-2022>



NOS PARTENAIRES

