DOSSIER DE PRESSE

Jeudi 22 avril 2021
sur TVR

Contact presse : Service presse – 02 99 02 35 32 – presse@ille-et-vilaine.fr

En partenariat avec:

JEUDI 22 AVRIL 2021 - 19 H

Rendez-vous sur TVR pour la 35e édition des Oscars d'Ille-et-Vilaine

Suivez l'émission en direct : *https://www.tvr.bzh/direct*
ou en replay : *https://www.tvr.bzh/replay*

Récompenser les réussites des entreprises bretilliennes, valoriser des talents, partager des aventures humaines exceptionnelles : ce sont les objectifs des Oscars d'Ille-et-Vilaine. La soirée de remise des prix se déroulera cette année le 22 avril prochain sur le plateau de TVR, à partir de 19 h.

Chaque année, la cérémonie de remise des Oscars d'Ille-et-Vilaine distingue des entrepreneurs et leurs équipes, qui conjuguent ensemble réussite économique, excellence et innovation. Elle révèle des histoires d'entreprises toujours riches d'engagement humain, personnel et collectif.

4 Oscars décernés par un jury indépendant

Les Oscars d'Ille-et-Vilaine récompensent des entreprises dans 4 catégories :

- Croissance et développement à l'international
- Innovation sociale
- Transition écologique
- Innovation technologique

Les entreprises ne candidatent pas mais sont repérées et proposées par les membres d'un jury indépendant qui se réunit 2 fois. Il est composé de représentants de l'association des Oscars, des chambres consulaires, d'organismes économiques, d'anciens lauréats.

Le jury des Oscars est présidé par Michaëla Langer, présidente de Triskem International, entreprise experte en séparation chimique.

Pour l'édition 2021, 69 dossiers d'entreprises ont été étudiés.

Un prix de l'Académie des Oscars

Trois jeunes porteurs de projets innovants seront invités à « pitcher » en 3 minutes maximum et seront départagés en ligne par le vote du public (exceptionnellement cette année, le vote se fera à distance par voie électronique).

Contact presse : Service presse – 02 99 02 35 32 – presse@ille-et-vilaine.fr

L'association des Oscars d'Ille-et-Vilaine

Les partenaires historiques des Oscars d'Ille-et-Vilaine sont le Département d'Ille-et-Vilaine, le Crédit Agricole d'Ille-et-Vilaine et l'Ordre des experts-comptables de Bretagne. Ils sont réunis au sein de l'association des Oscars d'Ille-et-Vilaine, présidée par Jean-Yves Carillet, directeur général du Crédit Agricole d'Ille-et-Vilaine.

L'opération a été créée en 1986 par la Jeune Chambre Économique et le Crédit Agricole d'Ille-et-Vilaine, rejoints dès 1988 par les deux autres partenaires. D'autres acteurs sont maintenant engagés dans l'aventure : Ouest-France, TVR, Le Poool, Bretagne Commerce International, KPMG et l'Union des entreprises d'Ille-et-Vilaine.

Depuis 2016, une Académie des Oscars réunit les anciens lauréats. Elle a créé un prix spécial start-up, remis pendant la soirée.

En partenariat avec:

CROISSANCE et DÉVELOPPEMENT À L'INTERNATIONAL

Oscars d'Ille-et-Vilaine 2021

klaxoon

la suite complète d'outils
pour le travail en équipe

L'histoire de Klaxoon commence en 2015 sur la base d'un constat : les réunions, dans leur format hérité des années 1980, dysfonctionnent. Et pour cause : les réunions durent trop longtemps (en moyenne 1h30), seulement 1 sur 4 aboutit à une décision, et la majorité des participants estiment ne pas pouvoir exprimer leur point de vue.

Klaxoon s'attaque à un pilier oublié de la collaboration : le groupe de travail et son lieu d'expression, la réunion. Un maillon essentiel de la chaîne de collaboration, **un gisement sous-exploité de créativité et d'efficacité collective**.

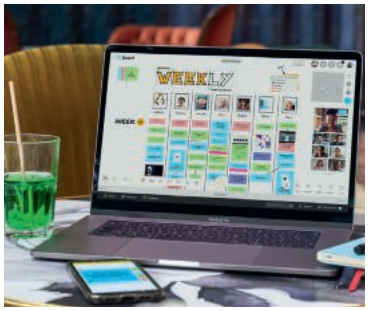
« C'est un peu le cœur du réacteur, là où se trouve un très grand potentiel de créativité. C'est là qu'ont lieu les interactions réelles et que de l'apport des compétences, des différences de chacun, **naît quelque chose de nouveau, une idée, une décision, un projet**. Ce qui s'y passe détermine l'esprit d'équipe. »

En mobilisant le meilleur des méthodes agiles, du management visuel et forts d'une communauté de plusieurs millions d'utilisateurs, **Klaxoon développe des solutions collaboratives pour le travail en équipe, au bureau ou à distance, adaptées à chaque moment et à tous types de collectifs**.

En facilitant l'expression de tous, Klaxoon permet de rééquilibrer les échanges, et de travailler véritablement ensemble.

En offrant aux équipes la capacité à travailler efficacement, indifféremment de l'emplacement de chacun(e), le travail devient à la fois plus humain et plus responsable.

Klaxoon est un succès technologique français, qui rayonne partout dans le monde - de la Bretagne à New York en passant par Boston ou Singapour.



La réalité des entreprises et des collaborateurs diffère d'une implantation géographique à l'autre : c'est aussi pour cela que les outils Klaxoon sont universels et accessibles à tous. Ils s'adaptent à tous types de territoires, de cultures, de valeurs. Ils sont conçus pour fonctionner avec peu ou pas de réseau et consommer un minimum de bande passante.

La crise Covid-19 et le confinement ont radicalement accéléré la transformation du travail, bousculé les dogmes, les réflexes, les habitudes. Universités, grands groupes, PME, start-ups, administrations, recherche, industrie, agroalimentaire ou culture, quel que soit le secteur ou la mission, nous avons tous **à repenser durablement le travail. Le temps est venu d'adopter de nouveaux outils et méthodes, capables d'accompagner cette réinvention**.

C'est la mission de Klaxoon, aux côtés de toutes les équipes, quelles que soient leurs défis et leurs spécificités. **Nous sommes une équipe de passionnés qui redessinons le travail** pour cultiver résolument le collaboratif et **prendre soin du collectif**.

Notre mission : permettre à chacun(e) de collaborer de façon efficace, créative et inclusive, et libérer tous les potentiels, individuels et collectifs.

Pour en savoir plus :
https://app.klaxoon.com/join/93UP5RP

Contact presse
Benjamin Sasu : benjamin.sasu@klaxoon.com – 06 60 77 36 30

Terra Libra, acteur de la distribution alimentaire, engagé en faveur de l'agriculture paysanne et biologique

Implantée à Betton, au nord de Rennes, Terra Libra est une plateforme de distribution de produits alimentaires, en épicerie sucrée / salée et boissons, issus de l'agriculture paysanne et biologique, sur des filières équitables et/ou locales. Créée en 2006, nous sommes aujourd'hui en lien avec plus de 40 producteurs et transformateurs de nos régions ou des pays du sud, pour proposer près de 650 références à nos clients, épiceries biologiques, coopératives ou de proximité, magasins de producteurs, restaurateurs et groupements de particuliers : ils sont déjà plus de 500 à nous faire confiance, beaucoup sur le Grand Ouest mais aussi de partout en France.

Café, chocolat, sucre, fruits secs, huile, farine, épices, pâtes, céréales, légumineuses... : nous proposons les produits de base de notre alimentation, en complément des circuits courts souvent existants en produits frais.

Plus largement, ce qui nous anime, c'est de construire avec d'autres acteurs, des systèmes alimentaires résilients. Nous voulons jouer notre rôle de distributeur, main dans la main avec les autres métiers de l'alimentation, pour assurer une vraie continuité de valeurs, celle de la défense du vivant, des savoir-faire, de la diversité et de la dignité dans le travail.

Nous avons également un rôle pédagogique important, celui d'expliquer d'où viennent nos produits, comment ils sont fabriqués et par qui. Différents supports viennent donc témoigner du parcours d'un produit pour permettre au client final de faire ses choix de consommation de manière éclairée.

L'alimentation est un enjeu de société majeur, à la croisée des chemins de la santé, de la culture du goût, du rapport au vivant et à la qualité de nos échanges marchands. Transversale, globale et locale, c'est une formidable opportunité de repenser les fondements de notre société.

Chiffres-clés

- CA de 2 400 000€
- 150 références pour la vente en vrac
- Entrepôt de 700m²
- 10 salariés

Membre de l'association Minga, producteurs d'intérêt général

Membre du réseau vrac, pour la structuration de la vente sans emballages

Une électricité verte pour tous sans subvention, c'est possible.

« Donner à chacun la possibilité de produire et consommer sa propre électricité renouvelable, localement, comme il l'entend, sans subvention publique », c'est l'ambition de notre Groupe OKWind.

Produire et consommer localement, oui, mais comment ?
Depuis 2009, la société OKWind, d'Ille et Vilaine, s'est spécialisée dans la conception, la fabrication et l'installation de générateurs d'énergie verte, principalement dédiés à l'autoconsommation, appelés aussi tracker solaires.

Un concept très intéressant mais quels en sont les bénéfices ?
Nos trackers solaires bifaces et biaxes suivent le soleil, comme un tournesol. Associés à des logiciels de management de l'énergie prédictifs, ils permettent de produire et consommer une énergie verte avec un rendement supérieur de 70% à des installations photovoltaïques fixes classiques. Mobiles et perchés à 7m sur leur mât, ils laissent passer engins agricoles, élevages, véhicules ou personnes. Une technologie qu'apprécient particulièrement les exploitants agricoles ou les industries en feu continu, qui consomment de l'électricité 7j/7, soucieuses de réduire leur facture d'électricité ou d'agir sans long et coûteux déploiement sur leur politique environnementale.

Notre démarche n'est pas seulement économique, nous avons à cœur de produire aussi de la richesse en milieu rural de manière diffuse, en contribuant à l'aménagement du territoire. Avec ces minicentrales locales, nous apportons l'énergie nécessaire au développement économique, au coeur des territoires, sans renforcer de nouveaux réseaux de distribution d'énergie.

L'électricité produite localement, pour les particuliers, c'est aussi possible. Depuis 2020, OKWind propose, avec sa filiale Lumioo, un tracker solaire pour les particuliers, répondant à la demande croissante de produire une énergie verte tout en maîtrisant sa consommation, sa facture d'électricité et devenir ainsi plus autonome.

Le Groupe OKWind en quelques chiffres
En 2019, le Groupe réalisait 15,6 millions d'euros, 21 millions en 2020. Nos 105 collaborateurs sont répartis sur toute la France au plus près de nos clients, professionnels, collectivités et particuliers. Pour accompagner notre croissance, nous recruterons près de 50 talents en 2021. Déjà très heureux d'avoir intégré l'accélérateur de la transition énergétique BPI en 2019, nous sommes fiers d'être Lauréat French Tech 120, édition 2021.

LAURÉAT DE

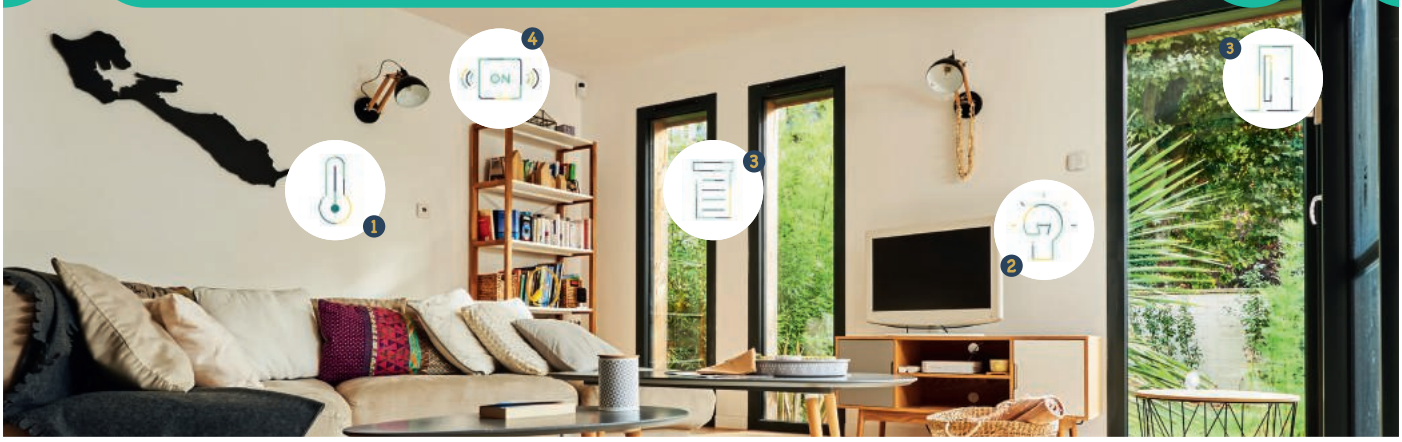
Contact presse Groupe OKWind : Anne-Laure LE LIEVRE - annelaure.lelievre@okwind.fr

INNOVATION TECHNOLOGIQUE

Oscars d'Ille-et-Vilaine 2021

DELTA DORE
Smart homes, better living

La maison connectée pour une vie meilleure



DELTA DORE est une entreprise française pionnière sur le marché de la maison et du bâtiment connectés. Depuis 50 ans, le groupe s'inscrit dans une dynamique d'innovation et de croissance qui lui a permis d'anticiper les évolutions du marché, afin de devenir un acteur européen incontournable en proposant l'offre « connectée » la plus complète du marché. Cette ambition est soutenue par un investissement important en R&D, qui représente 9% de son chiffre d'affaires chaque année.

Aujourd'hui, Delta Dore fabrique chaque année 4,5 millions de produits en France pour permettre aux particuliers comme aux professionnels d'améliorer leur confort de vie tout en contribuant à la transition énergétique, avec des solutions connectées, accessibles et simples d'utilisation qui répondent aux besoins de la vie quotidienne.

TYDOM

L'app unique pour piloter votre maison

(chauffage, éclairage, volet, alarme, porte de garage,…)

800 salariés

1/3 du CA à l'export

9% du CA dédié à la **R&D**

Fabrication Française

Label Industrie du futur

50 ans au service des économies d'énergie

Contact presse
Agence Profile : deltadore@agence-profile.com – 01 56 26 72 00
Vanessa Chicout : vchicout@agence-profile.com – 06 68 77 22 89

PRIX DE L'ACADÉMIE DES OSCARS

Oscars d'Ille-et-Vilaine 2021

Au cours de la soirée des Oscars d'Ille-et-Vilaine, 3 start-up présenteront leur activité sous forme d'un pitch de 3 minutes. Le public votera pour élire la jeune entreprise qui se verra remettre le prix de l'Académie des Oscars. Les 3 pitchers de l'édition 2021 sont les suivants :

• Kirae – Lisa FERRER

La constante évolution des métiers entraîne un renouvellement accéléré des compétences requises alors que 85% des métiers de 2030 n'existent pas encore.
Les soft skills apparaissent aujourd'hui comme un atout majeur pour s'adapter à ce contexte. Adaptabilité, concentration, planification ou multitasking : ces compétences transverses sont indispensables pour assurer développement professionnel et performance des équipes.

Kirae propose une application pour identifier, développer et valoriser ces soft skills grâce au jeu vidéo.

Au croisement des sciences cognitives et du jeu, nous permettons à nos utilisateurs d'identifier leurs forces, de travailler leurs compétences et de les valoriser grâce à des badges numériques, auprès de leur manager, d'un RH ou d'un futur employeur.

• Reelax Tickets – Maxime LIGNEL

Avec plus de 26 % des 25-34 ans touchés en 2019, la fraude aux billets de spectacles (falsification et spéculation) est une problématique qui entache la Culture et le Sport !

Pour répondre à cette problématique séculaire, une société rennaise fondée par des ingénieurs des Mines a développé un protocole informatique unique en Europe pour sécuriser l'achat et la vente de billets de seconde main.

La jeune start-up est installée à l'IMT Atlantique à Rennes et est devenue en moins de 2 ans la référence française en matière de revente légale grâce à des partenariats avec de grandes salles de spectacles et des festivals de plus de 100 000 spectateurs. La société travaille aujourd'hui sur l'intégration de son logiciel dans les plus grands événements de France et très bientôt d'Europe !

• HMO Développement – Manon HUET

Kalamos développe et commercialise une gamme de cookies ultra gourmands, d'origine 100% végétale, sans sucre raffiné et sans huile de palme.

D'inspiration américaine, nos cookies sont fondants à cœur et croustillants sur les bords!
Ils conviennent à tous les gourmands, même aux régimes spécifiques (végétalien, végétarien, intolérance aux œufs ou au lactose).

Adaptés à tous les instants de consommation, ils seront distribués sur le marché de la restauration hors domicile ainsi qu'en GMS.

Ils sont également disponibles sous plusieurs formats pour répondre aux attentes de tous les clients : Prêts à déguster, crus ou cuits surgelés, emballés individuellement ou en vrac.

Kalamos travaille avec des partenaires solides et reconnus, afin d'allier le savoir-faire pâtissier et l'expertise industrielle.