

Le Thudinien a l'esprit d'entreprise

THUIN

Malgré la crise, une soixantaine de commerces ont vu le jour ces deux dernières années. C'est aussi cela, l'effet Covid. L'envie de changer de vie.

« **M**apetite entreprise, ne connaît pas la crise. » Ce refrain chanté par le regretté Alain Bashung serait-il repris en chœur par les indépendants et artisans thudiens ? Selon une étude de l'agence du développement local éponyme, cinquante-sept nouveaux commerces ont vu le jour dans l'entité thudinienne depuis 2020. Dans la conjoncture actuelle et avec les difficultés rencontrées par les PME, c'est plutôt une bonne nouvelle, même s'il convient de remettre tous les éléments dans leur contexte. Toujours selon l'ADL, la

Belgique aurait, pour 2020, enregistré une baisse de 32 % du nombre de faillites par rapport à 2019, le commerce, l'horeca et la construction étant les secteurs d'activité les plus touchés. Moins de 30 % des faillites de PME sont intervenues en Wallonie. Là encore, il faut nuancer : cette baisse importante du nombre de faillites et pertes d'emplois est consécutive aux mesures de soutien prises par les autorités pour soutenir le secteur dont, notamment, le moratoire sur les faillites. Il faudra sans doute un recul de quelques années pour obtenir une vision d'ensemble de l'impact des mesures et des consé-



Elea Fioroni est devenue indépendante. Elle propose des pâtisseries artisanales. Elle fait partie des nouveaux commerces de Thuinie.

quences de la pandémie.

Des atouts thudiens

Pour en revenir à Thuin, on notera que la ville et ses alentours sont plutôt attractifs si l'on se base sur les chiffres de l'ADL. On y re-

cense 1 500 indépendants (dont 60 dans l'horeca), 400 commerces, 50 producteurs locaux et 80 agriculteurs. Les faillites y sont peu nombreuses en comparaison aux ouvertures de commerces : 30 commerces

ou services ont ouvert en 2020, et 27 établissements en 2021.

« C'est une excellente nouvelle pour la Thuinie. On peut s'en réjouir, même si l'on ne peut oublier tous les commerçants qui éprouvent des difficultés en ce moment. Mais l'un ne peut cacher l'autre. C'est enthousiasmant et cela démontre aussi qu'au-delà de l'attractivité de la ville, il y a aussi une dynamique, preuve de vie... », entame Marie-Eve Van Laethem. Et la bourgmestre de citer les atouts thudiens : « Notre population est en légère augmentation. L'attractivité commerciale ne se limite pas au centre historique mais s'étend sur tout le territoire. Outre le fait que l'entité est traversée par des grands axes routiers fortement fréquentés, il y a aussi l'émergence de points de vente de produits locaux issus des fermes de la région. »

Cela démontre aussi que cette pandémie a été pour certains l'occasion de prendre un nouveau départ professionnel. Une opportunité de rebondir plutôt qu'un obstacle à son développement personnel. La Gozéenne Eléa Fioroni, qui vient de se lancer dans l'entrepreneuriat, illustre à merveille cette forme de résilience.

JACQUES DE MOL

De la bibliothèque à la pâtisserie artisanale

Elea Fioroni a profité de la pandémie pour rebondir et se lancer un nouveau défi professionnel. « On n'a que le bien qu'on se fait », dit-elle.

À 29 ans, Elea Fioroni vient d'ouvrir sa pâtisserie artisanale. Un changement de cap radical pour la Gozéenne, qui était encore bibliothécaire il y a un peu plus d'un an. Explications.

« Jusqu'en décembre 2020, je travaillais à Louvain-la-Neuve, mais même si j'aimais ce que je faisais et si j'appréciais mes collègues, je me suis rendu compte que j'avais envie d'autre chose. C'est durant le confinement que cette évidence m'est apparue. »

Passionnée de pâtisserie depuis une dizaine d'années, elle entreprend alors de vivre de sa passion. L'accès à la profession ne sera pas un frein à son enthousiasme : « Je ne me voyais pas repartir dans un cy-



Outre des cookies et des macarons, Elea réalise des pièces uniques suivant les thèmes inspirés par ses clients.

cle d'apprentissage de plusieurs années. Je suis donc passée devant le jury central en juin dernier. » Après quoi débute une longue période de démarches administratives. Heureusement, elle peut compter sur l'appui de la structure Je crée mon job, à Charleroi, qui l'accompagne dans son projet.

Après quelques formations, la voilà au devant de son nouveau défi. Elea Pâtisseries et Gourmandises voit le jour.

Sa spécialité ? Le gâteau sur mesure pour les anniversaires ou les fêtes. Suivant le thème demandé par le client, elle laisse parler sa créativité artistique pour proposer une pièce unique. Il faut compter entre 4 € et 4,50 € la part, auquel s'ajoute un forfait décoration variant entre 13 et 25 €. J.D.M.

» Plus de détails sur www.eleapatisseries.com ou sur la page Facebook Eléa Pâtisseries & gourmandises.

