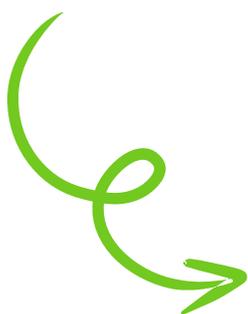


# La gazette

# 2023

Les articles de journaux où  
apparaissent les  
entrepreneurs financés

AU FORMAT NUMÉRIQUE



Réseau  
*Initiative*  
PLAINE DE L'AIN CÔTIÈRE



# Le fournil du Rocher

BASTIEN PAULET

LE PROGRÈS - 12 JANVIER



SAINT-SORLIN-EN-BUGEY

**SAINT-SORLIN-EN-BUGEY**

**70 galettes et brioches vendues  
par le sou des écoles**



**C'est à la boulangerie que les gourmands qui avaient réservé  
galette ou brioche sont venus chercher leur commande. \***

Photo Progrès/Dominique GRAS

Une cinquantaine de galettes des rois et une vingtaine de brioches ont été préparées pour l'occasion par le fournil du rocher.

Et, forts de leur succès, l'équipe du sou des écoles de Saint-Sorlin-en-Bugey, en place ce vendredi 6 janvier, a vendu la totalité des produits pour L'Épiphanie.

**Une pièce en or de la collection Harry Potter**

Avec, pour un chanceux resté anonyme, une pièce en or de la collection Harry Potter éditée par la Monnaie de Paris. Le petit nombre de commandes aura permis aux organisateurs de se pencher sur les problèmes de communication apparus lors du processus de réservation. Histoire de faire encore mieux l'année prochaine pour célébrer cette belle fête.

# Crossfit Manakaha

CAROLINE PARRALES &  
ALAN VAILLER

BUGEY CÔTIÈRE - 26 JANVIER



THIL

## Crossfit Manakaha

### “On a l'impression d'avoir un rôle social important”

*Trois ans après son ouverture, la salle crossfit Manakaha cherche à montrer sa différence en attirant un public intergénérationnel, même âgé, qui voudrait reprendre le contrôle de ses capacités physiques.*

Caroline Parrales et Alan Vailler ont lancé début 2020 leur club de crossfit Manakaha. Cette discipline sportive est installée en France depuis une dizaine d'années. Venu des Etats-Unis, le crossfit a tôt eu une réputation de sport de haut niveau où les blessures pouvaient être fréquentes en raison de l'intensité de certains exercices. Mais dans la box de Thil, on va à l'opposé de cette idée reçue. Quand il fallait auparavant se rendre à Lyon, Décines ou Bourg pour pratiquer cette activité, entouré de compétiteurs, Caroline et Alan ont pris une autre voie : “Chez nous, c'est un peu différent des autres. Plus multigénérationnel.” Et si le Buissard Lucas Heuzé, qui concourt aujourd'hui au niveau international, est passé par là, il y a de tout parmi les adhérents du club : “80 % de notre public n'était pas des crossfiteurs à la base.” Manakaha entretient aussi un “esprit famille”, un espace enfant a même été installé pour les occuper pendant que leurs parents s'exercent. Les ados côtoient aussi les adultes dans certains cours : “On a l'impression qu'il y a quelque chose qui se passe. Il y a une bonne cohabitation. On a l'impression d'avoir un rôle social important.” Trois ans après l'ouverture, après avoir subi de plein fouet l'épisode pandémique au moment de son ouverture, le club voit encore ent-



Caroline Parrales et Alan Vailler ont lancé leur box juste avant la crise sanitaire

rer à certaines périodes clés de l'année, des gens qui ont décidé de s'occuper d'eux, passant outre la case fitness. Par rapport à cela aussi, la box fait aussi la différence. Si le crossfit est adaptable à tout le monde, il demande un certain engagement. Cela fonctionne avec beaucoup de travail d'ajustement, de positionnement, du cardio, des mouvements légers à haute intensité, de l'haltérophilie... Mais à la base de la pyramide, il y a la nutrition : “On s'est formé pour”, déclare Caroline Parrales. “Ça fait peu de temps qu'on en parle ouvertement mais ça va devenir le premier message pour les gens qui entrent à la box.” Et il y a encore de la place.

Si, pendant la période covid, le club a pu conserver ses premiers

adhérents avec des cours en extérieur ou en vidéo, “les gens ont encore du mal à s'engager pour un an.” Le principal créneau à remplir pourrait concerner les séniors. La doyenne des crossfiteurs à Thil a 72 ans et est plus en forme qu'avant d'être à la retraite. Le club est prêt à recevoir d'autres personnes âgées qui, comme elle, voudraient venir bouger, retrouver de la mobilité, et reprendre le contrôle de son corps et de ses capacités physiques. ■

F.D.

## ➔ Notez-le

> Vendredi 27 janvier, soirée de Paroles et Musiques à 20h30 à la salle des fêtes. Entrée libre.

# TRANSPHERE

## OLIVIER LEVÊQUE

BUGEY CÔTIÈRE - 2 FÉVRIER



PRIAY

Entreprise

### Olivier Levêque, professionnel du transport

*Depuis quelques mois, un professionnel du transport de personnes développe son activité à Priay. Sa société baptisée "Transphère" permet aux personnes en situation de handicap notamment, de bénéficier de transports adaptés. Mais il propose également d'autres services. Explications avec son fondateur, Olivier Levêque.*

Âgé de 52 ans, Olivier Levêque est installé à Priay avec sa famille depuis plusieurs années. Ce "passionné du transport" comme il le dit lui-même, est impliqué dans la vie de la commune en tant que cinquième adjoint au maire, mais aussi vice-président de la Commission Environnement et Cadre de vie et membre du CCAS. Il a également monté sa propre entreprise de transport.

**Olivier, quel est votre cheminement professionnel ?**

J'ai toujours travaillé dans les transports, de marchandises, puis essentiellement en voyageurs, en commençant comme conducteur scolaire, puis tourisme à travers l'Europe, pour finir responsable en exploitation et gestionnaire.

**Qu'est-ce qui vous a décidé de créer votre entreprise dans ce domaine ?**

Tout simplement pour être libre de mes choix et orientations professionnelles, pour donner un réel sens à ma vie en liant ma connaissance du transport à mon sens du service.

**Justement, quels sont exactement les services que vous proposez ?**

Au départ, l'activité de l'entreprise se base essentiellement sur le transport de personnes handicapées, qu'il s'agisse de transport scolaire ou non, dans des véhicules 9 places. En effet, il existe peu



O. Levêque propose différentes prestations en matière de transport, un secteur qui manque cruellement de main-d'œuvre alors que la demande est forte

d'offres de transport pour énormément de demandes. La raison est due à des formations obligatoires à l'exercice de ce métier spécifique. Je viens d'ailleurs de créer une équipe féminine de conductrices pour répondre à cette demande croissante en embauchant Angélique sur le secteur d'Oyonnax et, le mois prochain, Florence sur le secteur d'Ambérieu. Nous ne sommes ni taxi ni VTC (Véhicule de Tourisme avec Chauffeur ou Voiture de Transport avec Chauffeur), mais plutôt conducteurs-accompagnateurs dédiés au transport adapté.

**Cette activité de transport de personnes à mobilité réduite n'est cependant pas votre unique prestation. Comment parvenez-vous à vous démarquer ?**

Ma volonté de développement, depuis 6 mois d'existence, nous a amenés à élargir notre activité. "Transphère" propose ainsi des prestations de transferts d'aéro-

ports vers les stations de ski, des voyages familiaux dans nos régions de France (sur les marchés de Noël par exemple), et pourquoi pas en Europe si on nous le demande. Notre entreprise ne se limite donc pas à faire du transport de ligne régulière ; nous répondons à toute demande, que les personnes soient en situation de handicap ou non. Enfin, avec les difficultés que rencontrent les entreprises de transport pour recruter des conducteurs dans le secteur du transport, je propose aux entreprises de transport de marchandises ou voyageurs de plus de 3.5T, une prestation de conduite sans véhicule à la demi-journée ou journée. Notre objectif restant de répondre au mieux aux attentes des clients en terme de qualité et de satisfaction, tout en proposant les meilleurs prix. ■

Contact et devis : Site [www.transphere.fr](http://www.transphere.fr), par mail : [contact@transphere.fr](mailto:contact@transphere.fr) ou par téléphone au 06.68.04.98.61.

# Le Bar'One

## LAËTITIA BARONE

LE PROGRÈS - 13 FÉVRIER



SAINT-DENIS-EN-BUGEY

### Une borne multi-services s'installe au bar-tabac



Laëtitia à côté de la borne multi-services. Photo Progrès/Henri-Pierre ZITO

Les nouveaux propriétaires du bar-tabac Chez Val se sont dotés d'une borne à tout faire afin de rendre service à leurs clients et leur faciliter les démarches. Ils pourront désormais faire des démarches administratives pour obtenir un billet de train, une assurance, une carte grise etc.

Mathieu et Laëtitia ont installé cette borne des bujalistes parce qu'elle sait tout faire afin de permettre à leurs clients d'obtenir plusieurs prestations sans être contraint de prendre leurs véhicules pour aller dans les établissements concernés.

Les personnes qui n'ont pas d'outil numérique à la maison pourront demander une carte grise en cas de perte, de vente ou

d'achat de voiture par exemple.

#### Possible d'acheter et imprimer les billets de train

Du côté de la SNCF, elles pourront acheter et imprimer leurs billets de train au même prix qu'en gare. Elles auront aussi la possibilité de scanner des documents et de souscrire une assurance habitation. Tout cela pourra se faire pendant les heures d'ouverture de l'établissement du lundi au samedi de 7 heures à 19 h 30 et le samedi et dimanche de 8 heures à 19 h 30.

Le personnel de ce commerce sera à disposition pour apporter les renseignements nécessaires pour le bon fonctionnement de cette borne.

# Crossfit Manakaha

CAROLINE PARRALES &  
ALAN VAILLER

BUGEY CÔTIÈRE - 23 FÉVRIER



THIL

## Crossfit Tout le monde a sa chance aux opens des Crossfit Games

*À la salle de crossfit Manakaha, tout le monde avait sa chance pour se tester et tenter de se qualifier pour les quarts de finale des internationaux de la discipline.*

C'était le grand week-end du Crossfit. Non seulement à Thil mais aussi dans le monde entier. En août prochain, auront lieu les Crossfit Games, la grande compétition internationale annuelle où se rencontreront les meilleurs athlètes de cette discipline sportive. Et le week-end dernier a eu lieu la première phase de qualification pour les quarts de finale : les Opens. Cela commençait précisément dès le soir du jeudi 16 février, et à ce stade, tout le monde peut participer, les crossfiteurs comme toute personne souhaitant se mettre à l'épreuve. Ce qui fait que déjà deux millions de personnes à travers le monde s'étaient inscrites, expliquent Caroline Parrales et

Alan Vailler, qui gèrent la salle (ou box) Manakaha de Thil. Dès vendredi, ils accueilleraient toutes les personnes qui voulaient tenter leur chance ou juste se tester dans ce contexte : "L'idée, c'est que tout le monde rentre dans le jeu des qualifications pour se tester." Aussi, rien que le samedi après-midi, une quarantaine de participants, de tous âges et de conditions physiques différentes, se succédaient à la box. Sur le rameur, à la barre, au sol, avec la wall-ball ou les haltères, ils avaient quatorze minutes pour accomplir les épreuves au programme sous l'œil des juges qui notaient les scores et la bonne exécution des mouvements. Lundi soir, les scores ont été mis en ligne et la première phase de qualification se poursuivra les deux week-ends suivants avant de connaître les qualifications pour les quarts de finale. ■

F.D.



Tout le monde était bienvenu pour cette étape qualificative, même la maire de Thil, Valérie Pommaz

# Taxi Foteu

## FRÉDÉRIQUE FOTEU DJOUTSA

BUGEY CÔTIÈRE - 23 FÉVRIER



BLYES

### Portrait

## Frédérique Foteu vous conduit là où ça vous chante !

*Elle exerce le métier de chauffeur de taxi. Originnaire de Lyon, mariée et maman de deux enfants, Frédérique Foteu a décidé, il y a bientôt cinq ans, de se lancer dans ce métier exigeant. Depuis, ça roule pour elle, avec une clientèle qui lui fait silloner nos cantons. Elle assure beaucoup de transports médicaux, une mission qu'elle affectionne tout particulièrement.*

**F**rédérique, le métier de chauffeur de taxi est très prenant. Quel fut votre cheminement avant de décider de passer la plus grande partie de votre temps derrière le volant ?

Au départ, j'ai fait des études en gestion d'entreprise et après la fin de mon cursus, j'ai collaboré avec une grande chaîne de restauration en région lyonnaise, pendant quelques années, avant de décider de faire une pause afin de m'occuper de mes enfants. Nous habitons encore en région lyonnaise, mais je souhaitais revenir dans l'Ain et trouver un point d'attache dans une commune où l'on se sente bien et où l'on trouve une qualité de vie différente de ce que j'avais connu. Après avoir visité quelques terrains et communes, notre choix s'est arrêté à Blyes. Je voulais retrouver une activité qui soit compatible avec ma vie de famille car j'ai une fille qui a besoin d'attention et de soins médicaux réguliers, elle était conduite par un taxi à ses rendez-vous. Pour ces taxis, la demande est importante et l'aspect humain m'intéressait. J'ai donc passé ma certification en taxi en 2017 et je suis taxi officiellement depuis 2018.

**Comment se sont déroulés vos débuts ?**

J'ai eu la chance de trouver un poste aux Ets Guderzo à Villieu, où j'ai commencé à faire mes armes, et cela m'a convaincu d'avoir fait le bon choix pour ce métier qui est devenu une vraie vocation. Puis, un collègue, Taxi Confort, a mis en vente sa licence sur Meximieux en 2020, je n'ai pas réfléchi longtemps, j'ai saisi l'opportunité d'être à mon compte et de gérer seule mon temps et ma clientèle. Il a fallu quand même acheter la voiture, obtenir l'agrément Sécurité Sociale, et surtout être courageuse. C'était assez compliqué car c'était lors du deuxième confinement. Je n'étais pas rassurée du tout de me lancer dans cette période confuse, mais ma banque m'a soutenue.

**Comment se déroule une journée type ?**

Les jours ne sont jamais les mêmes, j'ai des patients occasionnels et d'autres quotidiens, et puis il y a le taxi en gare, et les demandes qui peuvent affluer de partout, on démarre avec un planning et puis du coup il s'agrandit au fil de la journée, c'est aussi ça les surprises de ce métier, je ne compte pas mes heures, et j'aime particulièrement transporter les personnes qui doivent se déplacer pour des soins. J'essaie de leur apporter de la positivité, de la bonne humeur, et surtout de la bienveillance, indispensable lorsque la santé n'est pas toujours très bonne. En fin de journée, je me dis que j'ai un peu contribué à les apaiser en les conduisant à leur rendez-vous en douceur.



Frédérique devant son véhicule

**Quel est votre rayon d'action et quels sont vos objectifs en terme d'activité ?**

Ma licence est sur Meximieux, et je travaille sur les environs de ce canton mais généralement dans un rayon limité, afin de respecter aussi mes collègues avec lesquels je m'entends bien. Mais si on me sollicite pour une course ailleurs dans le département, la région, la France ou même à l'étranger, je suis là aussi. Aujourd'hui, je travaille à développer ma clientèle, l'aspect commercial est important dans mon travail, avec cependant des restrictions. Il n'est pas dans ma philosophie de prendre les clients de mes collègues, cela ne se fait pas et c'est contraire à mon éthique de travail. ■

Frédérique Foteu :  
taxi.foteu@gmail.com

# Au P'tit Saint-Jean

EMMANUELLE &  
FRANCK MERCIER

BUGEY CÔTIÈRE - 23 FÉVRIER



SAINT-JEAN-LE-VIEUX

Commerce

## Au P'tit Saint Jean, on met les p'tits plats dans les grands !

*Depuis début janvier, grâce à Emma et Franck Mercier, la pizzeria du bourg a rouvert ses portes pour le plus grand plaisir des habitants*

C'est en novembre 2022, qu'Emma et Franck Mercier ont conclu l'affaire, en rachetant à Gilles Picard cet établissement implanté au centre du village. Un lieu de restauration bien connu de la population, car, dès les années 80, une première pizzeria a ouvert ses portes ici. Elle était alors tenue par M<sup>me</sup> Grumod et une de ses amies. C'était un endroit incontournable pour beaucoup de jeunes du village qui aimaient à se retrouver ici les week-ends autour d'une pizza au feu de bois. Depuis, l'aventure a continué même si l'établissement a plusieurs fois changé de mains. Maintenant ce sont Franck Mercier, 50 ans, et Emma, 47 ans, qui assurent la continuité depuis la fin d'année dernière. Ils ont préalablement effectué quelques travaux de peinture et ont aussi revu la conception du bar, avec le souhait de créer une ambiance chaleureuse. Ici, la cheminée qui crépite n'attend plus que les pizzas. C'est aussi une nouvelle aventure professionnelle pour les nouveaux patrons, puisque Franck Mercier, originaire du hameau de Sécheron à St Jean, a longtemps travaillé en métallurgie comme responsable d'exploitation, puis fut responsable de production dans une entreprise de Viriat. Emma,



Franck et Emma Mercier

quant à elle, était en charge des ressources humaines dans une entreprise de charpente, elle a ensuite occupé un poste d'acheteuse. Mais tous les deux avaient envie de monter une affaire ensemble. Après un mois en immersion, ce fut un coup de cœur. Ils ont été très bien accueillis par la population et les affaires tournent déjà plutôt bien. Lors de notre rencontre, le téléphone ne cesse d'ailleurs de sonner. Mais Emma et Franck font face. Leur organisation est très bien maîtrisée, chacun est à son poste. C'est dès le

matin d'ailleurs, que Franck prépare sa journée avec la volonté de travailler au mieux ses produits afin de fidéliser les clients. Pas moins de 27 pizzas sont proposées à la carte, quelques salades également ou d'autres spécialités, comme le camembert au four à bois. Tout est fait maison, comme l'indique Emma, qui insiste sur ce fait, même les desserts. Au P'tit Saint Jean peut accueillir 26 couverts et est ouvert du mercredi au vendredi midi, de 11h45 à 14h et du mercredi au dimanche soir, de 18h45 à 23h. ■

# Auberge des Allymes

SANDRINE &  
SYLVAIN METZ

LE PROGRÈS - 24 FÉVRIER



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

## L'auberge des Allymes perpétue la tradition de Marthe Badollat

À Ambérieu-en-Bugey, l'auberge des Allymes a gardé l'empreinte d'origine des deux créateurs Marthe et Maurice Badollat. Une tradition portée par la nouvelle gérante Sandrine Le Gall-Metz et son équipe qui serve toujours les repas traditionnels de l'établissement

Marthe Badollat et son frère Maurice, les anciens fermiers de Brey-de-Vent, seraient heureux de voir que l'environnement de l'auberge des Allymes est resté intact. Marthe, tout en travaillant à la ferme, avait réussi le tour de force de faire apprécier sa cuisine bien au delà des frontières d'Ambérieu-en-Bugey. Son ramequin dégusté avec ses propres fromages, son coq au vin qui mijotait sur le coin de l'ancien poêle à bois, l'omelette au lard et ses tartes cuites au four banal subsistent encore dans la mémoire culinaire des plus anciens ambarrois.

Maurice, quant à lui, s'occupait de chauffer le four tous les quinze jours d'où sortaient les boules dorées à l'odeur odorante. Seuls ses



L'auberge a gardé l'aspect extérieur de l'ancienne ferme.  
Photo Progrès/Jean-Marc PERRODET

proches avaient le privilège de déguster son vin rouge. L'ambiance du repas était très spéciale en compagnie de Bergère, la chienne de la maison, des poules et des nombreux chats qui faisaient partie du décor.

Les propriétaires successifs ont eu le goût de ne rien changer à l'aspect extérieur. Par contre, d'importants travaux intérieurs ont été entrepris par Sandrine Le Gall-Metz, la nouvelle exploitante de l'auberge des Allymes. L'ex-salle à

### La fréquentation liée aux visiteurs du château fort

La fréquentation de l'auberge des Allymes située au centre hameau de Brey-de-Vent est en partie liée au nombre de visiteurs venus découvrir le Château fort des Allymes. C'est encore plus vrai lorsqu'il y a des animations programmées au château, ce qui explique la diversité des clients se présentant au restaurant venus des quatre coins de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Les quelque 11 000 visiteurs en 2022 expliquent les 200 à 300 repas servis par semaine par l'équipe de l'auberge, la clientèle locale venant compléter cette fréquentation.

manger et la cuisine de Marthe ne font plus qu'une pièce et les annexes où vivaient les moutons et les chèvres ont été remplacées par une cuisine moderne et une salle commune. La restauration des lieux s'est faite dans un bon état d'esprit en respectant l'environnement.

### Une cuisine traditionnelle

La propriétaire actuelle a annoncé dès son arrivée qu'elle ferait une cuisine traditionnelle avec des produits frais locaux. Elle a tenu parole et depuis mai 2021, date de l'ouverture, une clientèle de fidèles fréquente le restaurant. Une clientèle

locale mais également des personnes venues de loin pour visiter le château fort des Allymes à proximité et se restaurer à l'auberge. Le démarrage a été lent mais aujourd'hui, le bouche à oreille fonctionnant, entre 200 à 300 repas sont servis chaque semaine. Ce nombre dépend des visiteurs qui se rendent au château. Sandrine peut compter sur Solène à la cuisine et Lucas apprenti stagiaire du Centre de formation d'apprentis d'Ambérieu-en-Bugey (Cecof) pour la bonne tenue du restaurant complété par un extra le week-end.

De notre correspondant  
Jean-Marc PERRODET

# V and B

## ANTHONY MAYET

LE PROGRÈS - 25 FÉVRIER



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

### Anthony quitte le béton pour ouvrir une cave et un bar

Technicien dans le béton, Anthony Mayet a décidé à 31 ans de relever un nouveau défi. Il va ouvrir prochainement une cave et un bar via la franchise V and B, avenue de la Libération. L'ouverture est prévue courant mars.

Les Ambarrois connaissent déjà l'établissement Sans pression, au 10 allée Louis-Mouthier. Un concept similaire s'installe dans la cité cheminote. Il s'agit d'un établissement de la franchise V and B, qui possède plus de 200 magasins en France. Une partie du commerce est destinée à la vente de bières, vins et spiritueux, l'autre est un bar avec une consommation de vins et de bières disponibles. Il est possible également de grignoter et des concerts ou animations (retransmissions de matches...) seront programmés. Les heures de fermeture ne dépassent pas 21 ou 22 heures.

#### Un droit d'entrée à 20 000 euros

C'est Anthony Mayet qui porte ce projet. Responsable technique dans le groupe cimentier Vicat à Annecy, il a fait un virage à 360 degrés au niveau professionnel. En consultant le site internet de V and B, Anthony tombe sur un projet d'implantation à Ambérieu-en-Bugey. Il décide de relever le défi et se lance dans l'aventure avec beaucoup d'énergie. L'investissement est conséquent. Il faut un apport



Anthony Mayet, 31 ans, change de vie professionnelle. Photo Progrès/Olivier CALLAMAND

personnel et le droit d'entrée s'élève à 20 000 euros. Les banques le suivent pour le reste. Le jeune entrepreneur de 31 ans connaît le secteur, sa conjointe Élodie est originaire de Jujurieux. Il trouve un local au 37, avenue de la Libération dans la zone de l'ancien Intermarché, où se trouvent de nombreux commerces. Il prend la place du restaurant asiatique. Planète d'Asie avait été placée en liquidation judiciaire par le tribunal de commerce en novembre 2020.

« Il y a un gros potentiel dans le bassin ambarrois en pleine expansion »

#### D'autres ouvertures à venir

Malgré un contexte difficile depuis la crise sanitaire, la vie commerciale est plutôt dynamique dans la cité cheminote. Les implantations notamment de franchises ont été régulières en 2022, l'Union commerciale Ambérieu vitrines ayant enregistré 22 nouveaux adhérents.

Maxi Zoo, qui se présente comme le « leader de l'animalerie », annonce sur la page Facebook de Pôle emploi Ambérieu son arrivée. L'ouverture du magasin est prévue fin mai 2023. Selon nos informations, il pourrait s'implanter dans la zone commerciale de l'aviation où le cuisiniste Mobalpa s'est installé. Trois emplois sont à pourvoir via Pôle emploi : responsable de magasin (H/F), assistant au responsable de magasin H/F et vendeur en animalerie (35 heures) H/F. À l'entrée nord de la ville, le restaurant Burger King doit ouvrir le 30 mars prochain. Pour l'heure, 55 personnes



L'enrobé a été posé sur le parking du futur Burger King. Photo Progrès/Fabienne PYTHON

ont été recrutées. L'objectif étant d'atteindre 80 embauches en comptant les étudiants. En centre-ville, un audioprothésiste doit prochainement ouvrir au sein du centre commercial du Bugey. L'agence Shiva (ménage et repassage) s'est installée place du Champ-de-Mars.

« Cela a fait tilt dans ma tête ! Il y a un gros potentiel dans le bassin ambarrois en pleine expansion. Je me présente comme un épicurien et un épicurieux. À titre personnel, j'apprécie de faire découvrir des bières, vins ou spiritueux à mon entourage et donc de donner des conseils », indique-t-il.

Une chose est certaine, il veut que la clientèle passe de bons moments. Élodie et Anthony vont surtout s'occuper de la cave. Deux personnes ont été recrutées à temps partiel pour le service au bar. Anthony a reçu les clés de son local commercial fin novembre 2022. Depuis, des aménagements ont été réalisés. La date d'ouverture ? Dans le courant de ce mois de mars 2023...

Olivier CALLAMAND

# L'hôtel des Alliés

LEILA PINEIRO &  
LAURENT BIZIG

BUGEY CÔTIÈRE - 9 MARS



PONT D-AIN

## Pont-d'Ain

Rencontre avec...

### Leïla et Allan, propriétaires de l'hôtel des Alliés

Depuis début novembre 2022, l'emblématique hôtel des Alliés, rue Brillat-Savarin, a changé de mains. C'est un couple originaire de l'Ain qui a pris la direction de l'établissement. Ils ont pris petit à petit leurs marques et comptent bien maintenir ici une certaine qualité de service et d'accueil tout en privilégiant un esprit familial.

Leïla et Allan expliquent être très heureux et épanouis depuis leur rachat de l'hôtel des Alliés. Un projet qu'ils mûrissaient depuis des années, souhaitant évoluer dans le domaine de l'hôtellerie avec leur fils. Leïla Pineiro est âgée de 34 ans, originaire de Cerdon, elle a occupé plusieurs fonctions dans des domaines variés avant de mettre sa carrière entre parenthèses pour se consacrer à sa grossesse. Allan Bizig, lui, est âgé de 31 ans, originaire de Montrevel-en-

Bresse, il a aussi un parcours diversifié puisqu'il a commencé sa carrière professionnelle en tant que mécanicien poids-lourds, avant de collaborer avec la maison de retraite de la commune, la Catherinette. C'est plus tard, lors de leur déménagement à Pont-d'Ain près de l'hôtel, que les premiers contacts se prennent avec les anciens propriétaires. À l'époque, la vente n'était alors pas à l'ordre du jour jusqu'à ce que les hôteliers en place aient en vue d'autres projets. Leïla et Allan décident alors de franchir le pas, épaulés notamment par le réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière. C'est finalement le 9 novembre 2022, qu'ils prennent possession des lieux. Un choix qu'ils ne regrettent pas depuis, puisque la clientèle est bien présente. Elle est hétéroclite, composée de touristes étrangers de passage, de travailleurs, de familles, à qui ils proposent également le petit-déjeuner afin de bien débiter la journée. ■

#### → Notez-le →

> Dimanche 12 mars se déroulera une vente à emporter tartiflette ou/et saucisson au vin organisée par l'Harmonie pondinoise. 9€ la part. Sur réservation 04.74.39.12.70 ou 04.74.39.15.01 ou marion-annick@orange.fr

> Cinéma rural le dimanche 12 mars. À l'affiche : "La guerre des Lulus" à 14 h 30 à la salle des Fêtes. Réalisé par Yann Amuël avec Tom Castaing, Léonard Fauquet, Mathys Gros,..." "À l'aube de la Première guerre mondiale, dans un village de Picardie, quatre amis inséparables, Lucas, Luigi, Lucien et Ludwig, forment la bande des Lulus. Ces orphelins sont toujours prêts à unir leurs forces pour affronter la bande rivale d'Octave ou pour échapper à la surveillance de l'Abbé Turpin..." Entrée : 4€. moins de 14 ans : 2€.



Le jeune couple s'est installé avec son fils dans l'hôtel pour en reprendre la direction en fin d'année 2022

# Au P'tit Saint-Jean

EMMANUELLE &  
FRANCK MERCIER

LE PROGRÈS - 10 MARS



SAINT-JEAN-LE-VIEUX

## SAINT-JEAN-LE-VIEUX

Un appartement détruit  
dans un incendie,  
une pizzeria touchée



**30 pompiers sont intervenus.**

Photo Progrès/David MUGNIER

Un violent incendie s'est déclaré ce jeudi 9 mars en soirée, à Saint-Jean-le-Vieux. Le feu est parti, pour une raison encore inconnue, dans le bâtiment à l'angle de la Grande Rue et de la place de l'Église. La pizzeria au rez-de-chaussée a été touchée ainsi que l'appartement d'habitation situé au-dessus. Celui-ci a été entièrement détruit par les flammes et sa toiture largement endommagée. Le feu s'est propagé à l'immeuble de deux étages attenants.

30 sapeurs-pompiers ont maîtrisé l'incendie à l'aide d'importants moyens incendies et la grande échelle. Trois personnes ont été évacuées et deux animaux domestiques sauvés des flammes. Les soldats du feu entrent actuellement dans l'appartement détruit par l'incendie pour une phase de reconnaissance. Mais il n'y a, pour l'heure, aucune victime à déplorer.

# Au P'tit Saint-Jean

EMMANUELLE &  
FRANCK MERCIER

LE PROGRÈS - 11 MARS



SAINT-JEAN-LE-VIEUX

## Deux logements détruits et la pizzeria dévastée après un incendie

Un violent incendie s'est déclaré jeudi 9 mars vers 19 h 30 à Saint-Jean-le-Vieux. Le feu est parti, pour une raison encore inconnue, dans le bâtiment à l'angle de la Grande rue et de la place de l'Église.

Aucune victime n'est à déplorer dans cet incendie qui a tout de même nécessité l'évacuation de trois personnes (et deux chats).

Le feu a provoqué d'importants dégâts au sein de la pizzeria située au rez-de-chaussée. Le plafond de l'établissement s'est totalement affaissé au niveau du four. Les deux appartements au-dessus, en R1 et R2, ont été quant à eux détruits par les flammes tandis que la toiture apparaît considérablement endommagée.

### La pizzeria ouverte depuis deux mois seulement

Les pompiers ont quitté les lieux vers 4 heures du matin, après s'être assurés que le bâtiment était sécurisé, sans risque de reprise du feu.

Sur les lieux, on pouvait deviner la détresse d'Em-



Le plafond de l'établissement s'est totalement affaissé au niveau du four. DR

ma et Franck Mercier, les gérants de la pizzeria ouverte depuis deux mois seulement. Ils ont perdu leur outil de travail et ce pour combien de temps ? Le périmètre, entre l'église et le bâtiment, est toujours sécurisé. « Nous avons mis notre cœur à rénover la pizzeria et apporter notre touche personnelle, expliquaient vendredi matin les propriétaires. Aujourd'hui tout est détruit. Notre

commerce marchait bien, nous avions des commandes pour une quinzaine de jours que nous ne pourrions pas satisfaire. Nous en sommes désolés. Il n'y a pas de blessé, c'est le principal. »

De notre correspondant  
Jacques GIUNTA

Un périmètre sécurisé a été mis en place autour du bâtiment.  
Photo Progrès/Jacques GIUNTA

### La commune et les commerces mobilisés

Plusieurs élus étaient sur place, dont le premier adjoint, durant toute la durée de l'opération.

La mairie a spontanément mis en place un buffet dans la salle des fêtes pour la trentaine de pompiers et la dizaine de gendarmes présents.

Un ravitaillement de la boulangerie et de l'épicerie a permis de sustenter ces personnels jusqu'à leur départ.



# Au P'tit Saint-Jean

EMMANUELLE &  
FRANCK MERCIER

BUGEY CÔTIÈRE - 16 MARS



SAINT-JEAN-LE-VIEUX

## Un incendie détruit un appartement, une pizzeria sinistrée également

*Jeudi dernier, un violent incendie s'est déclaré à Saint-Jean-le-Vieux dans un appartement situé à l'angle de la Grande Rue et de la place de l'Eglise. Le logement a été entièrement détruit et une pizzeria située en dessous a également subi des dommages importants, l'obligeant, pour l'instant, à fermer ses portes, alors que ses propriétaires venaient tout récemment de s'installer ici.*

Il n'y a pas eu de blessés, et c'est bien là l'essentiel, mais les dégâts sont importants et le sinistre qui a eu lieu jeudi soir dans la commune de Saint-Jean-le-Vieux aura eu des conséquences à la fois pour les locataires d'un appartement qui devront être relogés et pour les propriétaires d'une pizzeria, victimes collatérales de l'incendie survenu au-dessus de leur commerce. Leur local a, en effet, été fortement endommagé par l'eau et les fumées importantes. L'alerte a pourtant rapidement été donnée, jeudi dernier vers 19h, provoquant le déclenchement d'un groupe incendie et la mise en place d'un poste de commandement sous la responsabilité du capitaine Dobkess, adjoint au groupement Bugey. Les pompiers locaux, premiers sur les lieux, ont établi un périmètre de sécurité et ont déployé tous les moyens à leur disposition, alors que les appels parvenus au CODIS permettaient la montée en puissance progressive des secours. Ce ne sont pas moins de sept véhicules venus de Pont-d'Ain, Ambérieu, Jujurieux qui ont été engagés, avec, au plus fort du foyer, une trentaine de soldats du feu. Ces derniers ont dû faire face à une configuration complexe, puisque le toit de 60 m<sup>2</sup> était entièrement embrasé et le bâtiment était accolé sur les côtés et l'arrière à d'autres habitations, avec bien sûr la pizzeria en rez-de-chaussée. La stratégie adoptée était d'établir une lance au premier étage, une autre sur le Bras Elevateur Articulé et une troisième de plain-pied afin d'éviter une propagation aux bâtiments contigus. Grâce à l'action conjointe des moyens, les habitations



Une trentaine de soldats du feu ont été déployés pour éviter une propagation aux habitations mitoyennes

connexes ont ainsi été préservées, mais la pizzeria a subi d'importants dégâts. Un coup dur pour les gérants qui ont repris ce commerce en fin d'année 2022. Ils étaient fortement choqués et en plein désarroi, ne pouvant rien faire d'autre que de constater les conséquences de cet incendie sur leur outil de travail. Personne n'a été cependant blessé. Trois personnes ont été relogées, deux animaux ont aussi été préservés. Les élus, la gendarmerie ainsi que les services de l'énergie étaient présents sur les lieux et l'alimentation en électricité a été coupée durant plusieurs heures.

# Inter Caves

## GUILLAUME YVON

LE PROGRÈS - 16 MARS



MIRIBEL

### MIRIBEL

#### Un commerce de vins et de spiritueux a ouvert aux Échets

Guillaume Yvon, Neyroland depuis 18 ans, a ouvert un commerce de vente de vins, spiritueux et bières aux Échets depuis le début du mois de mars. À 49 ans, après une carrière dans le secteur de la vente d'automobiles, Guillaume Yvon a choisi de se reconverter et de devenir un franchisé indépendant du réseau Inter-Caves.

Il a suivi une formation à l'école des vins et spiritueux de Paris, à la fois sur le com-

merce des vins et sur la dégustation. Le magasin de 150 m<sup>2</sup> recèle un choix de 500 références et 4 500 bouteilles disponibles à la vente.

Le magasin est placé en face des autres commerces du hameau. Jeudi 9 mars, l'inauguration officielle du commerce a fait venir 150 visiteurs.



Guillaume Yvon (à droite) en compagnie des élus de Miribel lors de la cérémonie d'inauguration. Photo Progrès/Jean-Marc MAUCOTEL



# Marbrerie Gros Derudet

## BASILE DUCROT & CHARLY DERUDET

LE PROGRÈS - 28 MARS



MIRIBEL

### La marbrerie Gros-Dérudet change de main

Alors qu'en avril 2022, la marbrerie Gros-Dérudet fêtait ses 60 années d'existence lors de la Journée nationale des métiers d'art, Béatrice et Daniel Dérudet ont décidé de passer le relais, fin 2022, à deux cogérants qu'ils ont formés pour assurer la continuité de cette marbrerie d'art.

Basile Ducrot, cogérant de la marbrerie Dérudet, a aujourd'hui 26 ans et est dans l'entreprise depuis cinq ans et demi, il y est arrivé pour sa dernière année d'apprentissage en tant que marbrier. Il a fait 6 ans de formation dans le milieu de la pierre à Felletin dans la Creuse et a aussi été nommé meilleur Apprenti de France taille de pierre en 2014. Il a également travaillé 3 ans en apprentissage



**Béatrice et Daniel Derudet (2e et 3e à droite) passent le relais de la marbrerie Gros-Dérudet à Basile, Charly et toute l'équipe.** Photo Progrès/Jean-Marc MAUCOTEL

dans les monuments historiques à Dijon.

Charly Derudet, cogérant de la

marbrerie Gros-Dérudet est le neveu de Daniel et Béatrice, les anciens gérants. Il est arrivé en même

temps que Basile dans la société il y a cinq ans et demi. Il est passé par un BTS bâtiment en alternance à

Bourg-en-Bresse. Après un an de voyage en Nouvelle-Zélande, il a eu l'opportunité d'intégrer la Marbrerie. Il a donc été formé en interne mais il a pu se rendre compte que ce qu'il avait appris dans le bâtiment était un avantage dans ce métier à l'image de la maçonnerie.

« L'idée de reprendre l'entreprise est venue suite à différents échanges avec Basile, lorsque Daniel et Béatrice nous ont interrogés là-dessus. C'est avec beaucoup d'envie que nous souhaitons faire perdurer cette société familiale, créée par André Gros en 1961, pour une 3<sup>e</sup> génération et un nouveau chapitre dans l'histoire de cette entreprise. »

De notre correspondant  
Jean-Marc MAUCOTEL

# GAEC de la Brive

## NOÉLIE FUSILLET & ROMAIN CLAVEL

LE PROGRÈS - 4 AVRIL



MARCHAMP

### Nouveau groupement agricole, entre tradition et innovation



De gauche à droite, le représentant d'Initiative Plaine de l'Ain et Côtière, Romain, Noélie et leur fille. Photo Progrès/Roger NEYRET

Un couple de jeunes agriculteurs, Noélie Fusillet et Romain Clavel, vient de reprendre l'exploitation laitière de Christian Guigard à Marchamp, sous la forme d'un Groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC).

Pour ce jeune couple, Noélie, originaire de Belley, et Romain, venant des monts du Lyonnais, tous deux issus du milieu agricole, la décision n'était pas facile à prendre. Après une période de réflexion, ils ont décidé de reprendre une exploitation à taille humaine : 35 vaches laitières Montbéliardes, avec le projet d'une conversion en agriculture biologique.

Ils souhaitent en effet produire du lait bio avec des pratiques proches de la nature : pâturage, fourrage en herbe et autonomie. L'alimentation provient directement des 85 hectares autour de la ferme. Ils envisagent également de se rapprocher des consommateurs en proposant la vente directe de

leurs produits, notamment les œufs et le lait.

L'inauguration de leur nouvelle activité, a eu lieu vendredi 30 mars à 11 heures, en présence de représentants du monde agricole et de Jean Marcelli, maire de Marchamp. Celui-ci s'est félicité de la pérennisation de cette exploitation agricole qui entraîne un regain de vie pour le village. Le jeune couple a tenu à souligner l'excellent accueil qu'il a reçu de la part de municipalité et des habitants.

Pour mener à bien leur projet, Noélie et Romain ont été aidés par la Chambre d'Agriculture, l'Association départementale de développement de l'emploi agricole et rural et l'Association de formation collective à la comptabilité et à la gestion, tandis qu'Initiative Plaine de l'Ain Côtière et Initiative Auvergne Rhône-Alpes ont débloqué un prêt d'honneur de 20 000 euros.

De notre correspondant  
Roger NEYRET

# GAEEC de la Brive

## NOÉLIE FUSILLET & ROMAIN CLAVEL

AIN AGRICOLE - 6 AVRIL  MARCHAMP

### Quand mêler travail et vie de famille devient possible

Romain Clavel et Noëlie Fusillet ont respectivement 29 et 28 ans. Le 1<sup>er</sup> janvier 2023, le couple a repris une exploitation laitière sur la commune de Marchamp dans le Bugey pour vivre leur vision du métier. En effet, Romain et Noëlie étaient à la recherche d'une exploitation laitière « à taille humaine », le tout pour profiter au maximum de leur vie de famille.

#### « On veut passer du temps avec notre petite fille »

« La première motivation est de vivre et travailler sur place. Explique Romain Clavel. On veut passer du temps avec notre fille. » Un équilibre de vie peut-être difficile, voire impossible, à atteindre pour certains. « Ce projet-là, il y a des agriculteurs qui ne veulent pas l'entendre, admet Romain Clavel. Mais si on veut réaliser notre rêve d'avoir une ferme, il faut le faire avant nos 30 ans. » Voilà comment le Gaeec de la Brive, en référence à la rivière qui passe près de l'exploitation, a vu le jour avec 90 ha de prairie et de céréales, en autoconsommation pour nourrir leurs 30 montbéliardes. « On a voulu quelque chose de petit avec peu d'animaux », explique le couple. In fine, l'objectif : se concentrer sur la génétique du troupeau à travers plusieurs croisements. « Chez nous, il va y avoir toutes les couleurs. Ça va être un troupeau diversifié », précise l'exploitant. Trêve d'idéal, le couple aura tout le temps d'apprendre de son expérience à venir. Avant de s'installer, Romain et Noëlie



Ce n'est pas moins de 20 000 € que Réseau initiative Plaine de l'Ain Côtière a versé au Gaeec de la Brive.

possédaient tout de même de solides bases dans le métier. Enfants d'agriculteurs, le couple a décidé de suivre cette voie en entamant des études dans ce domaine. Romain Clavel a passé un BTS ACSE puis une licence pro ECPA en Isère. C'est d'ailleurs lors de cette licence qu'il a rencontré sa compagne, qui avait précédemment passé un Bac STAV et un BTS APV.

#### Une installation mûrement réfléchie

C'est en 2018 que l'idée de s'installer a commencé à occuper leurs esprits. S'installer dans les Monts du Lyonnais, là où Romain a grandi ? La mentalité locale ne leur convenait pas. « Tout le monde se bagarre pour avoir des hectares », ajoute Romain Clavel. L'idée a ensuite été de reprendre l'exploitation des parents de

Noëlie à Bellefleur. Mais ce projet n'a pas abouti pour des raisons personnelles. « C'était un moment psychologique difficile », confie Romain Clavel. Au total, ce n'est pas moins d'une dizaine de fermes que le couple a visitées, dans l'Ain, mais aussi dans le Jura. Leur choix s'est finalement porté sur l'exploitation de Christian Guigard à Marchamp avec pour ambition de se convertir en agriculture biologique

« On voudrait utiliser peu de pétrole, pas trop de produits phytosanitaires etc. », précise l'exploitant. Actuellement, leur lait est vendu à Sodial, mais une fois la conversion en agriculture biologique terminée, le couple souhaiterait se diriger vers la coopérative Biotait. « J'ai travaillé là-bas de 2016 à fin 2022 », précise Romain Clavel.

#### De nombreuses aides apportées

Pour mener à bien leur projet, Romain et Noëlie ont fait appel à plusieurs organismes d'aide à l'installation. À commencer par la Dotation jeune agriculteur (DJA) qui a financé « presque 50 % de l'installation. Sans ça, je ne sais pas si on aurait franchi le pas », confie l'exploitant. Le couple a également reçu une aide financière de 20 000 € de Réseau initiative Plaine de l'Ain Côtière (Ipac). « Nos objectifs est d'assurer le financement de la reprise et la croissance d'une entreprise », précise Bernard Gloriod, président de l'Ipac. Enfin, l'Association départementale de développement de l'emploi agricole et rural (Addear), et l'Association de formation collective à la gestion de l'Ain (Aifocg) ont également aidé à l'installation du couple. Et Romain Clavel d'ajouter : « C'est grâce à eux que certains agriculteurs peuvent promouvoir cette agriculture. » La matinée s'est clôturée par une visite des pâturages et du cheptel, pour le plus grand bonheur de leur petite fille. ■

Ludivine Dogenève

# GAEC de la Brive

## NOÉLIE FUSILLET & ROMAIN CLAVEL

LA VOIX DE L'AIN - 14 AVRIL  MARCHAMP

### Le nouveau Gaec inauguré par de jeunes agriculteurs

Aujourd'hui, la pérennisation des exploitations agricoles est souvent aléatoire. Aussi, lorsque l'activité d'une ferme perdure, c'est un événement positif pour toute une région. C'est le cas du Gaec de la Brive. Une ferme reprise en main par Noélie Fusillet et Romain Clavel suite au départ à la retraite de Christian Guigard.

Qu'est-ce qui peut motiver de jeunes agriculteurs à prendre les rênes d'une exploitation laitière ? Déjà, Noélie Fusillet et Romain Clavel sont tous deux issus du monde agricole. Loin de s'improviser en la matière, ils sont dotés d'une solide for-

**MARCHAMP** Une famille bugiste a racheté la ferme d'un agriculteur parti à la retraite.

#### PAS DE COMTÉ

Le lait du nouveau Gaec ne servira pas à la fabrication de Comté, qui a un cahier des charges très strict et exigeant, notamment plusieurs traites par jour, ce que le couple n'a pas décidé de faire.



Noélie Fusillet et Romain Clavel veulent pouvoir passer du temps avec leur fille. Photo: Camille Granjard

mation. « Nous recherchons une ferme située dans un secteur donné autour de Bellefleur, explique Noélie qui en est originaire. À Cerin, hameau de Marchamp, nous avons appris qu'un agriculteur envisageait de partir en retraite. » Romain Clavel poursuit : « La reprise d'une exploitation agricole est moins compliquée que la création d'une ferme de A à Z. »

Après une période de réflexion, Noélie et Romain ont franchi le pas. Ils auraient eu la possibilité de reprendre une exploitation familiale, mais c'était sans compter leur désir d'envisager un autre modèle économique. « Nous recherchons une

exploitation à taille humaine : 35 vaches laitières de race Montbéliarde avec, à la clé, le souhait d'une conversion en agriculture biologique », souligne le couple. Ce ne sont pas les projets qui manquent : dans un premier temps, convertir l'exploitation en production de lait bio avec des pratiques plus proches de la nature, au niveau pâturages, fourrage en herbe et autonomie. L'alimentation est produite directement sur les 85 hectares autour de la ferme.

En amont de la concrétisation de leur projet, Noélie Fusillet et Romain Clavel ont été aidés par la Chambre d'agricul-

ture, l'ADDEAR et l'AFOFOG01 pour le montage de leur projet et la recherche de financements. Initiative Plaine de l'Ain Côtière et Initiative Auvergne-Rhône-Alpes ont débloqué un prêt d'honneur de 20 000 euros.

Le Gaec vient d'être inauguré en présence des différents représentants des organismes concernés. Le mot de la fin revient à Jean Marcelli, maire de Marchamp : « La présence de ce Gaec est synonyme de regain de vie pour le village. Pouvoir venir chercher le lait, les œufs à la ferme va donner une nouvelle impulsion à la vie locale. »



Le Gaec se situe à Cerin, hameau de Marchamp. Photo: Nicole-Claude Meschin

# Réseau Initiative

## NOUVELLE CHARTE GRAPHIQUE

LE PROGRÈS - 25 AVRIL



SAINT-VULBAS

### Changement d'identité pour Réseau Initiative Plaine de l'Ain-Côtière

**Sous l'impulsion de quatre Communautés de Communes de la Région Auvergne Rhône-Alpes, Réseau Initiative Plaine de l'Ain-Côtière est un acteur de proximité au service des créateurs d'entreprise.**

Initiative Plaine de l'Ain Côtière devient Réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière (IPAC 01). Un réseau fédéré autour de grands principes fondateurs, qui ont forgé le développement et l'identité du Réseau Initiative France. « Un changement d'identité visuelle mais sur notre cœur de métier rien ne change, assure Bernard Gloriod, président de Réseau IPAC 01. À savoir proposer des solutions financières au créateur ou repreneur d'entreprise qui fait appel à nos compétences, avec un accompagnement sur 3 ans, pour en assurer la réussite. Pour atteindre cet objectif, le Réseau Initiative Plaine de l'Ain-Côtière organise une coopération entre tous les experts de la création d'entreprise. »

#### Expertise, bénévolat, parrainage, les trois piliers de Réseau IPAC 01

Cette association, sise sur le Parc Industriel Plaine de l'Ain, se décline en trois niveaux. « L'expertise : il peut s'agir d'entrepreneurs, experts-comptables, avocats ou toutes personnes impliquées dans la vie locale et de Réseau IPAC 01, détaille la directrice Caroline Lecacheux. Des bénévoles experts qui peuvent faire partie aussi des comités d'agrément. Le bénévolat : le Réseau IPAC 01 repose sur l'action de bénévoles très impliqués. Ces personnes collaborent



Caroline Lecacheux, Aurélie François, Marie-Claire Perez et Bernard Gloriod, le staff de Réseau Initiative Plaine de l'Ain-Côtière. Photo Progrès/Pascal DUCROS

ainsi bénévolement à l'action essentielle du choix des projets et de leur accompagnement. Enfin, le parrainage : être parrain, c'est être prêt à partager des acquis et une expérience, sans avoir d'intérêt dans le projet. C'est savoir écouter, poser les bonnes questions et apporter des repères aux créateurs ».

« Pilier essentiel de Réseau IPAC 01, le financement des prêts est assuré par les quatre Communautés de Communes, à raison d'un euro par habitant, par le Fonds Social Européen, calculé sur le temps passé par les équipes sur les projets, la Région et son Développement de Compétence Économique, le mécénat d'entreprise, les cotisations de partenaire, banques et assurances, les particuliers et les bénévoles », expliquent-ils.

#### Le prêt sur l'honneur pour bien démarrer

Réseau IPAC 01 tient un rôle essentiel dans le financement en apportant son soutien par l'octroi de prêts personnels, (prêt d'honneur), sans garantie ni intérêt. « Un euro IPAC, c'est l'assurance d'obtenir également des prêts bancaires. Mais au-delà du prêt, l'accompagnement par les experts et les parrains est essentiel dans le contexte anxigène actuel, un soutien psychologique essentiel », conclut Bernard Gloriod. Qui s'appuie sur « une équipe à l'écoute. Le prêt financier est une raison essentielle d'IPAC 01, mais le suivi assuré par notre équipe ne l'est pas moins. »

De notre correspondant  
Pascal DUCROS

#### LE PRÊT D'HONNEUR

Les montants accordés :

- Création ou reprise : prêt maxi 30 000 €, d'une moyenne de 8 000 €.
- Croissance : entreprise en primo développement, suivi sur 5 ans. Prêt maxi 40 000 € si création d'un ou plusieurs emplois.
- Agricole : projet agricole, investissement inférieur à 400 000 €. Prêt maxi à 55 000 € et garantie France Active sur prêt bancaire.
- Innovation : prêt d'honneur global (innovation + IPAC) d'un montant maximum de 75 000 €.

Le prêt est accordé à une personne physique qui, en cas d'échec et de disparition de la société, devra toujours rembourser ses échéances, jusqu'au terme.

#### « Un suivi actif et d'excellents conseils »

Audrey Geoffroy a ouvert son salon prothèse ongulaire et réflexologie plantaire, il y a huit ans à Loyettes. « Désirant parfaire mon offre, j'ai décidé d'acquiescer un épilateur en lumière pulsée pour l'épilation définitive. Une banque m'a conseillé de contacter Réseau IPAC 01. Avec Marie-Claire Perez, on a monté le dossier et j'ai obtenu mon prêt d'honneur, avec un suivi actif et d'excellents conseils », confie-t-elle.



Audrey Geoffroy a bénéficié d'un prêt pour acquiescer du matériel.

Photo Progrès/Pascal DUCROS

# L'Atelier Papier de Verre

SANDRINE RIOU

LE PROGRÈS - 25 AVRIL



SAINT-VULBAS

## Atelier de verre donne une forme à nos futurs objets du quotidien

**Sandrine Riou exerce une profession à mi-chemin entre le concret et l'abstrait. Elle crée les prototypes réels d'une foule d'objets qui accompagnent notre quotidien. La maquettiste prototypiste a pu rester dans son atelier du Patagonia, pépinière d'entreprises du Pipa.**

À 39 ans, voilà déjà trois ans que Sandrine Riou a franchi le cap de la création d'entreprise. Après 15 ans passés chez Seb, elle a décidé de devenir maquettiste prototypiste à son propre compte. Pour ce faire, « Atelier de verre » a bénéficié de l'accompagnement de la pépinière d'entreprises Pampa, au sein du Patagonia dans le Parc industriel de la plaine de l'Ain (Pipa).

Mais après deux ans d'hébergement à loyer modéré, l'entrepreneuse, désormais au régime de bail commercial classique, a pu rester et aménager son propre atelier de 200 m<sup>2</sup>, dont 35 m<sup>2</sup> de bureaux, où sa cabine de peinture lui permet de travailler les gammes de couleur et les aspects de finition.

### Créations sur plans

Son métier, donner la première forme et une couleur à de futurs appareils de petit électroménager



**Sandrine Riou, en plein travail dans son atelier du Patagonia.** Photo fournie par Sandrine RIOU

pour les nombreuses marques du groupe Seb, mais aussi pour la Marine nationale ou une entreprise comme Ingenico, qui fabrique « 95 % des appareils où l'on glisse sa carte bleue », illustre Sandrine Riou. La maquettiste ne décide pas de la forme et de la couleur,

mais elle crée l'objet suivant les plans, que les clients peuvent ensuite visualiser et manipuler à loisir pour se faire une idée concrète.

Ses clients peuvent aussi être des designers, des bureaux d'études, des créateurs de start-up qui ont besoin de « dérisquer » leur

projet, de valider une piste créative, ou encore qui veulent tester des changements de couleur en petites séries. Si l'impression 3D demeure le premier allié du métier, celui-ci comporte une dimension technique plus classique relevant de l'artisanat et du travail

manuel. En février 2022, l'entreprise a d'ailleurs obtenu la qualification « artisan d'art » de la part de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ain.

En travaillant de manière autonome dans une entreprise sous forme d'EURL, Sandrine Riou gère son emploi du temps comme elle l'entend, et peut sortir d'une mono activité : « Je ne me voyais plus, confesse-t-elle, passer ma journée devant un ordinateur ». Son environnement est fait de scies de toutes sortes de perceuses, et de quatre-vingts bases de peinture. De quoi mettre de la couleur dans sa vie professionnelle.

Serge SPADILIERO

### CARTE D'IDENTITÉ

■ **Activité**  
Atelier de conception de prototypes esthétiques.

■ **Statut**  
EURL.

■ **Implantation**  
Atelier de 200 m<sup>2</sup> au Patagonia, Saint-Vulbas (Ain).

■ **Chiffre d'affaires**  
En progression de 20 % entre 2021 et 2022.

# GAEC de la Brive

## NOÉLIE FUSILLET & ROMAIN CLAVEL

LE PROGRÈS - 27 AVRIL



MARCHAMP

### Noélie et Romain reprennent une ferme pour développer l'agriculture bio

Issus de familles d'agriculteurs, Noélie Fusillet et Romain Clavel avaient tous les deux envie de s'installer. La décision a nécessité une période de réflexion notamment pour reprendre les exploitations familiales. Malgré tout, le couple décide de tenter l'aventure pour un autre modèle économique, une exploitation laitière à Marchamp.

Depuis quelque temps déjà, Noélie et Romain s'investissaient pour trouver une exploitation à taille humaine. Avec une capacité de 35 vaches laitières et le souhait futur d'une reconversion en agriculture biologique. Après de longues réflexions, le cou-



Noélie et Romain élèvent leurs vaches en moyenne montagne, dans un environnement idéal pour produire du lait bio. Photo Progrès/Philippe BONNET

ple a choisi le village de Marchamp, où loge une ferme en adéquation avec leurs nombreux projets. Tout d'abord, cette exploitation dans les montagnes bugistes permet

une production de lait bio dans un environnement idéal de pâturages sur un espace offrant 85 hectares autour de la ferme, en moyenne altitude, et du fourrage récupéré

en autonomie.

Par ailleurs, le couple entend rapprocher les consommateurs des producteurs en proposant de la vente directe.

#### Des soutiens précieux

Noélie et Romain ont été soutenus par la chambre d'agriculture, l'association départementale de développement de l'emploi agricole et rural de l'Ain (l'AD-DEAR 01), ainsi que l'association de formation collective à la comptabilité et la gestion (l'AFOFOCG 01), pour le montage de leur projet et la recherche de son financement. Ils ont été accompagnés par Réseau

initiative plaine de l'Ain-Côtière. Qui a pour mission de favoriser la création, la reprise et le développement d'entreprises. « Nous accompagnons les créateurs et repreneurs d'entreprise grâce à l'attribution d'un prêt d'honneur à taux 0% et par un accompagnement post-création afin d'augmenter les exigences des entreprises dans la continuité », indique le réseau.

De notre correspondant  
Philippe BONNET

Réseau initiative plaine de l'Ain-Côtière : Caroline Lecacheux, tel. 07.71.01.43.15 et [ciecacheux@initiativedelaincotiere.com](mailto:ciecacheux@initiativedelaincotiere.com)

# Carlance

## MARION BREVET & ANGÉLIQUE BAUDRAT

LE PROGRÈS - 29 AVRIL



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

### Un nouvel institut de beauté a ouvert place du 8-Mai



**Marion, Lisa et Angélique ont reçu des fleurs par leurs premiers clients.**

Photo Progrès/Henri-Pierre ZITO

Deux amies d'enfance, Angélique Baudrat et Marion Brevet, se sont associées pour ouvrir ce jeudi 27 avril un commerce franchisé au 14 de la place du 8-Mai, à Ambérieu-en-Bugey. La première habitante de Varambon travaillait dans l'esthétique et la seconde, originaire de la cité cheminote, qui a entrepris une reconversion, est la fille de Jean-Marc Sasso bien connu dans les milieux sportifs. Les deux commerçantes soulignent : « C'est un projet de longue date que nous avons réussi à mettre en place. Nous serons assistées par une employée Lisa Terrier. »

Cet institut de beauté qui est conçu pour recevoir également les personnes à mobilité réduite

(PMR) a déjà trois cabines opérationnelles et il y a la possibilité d'en faire une quatrième par la suite. « C'est une franchise, un institut de beauté sans rendez-vous et avec réservation en ligne, explique les deux filles. Nous proposons des épilations, des soins du visage et du corps, de la manucure, du maquillage, de la machine minceur et de la machine lumière pulsée pour l'épilation durable. Nous avons aussi un coin vente de produits cosmétiques. »

Le jour de l'ouverture, les premiers clients leur ont offert des bouquets de fleurs pour leur souhaiter bonne chance et les encourager dans leurs démarches.

# Le Séchoir du Bugey

## MARION & ALEXIS BURLAUD

BUGEY CÔTIÈRE - 4 MAI



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

### Ambérieu-en-Bugey

#### Commerce

## Le travail de Marion et Alexis récompensé du "Saucisson d'or"

*Ouverte en 2019, la charcuterie "Le Séchoir du Bugey" s'est petit à petit taillée une solide réputation à Ambérieu. Une juste récompense pour ce jeune couple qui a décidé de privilégier les circuits courts et la qualité des produits sans nitrates. Marion et Alexis viennent d'ailleurs de se voir décerner le "saucisson d'or", ainsi que deux autres prix qui couronnent le travail d'une équipe constituée aujourd'hui de 14 personnes. Rencontre.*

**A**lexis Burlaud, pouvez-vous nous rappeler comment a débuté votre parcours, l'aventure du Séchoir et où en êtes-vous aujourd'hui ?

En ce qui me concerne, je suis charcutier de métier, j'ai effectué mes classes dans des maisons de renommée comme la maison Chabaud à Meximieux, spécialiste en saucisson sec mais surtout la Maison Héritier à Ambérieu, chez qui j'ai énormément appris auprès de Didier, Josiane et Franck le chef de laboratoire... Ma femme Marion, comptable de métier, connaissait très bien les métiers de la viande car elle travaillait tous les week-ends chez son père, boucher réputé à Meximieux, depuis son enfance. C'est en 2018 que nous tombons sur une bonne opportunité en achetant ensemble le fonds de commerce d'une boucherie Hallal qui avait fait faillite à Ambérieu. Quelques mois de tra-

vail auront été nécessaires afin de modifier le laboratoire qui n'était pas destiné à la fabrication de salaisons, avec l'apparition d'un séchoir à saucisson donnant sur le magasin.

**Comment se porte votre commerce aujourd'hui ?**

Nous avons traversé l'épisode du Covid, qui a finalement ramené une nouvelle clientèle, plus jeune, vers les artisans et commerces en circuits courts comme le nôtre. Je pense que contrairement à d'autres activités qui ont souffert de cette crise, pour nous cela a plutôt contribué à notre développement. Les gens mangent moins mais mieux. Cependant, nous avons aujourd'hui le revers de la médaille, c'est une période assez compliquée car les coûts des matières premières et les charges augmentent fortement. Nous essayons d'avoir les prix les plus cohérents, juste et au plus bas dans la mesure du possible, mais nous sommes forcément contraints de les augmenter si nous voulons garder la même qualité et ne pas mettre en péril notre entreprise. Aujourd'hui c'est l'inflation qui nous inquiète, la population se tourne de plus en plus vers les enseignes hard-discount, ce que l'on comprend bien entendu.

**Votre force, c'est la qualité de vos matières premières. Comment les sélectionnez-vous ?**

Nous privilégions deux axes qui nous sont importants : le circuit court, avec une volonté de produc-

tion artisanale et locale... Le Séchoir se fournit auprès de producteurs ou fournisseurs locaux et travaille seulement avec des produits frais, de saison et fermiers. Nous faisons élever nos cochons avec l'aide de deux producteurs locaux : Benjamin André à Confrançon (01) pour le porc fermier plein air et le Gaec de la Vrandière à Priay pour le porc fermier élevé sur paille. Nos légumes proviennent en grande majorité du GAEC le Jardin du Désert, à Rignieu, mon village d'enfance. Le deuxième point primordial à nos yeux reste le 100% naturel. Un certain nombre de substances chimiques peuvent être toxiques et cancérogènes. Or, certaines d'entre elles sont utilisées dans la plupart des charcuteries, que ce soit au moment de leur production, de leur conditionnement ou pour leur assurer une bonne conservation... Nous avons fait le choix de fabriquer des produits sans ajout d'additif en utilisant des méthodes ancestrales ainsi que de nouveaux moyens de conservation 100% naturels.

**Vous venez d'obtenir plusieurs récompenses, c'est une nouvelle aventure pour vous ?**

Nous avons participé au concours international du meilleur saucisson qui a été créé en 1987 et très apprécié des professionnels de la charcuterie. Le jury est issu des retraités de la profession, des meilleurs ouvriers de France. Cette année, 312 produits étaient notés dans les 7 catégories



Le travail de Marion et Alexis se voit récompenser par la fidélité de leur clientèle et par les récompenses attribuées par leurs pairs

proposées. Mes anciens patrons y avaient concouru et je voulais tenter ma chance en proposant des produits sans nitrite. Une médaille d'Or récompense le meilleur produit dans chaque catégorie... Nous avons obtenu une médaille d'Or dans la catégorie "Saucisse sèche Créativité", 1 saucisson d'Or, et le trophée Handtmann un prix spécial récompensant l'originalité d'un produit, "le sans nitrite" en l'occurrence. L'année dernière nous avons obtenu le prix d'excellence, la quatrième place, pour notre saucisse sèche au bleu d'Indrieux.

**Expliquez-nous la spécificité du produit qui vous a valu la médaille d'or ?**

Nous réalisons cette saucisse depuis nos débuts car je suis un grand amateur de comté. Ce comté est très fruité et nous permet de fabriquer une saucisse sèche très originale qui plaît beaucoup à nos clients. Nous l'utilisons aussi pour faire des saucisses au comté à griller, au moment de la sai-

son des barbecues. C'est un fromage provenant de la Maison Rivoire dans le Jura, que nous sélectionnons notre grossiste en produits laitiers, la Maison Michon à Servas. Je tiens à préciser car nous travaillons avec lui depuis notre ouverture. C'est une véritable institution.

**Un dernier mot ?**

Nous allons maintenant participer au Mondial du Saucisson Médaille Rabelais qui se tiendra à Orange les 4 et 5 juin 2023. C'est un concours de dégustation et labellisation sans équivalent, car il place l'intérêt des consommateurs au cœur du dispositif et met en avant les producteurs. Nous tenons, par le biais de vos colonnes, à remercier nos clients pour leur fidélité et d'avoir adhéré à notre politique de "charcuterie grise et sans nitrite". Ce n'était pas gagné d'avance vu les standards esthétiques imposés par les industriels de l'agroalimentaire... Chez nous, on prime le "cochon sans cochonnerie". ■ F. M.

# Fromagerie

## Emma D.

EMMA DELMAS

LE PROGRÈS - 6 MAI



MIRIBEL

MONTLUEL

### Une fromagerie à l'heure anglaise pour le couronnement de Charles III

Ce samedi 6 mai, les téléspectateurs du monde entier pourront suivre le couronnement du nouveau roi du Royaume-Uni Charles III et de son épouse Camilla Parker Bowles, à l'abbaye de Westminster. À Montluel, la fromagerie d'Emma D. célèbre l'événement à sa façon.

C'est ce qu'on peut appeler un « sacré coup de communication ». Ce samedi 6 mai, alors que les fans du monde entier de la famille royale auront les yeux rivés sur le couronnement du nouveau roi du Royaume-Uni Charles III à l'abbaye de Westminster, la petite fromagerie d'Emma Delmas, ouverte depuis décembre 2020 dans la Grande-Rue de Montluel, a choisi, elle aussi, de se mettre à l'heure anglaise. À l'occasion de l'événement historique du Royaume-Uni, la jeune commerçante a souhaité faire découvrir les fromages anglosaxons, en proposant à sa clientèle un plateau de cinq fromages du terroir anglais. « Je dois avouer que c'est surtout mon collègue qui a eu l'idée... confie-t-elle. Et je souhaite que tout le monde s'épanouisse dans l'entreprise. » Aussi pour casser « les nombreux a priori » sur les fromages britanniques, Emma accepte le challenge. « Il n'y a pas que du cheddar sans goût, les Anglais font des fromages avec beaucoup de saveurs et de notes que nous ne retrouvons pas en France », illustre celle qui affine son savoir-faire fromager depuis ses 14 ans. Sur le plateau, plusieurs sortes de cheddars - au porto et au whisky, notamment - du Stilton, du Shropshire, du Red Leicester et comme le veut la tradition anglaise, des crackers pour accompagner.

« Le fromage reste un emblème français »

Depuis novembre dernier, et pour sa troisième année d'ou-



Emma Delmas et son employé Steven Belfils proposent à la clientèle ce samedi un plateau de fromages "made in England" à l'occasion du couronnement du roi Charles III. Photo Progrès / Amandine EYMES

verture, la fromagère de 27 ans a embauché un salarié à mi-temps à la boutique. « Nous qui défendons nos fromages du terroir toute l'année, on s'est dit : "Alors que le monde va regarder Londres, ce serait l'occasion de présenter le savoir-faire fromager anglais" », raconte le nouvel employé Steven Belfils. Et d'ajouter : « Le nombre de fromages produits en Angleterre est très différent de celui en France mais il faut avouer qu'ils ont un savoir-faire britannique qui leur est propre ». Dans l'Hexagone, 2 753 fromages au lait cru sont recensés contre environ 700 spécialités fromagères d'outre-manche\*. « Là où nous préférons des petites pièces, les Anglais privilégient les tomes ou les fourmes », ajoute Steven Belfils. Mais « quelques spécialités britanniques valent tout de même le coup de franchir le tunnel... gustativement », dit le duo de la fromagerie dans un commu-

niqué de presse bien rodé. « J'avais commandé plusieurs cheddars, on a déjà été dévalisés. Il y a un fort engouement dès que l'on propose quelque chose de nouveau à la fromagerie », avoue Emma Delmas.

À la boutique, les fromages français représentent tout de même 90 % des produits vendus. « On a quelques fromages italiens comme la mozzarella et la burrata, qui plaisent bien l'été, ou encore des fromages grecs et espagnols ». À l'année, la fromagerie montluiste oscille entre 360 et 400 références.

« Le fromage reste un emblème français, estime Steven Belfils, journaliste de profession. Les touristes de passage, anglais ou d'autres nationalités, aiment d'abord découvrir nos spécialités ».

Amandine EYMES

\* Source : Profession Fromager, le magazine des fromages de tradition.

### Elle avait ouvert en plein Covid

Après plus de dix années d'expérience dans le monde du fromage à Lyon et dans l'Ain, Emma Delmas a ouvert sa propre fromagerie-crèmerie, Grande-rue de Montluel, à seulement 25 ans et après deux ans d'efforts. Pour réaliser son rêve, elle avait lancé une cagnotte participative en ligne qui lui a permis de récolter 7 000 euros. La jeune femme a aussi pu compter sur le soutien de la Région et d'un prêt à taux zéro d'Initiative Plaine de l'Ain Côtière. Trois ans après l'ouverture de sa fromagerie en pleine pandémie, elle a pu créer une embauche à mi-temps en novembre dernier. « Mais je n'ai pas trouvé de serveur pour rouvrir ma terrasse cet été ! », déplore-t-elle. La jeune commerçante compte rebondir en proposant des ateliers sur les accords bières, vins/ fromages et des dégustations par groupe au sein de sa boutique. Depuis peu, la fromagerie d'Emma est sur Deliveroo, « on livre jusqu'à Villeurbanne et ça cartonne car nous sommes moins chers qu'à Lyon ! ». Son objectif désormais : lancer des abonnements de box de fromages avec des prix préférentiels au trimestre ou à l'année. « Comme les box de beauté mais avec des spécialités fromagères », lâche-t-elle dans un sourire.

### RÉACTION

« Le cheddar est le fromage industriel le plus produit au monde alors qu'il en existe des grands, doublement affinés avec deux ans de cave » Christian Janier, cinquième génération de fromagers-affineurs. La Maison Janier est installée dans le quartier de la Confluence depuis 1949.

« J'achète des produits frais à Frédéric Bussy, les yaourts surtout, et je lui vends des fromages, j'ai 240 références au total », explique le MOF, issu d'une famille fromagère depuis 1885. « Nous envoyons très peu de fromages en l'Angleterre car c'est devenu difficile avec le Brexit notamment. Il y a beaucoup de contraintes au niveau des certificats sanitaires. Mon principal client là-bas est un Français, installé dans la banlieue de Londres pour vendre du fromage français à bord de son camion ambulancier », poursuit Christian Ja-



Christian Janier, maître fromager et meilleur ouvrier de France dans sa cave. Archive Progrès/Maxime JEGAT

nier. « Les deux grandes références que l'on importe sont le cheddar et le Stilton. Le cheddar est le fromage industriel le plus produit au monde et le moins cher alors qu'il en existe des grands, doublement affinés avec deux ans de cave. Mais les fromages britanniques se vendent à la marge car il y a un frein tarifaire. Cela peut aller de 30 à 45 euros le kilo, soit deux fois plus cher qu'un excellent gouda fermier au lait cru. »

# Le séchoir du Bugey

MARION & ALEXIS  
BURLAUD

LE PROGRÈS - 12 MAI  AMBÉRIEU-EN-BUGEY

## Médaille d'or pour un saucisson du Séchoir du Bugey

**Le Séchoir du Bugey s'adjuge la médaille d'Or du concours Saucicréor, catégorie création originale, avec un saucisson au comté. Une fierté pour Alexis et Marion Burlaud qui ne travaillent qu'avec des produits aindinois.**

Tout est bon dans le cochon, mais pour son saucisson, Alexis Burlaud n'a choisi que les pièces d'exception. Il utilise le jambon, issu de porcs de fermes des alentours et minutieusement dénervé à la main.

Il ajoute à cela du gras de bardière et obtient le chair de son saucisson. Concernant la touche "création originale", Alexis a opté pour du comté fruité, 8 mois d'affinage, de la maison Michon, à Servas.

Le tout lui a permis de se distinguer dans le concours Saucicréor, rassemblant plus de 300 produits, issus du monde entier, « Le saucisson, c'est plus qu'une recette, c'est un savoir-faire », rappelle Alexis Burlaud.

### Le nitrite, c'est fini

Depuis son titre, le saucisson au comté a connu une augmentation de 20 % de

“ Le saucisson, c'est plus qu'une recette, c'est un savoir-faire. ”

Alexis Burlaud, médaillé d'or au Saucicréor

ses ventes.

Alexis a également reçu un prix d'honneur pour une spécificité : aucune trace de nitrite dans ses saucissons.

Les professionnels du jury ont été estomaqués par son produit.

« Je me suis beaucoup renseigné sur internet et j'ai appelé plusieurs industriels pour trouver une solution miracle ». Efforts payants puisqu'Alexis n'utilise pas de nitrite dans ses préparations. Le nom de l'ingrédient secret restera tu mais, le boucher l'assure, il n'est pas cancérigène, contrairement au nitrite.

### Une renommée qui explose

Ouvert il y a cinq ans, le Séchoir du Bugey brille de par son succès. Alexis et Marion Burlaud ont investi dans un nouveau laboratoire de 300 m<sup>2</sup> à Lagnieu, il y a deux ans.

Leur capacité de production hebdomadaire est passée de 100 kg à 500 kg. Une multiplication par cinq nécessaire au vu des clients.

Chaque semaine, le laboratoire reçoit cinq porcs élevés en plein air dont le jambon et le gras sont utilisés pour le saucisson.

Le reste est mis à la disposition du service traiteur et du nouveau service de charcuterie, disponible dans la boutique d'Ambérieu.

Pour tenter de couronner leur succès, Marion et Alexis présenteront leur saucisson sec nature aux Mondiaux Rabelais du Saucisson, à Orange, début juin.

Mathys GRANGER



Marion et Alexis Burlaud accompagnés de leur équipe de bouchers et traiteurs. Photo Progrès/Mathys GRANGER

## Les dangers du nitrite

Le nitrite est utilisé pour la conservation des viandes transformées. Il est présent dans plus de 15 000 produits emballés dans les rayons de nos supermarchés.

L'étude de plus de 100 000 personnes publiée en janvier par NutriNet-Santé révèle une association entre sa consommation et l'apparition de diabète de type 2.

L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) ajoute qu'il jouerait un rôle également dans l'apparition des cancers de l'estomac et colorectaux.

Le 6 avril, l'Assemblée nationale a rejeté un texte de loi, proposé par les écologistes, visant à interdire le nitrite d'ici 2024.



Le nitrite est utilisé dans la conservation de la viande. Photo d'illustration LBP/Emma BUONCRISTIANI

# SimpleEAUment

JÉRÉMY SURRE

LE PROGRÈS - 14 MAI



MONTLUEL

## Un forum afin de sensibiliser la population aux économies d'eau

La municipalité organisait, samedi matin 13 mai à la salle des fêtes un forum dont l'objectif était aussi d'expliquer les difficultés particulières de la Dombes concernant la gestion de l'eau et de donner des pistes pour économiser cette ressource.

Cette matinée était pilotée par Philippe Criscuolo conseiller municipal, et son équipe qui s'étaient investis pour l'organisation. Un investissement mal récompensé car, malheureusement, l'assistance n'était pas au rendez-vous. Pourtant, l'information était particulièrement riche tant pour la compréhension du problème particulier de la nappe de la Dombes que pour les solutions proposées sur les stands installés dans la salle.

### La nappe des cailloutis de la Dombes, réserve d'eau fragile

Ludovic Loreau, maire de Saint-André-de-Corcy et vice-président de la communauté de communes de la Dombes chargé du plan climat – par ailleurs ingénieur en environnement – présentait au cours d'une conférence les particularités de la ressource en eau de la nappe des cailloutis de la Dombes.

Il s'agit d'une curiosité géologique qui, de la fin du Pliocène jusqu'au début de l'ère quaternaire, a placé une épaisse couche de cailloutis prise en sandwich entre deux couches argileuses imperméables. L'ancien delta du Rhône, qui se situait alors dans notre région, explique la présence de ces cailloutis. La réserve d'eau se situe donc



Le start-up Simpleautrement explique le fonctionnement de son système de traitement biologique de l'eau. Photo Progrès/Bernard PACKIER

### Un système de récupération d'eau pour les toilettes

Flavien Cruizia habite Tramoyes. Lors de la construction de sa maison, il a fait enterrer dans son jardin une cuve de 5 000 litres. Cette cuve récupère l'eau de la toiture et des grilles empêchent que des feuilles ou de la végétation s'y introduisent. Dans sa cave, il dispose d'un surpresseur et d'un système de filtration relié à la cuve. Ce dernier système renvoie alors l'eau de récupération pour les toilettes ou l'arrosage. Cette installation a été réalisée par la société LA Concept de Meyzieu (Rhône) également présente sur le stand des habitants.



Flavien Cruizia (2<sup>e</sup> à droite) avec le représentant de LA Concept et d'autres habitants ayant réalisé des dispositifs pour économiser l'eau. Photo Progrès/Bernard PACKIER

dans cette nappe de cailloutis qui se remplit normalement de septembre à mars. Or, depuis 2015, la pluviométrie hivernale baisse et devient insuffisante pour assurer la reconstitution des réserves utilisées pendant la saison estivale.

Pour Tramoyes, « il n'y a eu aucune recharge depuis cinq ans » précise l'intervenant qui ajoute : « On ne pourra plus vivre comme avant dans notre relation à la nature et à l'eau. La sobriété nécessaire doit faire changer les comportements. » Cette conférence sera suivie par une intervention de la vice-présidente du syndicat des eaux potables qui présentera le réseau et ses particularités.

### Des conseils pour la population

Dans la salle de nombreux stands attendaient les visiteurs parmi lesquels celui de Nicolas Asdrubal, paysagiste à Tramoyes par ailleurs sourcier. L'Agence locale pour l'énergie et le climat (Alec 01) ainsi que le Conseil d'architecture d'urbanisme et de l'environnement (CAUE) prodiguaient leurs conseils. Une start-up de Montluel, Simpleautrement, proposait une alternative biologique au traitement de l'eau avec possibilité de la récupérer pour réutilisation. Côtière en transition et France nature environnement ainsi que Carré de l'habitat, un promoteur qui inclut la récupération de l'eau dans ses programmes, expliquaient, quant à eux, leurs projets sans oublier quelques habitants qui présentaient leurs réalisations en termes d'économie ou de récupération d'eau.

De notre correspondant,  
Bernard PACKIER

# Le vrac de la Côticière

JÉRÔME PONT

LE PROGRÈS - 23 MAI



MEXIMIEUX

## Pour emballer leurs clients, les épiceries de vrac redoublent d'efforts

Après des ventes records avant la pandémie de Covid, les boutiques de vrac sont aujourd'hui fragilisées comme la plupart des acteurs du petit commerce. Mais dans le sud de l'Ain, ces épiciers pas comme les autres veulent y croire. Chacun à leur manière, ils tentent de se démarquer.

La fin d'une « aventure ». C'est ainsi qu'Aurore Lirola a annoncé fin avril la fermeture de son épicerie de vrac ambulante. « Afin de m'éviter de manger matin, midi et soir des pois cassés et du riz pendant les trois prochaines années, je compte encore un peu sur vous pour m'aider à vider mon stock ! », lançait-elle sur sa page Facebook.

### « Combattre les préjugés en matière d'hygiène »

Ce secteur, riche d'une petite vingtaine d'acteurs dans l'Ain jusqu'à fin 2022 avant de retomber à quatorze épiceries aujourd'hui (1), ne manque pourtant pas d'arguments auprès des consommateurs.

« Ce sont des familles qui se préoccupent de l'alimentation donnée aux enfants, les personnes aux régimes spéciaux et des gens seuls qui trouvent ici la juste dose, sans gaspillage », constate Gaëlle Goy, cogérante de l'épicerie *Les Z'agitées du bocal*. Elle a quitté un poste d'acheteuse dans un grand groupe de déchets pour se lancer dans le commerce avec une associée Séverine Chavy, experte en qualité. Une compétence primordiale.

« Dans la vente en vrac, on es-



Jérôme Pont a ouvert sa boutique Le vrac de la Côticière, à Meximieux, en septembre 2022. Il estime qu'en raison de l'inflation « les gens ont moins de budget pour venir faire des achats dans les épiceries vrac ».

Photo Progrès/Julia BEAUMET

saie de combattre les préjugés. Dans la grande distribution, les salariés ne sont pas formés à l'hygiène et aux protocoles propres aux produits en vrac. Cela porte préjudice aux épiceries vrac indépendantes », regrette Gaëlle Goy, qui fait beaucoup de pédagogie auprès de ses clients. « On a ouvert dans une situation pas simple, nous sommes juste-juste à l'équilibre », confie cette mère de famille qui, « pendant une heure après la fermeture », vérifie la fermeture de tous les silos, balaie, nettoie, désinfecte et lave toutes les pinces utilisées par ses clients qui profitent d'un espace de vente de 110 m<sup>2</sup>, où l'on trouve de tout, frais, produits secs, pain, fromage, légumes etc.

Et même une grande mezzanine où participer à des ateliers « toujours dans nos valeurs, comme apprendre à faire sa lessive etc. », glisse Gaëlle Goy, convaincue que pour survivre, il faut se diversifier.

### « Les produits d'hygiène intéressent bien »

« Partisane du vrac » depuis le début de son activité, il y a douze ans, Marie Noëlle Baluffin ajoute que le chemin est encore long pour « changer les habitudes alimentaires du grand public qui achète encore trop de plats tout prêts. Mais c'est très paradoxal car cela produit énormément de déchets », remarque la gérante de

*L'épicerie du village* à Montluel, qui distille, elle aussi, ses bons conseils à ses clients « pour éviter d'avoir des insectes de type mites alimentaire ou éviter que les céréales ne se développent par exemple. Car après ces mésaventures, il y a un gros phénomène de renoncement », assure la commercante.

Et si Marie-Noëlle Balluffin vend volontiers « des tablettes de chocolat en vrac », elle se refuse à proposer du miel ou de la pâte à tartiner en vrac, toujours pour des raisons d'hygiène. « Il y a quelques années, j'ai essayé la moutarde et la crème en vrac, cela ne marche pas », confie-t-elle, avant de nuancer : « Les produits d'hygiène, eux, intéressent bien. Les gens vien-

nent chercher des lessives liquides ou des bases pour fabriquer leurs propres produits »

### « -15 % sur le panier moyen »

Lutter contre les déchets grâce au vrac, Jérôme Pont, épicier heureux depuis sept mois, a vite abandonné l'idée pour aller vers de « l'éco responsable ». « Il faut que cela ressemble parfois à de l'épicerie fine, avec quelques produits emballés, le 100 % vrac, cela marche surtout dans les grandes villes », estime le gérant de la boutique *Le vrac de la Côticière*, basée à Meximieux. Après dix années passées dans l'industrie plastique, il s'est reconverti avec la ferme intention de « tenir évidemment le plus longtemps possible ». « On sait que janvier et février sont des mois calmes avant un regain en mars. Mais là, clairement, ce n'est pas reparti. J'ai un peu moins de badauds et heureusement toujours mes habitués mais je sens que le ticket moyen est descendu. On est tombé à -15 % » Pour doper ses ventes, il fait notamment « intervenir des transformateurs et producteurs locaux de café ou confitures par exemple ».

« C'est dur de se démarquer des Biocoop ou La Vie Claire qui font du volume et n'ont pas le même tarif que nous, indépendants », confirme Gaëlle Goy.

Julia BEAUMET

1 - Nombre d'épiceries vrac indépendantes identifiées en avril 2023 par Nathalie Seillé, gérante de La main dans le vrac sur le Plateau d'Hauteville, à l'origine d'une cartographie recensant les boutiques de vrac dans l'Ain.

# RJY Prévention

## JOFFREY RAUX

LE PROGRÈS - 6 JUIN



SAINT-VULBAS

## La pépinière d'entreprises Pampa accueille une entreprise innovante

**Avec RJY Prévention, Joffrey Raux a fait de sa passion une entreprise de formation innovante.**

« Une reconversion, oui et non. Oui, car j'étais sapeur-pompier, et non car je suis dans le même secteur d'activité ». Né dans une caserne, d'un papa dans le secours aux personnes, Joffrey Raux a débuté comme Jeune sapeur-pompier à 11 ans, « pompier volontaire à 16 ans, puis engagé dans l'armée et spécialisé pompier aéronautique, ma carrière militaire terminée, il a fallu que je me pose les bonnes questions sur mon avenir, je me suis ainsi lancé auto-entrepreneur en formation incendie et secours en entreprise ».

**2023, Joffrey Raux intègre la pépinière d'entreprises sur le PIPA**

« J'ai créé mon entreprise sur cette activité de formation aux secours et assistance. Mais je voulais me démarquer des autres entreprises de formation. L'innovation, je forme les salariés de jour comme de nuit. » En effet, former les salariés sur leur lieu de travail, de jour cela ne présente aucun problème. Par contre, comme il nous l'affirme, « les salariés qui travaillent sur des horaires de nuit, les former de jour leur impose de prendre sur le temps de repos diurne ». For-



**« D'abord une passion, de tout petit devant le fameux camion rouge de pompier, j'en ai fait mon métier, puis une entreprise, qui évolue positivement », assure Joffrey Raux.** Photo Progrès/Pascal DUCROS

mer la nuit ces salariés, c'est leur assurer de rester dans leur rythme de travail et pour l'employeur de gérer son planning sans contrainte. « Dégager du temps aux salariés, c'est parfois difficile mais nous arrivons toujours à trouver des créneaux, même la nuit ».

**Lois, règles, codes, les**

**formations ont besoin d'être renouvelées chaque année**

« Ce sont de 14 heures à 216 heures de formation annuelle, en fonction des obligations légales. Nos formations Service sécurité incendie assistance à personne, SIAP, permettent aux salariés d'être toujours réactifs quel que soit le problème. De l'utilisation

### RJY Prévention : les différentes activités

- ▶ Contrôle et vérification annuelle : Extincteurs portatifs/mobiles - Robinet d'incendie armé - Poteau/Bouche incendie/Colonne sèche - Éclairage sécurité - Désenfumage.
- ▶ Audit santé et sécurité au travail : Évaluation des risques, audit sur site - Rédaction document unique, DUERP - Livraison du document.
- ▶ Formation en entreprise : Équipier de 1<sup>re</sup>/2<sup>e</sup> intervention - Sauveteur/Secouriste au travail - SIAP 1/2/3 - Accompagnement Commission Sécurité exploitants Établissement recevant du public - Accompagnement préparation et suivi de la Commission de sécurité. Mise à disposition d'Agents service sécurité incendie assistance aux personnes. Zone d'intervention : Ain, Rhône, Isère et Saône-et-Loire. Jour/nuit - semaine - week-end RJY Prévention : 07.66.14.85.74/09.78.80.62.11, contact@rjy-prevention.fr et www.rjy-prevention.fr.

des matériels, aux secours à la personne, nous réalisons ces formations, que les entreprises doivent assurer. Notre cible les TPE et PME, que nous accompagnons sur des programmes personnalisables ». À la différence des grosses sociétés qui assurent ce type de formation, RJY Prévention, assure une personnalisation dite à la carte.

**Prévoir pour agir en toute sécurité et s'en donner les moyens**

RJY Prévention a investi dans du matériel innovant, six mannequins à disposition, avec pour certain un circuit électrique, révélateur lumi-

neux, pour voir la circulation sanguine à chaque pression, et défibrillateurs, entre autres, « j'ai voulu poser des bases de travail sérieuses dès le départ, j'ai été soutenu par Réseau IPAC pour un prêt sur l'honneur et je recommande la PAMPA, où il reste encore quatre cellules à louer », conclut Joffrey.

**De notre correspondant, Pascal DUCROS**

PAMPA : Pépinière d'entreprises aux avantages multiples de la Plaine de l'Ain. PIPA : Parc Industriel Plaine de l'Ain Réseau. IPAC : Réseau Initiative Plaine de l'Ain-Côtière.

# The Papatissier

ANGÉLIQUE &  
LAURENT GIGIER

LE PROGRÈS - 10 JUIN



PONT D'AIN

## Atelier gourmand à l'Ehpad de la Catherinette

Laurent et Angélique Gigier, gérants de l'enseigne The papatissier, ont animé un atelier de pâtisserie le jeudi 8 juin au sein de l'Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) de la Catherinette avec une dizaine de résidents.

Dans un salon de l'Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) de la Catherinette, ils ont été une dizaine de résidents à enfiler les tabliers proposés par les pâtissiers pondinois, Laurent et Cedric Gigier, de l'enseigne The papatissier, située dans la rue Gabriel-Vicaire à la sortie sud de la cité pondinoise.

**« Les résidents retrouvent le goût de cuisiner »**

Ces deux pâtissiers, fraîchement installés sur la localité depuis novembre 2022, proposent des ateliers gourmands dans divers secteurs et aussi dans les maisons de retraite locales notamment. « Les recettes sont simples



Laurent Gigier a expliqué les recettes aux résidents de l'Ehpad de la Catherinette lors de cet atelier pâtisserie. Photo Progrès/Henri BARTH

et les résidents retrouvent le goût de cuisiner et de préparer des mets et des gourmandises », a indiqué Cédric Gigier. « Un atelier qui rentre dans le contexte de la bonne nutrition », a ajouté Delphine Esnault, animatrice au sein de l'établissement.

### Confection de tartes et de pavlovas

Les résidents ont pu confectionner des mignardises comme des mini-tartes au citron ou au chocolat ainsi que des pavlovas. Les rési-

dents ont procédé au pesage, au mixage et à l'élaboration des desserts avec beaucoup de précision et d'attention, sous l'œil du nouveau cuisinier en chef de l'établissement, Maxence Rostaing. Amélie Tissot est venue en aide aux deux pâtissiers pour encadrer les résidents et, à l'heure du goûter, quelques Pondinois ont pu apprécier les desserts produits par les résidents qui n'ont pas hésité à jouer les gourmands à l'occasion de la dégustation.

# Réseau Initiative

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

LE PROGRÈS - 13 JUIN



DAGNEUX

### Initiative Plaine de l'Ain Côtière a aidé à la création de 55 entreprises en 2022

Grâce aux prêts d'honneur accordés et au suivi personnalisé des créateurs d'entreprise, le réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière est un acteur majeur du dynamisme économique du territoire des communautés de communes de Montluel, Miribel, Plaine de l'Ain et Rives de l'Ain Pays de Cerdon.

Le restaurant d'application Aimer Faire, de la Maison familiale rurale (MFR), à Dagneux, a accueilli les participants à l'assemblée générale de l'association locale Plaine de l'Ain Côtière du réseau Initiative France.

Après l'introduction de Cyril Valette, directeur de la MFR de Balan, qui a présenté l'activité de son établissement, Bernard Gloriod, président, a accueilli les participants représentant les quatre communautés de communes (Montluel, Miribel, Plaine de l'Ain et Rives de l'Ain Pays de Cerdon), parrains et marraines bénévoles, administrateurs et par-

tenaires financiers et économiques en présentant la nouvelle méthodologie décidée par Initiative France.

Le bilan 2022, très positif en termes de création d'entreprise, est corrélé à l'aide apportée. Cette aide reste dépendante à la fois des banques et des partenaires comme la Région et le Fonds de solidarité européen (FSE).

#### Une centaine d'emplois créés en 2022

Le réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière a été très dynamique en 2022, comme l'a précisé Caroline Lecacheux, directrice, en accompagnant la création de 55 entreprises pourvoyeuses de 100 emplois.

Au total, 62 % des dossiers financés ont pour mission de favoriser la création, la reprise et le développement du commerce de proximité et de la revalorisation des centres-villes ou villages.

Acteur incontournable



Bernard Gloriod, président du réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière, avec la trésorière et Caroline Lecacheux, directrice.

Photo Progrès/Frédérique GUILLET

du développement économique local, le réseau s'appuie sur l'accompagnement des porteurs de projets puis des nouveaux chefs d'entreprise avec quinze parrains et marraines bénévoles, professionnels confirmés, qui assurent le suivi des dossiers et du démarrage des activités. Le taux de pérennité est

exceptionnel grâce à cet accompagnement individualisé.

Trois ans après leur lancement, 92 % des entreprises créées sur le territoire sont encore en activité contre une moyenne de 60 % sans accompagnement.

De notre correspondante, Frédérique GUILLET

#### LE RÉSEAU EN CHIFFRES

- 55 entreprises financées.
- 100 emplois créés.
- 5 346 371 euros de prêts bancaires mobilisés.
- 6 650 315 euros mobilisés dans l'économie du territoire.
- 594 700 euros de prêts d'honneur locaux accordés et 103 500 euros de prêts d'honneur solidaire BPI.
- 11 parrainages en cours.
- 90 bénévoles.
- Les nouveaux entrepreneurs comptent 23 femmes, 20 jeunes et 15 seniors.
- Les aides accordées ont permis 30 créations d'entreprises, 24 reprises d'entreprises et 1 croissance d'entreprise.
- L'association fonctionne avec 19 administrateurs, 78 membres du comité d'agrément, 15 parrains et marraines et 3 salariés.

# Le séchoir du Bugey

MARION & ALEXIS  
BURLAUD

LE PROGRÈS - 15 JUIN



AMBÉRIEU-EN-BUGEY



## AMBÉRIEU-EN-BUGEY Nouvelle médaille d'or mondiale pour le Séchoir du Bugey

Deuxième médaille internationale en deux mois. Après le concours Saucicréor, c'est le mondial Rabelais du saucisson qui salue la qualité des produits de la charcuterie ambarroise. Quand le savoir-faire aindinois se retrouve sur le toit du monde. Le saucisson sec du Séchoir du Bugey remporte la médaille d'or de la catégorie reine du mondial Rabelais du saucisson : le saucisson sec. Leur produit, disséminé entre les 200 candidats provenant de 40 pays, a séduit les jurés. "On n'y croyait pas", la surprise était de taille pour Alexis et Marion Burlaud, les gérants. "Cette médaille vient récompenser le travail quotidien des équipes", explique Alexis Burlaud. La moisson de récompenses et le retour des beaux jours annoncent un été chargé. L'entreprise a doublé sa production de saucisson depuis sa

précédente médaille. Les nouveaux clients affluent et font flirter le Séchoir du Bugey avec la rupture de stock. Le Séchoir du Bugey se distingue par la qualité et la provenance des porcs. Le jambon, issu des porcs fermiers élevés en plein air, est minutieusement dénervé à la main. Pour obtenir le saucisson, les charcutiers ajoutent du gras de bardière. "Le concours mettait en avant la transparence vis-à-vis du client" raconte Alexis Burlaud. Cette limpidité associée à l'absence de nitrite, substance conservatrice reconnue cancérigène par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé), a séduit le jury. De bon augure avant la finale des championnats de France le 19 juin.

## Le club de handball a accueilli le tournoi départemental des jeunes

Même si les dirigeants du handball club d'Ambérieu (HBCA) ne s'occupaient pas du déroulement de ce tournoi

départemental (hand à 4) qui regroupait près de 200 jeunes des catégories moins de 9 ans, 11 ans, 13 et 15 ans, ils ont été bien présents, ce dimanche 11 juin, dans l'organisation et dans la gestion logistique. Cette manifestation sportive s'est déroulée sur le terrain Franck Benassy où les responsables du HBCA avaient tracé onze terrains pour la circonstance. Les conditions météorologiques les avaient laissés tranquille jusqu'au début de l'après-midi où la pluie a fait son apparition. Ce qui a un peu perturbé la fin de cette compétition.

➤ **Note :** L'Assemblée générale se tiendra le dimanche 18 juin à 11 heures à la salle Cognac au stade de rugby. Dixième challenge Pierre Tissot Guerraz : ce tournoi de hand sur herbe ouvert aux joueurs moins de 13 ans, moins de 15 ans, moins de 18 ans, aux seniors et loisirs masculins et féminins aura lieu le dimanche 25 juin au parc des sports. L'accueil des équipes est fixé à 9 heures.

Alexis Burlaud, accompagné de sa femme Marion, ont ouvert le Séchoir du Bugey il y a 5 ans. Photo Progrès/Mathys GRANGER

# Le Méridio

CÉDRIC LOTAIRE &  
ANTHONY GOGLU

BUGEY CÔTIÈRE - 15 JUIN



MEXIMIEUX

## Un restaurant aux accents méditerranéens

*Cédric Lotaire, Anthony Goglu et Coralie Pidoux, trois amis autodidactes passionnés par la cuisine, ont racheté le bar-restaurant l'Éden où ils ont pu donner libre cours à leur imagination.*

Depuis plusieurs semaines, l'équipe s'est affairée pour préparer un lieu cosy où il fait bon vivre. Les finitions sont en cours et Le Meridio, qui a pour devise "plus qu'un restaurant" devrait ouvrir ses portes dans le courant de la semaine, en tout état de cause pour la vogue.

L'idée est de proposer une cuisine méditerranéenne au sens large du terme, à savoir Grèce, Italie, Crête, Lybie, Turquie, Espagne, Portugal... Les produits locaux et les circuits courts sont privilégiés. Au bar, plusieurs sortes de bières seront proposées provenant d'une brasserie locale artisanale, une grande proposition en vin avec plus de vingt références et

aussi service au verre.

Ce bar-restaurant et vente à emporter sera ouvert midi et soir, tous les jours sauf le mardi. Un plat du jour sera proposé du lundi au samedi (moussaka proposée le samedi). Le dimanche miđi, ce sera brunch avec jeux de société pour l'après-midi. Aux beaux jours, la terrasse aménagée côté fontaine à la gare accueillera les clients. ■ S.C.

**Horaires tous les jours sauf le mardi de 6h30 à 22h - 1 h en fin de semaine. Tel : 04.81.50.01.89.**



Cédric Lotaire, Anthony Goglu et Coralie Pidoux se sont associés pour ouvrir le nouvel établissement de l'avenue de Verdun

# Fromagerie Emma D.

EMMA DELMAS

LE PROGRÈS - 22 JUIN



MIRIBEL

## Un marché exclusivement féminin

*À l'appel d'un collectif de six commerçantes, un marché nocturne s'est tenu dans l'enceinte du parking de la tour Mandot, faisant la part belle aux artisanes et créatrices*

C'est un collectif exclusivement féminin de commerçantes qui a décidé de mettre à l'honneur artisanes et créatrices venant de la Côtière ou de la proche région. Pour la deuxième année consécutive, m'équipe des Montlu'elles, composée de Cécilia, Charlène, Valérie, Karine, Emma et Cathy ont proposé l'événement sur le parking de la Tour Mandot. L'édition 2023 s'est déroulée en présence d'Anne Fabiano, maire de Montluel, et a connu un franc succès avec beaucoup de visiteurs. Une douzaine de stands s'étaient installés avec des exposantes venues de Dagneux - comme Béatrice ou Sylvie, qui proposait



Les organisatrices de l'événement

ses créations en bois, de Miribel, la Boisse, Le Montellier, Ambérieux en Dombes, Montluel, avec bien sûr des stands des commerçantes. Une brasseuse d'Attignat désaltérait le

public, tandis que l'Ensemble Instrumental de Montluel et des Environ, présidé par une femme, offrait un concert. ■

R.P.

# The Papatissier

ANGÉLIQUE &  
LAURENT GIGIER

BUGEY CÔTIÈRE - 22 JUIN



PONT D'AIN

## Des résidentes endossent le tablier de cuisine pour un cours de pâtisserie

*Jeudi dernier, une nouvelle animation était proposée au sein de l'EHPAD La Catherinette. Des professionnels sont venus partager leur passion pour la pâtisserie, en proposant à celles et ceux qui le souhaitent de prendre part à un atelier de réalisation de douceurs. Un moment riche en gourmandes émotions !*

C'est dans le cadre d'un appel à projet sur la "nutrition plaisir des repas", que la direction commune des établissements de Pont-d'Ain, Tenay, Ambérieu, Lagnieu et St-Vulbas a répondu favorablement à cette initiative. Durant un an, plusieurs actions seront menées, certaines ont déjà débuté comme la visite de producteurs locaux qui sont venus faire découvrir leurs produits et leurs méthodes de fabrication, mais aussi avec la collaboration de l'équipe en cuisine, remettre en place des repas "comme à la maison". Des ateliers sont aussi proposés, comme celui de ce jeudi consacré à la pâtisserie. Pour cela ils ont fait appel à Laurent, un professionnel local habitué à partager son savoir-faire avec des groupes, même si en général il officie plutôt auprès des enfants. Mais lorsque la direction de la maison de retraite a pris contact pour lui proposer, sa femme Angélique et lui ont tout de suite été séduits par cette idée. L'objectif était avant tout de se faire plaisir, d'échanger autour de la thématique cuisine et de favoriser les rencontres. D'ailleurs, l'établissement avait convié les Poudinois qui le souhaitaient à se joindre à cette



La confection des mignardises avec le chef...avant la dégustation !

initiative, mais force est de reconnaître que la participation de la population a été faible... "Pour certains, il y a des contraintes, professionnelles ou de mobilité, assurer le transport de ceux qui voudraient se joindre à nous sera important dans l'avenir", estime Delphine, animatrice. Du côté de la cuisine, avec l'aide d'une dizaine de résidents, les chefs pâtisseries ont réalisé des mignardises, avant, bien entendu, de les déguster. "De notre point de vue, c'était une expérience extraordinaire et vraiment très humaine, car on transmet notre passion et notre savoir-faire et en échange on reçoit une telle reconnaissance. On a déjà l'habitude de faire des ateliers avec des enfants et des adultes mais ce public, c'était tout nouveau. Une mamie qui coupait des fruits avec une seule main, une autre qui se rappelait des souvenirs,

ce petit moment leur a fait beaucoup de bien et nous aussi ! C'est important pour eux de se sentir utile, de faire pour les autres quand on s'occupe d'eux tous les jours. Parfois ils sont plus passifs car c'est l'âge qui veut ça aussi, mais ils sont encore capables de beaucoup de choses et ça fait plaisir à voir" confiait, ravie, Angélique. ■

L. G.

### → Notez-le

- > Les Nocturnes pondinoises sont de retour tous les vendredis au mois de juin et juillet de 18h30 à 22h30. Marché de la création nocturne sur le quai Justin Reymond.
- > Samedi 24 juin à partir de 18h30 sous la halle, Fête de la musique proposée par le Comité d'animation. Buvette, petite restauration.

# SimpleEAUment

## JÉRÉMY SURRE

LE PROGRÈS - 29 JUIN



MONTLUEL

## Jérémy Sure lance une cagnotte pour développer son entreprise

Il y a trois ans, Jérémy Sure, Docteur en microbiologie, lançait son entreprise SimpleEAUment à la pépinière de Montluel. Précurseur dans le traitement des piscines sans produits chimiques, il lance une cagnotte participative pour poursuivre son développement.

Jérémy Sure, passionné par l'environnement et inquiet de l'impact du rejet dans la nature du chlore et autres produits chimiques utilisés dans les plus de 3 millions de piscines en fonctionnement en France, a développé un procédé de filtration de l'eau par des micro-organismes qu'il cultive dans son local de Montluel. Il a déposé deux brevets avant de se lancer et il s'est donné trois ans pour convaincre du bienfait pour les utilisateurs d'une eau parfaitement pure sans produit chimique.

### Transformation de piscines existantes en bassins naturels

J'ai pris conscience de l'importance que les rejets de chlore, d'agents anti-algues et anti-floculants dans la nature avaient sur l'environnement et la santé. Avec le réchauffement climatique, l'eau devient de plus en plus rare. Elle est précieuse et il faut la protéger. Mon procédé rend l'eau des piscines parfaitement pure mais il peut aus-



Avec la cagnotte, Jérémy Sure doit acheter du matériel de culture des micro-organismes et de purification du substrat. Photo Frédérique Guillet

si être utilisé pour assainir l'eau de pluie et la rendre utilisable pour un usage domestique (hors boisson et cuisine). Cela éviterait d'utiliser l'eau potable et traitée dans 93 % de notre consommation. »

Après trois ans d'activité, l'essentiel du chiffre d'affaires de SimpleEAUment pro-

vient de la transformation de piscines existantes en bassins naturels. « Je travaille dans toute la France. Je confie aux piscinistes l'installation en réutilisant au maximum le matériel existant (pompe, tuyauterie) et je me déplace pour apporter l'ensemencement en bactéries et expliquer le fonctionnement du

procédé applicable avec les pompes économes en électricité et les filtres économes en eau. L'eau pure évite les problèmes de peau comme l'a constaté une cliente de Meximieux sur son chien. »

### 80 espèces de bactéries

Le procédé de SimpleEAUment implique 80 espèces de

**SimpleEAUment**  
Une eau écolo et sans produits chimiques



**Piscinotron** : convertir votre piscine en bassin naturel



**Gravatron** : une eau recyclée, propre et sûre pour le ménage et les toilettes

07 69 47 27 11  
www.simpleaument.com  
432 Rue des velots  
31 Montluel

### En chiffres

Avec 3, 2 millions de piscines privées la France est leader européen.

Chaque piscine rejette environ 15 kg de chlore par an qui se retrouvent dans la nature et provoquent des nuisances pour l'environnement.

Seulement 3 entreprises en France proposent ce système de traitement, dont SimpleEAUment.

Tel. 07.69.47.27.11

bactéries qui agissent en interrelation et que Jérémy Sure cultive à Montluel. Ces micro-organismes ont une durée de vie de 10 ans et résistent au gel l'hiver. « Le lavage du filtre peut servir à arroser le jardin et l'entretien est très simple. C'est ce qui convainc de plus en plus d'utilisateurs. »

Pour répondre à la demande qui s'accroît, Jérémy Sure doit acheter du matériel de culture des micro-organismes et de purification du substrat. « Actuellement, je ne peux équiper que 30 piscines par an. Depuis mai 2023, j'installe une piscine par semaine. La cagnotte participative We to Be en royalties permettra aux bénéficiaires d'obtenir un pourcentage sur le chiffre d'affaires au prorata de l'investissement. »

De notre correspondante  
**Frédérique Guillet**

# Les fées du soin

MARINE TAVEL &  
AURORE RAZUREL &  
CÉCILE ETHEVE

LE PROGRÈS - 8 JUILLET



JUJURIEUX

## Elles créent un nouveau service de soins à domicile



Cécile, Aurore et Marine, trois fées du soin à domicile.

Photo fournie par les Fées du soin

Une rencontre et la même passion ont permis la création d'une société de services de soins à domicile : *les fées du soin*, dont l'installation s'est faite à Jujurieux. À l'origine, trois aides-soignantes diplômées : Cécile Etheve, Aurore Razurel et Marine Tavel. Elles décident de mettre en commun leur expérience et leur expertise pour accompagner, dans les actes de la vie quotidienne, les personnes qui restent à domicile. Elles ont créé un Saad (Service d'aide et d'accompagnement à domicile)

qui a un agrément pour intervenir dans le département dans un rayon de dix kilomètres autour de Jujurieux. Les années qu'elles ont passées aux côtés de personnes fragiles leur ont permis de cibler les besoins de chacun pour être à l'écoute dans la bienveillance, le respect, la patience, entre autres, mais aussi dans la bonne humeur pour apporter le petit plus, comme un sourire, qui rend le quotidien moins lourd.

Les Fées du soin 16 Rue Jules-Ferry à Jujurieux. Mail : [contact@lesfeesdusoin.fr](mailto:contact@lesfeesdusoin.fr)

# Indochine

THI CATHERINE  
COLLARD NGUYEN

LE PROGRÈS - 8 JUILLET



MONTLUEL

## Le restaurant *Indochine* soutient Agathe, enfant née avec une malformation

Pour aider une famille de Dagneux dont la petite fille Agathe est née avec une malformation du bras gauche, le restaurant *Indochine* a organisé une opération caritative tout le mois de juin. En tout, 920 € ont été remis à l'association Asseda.

Quand ils ont appris au septième mois de grossesse la malformation de leur premier enfant dont le bras gauche n'avait presque pas d'avant-bras et pas de main, les parents d'Agathe qui habitent à Dagneux auraient pu interrompre la grossesse. Ils ont décidé de garder le bébé. Aujourd'hui, Agathe a 18 mois et c'est une petite fille pleine de vie qui gère très bien son handicap. Sa maman, Audrey, a, dès la naissance, cherché une association qui pourrait l'épauler et aider son enfant.

### Correspondante en Auvergne Rhône- Alpes

Elle a trouvé à Paris l'association Asseda qui existe depuis 1975 et qui regroupe des personnes concernées par l'agénésie, des malformations de membres supérieurs et inférieurs qui touchent 360 bébés chaque année à la naissance en France. Audrey a adhéré et s'engage pour de-



Le restaurant *Indochine* remet le chèque à l'association Asseda. Photo Frédérique Guillet

venir la correspondante de cette association en Région Auvergne Rhône-Alpes.

### Une journée pour les familles en septembre

« Cette association m'a beaucoup aidée, elle me permet d'échanger avec des parents qui sont dans la même situation, elle organise des sorties pour les enfants, elle répond à toutes les questions sur le développement de l'enfant. L'Asseda nous aide aussi pour nous orienter vers les centres médicaux spécialisés et dans les démarches administratives, alors je m'engage et prépare pour septembre

une journée des familles qui aura lieu dans la région. »

Les dirigeants du restaurant *Indochine* de Montluel ont été touchés par cette famille et ont décidé d'aider l'association. Durant tout le mois de juin pour tout achat de nems, le restaurant versait une somme pour l'association.

Mercredi 5 juillet c'est un chèque de 920 € qui a été remis à Audrey. « Nous sommes prêts à renouveler cette opération l'an prochain », a déclaré la responsable du restaurant.

● De notre correspondante  
Frédérique Guillet

# Un Grain de Passion

MANON LOCATELLI

LE PROGRÈS - 14 JUILLET



SAINT-JEAN-LE-VIEUX

## Manon Locatelli reprend le magasin de fleurs avec sa sœur



Manon et Marine les nouvelles fleuristes. Photo Jacques Giunta

Suite au départ d'Anaïs Minard fleuriste, le magasin au rez-de-chaussée de la résidence des 2 Rives, proche de la mairie, est géré par Manon Locatelli, native de Saint-Jean-le-Vieux.

Depuis juillet 2021, elle travaille avec Anaïs. Tous les clients du magasin la connaissent. « C'est ici que j'avais fait, auparavant, mon apprentissage pour obtenir mon CAP et mon bac pro. »

**« C'est toujours dans le même esprit que je reprends ce commerce »**

Avant, pendant 7 ans, elle a travaillé à Villaverde à Ambro-nay, où elle a peaufiné ses con-

naissances dans ce métier qui la passionne.

« Et puis, j'ai eu l'occasion de venir travailler avec Anaïs. Je savais que ça ne pouvait que marcher, nous avions beaucoup d'idées en commun... »

C'était alors logique quand Anaïs lui a dit qu'elle voulait changer d'horizon et partir sur une autre profession.

« C'est toujours dans le même esprit que je reprends ce commerce, du fait que ça soit Anaïs qui m'ai tout appris Rien ne change excepté, le nom de l'enseigne "Un Grain de passion" qui résume ma passion des fleurs depuis toute petite. »

Elle débute avec une salariée qui n'est autre que Marine, sa petite sœur.

# Le Val des Saveurs

## VALENTINE ROVERE

LE PROGRÈS - 17 JUILLET



MIRIBEL

### Un feu de voitures cause des dégâts à la fromagerie le Val des Saveurs

Des voitures incendiées dans la nuit de samedi à dimanche devant la fromagerie le Val des Saveurs, place de la République, ont causé des dégâts au magasin. La patronne n'a pas encore chiffré le montant du préjudice.

Les coups de mortier d'artifice en pleine nuit, les gens commencent à s'y habituer. C'est un peu ce qu'a l'air de dire Valentine Rovere, la patronne de la fromagerie, épicerie fine, traiteur, restaurant le Val des Saveurs au 31, de la place de la République, ouvert il y a six ans et demi.

« J'habite un peu plus loin, j'ai entendu des claquements cette nuit mais je n'y ai pas prêté tellement attention. C'est une voisine qui m'a appelée, j'ai cru que c'était un canular ».

#### La vitrine menace de s'effondrer

Malheureusement non, la commerçante se retrouve vers minuit trente dans la nuit de samedi à dimanche 16 juillet devant son magasin, où deux voitures sont en feu. Les pompiers s'affairent.

Au bout du compte, aucune autre voiture n'a brûlé. Un immeuble d'habitation mitoyen ne semble pas avoir été dégra-



La patronne de la fromagerie, complètement dépitée devant son magasin. Photo Serge Spadiliero

dé, à part l'éclairage. Mais les murs de l'immeuble qui abrite la fromagerie ont souffert.

La devanture du magasin lui-même encore plus. La vitrine menace de s'effondrer à tout moment, la climatisation est hors service ainsi que l'éclairage extérieur. L'inté-

rieur serait indemne, selon les premières constatations de la gérante locataire. Mais Valentine Rovere ne sait pas si elle pourra ouvrir mardi, notamment à cause de la vitrine. La gendarmerie a ouvert une enquête.

Le propriétaire de l'une des

voitures est un habitant du quartier, il devait la prendre cette semaine pour partir en vacances avec ses enfants. La propriétaire de la seconde voiture qui habite un peu plus loin est elle aussi dépourvue de son outil de travail.

● S. SP.

« J'ai cru que c'était un canular »

Valentine Rovere, patronne de la fromagerie

# Le Fournil de Lya

ADRIEN GUILLON

LE PROGRÈS - 20 JUILLET



PIZAY

## Au fournil de Lya, l'aide de la Région a permis de faire face à la hausse de l'énergie

Le fournil de Lya a une clientèle fidèle et un bon chiffre d'affaires. Mais cela n'a pas suffi pour mettre le commerce en sécurité face à la hausse du coût de l'électricité, des matières premières et des salaires.

Les habitants de Pizay ne cachent pas leur plaisir depuis qu'une boulangerie a ouvert dans le village. Non seulement Adrien Guillon et Raluca son épouse, ont été bien accueillis mais leur pain attire les gourmets de tous les villages des environs. Cette belle aventure a commencé il y a trois ans et demi seulement, le 29 octobre 2019.

Le boulanger, amoureux de son métier, a tout de suite séduit la clientèle friande de bons produits. Il ne propose que des pains au levain naturel et à la farine bio et confectionne entièrement ses viennoiseries et pâtisseries « maison ».

### Manque de personnel

Après des débuts idylliques, il a fait face au Covid et au confinement, puis à une hausse de l'électricité. Malgré un bon chiffre d'affaires, il arrivait tout juste à boucler ses fins de mois et ne dégagait plus de trésorerie. « Je me demandais comment faire et si j'allais pouvoir continuer, je ne voulais pas trop augmenter. Beau-



Mardi 18 juillet pendant la visite des élus, la boutique toujours pleine de clients, était la preuve de la nécessité de ce commerce. Photo Frédérique Guillet

coup de boulangeries ont dû fermer. Aujourd'hui, cela va un peu mieux mais c'est le manque de personnel qui nous handicape. Plus personne ne veut travailler les samedis, dimanches et jours fériés. »

### Une aide de 1995€

La Région consciente des difficultés des artisans boulangers a dégagé des aides. Alexandre Nanchi, conseiller régional, est venu rendre visite à Adrien Guillon mardi 18 juillet pour juger de l'évolution de la situation après l'aide

de la Région. En effet, le boulanger a bénéficié d'une aide de 1995€ du fonds d'urgence mis en place pour aider les artisans boulangers, des petites structures qui n'entraient pas dans les critères des mesures gouvernementales. Cette aide était destinée à permettre aux boulangers de faire face à la hausse du coût de l'énergie, des matières premières et des salaires. Adrien Guillon a expliqué : « Notre contrat d'électricité est 2,5 fois supérieur à ce que je payais avant la hausse. Nous apprenons à modérer notre consommation. Notre

four actuel consomme beaucoup et il est trop petit, nous envisageons d'investir dans un nouveau four plus grand qui pourrait nous faire économiser entre 35 % et 40 % d'électricité, nous sollicitons l'aide de la Région qui a mis en place une aide à l'investissement pour l'optimisation de la consommation électrique. L'investissement pour ce four est conséquent, entre 40 000 € et 50 000 € mais à terme, il nous permettrait de faire de belles économies. »

Le boulanger reste optimiste : « Nous sommes heureux à

### Les artisans boulangers en chiffres

Dans la région :

- > 4 600 boulangeries
- > 17 000 emplois
- > 1 300 boulangeries sont dans les petites communes de moins de 2000 habitants.
- > Un fonds d'urgence total de 6 millions d'euros a été débloqué par la Région en janvier 2023.
- > Dans l'Ain, 12 boulangeries ont été aidées pour un montant total de 28 932 € : subvention de 50 % de l'augmentation de la facture énergétique pour les années 2022 et 2023 plafonnée à 3 000 €.
- > Aide à l'investissement pour des travaux d'optimisation énergétique plafonnée à 10 000 €.

Pizay. J'aime trop mon métier pour abandonner, mais je voudrais embaucher et je ne trouve personne. Pour la rentrée, j'aurai trois apprentis un BEP et deux CAP. Seulement, mon pâtissier nous quitte car il se réoriente et je cherche sans succès pour l'instant un pâtissier et un ouvrier boulanger. » Le maire Marc Grimand conclut. « La boulangerie a changé notre village, c'est un lieu de rencontre pour les habitants, elle est précieuse. »

● De notre correspondante  
Frédérique Guillet

# Crack Cafés

NATACHA COLIN

LE PROGRÈS - 26 JUILLET



MIRIBEL

## Natacha Colin veut amener le café de spécialité en entreprises

Si en France, le café de spécialité ne représente qu'environ 3% du marché face au café ordinaire, Natacha Colin a décidé, elle, de miser sur ce marché de niche il y a deux ans. La fondatrice de la marque « Crack Cafés » est la première torréfactrice de café de spécialité sur la Côte-d'Azur. Aujourd'hui, elle aimerait séduire les entreprises avec son café.

« Crack », c'est le bruit indiquant que la torréfaction est à son point culminant. Le grain de café cru, passe du vert au marron, il cuit et ses arômes se libèrent. Car la torréfaction est tout un art : « Il suffit de pas grand-chose pour rater un café, à la seconde et au degré près, c'est un processus minutieux », assure Natacha Colin, depuis son petit atelier de torréfaction aménagé dans son garage en 2021. Après la cueillette à la main des baies par les petits producteurs, chaque étape prend sa valeur : le tri des « cerises » de café selon la maturité au lent séchage et à la « dépulpe », place à la torréfaction.

L'ancienne experte en marketing digital devenue artisanne s'est spécialisée dans la torréfaction de café de spécialité dans un désir de connaître les origines de ses grains, leur histoire et les personnes qui les fabriquent. Le breuvage réputé de meilleure qualité et plus éthique offre une juste rémunération aux producteurs.

« Je choisis soigneusement

chaque café, comme ce café de forêt en Éthiopie, dont le label encourage les femmes productrices à prendre les rênes des fermes. Je me fais envoyer des échantillons pour les tester un par un », poursuit la créatrice de « Crack Cafés ». Natacha Colin travaille avec l'importateur Belco, le plus gros en France, mais aussi Nativos, implanté à Rillieux-la-Pape (Rhône).

Ses grains de café « coup de cœur » proviennent principalement de l'Amérique latine et du Sud, mais aussi d'Éthiopie. « Il y a des choses géniales au Kenya aussi... Mais j'essaie de rester dans une gamme de prix raisonnable et abordable. »

### « Démocratiser le café de spécialité »

Déjà vendus sur Internet, dans les épiceries fines ou les commerces locaux comme la Ferme de Miribel, les sachets colorés de « Crack Cafés » pourraient bientôt se faire une place dans le monde de l'entreprise. C'est une nouveauté pour cette maman de 42 ans, qui « s'attaque au B2B\* ». « J'ai bossé des années en open space, des mauvais cafés, j'en ai bu des centaines », lâche Natacha Colin dans un sourire. Aujourd'hui, elle veut démarcher les très petites, petites et moyennes entreprises pour leur vendre ses précieuses moutures. « Mettre fin aux capsules en aluminium et leur recyclage en passant au



Natacha Colin s'est formée à la Caféothèque de Paris avant de poursuivre son apprentissage chez « Beans on fire », une torréfaction collaborative, installée porte d'Aubervilliers pour réaliser son rêve : créer son atelier de torréfaction artisanale. Photo Amandine Eymes

café en grain ou moulu, cela peut participer à la démarche Responsabilité Sociétale des entreprises (RSE), estime la torréfactrice. Je peux aussi fournir les machines, à louer ou à vendre, car j'ai des partenaires. »

Avec toujours une idée en tête : « Évangéliser encore plus le café de spécialité et le démocratiser sur la Côte-d'Azur. D'ici deux ou trois ans, Natacha Colin souhaiterait ouvrir sa boutique de café torréfié. Mais il faudra d'abord bien asseoir l'e-commerce et étoffer une clientèle d'entreprises et restaurateurs... »

● Amandine Eymes

\* Business to business

### Trouver le bon équilibre

Le café de spécialité est un arabica haut de gamme cultivé à une altitude minimale de 1 200 mètres. « Ce qui lui donne un goût plus marqué que ce à quoi nous sommes habitués et notamment un peu d'amertume », explique Natacha Colin. Plus le café sera cher, plus il sera complexe gustativement. C'est ce qui le distingue du « café de commodité », ou ordinaire, dont les grains sont souvent peu homogènes car triés de façon peu rigoureuse.

Le café, c'est le bon équilibre

entre amertume, sucrosité, arômes, corps et acidité. « Et un goût cohérent en bouche ». Un même café torréfié par deux artisans différents ne donnera pas le même breuvage, dit la torréfactrice aindinoise. Tout l'enjeu étant de reproduire la courbe de cuisson afin que le client retrouve le goût à l'identique. Il ne faut pas dépasser 250 degrés pour une torréfaction artisanale, pendant environ 12 minutes, contre 500 degrés pour les cafés industriels.

# Le Paddock

JENNIFER & PIERRE  
DUMAS

LE PROGRÈS - 30 JUILLET



CERDON

## Le snack local a pu occuper la place de la mairie pour continuer l'activité



Pierre et Jennifer Dumas ont également fait le bilan après une année d'activité. Photo Yves Bourrier

**Le conseil municipal a mis la place de la mairie à la disposition du snack, une plus-value certaine pour le commerce local qui va pouvoir accueillir plus de clientèle pendant cette période estivale.**

**P**our Jennifer et Pierre Dumas, reprendre le snack en juillet 2022, devenu "Le Paddock", cohabit

toutes les cases du projet professionnel qu'ils souhaitent entreprendre.

« Nous avions l'envie de travailler dans un milieu rural et non en ville, précise Pierre Dumas. La situation du commerce, en plein cœur du village, a été un élément qui nous avait confortés, tout autant que les richesses touristiques de la région cerdonnaise. Nous étions également inté-

ressés par l'ouverture prochaine du musée de la cuivre », explique-t-il.

Un autre facteur a également pesé dans la balance : la moto. Pierre Dumas connaissait la région pour les passages fréquents de motards, une clientèle qu'il accueille toujours à bras ouverts.

**« Nous disposons de 20 places supplémentaires »**

Une année après l'ouverture, le couple tire un bilan positif de leur nouvelle activité. « Il ne faut pas avoir peur de faire des heures, ajoute Pierre. Nous en faisons 70 par semaine, mais toujours avec passion. Nous avons obtenu le label Saveurs de l'Ain et acheté une licence III. Nous pouvons donc vendre du vin de la commune à Cerdon ».

Cette année, le couple a obtenu du conseil municipal l'autorisation d'occuper la place de la mairie. « C'est un atout de taille, insiste Pierre. Nous disposons désormais de 20 places supplémentaires, ombragées, avec la fraîcheur de la fontaine ».

● **De notre correspondant Yves Bourrier**

# Ervélo

## HERVÉ PRIGENT

LE PROGRÈS - 31 JUILLET



AMBRONAY

### Hervé Prigent, fan de cyclisme, est devenu réparateur de vélo à domicile

Depuis déjà plusieurs semaines, Hervé Prigent, âgé de 56 ans répare les vélos sur le parking de la salle omnisports de Lagnieu. Un service qui trouve de plus en plus d'adeptes à l'heure où la vente de bicyclettes est en nette augmentation.

Domicilié à Ambronay dans l'Ain depuis 28 ans, Hervé Prigent, qui a exercé un métier aux responsabilités dans un bureau d'études, a décidé en 2021 de se lancer dans une activité qui tourne autour du vélo. Il a eu l'idée de se munir d'un véhicule fourgon, dédié et équipé pour la réparation de cycles de toutes marques, qu'ils soient à assistance électriques (VAE) ou non.

Cette activité a donc débuté alors le 21 mars 2021 mais a été perturbée malgré tout par la pandémie de coronavirus. Convaincu de son projet, Hervé Prigent n'a rien laissé transparaître et a continué son épopée avec à son actif le passage d'un certificat de qualification professionnelle (CQP) à Meylan (Isère), près de Grenoble, qui



Hervé Prigent répare les vélos sur plusieurs communes mais aussi à domicile. Un avantage pour inciter les personnes à se déplacer en deux roues. Photo Philippe Bonnet

concerne la mécanique générale liée à la réparation des vélos. Cette certification l'a aidé à être efficace afin de répondre professionnellement à une demande de plus en plus forte due à l'augmentation avérée de cyclistes sur le territoire, notam-

ment à l'issue de la période Covid.

#### Trois sites de réparation sur trois communes

Hervé Prigent l'a bien compris en créant son activité : il peut travailler sur plusieurs

communes. À Ambérieu-en-Bugey d'abord, tous les mercredis dès 9 heures sur le site Biocoop mais également à l'occasion du marché de Pont-d'Ain le samedi à partir de 8 heures et enfin, à Lagnieu, sur le parking de la salle omnis-

ports, allée Guy de La Verpillière où les amoureux de la petite reine peuvent le rencontrer dès 9 heures tous les vendredis matin afin de changer les plaquettes de frein, les disques, la chambre à air et tout ce qui concerne les entretiens courants comme les crevaisons ou les réglages concernant le graissage. Le client a même la possibilité de faire électrifier son vélo.

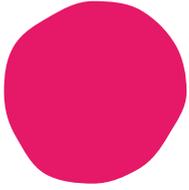
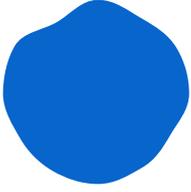
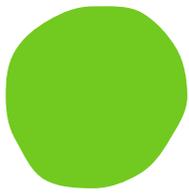
Les réparations peuvent également être effectuées à domicile.

#### Une expérience en amont

Hervé Prigent, c'est aussi un ancien coureur cycliste avec quelques compétitions et des victoires dans son palmarès. Il a également été présent il y a deux ans sur le Tour de France pour proposer une animation avec le soutien de la formation AG2R la mondiale dans l'équipe de la caravane.

#### De notre correspondant Philippe Bonnet

Contact : 07.49.67.08.09 et sur le site Internet [www.ervelo.fr](http://www.ervelo.fr).



# Ervélo

## HERVÉ PRIGENT

LE PROGRÈS - 3 AOÛT



AMBRONAY

### Hervé vient réparer votre vélo jusque chez vous !

**Hervé Prigent propose un service original de réparation et d'entretien aux cyclistes. Grâce à son atelier motorisé, il s'adapte en fonction des besoins, en se rendant chez vous, ou en vous accueillant sur certains parkings comme celui du gymnase de Lagnieu, le vendredi matin.**

Hervé Prigent, est d'origine Bretonne même s'il a passé une grosse partie de sa vie dans l'Oise. Agé de 56 ans, il y a cependant une bonne trentaine d'années qui habite notre département et plus particulièrement le Bugey. Après avoir travaillé durant 27 ans dans un bureau d'études d'une entreprise fabricant des appareillages de ventilation, il a souhaité donner un autre sens à sa vie. Et pour ce fervent de vélo, l'idée était de corréliser sa passion pour les cycles et sa nouvelle vie professionnelle. Un projet pas forcément incompatible sur un marché qu'il estime porteur : "L'usage de la

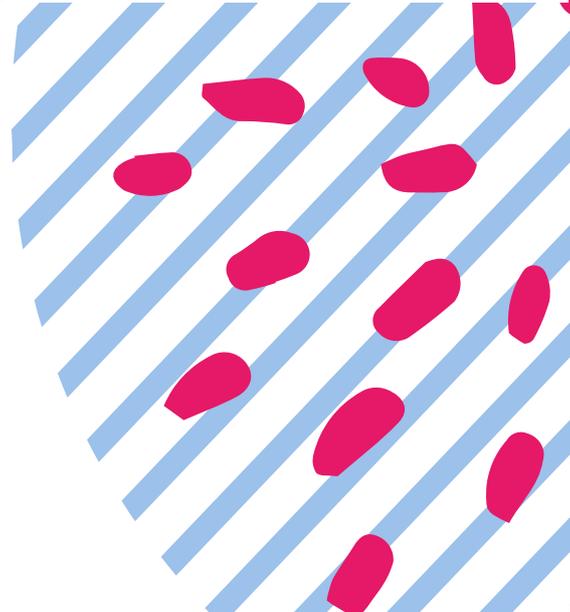
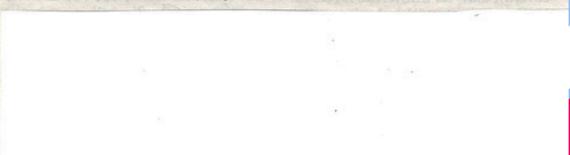
bicyclette est aujourd'hui en plein essor et le vélo tend à passer d'un objet de loisirs et d'activités sportives à un mode de déplacement à part entière, encouragé par la loi d'orientation des mobilités adoptées de fin 2019. De ce fait, la demande d'entretien des vélos devient de plus en plus forte. Après réflexion, je me suis dit pourquoi pas proposer mes compétences ? Aimant et pratiquant le vélo, j'ai créé ERVELO en mars 2021 pour répondre aux besoins des pratiquants qui ont besoin d'entretenir ou réparer leur vélo mais qui souhaitent s'affranchir des contraintes de transport de leur vélo en magasin... Pour me perfectionner, j'ai passé un CQP à Meylan, en Isère, en tant que technicien vendeur cycle". Depuis, cet artisan simplifie la vie des cyclistes grâce à un atelier mobile. "En réalité, la plupart des opérations d'entretien ou de réparation de votre vélo peuvent être réalisées chez vous, sur votre lieu de travail,

voire lieu de vacances ou sur tout autre site. ERVELO intervient donc chez vous sur rendez-vous pour un entretien, une réparation, un montage de vélo ou de pièces achetées sur internet. Je collabore beaucoup avec des particuliers, mais aussi avec des collectivités et des collèges, c'est d'ailleurs un point que je souhaite développer pour mon entreprise". Hervé Prigent est également présent sur certains lieux fixes qui permettent de lui laisser son vélo pour l'entretien courant ou une réparation, tels que le parking Biocoop d'Ambérieu le mercredi matin, celui du gymnase de Lagnieu le vendredi matin et au marché de Pont d'Ain le samedi matin. Petite anecdote au moment du tour de France, Hervé y a participé la première... ■ L.G.

► Pratique Contact : [contact@ervelo.fr](mailto:contact@ervelo.fr)



Hervé entretient et répare les cycles au plus près des pratiquants, et jusqu'à domicile s'il le faut



## CHRISTELLE REITANO

LE PROGRÈS - 6 SEPTEMBRE  AMBÉRIEU-EN-BUGEY

### Le casse-tête pour passer son permis de conduire sauf en septembre

Les demandes pour passer le permis de conduire sont à la hausse mais le manque d'inspecteurs et de moniteurs influe sur les délais de passage. Pourtant, tout indique qu'à la rentrée, c'est le bon moment pour passer l'examen.

Planifier des dates d'examen relève parfois du casse-tête pour les moniteurs d'auto-école. Cette profession comme tant d'autres souffre du manque de main-d'œuvre. Un constat confirmé dans le Bugey chez ECF Ambérieu. « Dans notre secteur, ce n'est plus le nombre d'inspecteurs qui pose problème mais les difficultés à recruter des moniteurs », déclare Christelle Reitano, responsable de l'agence. Leur nombre dans une auto-école permet d'obtenir des délais de passage plus courts, tout en assurant les cours de conduite de manière plus répartie entre les élèves. « Cela devient une denrée rare dans plusieurs auto-écoles, j'ai, par exemple, mis deux ans pour enfin réussir à recruter quelqu'un », confie-t-elle.

Les demandes pour passer le permis, elles, sont en hausse depuis la fin de la crise sanitaire. De plus, la réforme du permis va permettre aux jeunes de 17 ans de conduire seul. « Nous aurons une demande plus importante de cette tranche d'âge pour passer le permis et nous devons donc mettre les moyens pour satisfaire ces souhaits », ajoute-t-elle. Cela passe alors par un nombre suffisant de colla-



Cet été, 120 jeunes formés par ECF Oyonnax ont passé le permis avec 80 % de réussite. Photo d'illustration Claude Essertel

borateurs pouvant former les jeunes. À ces inquiétudes, s'ajoute la pénurie d'inspecteurs qui vient également perturber les délais pour passer le permis de conduire.

#### Des temps d'attente longs et variables en fonction des auto-écoles

À Ambérieu-en-Bugey, un candidat doit attendre un mois pour bénéficier d'un nouveau créneau de passage. Mais cette attente est encore plus longue du côté d'Oyonnax, où l'on peut monter à un mois et demi. « Deux nouveaux inspecteurs sont arrivés récemment mais il faudrait encore deux renforts pour qu'on puisse réduire les délais d'attente en cas d'échec », relate Aboubakre

Barni, PDG d'ECF auto-école Barni.

Ces renforts permettraient de baisser considérablement le temps d'attente pour les candidats en le ramenant à deux semaines. Les élèves passant le permis de conduire pour la première fois sont prioritaires mais, là aussi, les délais peuvent être considérables. « Transférer vers un autre centre d'examen est possible mais généralement les jeunes préfèrent le passer là où ils ont appris, ajoute-t-il. Dans l'Ain, des collègues ont des délais d'attente de trois mois car ils n'ont qu'un seul moniteur », confie-t-il. ECF auto-école Barni avec ses vingt salariés dispose de 50 à 70 places pour le mois de septembre. « On a plus de dates

d'examen que certains car nous avons plus de monde. Cependant, la problématique reste la même mais à plus grande échelle », nuance-t-il.

#### Deux objectifs : réduire ce délai d'attente et le coût du permis

Pouvoir repasser rapidement l'examen allégerait pourtant le coût à déboursier pour des heures de conduite supplémentaires.

Cet été, 120 jeunes ont passé le permis avec 80 % de réussite. « Il y a eu des contraintes avec des élèves qui partent étudier en septembre et d'autres souhaitant l'obtenir pour travailler l'été. Ceci a été anticipé, nous avons pu satisfaire l'ensemble des personnes concernées malgré la période



« Il m'a fallu deux ans pour réussir à recruter un moniteur. »

Christelle Reitano, responsable de ECF à Ambérieu-en-Bugey

de vacances de certains inspecteurs », explique Aboubakre Barni.

À Bourg-en-Bresse, ce souci est moins visible hormis durant l'été avec la moitié des inspecteurs en vacances. « Sur cette période, beaucoup de jeunes souhaitent le passer mais il y a moins de dates d'examen », constate Véronique Darbon, responsable de l'Auto-école Suzon. En septembre, les courbes s'inversent, les places sont disponibles mais les candidats ne répondent pas forcément à l'appel étant donné d'une situation floue concernant leurs disponibilités ou leur présence dans le secteur. C'est donc le bon moment pour tenter sa chance.

● **Andréa Lamy**

# V and B

## ANTHONY MAYET

LE PROGRÈS - 8 SEPTEMBRE  AMBÉRIEU-EN-BUGEY

### Coupe du monde de rugby : des bars et restaurants jouent le jeu

Des bars et restaurants vont diffuser sur grand écran des matchs de la Coupe du monde de rugby. Et ce, dès ce vendredi 8 septembre pour France - Nouvelle-Zélande. Pour attirer la clientèle, des animations seront proposées.

Le rugby fera-t-il autant recette que le football ? La Coupe du monde s'ouvre ce vendredi soir 8 septembre (match à 21 h 15) par une affiche de rêve entre le XV de France et les All Blacks.

Durant sept semaines, une grande fête du rugby va enflammer le pays, qui va pousser derrière les Bleus. Des bars ou restaurants ne vont pas faire l'impasse sur la retransmission des matchs. L'objectif est clair : avoir le plus de monde possible, augmenter les recettes et permettre aux clients de passer un super moment.

À Ambérieu, il y a des supporters. Le rugby reste un sport majeur avec un club dynamique même si les résultats sportifs n'ont pas été à la hauteur la saison dernière au niveau de l'équipe première (voir encadré). Ce vendredi soir, des Ambarrois ne vont pas hésiter à marquer le coup. Mieux vaut donc réserver.

« Au lieu de rester chez moi, je vais aller voir cette grande affiche probablement dans un bar avec des copains. Histoire de profiter des grands écrans et de l'ambiance en buvant et mangeant avec modération », lâche Maxime.

En centre-ville, des banderoles et drapeaux aux couleurs de la coupe du monde sont visibles dans certains établissements du secteur de la rue Bérard. À la brasserie Le Loup et au bar-restaurant

le Set'up, les retransmissions des matches sont programmées. Pour les « gros » matches, des écrans géants sont même prévus comme ce vendredi soir. « On veut profiter de cet événement pour proposer des animations dans une ambiance conviviale et familiale avec des cadeaux ainsi que des offres spéciales », précise Estelle Chasson, l'une des gérantes.

#### Une ambiance populaire et conviviale

Le Set'Up est un habitué des retransmissions sportives tout au long de l'année. « Oui, on va proposer des animations comme des pronostics avec des cadeaux. On espère que les gens viendront, la demande est là », lance Pierre-Loïc Haman, le gérant. Il sera également possible de regarder France-Nouvelle Zélande à l'Edelweiss.

En dehors du centre-ville, d'autres enseignes jouent la carte rugby avec des écrans géants. « On se veut partageur de bons moments et on aime les valeurs du rugby. On passera notamment les matches de l'équipe de France avec des jeux et un ballon à gagner », indique Anthony Mayet le gérant du V and B situé avenue de la Libération.

Idem pour l'établissement Sans pression (10, allée Louis-Mouthier) qui a l'habitude des diffusions de rugby. Au programme : lots à gagner, pronostics (etc.). « On ne pouvait pas passer à côté de ce grand événement ! », précise l'établissement.

Autre diffuseur des matches sur grand écran, la brasserie le B52 au centre commercial de l'aviation. Une chose est certaine, une victoire finale des Bleus serait la bienvenue...

● Olivier Callamand



Des bars se mettent à l'heure du rugby et proposent des animations. Photo Olivier Callamand

### Ambérieu Bugey XV : objectif remontée en Régional 1

« La première étape est de se qualifier pour la finale de secteur et de remonter dans la foulée en Régionale 1, une place que nous n'aurions jamais dû quitter, lance Jean-Yves Cognac co-président du club. Nous sommes confiants avec le nouveau staff de coaches en place.

Avec mon collègue Ponsot nous pouvons compter sur une bonne équipe de bénévoles indispensable à la marche du club. De nouveaux éléments nous ont rejoints. J'ai rappelé à la quarantaine de joueurs à l'entraînement que nous comptons sur eux pour faire les efforts nécessaires et indispensables afin d'atteindre l'objectif. Je leur ai demandé le plus grand respect pour l'adversaire. La vérité c'est sur le terrain le dimanche après-midi. Nous avons



Le nouveau staff d'Ambérieu Bugey XV. Photo Jean-Marc Perrodet

conscience que le chemin vers la montée sera semé d'embûches. »

#### Une préparation sérieuse

Sous l'impulsion du nouveau staff composé de Yoann Nallet manager général Romain Bodrat entraîneur des avants, Jonathan Cochod, Olivier Hlinosky et Ronald Coll entraîneurs des lignes arrières, Maxime

Game préparateur physique, une quarantaine de joueurs s'entraînent le mardi et jeudi. Le premier match de championnat aura lieu en déplacement le dimanche 17 septembre à Saint-Rambert-d'Albon.

● De notre correspondant Jean-Marc Perrodet

Le club de rugby ambarrois fêtera les 60 ans de sa création le samedi 7 octobre.

# L'Uthilois

## ABDELHAMID BOUHLALI

LE PROGRÈS - 8 SEPTEMBRE



THIL

### L'Uthilois sera inauguré à l'heure du lancement de la Coupe du monde de rugby

Après le départ à la retraite de Mohamed Hanachi, des travaux ont été engagés par Abdelhamid Bouhlali pour la rénovation complète du commerce multiservices qui prend le nom de L'Uthilois. Le public est invité au coup d'envoi de la Coupe du monde de rugby ce vendredi 8 septembre.

Le commerce multiservice situé rue de la Mairie, laissé libre après le départ à la retraite de Mohamed Hanachi, a fait l'objet de travaux de rénovation importants avant son ouverture à la fin du mois d'août.

Abdelhamid Bouhlali et sa conjointe, Raphaëlle, habitent Thil. Ils ont repris l'épicerie à l'enseigne Vival où ils ont fait réaliser d'importants travaux d'aménagement de l'épicerie, de l'espace bar et la réalisation d'une terrasse pour accueillir la clientèle dans de bonnes conditions.

#### « Créer une âme à L'Uthilois »

« Originaire de Mâcon, j'ai été formé au Staps (sciences et techniques des activités



Abdelhamid Bouhlali et une partie de l'équipe du commerce multiservice. Photo Didier Debes

physiques et sportives) pour devenir professionnel de rugby à Dijon. Nous sommes partis en Afrique du Sud puis nous sommes rentrés en France où j'ai joué dans plusieurs clubs en France. Je suis gérant d'une société de transport super lourd de denrées alimentaires depuis six ans. Habitant de Thil, j'avais à cœur de participer à la vie du village, créer une âme à L'Uthilois », explique le nouveau gérant.

Le magasin a fait peau neuve avec des rayons, un bar intérieur flambant neuf auquel vient s'ajouter un bar extérieur avec terrasse, la vente de sandwiches, de grillades à la plancha, crêpes, planches apéritives, cocktails, un point relais Poste...

#### « Partager un beau moment de sport avec le public »

« Nous avons nommé ce commerce de proximité L'Uthilois, en référence à la commune de Thil. Des membres de ma famille vont faire partie de l'aventure avec pour objectif d'offrir une belle amplitude d'horaires d'ouverture, l'objectif est aussi de créer un lieu et un lien social dans le village. »

Le commerce sera inauguré ce vendredi 8 septembre, avec retransmission de la Coupe du monde de rugby sur grands écrans. « Ça sera l'occasion de dialoguer avec le public pour partager un beau moment de sport autour d'un verre. »

#### Un prêt d'honneur grâce à Initiative Plaine de l'Ain Côtière

Abdelhamid Bouhlali et Raphaëlle ont fait appel à Initiative Plaine de l'Ain Côtière dont la mission est de favoriser la création, la reprise et le développement d'entreprises. L'association, dont le domaine d'intervention se situe sur les communautés de communes de Miribel, de Montluel, de la Plaine de l'Ain et du Pays de Cerdon, leur a accordé un prêt d'honneur de 25 000 € avec un taux d'intérêt de 0 % et un accompagnement post-création pour augmenter les chances de réussite de cette entreprise.

#### ● De notre correspondant, Didier Debes

Coup d'envoi de L'Uthilois ce vendredi 8 septembre à 19 h 30 à l'occasion du lancement de la Coupe du monde de rugby.

# Côtière Hygiène

# Assainissement

LIONEL JARJAVAL

LE PROGRÈS - 27 SEPTEMBRE



LA BOISSE

## “Côtière hygiène assainissement” installée dans ses nouveaux locaux

L'entreprise Côtière hygiène assainissement a inauguré, vendredi 22 septembre, ses nouveaux locaux à La Boisse. L'occasion pour Lionel Jarjaval de présenter chacun de ses salariés et son travail.

Vendredi 22 septembre a eu lieu l'inauguration officielle de l'implantation de CHA (Côtière hygiène assainissement) sur la zone industrielle des Viaducs. Un grand moment d'émotion pour le chef d'entreprise à la tête d'une équipe de 35 personnes fidèles et investies.

Le déménagement de CHA sur ce terrain de 3 000 m<sup>2</sup> est le troisième en huit ans. L'entreprise a trois secteurs d'activité : l'assainissement, la maîtrise des nuisibles (dératisation, désinsectisation élimination des punaises de lit entre autres) et l'hygiène de l'air : la ventilation.

**« Ils sont la clé de voûte de la société »**

Mais ce n'est pas une réussite matérielle que Lionel Jarjaval a mis en avant en présentant son nouveau lieu de travail à ses nombreux amis,



Lionel Jarjaval et toute son équipe pendant la présentation individuelle de chacun d'entre eux. Photo Frédérique Guillet

élus du département, de la communauté de communes et du territoire, ses relations professionnelles et sa famille. C'est la belle aventure humaine d'une équipe fidèle qui, au fil du temps, s'est étoffée avec l'arrivée de son fils, Romain, responsable administratif et de plus de trente collaborateurs qu'il a présenté individuellement avec humour, en décrivant la tâche de chacun et son trait de caractère, car a-t-il précisé : « Ils sont la clé de voûte de la société ».

Le chef d'entreprise a immédiatement donné le ton de cette inauguration en accueillant ses invités par un immense poster avec les photos de chacun des membres du personnel (y compris les chiens renifleurs).

Il a enfin longuement évoqué la chaîne d'amitié qui l'a encouragé et aidé lorsqu'en 2015, il a créé son entreprise. Tous ses amis toujours à ses côtés lors de l'inauguration ont vu sa petite entreprise grandir au fil des années.

# Réseau Initiative

## LANCEMENT DU CONCOURS INITIATIVE O FEMININ

LE PROGRÈS - 28 SEPTEMBRE



SAINT-VULBAS

### Quatre Aindinoises postulent au concours Initiative O féminin



**Déborah Jachym (à gauche) a créé son activité de cultures maraichères en 2021 à Lagnieu. Elle a remporté le prix régional Agriculture du concours Initiative O féminin en 2022. Photo Fabienne Python**

« Il faut croire à son projet, même s'il y a beaucoup de sourires et beaucoup de portes fermées. Croyez en vous, suivez votre instinct, écoutez-vous. On a toutes nos forces, peu importent les embûches » : c'est le témoignage que Déborah Jachym a livré aux jeunes femmes cheffes d'entreprise réunies à Saint-Vulbas par Initiative Plaine de l'Ain Côtière. Maraîchère à Lagnieu, elle a décroché le prix régional Agriculture (doté de 2 500 €) pour son projet "Faire de la nature avec la nature", présenté au concours Initiative O féminin en 2022. Ce concours régional met en lumière des parcours de cheffes d'entreprises accompagnées et financées par les réseaux Initiative et France active.

#### 150 dossiers reçus

La 14<sup>e</sup> et prochaine édition du concours est engagée. Près de 150 dossiers reçus d'ici au samedi 30 septembre seront d'abord départagés pour retenir 28 candidates qui présenteront leur histoire et leur pro-

jet en scène, le jeudi 23 novembre, à l'Espace Ouest lyonnais à Lyon. Sept prix seront alors décernés par le jury.

Parmi les candidates de l'Ain qui ont envoyé leur dossier figurent notamment Natacha Colin, qui a créé son atelier de torréfaction (Crack cafés) à Miribel, Hélène Boury, qui a créé sa boulangerie de pain bio (À pain de Loup) à Belley, Sophie Reuillon, qui a lancé son agence de travail temporaire à Château-Gaillard (Aquila RH), et Estelle Saadallah, qui s'est lancé dans les cabanes pour enfants en tissus à Beynost (Mamie Stella).

Candidates ou non, à l'occasion du concours, trois journées d'animations digitales gratuites sont proposées aux femmes entrepreneures le dimanche 9, lundi 10 et mardi 11 octobre sous forme de webinar : Je booste ma com', le dimanche 9, Je préserve mon équilibre pro et perso, le lundi 10 et Je développe mon projet, le mardi 11 octobre.

Il faut s'inscrire en ligne sur le site [www.initiativeofeminin.fr](http://www.initiativeofeminin.fr).

# Le Nabu

## PAUL LANCESSEUR

LE PROGRÈS - 3 OCTOBRE  SAINT-JEAN-DE-NIOST

### Un informaticien ouvre une cave à vins, porté par le dynamisme local

C'est à Saint-Jean-de-Niost, petit village aindinois, qu'une cave à vin, Le Nabu, agrémentée d'un espace restauration, a ouvert officiellement ses portes cet été. Un projet mûrement étudié en amont, et une localisation qui ne doit rien au hasard.

Alors que certains petits villages perdent leurs commerces, écoles et se privent d'une véritable dynamique en se désertifiant, Paul Lancesseur, ancien cadre dans l'informatique de gestion durant une vingtaine d'années, n'a pas hésité à se reconverter à Saint-Jean-de-Niost afin d'exercer un métier en lien avec une de ses passions : le vin et les produits du terroir. Curieux, il se pose alors la question suivante : où implanter un commerce pour développer une activité dans ce domaine ? Il constate dans son étude de faisabilité que le village de Saint-Jean-de-Niost et ses 1 600 résidents (en 2020) peuvent se prévaloir d'une situation géographique favorable, avec plusieurs communes proches pour un bassin de vie de



Paul Lancesseur avec les élus locaux et régionaux devant la cave à vins qu'il a ouverte.  
Photo Philippe Bonnet

proximité fort de 30 000 habitants.

Ce dernier est en net développement démographique chaque année, stimulé notamment par le Parc industriel de la plaine de l'Ain, qui génère de nombreux emplois. La région Auvergne-Rhône-Alpes a soutenu le projet de cave à vins, via un dispositif de financement d'un

investissement pour un commerce de proximité, qui permet une aide de 20 % du montant des dépenses éligibles, qui doivent être comprises entre 10 000 et 50 000 €.

#### Des conseils pour découvrir les vins de France

C'est ainsi que Paul Lances-

seur a ouvert dès le 11 juillet dernier un restaurant et une cave à vin baptisée Le Nabu (le mot est inspiré de Nabuchodonosor, qui est le nom de la bouteille de vin de quinze litres exposée notamment dans la cave), dans un local existant qui ne demandait qu'à trouver de l'activité à côté d'une boulangerie et d'un commerce alimentaire.

Aujourd'hui, Paul Lancesseur, jeune patron, propose de la restauration avec une cuisine traditionnelle faite maison sur la base de produits locaux. À ce sujet, des suggestions de pièces de boucher sont proposées. Concernant la cave à vin, les bouteilles peuvent être consommées sur place dans des espaces dédiés. Toutes les semaines, une sélection de trois rouges et de trois rosés est proposée. Enfin tout une gamme de spiritueux est à l'affiche pour les amateurs et collectionneurs. Un espace de dégustation peut être réservé pour les particuliers ou pour les entreprises, celui-ci est agrémenté d'un espace avec vidéoprojecteur.

Dans l'immédiat, Le Nabu retransmettra sur écran géant le match de la Coupe du monde de rugby le vendredi 6 octobre à 21 heures. Il est préférable de réserver.

#### De notre correspondant Philippe Bonnet

Horaires : mardi et mercredi de 9 à 20 heures. Du jeudi au samedi de 9 à 22 heures ou 23 heures. Contact : 04.74.61.62.57

# Epicerie Proxi

LISE ICHA

LE PROGRÈS - 6 OCTOBRE



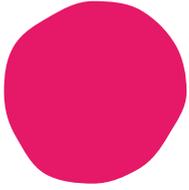
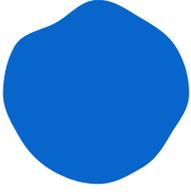
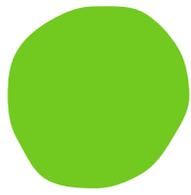
TRAMOYES

## Tramoyes ● Une nouvelle équipe prend les rênes du Proxi

Le magasin Proxi est particulièrement apprécié des Tramoyens, car on y trouve à peu près de tout : produits d'épicerie, tabac, jeux, services postaux, etc. Depuis vendredi 29 septembre, une nouvelle équipe a pris le magasin en main. Une équipe familiale avec Julien, Lise, Jacques et Tania Icha. « Auparavant, nous tenions un bar-tabac à Oullins. Nous avons dû nous mettre aux produits d'épicerie. Nous reprenons une belle affaire, toujours dans un esprit familial et avons été très agréablement surpris par la clientèle très différente de celle de la ville », explique Julien Icha.



**Julien Icha, fils de la famille qui a repris le magasin Proxi.** Photo Bernard Packier



# 46 Avenue

# Coiffure

## CLAIRE-EMMANUELLE

## DECOMBLES

LE PROGRÈS - 6 OCTOBRE



MONTLUEL

### Claire Decomble, nouvelle gérante du 46 Avenue Coiffure



Claire Decomble et ses parents pour l'inauguration officielle du 46 Avenue Coiffure. Photo Frédérique Guillet

Mireille et Guy avaient ouvert il y a plusieurs décennies le salon M + G au 46 Avenue de la Gare, puis Mireille avait créé son propre salon à Meximieux et Guy avait conservé celui de Montluel. L'heure de la retraite venue, il a tout naturellement proposé à ses employées de prendre la suite.

Véronique, employée depuis trente-et-un ans dans le salon, a décliné l'offre mais reste pour chouchouter ses clients. Claire Decomble, spécialiste des balayages et des barbes, a repris la gérance et a organisé, samedi 30 septembre, une inauguration officielle après le relooking de son espace de coiffure avec

Véronique, bien sûr, et Lana qui est en apprentissage CAP.

Dans son salon tout blanc, elle a accueilli ses clients, des commerçants et des élus et sa famille pour un moment convivial. Claire Decomble a juste vingt-cinq ans et a commencé à Lyon après son CAP. Devenue maman, après son congé de maternité, c'est à Montluel qu'elle a repris en rentrant dans le salon de Guy où elle a passé son brevet professionnel. Depuis le départ de Guy, elle a pris les commandes de ce salon de coiffure ouvert aux hommes et aux femmes. C'est donc une clientèle bien connue qui la retrouve au 46 avenue de la Gare à Montluel.



# Côtière Hygiène

# Assainissement

## LIONEL JARJAVAL

LE PROGRÈS - 17 OCTOBRE



LA BOISSE

### Côtière hygiène assainissement : un succès qui passe par ses salariés

Vendredi 22 septembre avait lieu l'inauguration officielle de l'implantation de CHA (Côteière hygiène assainissement) dans la zone industrielle des Viaducs. Un grand moment d'émotion pour le chef d'entreprise à la tête d'une équipe de 35 personnes fidèles et investies.

Le déménagement de CHA dans la zone des Viaducs à la Boisse est le troisième en huit ans pour cette jeune entreprise qui ne cesse de grandir.

Lionel Jarjaval a débuté seul dans son garage en 2015 et son entreprise n'a cessé de s'agrandir depuis. Elle est divisée en trois secteurs d'activité : l'assainissement, la maîtrise des nuisibles (défauts, désinsectisation, élimination des punaises de lit entre autres) et l'hygiène de l'air (la ventilation).

Mais ce n'est pas une réussite matérielle que Lionel Jarjaval a mis en avant en présentant son nouveau lieu de travail à ses nouveaux amis, élus du département, de la communauté de communes



Lionel Jarjaval et toute son équipe pendant la présentation individuelle de chacun d'entre eux.  
Photo Frédérique Guillet

et du territoire, ses relations professionnelles et sa famille. Il s'est attaché sur la belle aventure humaine d'une équipe fidèle qui, au fil du temps, s'est étoffée avec l'arrivée de son fils Romain, responsable administratif, et plus de 30 collaborateurs. Il les a d'ailleurs présentés individuellement avec humour

en décrivant la tâche de chacun et un trait de son caractère, cara-t-il précisé : « Ils sont la clé de voûte de la société »

#### Une flotte de 30 véhicules

Le chef d'entreprise a immédiatement donné le ton de cette inauguration en accueillant ses très nombreux

invités par un immense poster avec les photos de chacun des membres du personnel (y compris des chiens renifleurs). Lionel Jarjaval a longuement évoqué la chaîne d'amitié qui l'a encouragé et aidé lorsqu'il a créé son entreprise, en 2015.

Tous ses amis, toujours à ses côtés lors de l'inaugura-

tion, ont vu la petite entreprise grandir. Lionel Jarjaval est passé en 8 ans seulement d'un camion dans un garage à une flotte de 30 véhicules.

Son garage de Bélieneuve devenu trop petit en 2017, ils ont suivi son déménagement à Pussignan et la montée en puissance de la société, l'arrivée de son fils Romain en 2018 et l'impulsion nouvelle qui a conduit le père et le fils à chercher encore plus grand. Depuis 2021, la recherche d'une nouvelle implantation était active et c'est encore grâce à un ami Patrick Méant, vice-président en charge de l'attractivité économique à la 3CM, que la famille Jarjaval a trouvé le terrain de 3000 m<sup>2</sup>. Celui-ci correspondait parfaitement à son activité tant par ses possibilités de développement que par son emplacement sur la Côteière qui répond au nom de la société Côteière Hygiène Assainissement.

L'entreprise a désormais les moyens de poursuivre son essor.

De notre correspondante  
Frédérique Guillet

### « Nous avons augmenté de 50 % nos interventions sur les punaises de lit »

Romain Jarjaval, responsable administratif de la société Côteière hygiène assainissement



Vous êtes spécialiste en destruction des nuisibles et les punaises de lit deviennent un vrai problème...

« Notre société est un peu particulière car nous intervenons essentiellement sur contrat auprès des bailleurs sociaux et des sociétés. Nous sommes agréés pour la dératisation, l'élimination des insectes et, depuis le mois de janvier 2023, nous avons augmenté de 50 % nos interventions sur les punaises de lit et ce n'est que le début. Le problème est tel que nous souhaitons vivement que l'État légifère, il

faut un plan national de lutte contre ces insectes. »

#### Quelle est votre zone d'intervention ?

« Nous travaillons en majorité dans le Rhône et dans l'Ain et en priorité dans des lieux collectifs comme les dépôts de bus, les cinémas et les logements de locataires, à la demande des bailleurs sociaux. Dans l'Ain, nous avons 7 interventions par jour dont 5 pour les punaises de lit. »

#### Combien avez-vous de chiens renifleurs et depuis quand les utilisez-vous pour les punaises de lit ?

« Nous avons été précurseurs dans l'utilisation des chiens renifleurs. Pixel travaille pour nous depuis quatre ans déjà et depuis, nous formons nos employés pour utiliser encore plus de chiens. Nous en avons trois actuellement et le quatrième va arriver bientôt. »

#### Pouvez-vous nous donner un exemple d'utilisation du chien ?

« Oui hier [le 2 octobre N.D.L.R.] nous sommes intervenus dans un dépôt de bus dans le Rhône. Le chien a trouvé un seul siège contaminé et au lieu de désinfecter le bus entier et de l'immobiliser, la société a changé le siège pour un neuf. »

# Boucherie Nicolas

## NICOLAS SALAZAR

LE PROGRÈS - 4 NOVEMBRE



MEXIMIEUX

### Après 35 ans d'existence, la boucherie Grobon a trouvé un successeur



**Pascal Grobon transmet son entreprise à Nicolas Salazar : la continuité est assurée. Photo Nadine Chavent**

Le 2 novembre, c'était la ruche chez Grobon. Après 35 ans d'excellence dans le métier, la boucherie Grobon organise un pot de départ pour présenter le successeur : Nicolas Salazar, dans la lignée de tradition.

Ce jeune Meximiard a effectué son stage découverte de 3<sup>e</sup> chez Grobon. C'est dire que la vocation est née tôt. Il a accompli son apprentissage chez Landry à Bourg-Saint-Christophe, puis il a travaillé à la boucherie Raymond, à Crémieux, où il a acquis les bases du métier.

Il a participé à l'ouverture de la boucherie André à Bourg-en-Bresse, puis a travaillé cinq ans à Menthon-Saint-Bernard (Haute-Savoie), en boucherie traditionnelle, dont trois ans en

tant que responsable d'équipe. C'est alors qu'il a envisagé de rentrer à Meximieux, de revenir aux sources et d'acquiescer la boucherie Grobon.

Nicolas Salazar compte poursuivre la tradition de l'excellence, de la traçabilité, du circuit court. Il garde l'équipe et les fournisseurs.

On sent la même passion du métier et Pascal Grobon est garant de la continuité. « Je peux l'aider comme si c'était mon fils qui reprenait, je veux ne rien laisser au hasard. »

Le rapport de confiance entre ces deux-là saute aux yeux. D'ailleurs, Pascal et Coline assurent la passation et les fêtes de fin d'année seront préparées de concert avec Nicolas Salazar.

# L'Atelier Hanggy

PIERRE ARCHENY

LE PROGRÈS - 20 NOVEMBRE



PONT-D'AIN

## Les élus pondinois ont découvert l'atelier Hanggi, nouvellement installé

Une délégation d'élus conduite par l'édile pondinois Vincent Bourdeauducq, a découvert samedi matin, l'atelier Hanggi, installé depuis juillet, rue Emile-Lebreüs. Il est spécialisé dans l'agencement et le mobilier sur-mesure, en panneaux de bois.

L'atelier Hanggi, est installé dans l'ancienne entreprise Biga, au 8, rue Emile-Lebreüs, près du terrain de rugby, au Blanchon. Des bâtiments qui ont été rénovés, sur une surface de plus de 3100 m<sup>2</sup>. Pierre Archeny, est le responsable de cet atelier, installé depuis juillet en terre pondinoise. Il était auparavant à Saint-Jean-le-Vieux. « J'étais à l'étroit, dans mon ancien atelier, et je cherchais un site pour développer mon entreprise. D'importants travaux ont été réalisés, sur ce bâtiment qui a été vandalisé et qui était à l'abandon depuis de nombreuses années. Pour sa rénovation, nous avons travaillé au niveau des cloisons avec des bois victimes du scolyte de nos forêts bugistes. »

« Cela permet de voir ce bâtiment reprendre vie »

Le responsable du site a choisi de faire découvrir son activité aux élus pondinois. L'édile Vincent Bourdeauducq salue l'organisation de cette visite d'entreprise : « Cela permet de découvrir l'acti-



Pierre Archeny, (à droite sur la photo), responsable de l'atelier Hanggi, fait découvrir les locaux aux élus pondinois  
Photo Henri Barth

tivité d'une entreprise, et surtout de voir ce bâtiment reprendre vie, avec une conception toute particulière, des panneaux photovoltaïques sur le toit. C'est une démarche très intéressante pour le conseil municipal et pour l'activité économique locale. »

Une dizaine d'élus étaient présents lors de cette visite. « Deux cellules, de 150 et 300 m<sup>2</sup> sont adaptées sur le site à la location, et peuvent intéresser des artisans, ou de la petite activité industrielle », indique Pierre Archeny.

À noter que neuf salariés et deux apprentis, travaillent dans cette entreprise, avec un recrutement local.

● De notre correspondant  
Henri Barth

## En savoir plus sur l'atelier Hanggi

L'activité de l'atelier Hanggi tourne autour de l'agencement et du mobilier sur mesure, principalement pour des grands groupes, ou l'hôtellerie, ou encore dans l'agencement de salle de spectacle comme actuellement, à Paris. L'atelier Hanggi fait du sur-mesure, les comptoirs des Mc Donald's, ou encore de l'aménagement spécifique pour les magasins Décathlon. L'entreprise travaille des panneaux de bois, avec des machines innovantes et des logiciels 3D.

# Épicerie Vival

AUDREY & GILLES  
MARAND

LE PROGRÈS - 24 NOVEMBRE



PRIAY

## L'épicerie Vival change de propriétaire



**Audrey Marand, nouvelle propriétaire de l'Épicerie Vival à Priay.** Photo Mireille Huquet

Audrey Marand, 43 ans, est la nouvelle propriétaire de l'épicerie, située au 112 Grande-Rue de la Côtière. Audrey a fait des études de comptabilité et la gestion de stock n'a pas de secret pour elle. Elle a travaillé dans des commerces, au contact et à l'écoute de la clientèle. Elle a décidé de se lancer et mettre à profit toute son expérience. Séverine Vallois, précédente propriétaire, assure le relais. Audrey souhaite

continuer en tant qu'épicerie de village, avec ses services diversifiés, ses produits frais, variés et bio. Pour cela, elle ira au contact d'autres producteurs locaux, dans les fermes locales et proches, pour étoffer son rayon viandes et fromages, ainsi que d'autres produits de l'Ain (volailles, biscuiteries, etc.). Sans compter tous les produits de première nécessité et les fruits et légumes.

# SimplEAument

## JÉRÉMY SURRE

LE PROGRÈS - 2 DÉCEMBRE



MONTLUEL

### L'innovation SimplEAument a séduit les piscinistes, pas les investisseurs

Cette start-up, qui propose une alternative biologique pour le traitement de l'eau, avait séduit les piscinistes. Faute d'investisseurs, Jérémie Surre, créateur du système de conversion de piscine en bassin naturel « Piscinotron » doit mettre la clé sous la porte.

Lancée en janvier 2020, au sein de la pépinière d'entreprises Nov & Co, à Montluel, la jeune pousse SimplEAument vient d'annoncer la fin de son aventure. Son créateur, Jérémie Surre, docteur en microbiologie qui s'est inspiré d'un voyage au Brésil pour inventer son système de purification de l'eau sans énergie et sans produit chimiques, revient sur son expérience entrepreneuriale.

« L'aventure a été formidable »

« L'audience a duré cinq minutes, j'avais envoyé mon dossier de cessation de paiements au tribunal de Bourg une semaine avant ». Après cinq ans d'aventure et huit mois à chercher des investisseurs, Jérémie Surre a fait une demande de liquidation judiciaire pour SimplEAument, la jeune pousse qu'il a fait germer dans sa tête dès 2018. Aucun fonds d'investissement ne s'est intéressé à la société, sans trésorerie et ne pouvant plus payer



Jérémie Surre avait intégré les locaux de la pépinière d'entreprises Nov & Co à Montluel en janvier 2020. En mars, l'atelier SimplEAument était opérationnel... Deux jours après, le président Macron annonçait les mesures de confinement pour endiguer l'épidémie de Covid-19. Photo Amandine Eymes

les factures, il a quitté définitivement la pépinière Nov & Co cette semaine. « Je ne suis absolument pas amer ou en colère par rapport à la situation. L'aventure a été formidable, avec ses joies, ses peines, les grandes victoires et les chutes abyssales », lâche le jeune

docteur en microbiologie passé par bioMérieux et l'Inserm. La quasi-totalité du matériel de la société était proposée aux enchères ce lundi 27 novembre.

**Le brevet Piscinotron racheté par la société E-DEM piscine**

En 2019, pourtant, il avait réussi, avec ses 10 000 euros en poche et l'aide de BPI, Réseau d'initiatives et le Crédit agricole Centre Est, à lever

« Je ne suis absolument pas amer ou en colère par rapport à la situation. »

Jérémie Surre, créateur du système de conversion de piscine en bassin naturel « Piscinotron ».

260 000 euros pour lancer sa start-up de conversion de piscine en bassins naturels, conscient de l'impact des rejets de chlore et d'agents anti-algues sur l'environnement et la santé. Une prise de conscience écologique qui, dans notre société, se matérialise peu par les actes, selon Jérémie Surre. « Il y a un décalage important entre les discours pour lutter contre le réchauffement climatique et les actions mises en place, les gens sont inquiets pour le futur de la planète mais investissement peu, estime-t-il. L'aspect environnement passe toujours au second plan. » Celui qui a vécu avec 500 euros par mois pendant quatre ans pour monter SimplEAument souhaite aussi montrer « l'envers du décor » de l'entrepreneuriat. « On ne compte pas nos heures, il faut tout gérer. Et même s'il existe beaucoup de dispositifs d'aides au lancement d'une entreprise, après trois ou quatre ans, c'est difficile d'être ac-

En chiffres ▶

**8 164**

Dans l'Ain, en 2022, 8 164 entreprises ont été créées, dont 5 031 micro-entreprises. Activités marchandes hors secteur agricole.

**5 291**

C'est le nombre d'immatriculation d'entreprises dont 451 dans l'industrie, 575 dans le BTP, 1 373 dans le commerce et 2 862 dans les services.

**2636**

C'est le nombre d'entreprises radiées.

**3 300**

C'est le nombre de création d'entreprises artisanales. 1 600 ont été radiées.

compagné », relate le Montluiste. Le brevet « Piscinotron » de Jérémie Surre vient d'être racheté par la société E-DEM piscine pour quelques milliers d'euros. La dirigeante de l'entreprise de « piscines connectées » Virginie Mazan souhaite élargir sa gamme en proposant le système à ses clients. De son côté, l'ex patron de SimplEAument va retourner à la fac... Mais pour donner des cours de biologie/biotechnologies.

« Je conseille à tous ceux qui ont l'envie de se lancer dans l'aventure de la tenter car on rencontre énormément de gens, on passe par plein d'émotions et on apprend des choses incroyables sur soi et la société », conclut-il.

● Amandine Eymes

#### Repère ▶

##### • Quelles aides à la création d'une entreprise ?

Dans l'Ain à la création d'entreprises, des aides financières existent : avec Pôle emploi, en lien avec les droits au chômage soit le déblocage d'une partie des droits sous forme de capital soit le maintien de l'indemnité - des aides sous forme de prêts d'honneur via les plateformes locales comme le Réseau initiative France ou encore un prêt à taux zéro en complément d'un financement bancaire pour le futur chef d'entreprise. France Active, par exemple, vient faciliter l'obtention d'un prêt et sert de garantie au niveau des emprunts bancaires. Une exonération partielle des charges sociales sous conditions est également possible pour les micro-entrepreneurs durant un an. La Région et d'autres financeurs tels que le Département peuvent intervenir pour une aide aux travaux dans un local par exemple. Au bout de quelques années d'existence, le chef d'entreprise peut se tourner vers le Fonds Départemental de Revitalisation de l'Ain, qui propose des enveloppes budgétaires afin de créer des postes ou donner un coup de pouce pour passer un mauvais cap.

# Boline

## BORIS RAT

LE PROGRÈS - 5 DÉCEMBRE



SAINT-VULBAS

## Boline, la société spécialisée dans le balisage industriel

Boline, société créatrice de balisage industriel, réalise un enrouleur innovant pour l'événementiel appelé Lolly Pot. L'occasion de revenir sur cette entreprise du Parc industriel de la plaine de l'Ain, forte de 10 ans d'expérience.

Boris Rat connaît parfaitement la signalétique qui consiste à organiser un parcours fluide sur un lieu accueillant du public. D'abord responsable commercial au sein de la société familiale créée par son père, il décide de poursuivre avec sa propre société spécialisée dans la réalisation de poteaux de guidage et d'enrouleurs à sangles rétractables pour délimiter des espaces. À titre d'exemple, délimiter une file d'attente pendant la période Covid, créer une zone de discrétion à un guichet, ou encore la fermeture d'une caisse en GMS (Grande et moyenne surface). « En juillet 2020, j'ai intégré un atelier du Patagonia sur la pépinière d'entreprises sur le PIPA, nucléaire, logistique, ou sites industriels à risque, explique Boris Rat. C'est un environnement favorable qui a contribué à l'essor de mon entreprise, avec des clients au plus proche. »

### Des fournisseurs locaux

Boris Rat est en capacité de personnaliser tous les modèles de sangles aux visuels créés à la demande et de produire la signalétique la plus adaptée aux usages, sécurité, zonage, file d'attente, en intérieur ou extérieur. Il poursuit : « J'ai toujours privilégié



Pour Boris Rat présente Lolly Pot, innovation destinée aux sociétés de location de matériel dans l'événementiel. « Un produit qu'ils pourront offrir aux clients institutionnels, sociétés du privé, ou particuliers, des débouchés multiples pour une diversification de notre marché. » Photo Pascal Ducros

## Lolly Pot, l'innovation pour investir le marché des particuliers

Fort de 10 ans d'expérience dans le balisage de sécurité par sangle rétractable, Boline est à même de proposer des réponses adaptées à la plupart des problématiques. « Institutions, industries, GMS (Grandes et moyennes surfaces), notre signalétique est devenue nécessaire au quotidien pour baliser une zone dangereuse ou réaliser un périmètre pour la distanciation physique imposée par le Covid 19. »

les fournisseurs locaux concernant les pièces plastiques injectées, les ressorts et lestage en béton des poteaux, l'impression, ou encore les

Lolly Pot pour investir le marché du particulier, est une innovation subventionnée par la CCPA (Communauté de communes de la plaine de l'Ain) à hauteur de 15 000 euros

C'est ainsi que Boris Rat souhaite se diversifier et poursuivre l'évolution de sa société, en permettant aux loueurs dans l'événementiel de proposer ce nouveau matériel pour les sociétés certes, mais aussi les parti-

culiers et leurs événements d'envergure. Mariage, avec des sangles marquées aux noms des jeunes mariés par exemple. « Les loueurs proposeront Lolly Pot à la location, nous fournirons les sangles personnalisées. »

La subvention du montant du coût de l'innovation sera versée directement à la société de Florian Arot, MojoWorkin de Saint-Sorlin, afin de toujours localiser au plus près.

Depuis juin 2022, Boline est installé en atelier au Patagonia, en location. « Avec des produits mis au point avec mon père, explique Boris Rat,

### Boline en chiffres

- Atelier Patagonia  
510, avenue des bergeries  
01150 Saint-Vulbas
- Dirigeant salarié : Boris Rat
- Société SAS au capital social de 6 000 €
- Activité : fabrication et commerce de gros de fournitures et équipements pour le balisage en logistique industrielle.
- Chiffre d'affaires :  
2022 : 190 000 €.  
2023 : 220 000 €.
- Produit de fabrication 100 % française
- Partenaire montage des enrouleurs : Esat (Établissement et service d'aide par le travail) de Meximieux pour l'assemblage des enrouleurs grande longueur
- Innovation à venir : Lolly Pot, balisage à destination de l'événementiel.

dirigeant, la société est en constante évolution, mais pour grandir plus vite j'ai décidé d'innover pour me positionner sur de nouveaux marchés. » En effet, pour réussir, Boris Rat souhaite se positionner sur le marché de l'événementiel, un marché nouveau et porteur. « Pour cela j'ai créé une nouvelle gamme de produits au design plus élaboré et avec des fonctions novatrices. Elle a été testée lors d'un salon parisien, dont l'excellent accueil réservé au prototype s'est révélé encourageant pour une future commercialisation. Nous en finalisons le plan d'industrialisation », assure-t-il.

● De notre correspondant  
Pascal Ducros

# Bistrot Nostimo

PAVLOS NATSIKAS

LE PROGRÈS - 17 DÉCEMBRE



LAGNIEU

## Katsikas Pavlos, véritable marathonnier, ouvre son premier restaurant

À Lagnieu, un nouveau restaurant Bistrot nostimos vient d'ouvrir ses portes place des Fontaines-d'or. La clientèle peut dorénavant goûter à de la cuisine traditionnelle française, méditerranéenne, mais aussi voyager avec au menu, des spécialités d'une cuisine venue de Grèce.

C'est bien à Lagnieu que Katsikas Pavlos, âgé de 35 ans, originaire d'Ioannina en Grèce, a choisi de se lancer le défi d'ouvrir un restaurant place des Fontaines-d'or.

Il faut dire qu'arrivé en France en 2017, plus précisément en région Auvergne-Rhône-Alpes, ce jeune homme a réalisé un véritable marathon et trouvé très vite un travail dans la restauration. Il a, en l'occurrence, travaillé au Daddy Poule dans le Rhône, tenu par Philippe Gauvreau, chef doublement étoilé en 1994 et 2000 quand il était à la tête des fourneaux du pavillon de La Rotonde situé à La Tour-de-Salvagny (Rhône). Une expérience d'un an pour Natsikas Pavlos, qui ne pouvait pas trouver mieux afin d'apprendre encore les bases de ce métier exigeant.

Fort de ce parcours et passionné par l'art culinaire,



Le nouveau restaurant crée cinq nouveaux emplois.

Photo Philippe Bonnet

son premier restaurant, après quelques travaux d'aménagement, est ouvert au public depuis septembre.

### De l'emploi à la clé

L'ouverture du restaurant, c'est aussi la création de cinq emplois dans une activité pourtant dite en tension, ce qui demeure confortable pour la commune de Lagnieu.

Ce sont donc une serveuse de 20 ans d'expérience et un jeune de 17 ans, les deux en CDI, un barman également expérimenté et les parents du

chef, heureux de renouer avec une cuisine familiale qui a tendance à se perdre dans nos contrées, qui composent l'équipe.

« J'ai l'intention d'installer une pâtisserie afin de proposer durant la saison estivale des grosses pièces de viandes, mais aussi de faire venir des produits spécialement de Grèce », assure Natsikas Pavlos. Des projets plein la tête donc...

● De notre correspondant  
Philippe Bonnet

Réservation et commande  
au 04.74.61.43.62.

# Le Fournil du Rocher

BASTIEN PAULET

LE PROGRÈS - 22 DÉCEMBRE



SAINT-SORLIN-EN-BUGEY

## La pièce de 100 euros Disney en jeu dans les galettes du sou



Jean-Luc Boyer, président du sou des écoles, présente la pièce mise en jeu en compagnie de Bastien Paulet, le boulanger qui réalisera les galettes. Photo Dominique Gras

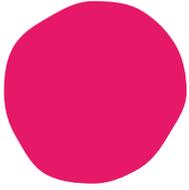
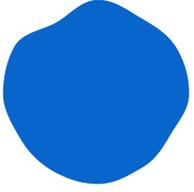
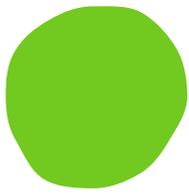
C'est de notoriété publique. Les studios Disney fêtent cette année leur centenaire. Le sou des écoles de Saint-Sorlin-en-Bugey a décidé de marquer à sa manière cet anniversaire à travers la traditionnelle galette des rois.

Une et une seule des galettes au beurre de Bresse AOP et aux amandes complètes confectionnées pour l'occasion par la boulangerie de Saint-Sorlin-en-Bugey, Le Fournil du rocher, contiendra la fève gagnante de la pièce commémorative Dis-

ney en argent de 100 euros.

« Les dessins animés de Disney font le bonheur des enfants depuis des décennies. Les bénéfices de l'opération galette des rois, participent au financement des projets pédagogiques de l'école, il aurait été dommage de laisser passer l'occasion. Les galettes sont à commander jusqu'au 4 janvier inclus et seront à récupérer à la boulangerie le 13 janvier de 9 h 30 à 11 h 30 », explique Jean-Luc Boyer, président du sou.





# Le Noa

## CLÉMENT TOESCA & LOÏC COLLARD

LE PROGRÈS - 29 DÉCEMBRE



PONT-DE-CHAZEY

**Paroles de gérants** / « Les gens ne sortent plus en boîte pour le Réveillon »



Clément Toesca et Loïc Collard ont décidé de ne pas ouvrir le bar Le Noa pour la Saint-Sylvestre. Photo Amandine Eymes

Le lounge bar Le Noa, tenu par les deux amis Clément Toesca et Loïc Collard, à Pont-de-Chazey, a décidé de ne pas ouvrir ses portes pour la nuit festive de la Saint-Sylvestre. Les jeunes patrons du bar estiment que cela n'est pas utile « car il n'y aura pas grand monde ». Même son de cloche, juste en face, au Blow club de Villieu-Loyes-Molon. « Les gens ne vont plus en boîte pour le jour de l'An,

c'est fini. Ils préfèrent rester chez eux, entre amis ou en famille », estime le gérant du club Arnold Ayache. Une manière aussi « d'éviter les déboires et les gens qui picolent trop », conclut-il. Pas besoin de dispositifs tels que Sam ou Good Angel pour lutter contre l'alcool au volant. Sur la Côtière, on décide tout simplement de ne pas ouvrir les portes des lieux festifs.

