



## LA FERME DE LA MÉTAIRIE

### → DE NOUVEAUX LOCAUX ET PRODUITS



Première entreprise sarthoise certifiée Écocert en 1986, La Ferme de la Métairie souhaite développer son activité plus largement en France. La PME créée par les parents de l'actuelle dirigeante Amélie Corvaisier, dans la ferme familiale de Chenu, a progressivement élargi sa gamme : confitures, marmelades, gelées, jus de fruits, sorbets, etc. Devant quitter des locaux voués à la démolition qu'elle occupait depuis 2009 zone industrielle sud, l'entreprise s'installe boulevard Pierre Lefauchoux. Sur une surface équivalente (400 m<sup>2</sup>), elle dispose de locaux, loués à l'entreprise Cosme, déjà aux normes agroalimentaires et mieux disposés pour réduire les contraintes de manipulation et de nettoyage. Afin d'optimiser son processus de production, la PME a investi 95 000 euros principalement dans une cellule de refroidissement (préparations refroidies en une heure au lieu de 24) et une capsuleuse pour automatiser la fermeture des pots de confiture. Elle lance un ketchup bio made in Sarthe, des confitures bio 100 % françaises et le "travail à façon" élargi aux légumes pour les transformer en soupes, ratatouilles et autres sauces. Distribués actuellement dans 90 points de vente, les produits devraient accroître leur présence dans les magasins biologiques, épiceries fines et chocolateries, partout en France, ainsi que dans les restaurants, en s'appuyant notamment sur ses références dans ce secteur (Les Fêlés du bocal, La Rôtisserie, Bombance). Huit ETP sont employés.

## 600 m<sup>2</sup> à Changé pour Czinomat

Créé en 1973, le laboratoire Czinomat occupe un bâtiment de 600 m<sup>2</sup> à Changé depuis 2020. Retardée pour cause de pandémie, son inauguration a eu lieu cet été. Il fabrique des prothèses dentaires pour des chirurgiens-dentistes sarthois et des départements limitrophes. Son processus de fabrication utilise des équipements numériques et un savoir-faire manuel. 95 % des prothèses fixes comme les couronnes et les bridges sont fabriquées avec les nouvelles technologies du numérique. Les 18 prothésistes dentaires de l'entreprise interviennent en phase de conception, contrôle, finition ou maquillage. D'autres recrutements sont en cours.

## Les 20 ans des Tipis du bonheur de vivre

En septembre dernier, Les Tipis du bonheur de vivre à Brûlon ont fêté leurs 20 ans d'activité. Deux décennies de promotion de la culture amérindienne. Une vraie fierté pour le créateur Jean Lemoro qui a accueilli 150 000 personnes depuis le début de l'aventure. Outre les hébergements insolites en tipis, le lieu propose de nombreuses animations pour découvrir la culture des Indiens d'Amérique de façon authentique. Le dirigeant et son équipe (deux personnes plus saisonniers) travaillent en effet avec des Amérindiens. Des séjours à thèmes sont aussi organisés pour les familles, groupes, scolaires, centres aérés, entreprises, associations, clubs, etc. dont le programme peut être élaboré à la demande.