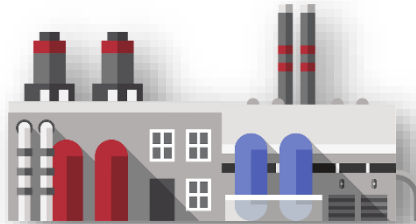




Université Sénonaise Pour Tous

VIVRE SA VILLE

ANNÉE 2023-2024



Cycle de 4 visites d'entreprises de Sens et du Sénonais

Entreprise CHAROT : jeudi 12 octobre 2023 de 15h à 16h30

Imprimerie CHEVILLON : jeudi 19 octobre 2023 de 10h à 11h00

Brasserie LARCHÉ : jeudi 9 novembre 2023 de 10h à 11h30

Fromagerie LINCET : un vendredi après-midi (vraisemblablement entre le 17 novembre et le 15 décembre, cette date sera fixée début septembre)

Lieu : rendez-vous sur les sites des entreprises

Des précisions seront fournies à chaque participant (15 maximum)

Thème : « A la découverte des entreprises de Sens et du Sénonais »

Après avoir évoqué en 2022-2023, des Associations de la ville de Sens, nous vous proposons de découvrir cette année la vie économique du sénonais en partant à la découverte de 4 sites de production.

L'équipement éventuel pour les visites sera fourni sur place.

Chaussures non glissantes (type basket) à privilégier.

1-L'entreprise CHAROT

Créée par Gabriel CHAROT, il y a plus de 90 ans, la société CHAROT produit des cuves, des réservoirs, des ballons d'eau chaude et différents produits pour le chauffage de l'eau.

En 1932, le fondateur crée alors une entreprise artisanale de serrurerie-ferronnerie avec son épouse. Puis en

1952, une première citerne est produite pour un particulier. Cette société familiale, leader dans son domaine d'activités a su s'adapter aux différentes crises. L'établissement dirigé par Pascal CHAROT depuis 2004 est un des plus gros employeurs du Sénonais avec près de 150 salariés. Engagé dans le développement durable depuis plusieurs années, le site est remarquable de par sa végétalisation et cité en exemple au niveau national par la LPO (Ligue Protectrice des Oiseaux).



2-L'entreprise CHEVILLON IMPRIMEUR

En 1933, René CHEVILLON monte son atelier rue de l'Épée, en lieu et place de l'hôtel particulier de Biencourt à Sens. C'est en 1947 que ce maître-imprimeur transforme son imprimerie alors généraliste et locale en coopérative pour la transmettre à ses employés.

Spécialisée dans le magazine depuis 2002, l'entreprise a su s'adapter

aux exigences de l'économie moderne et préserver sa compétitivité. Elle a opéré une véritable mutation technologique en investissant régulièrement dans du matériel de pointe.



Depuis décembre 2022, l'entreprise a été rachetée par le groupe FCH regroupant déjà deux autres imprimeries situées à Melun et Morêt-sur-Loing, avec à sa tête Fabrice COSLON. Ce dernier a pensé à inscrire « *L'entreprise CHEVILLON IMPRIMEUR aux entreprises du patrimoine vivant parce que c'est une entreprise basée sur Sens depuis autant d'années. Franchement c'est fabuleux. C'est rare !* ». (Source L'Indépendant de l'Yonne du 18 janvier 2023)

3- La Brasserie LARCHÉ

Cette brasserie a été créée en 1996, elle prend la suite de petites brasseries qui se sont succédées au cours du 20^{ème} siècle dans la ville de Sens. Elle a pris sa forme actuelle en mémoire du créateur de la première brasserie dans le centre de Sens en 1945 : Bernard LARCHÉ.

La brasserie LARCHÉ développe plusieurs marques de bières notamment la « *Thomas Becket* », marque historique de l'entreprise. Cette marque de bières "classiques" est largement distribuée dans l'Yonne et a été conçue en l'honneur de Thomas Becket, archevêque de Cantorbéry qui avait trouvé refuge à Sens dans les années 1100 et aurait amené avec lui les techniques de brassage. La brasserie LARCHÉ commercialise également la marque bio « *L'Alésia* », la marque de bières fruitées « *La Burgindia* » et une marque de bière plus forte qui porte bien son nom « *La Sans Peur* »*.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

4-La Fromagerie LINCET

En 1895, c'est à Gaye dans la Marne que les fromages étaient fabriqués. Puis faute de lait à proximité, la fromagerie LINCET s'est installée en 1957 à Saligny à 6 km de Sens.

Lucien LINCET fût l'un des premiers à comprendre l'importance de la sécurité alimentaire et fit couvrir de faïences lavables toutes les salles de fabrication dès 1930. Jean LINCET son fils, consacre ses efforts au ramassage du lait dans le contexte de pénurie qui suit la seconde guerre mondiale.

Didier LINCET succède à son père en 1989 et conserve les valeurs familiales : tradition artisanale, fidélité dans les approvisionnements et qualité des fromages.

Chaource AOP, Époisses AOP, Brillat-Savarin IGP, Soumaintrain IGP, Saint-Florentin Bio, Délice de

Bourgogne ... Ces fromages sont synonymes de goût et de raffinement à la française. Les recettes n'ont pas changé depuis l'origine mais le savoir-faire s'est amélioré et les méthodes se sont modernisées.

La fromagerie LINCET fabrique chaque jour des fromages authentiques, qui s'affinent avec le temps et dont les goûts et les arômes peuvent varier suivant la période de l'année.

Précisions : les ateliers de la fromagerie LINCET ne pourront pas être visités pour des raisons sanitaires (normes drastiques car fromage au lait cru). Mais une présentation animée par un ou des membres du personnel aura lieu dans une salle sur place. L'histoire de la fromagerie, la présentation des process de fabrication et des évolutions technologiques ainsi que d'autres sujets seront évoqués lors de ces échanges.



Bonne visite à tous les participants !