

La gazette

2024

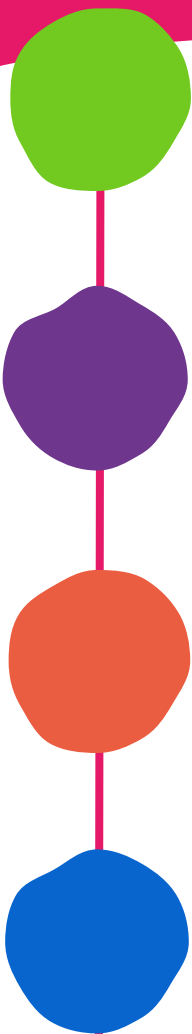
Les articles de journaux où
apparaissent les
entrepreneurs financés

AU FORMAT NUMÉRIQUE



Réseau
Initiative
PLAINE DE L'AIN CÔTIÈRE





Le mag' de Meximieux

ILS FONT NOTRE VILLE

Nos nouveaux commerçants

L'AQUARELLE | Demba & Fatumata Baldé
2 Rue de Lyon | 09 83 08 58 77

Depuis que leurs chemins se sont croisés en 2019, le rêve de Demba & Fatumata était d'avoir un jour leur propre restaurant. Fatumata pouvait compter sur ses 11 ans d'expérience dans la restauration entre le Portugal et Lyon. Demba, lui, a découvert la restauration lorsqu'il est arrivé à Paris en 1997. Et, c'est là qu'il s'est dit « en fait, c'est ce que je veux faire ». La restauration lui plaisait, les relations avec la clientèle, l'accueil, les échanges. Il aime relever les défis.

C'est fort de leur motivation à tous les deux qu'ils se lancent dans la recherche d'un bar-restaurant. Et, c'est à Meximieux qu'ils vont tomber sous le charme de « L'Aquarelle » qui est en vente. Ils se lancent dans l'aventure et fourmillent déjà d'idées : faire découvrir de nouvelles saveurs, dégustation de tapas, de planches apéritives, de cocktails... Leurs souhaits, apporter de la bonne humeur, des sourires, de la convivialité.

BOUCHERIE NICOLAS | Nicolas Salazar
7 rue de l'Église | 04 74 61 02 04

Après 27 ans de bons et loyaux services dans sa boucherie Rue de l'Église, Pascal Grobon a souhaité prendre sa retraite bien méritée. C'est avec plaisir que nous souhaitons la bienvenue à son successeur, Nicolas Salazar qui a repris

les rênes depuis le 7 novembre 2023.

Nicolas possède un CAP et un Brevet Professionnel. Il a fait son apprentissage à la Boucherie Landry, bien connue dans la région. Il a ensuite travaillé pendant 1 an à la Boucherie Raymond à Crémieu. De là, il partira sur Bourg-en-Bresse où il participe à l'ouverture de la Boucherie André. Puis, c'est en Haute-Savoie qu'il continuera d'enrichir son expérience en boucherie traditionnelle. Il y restera 5 ans et finira par être responsable magasin. Sur les conseils de son dernier employeur, il décide de reprendre une boucherie. Il revient sur Meximieux. La boucherie Grobon est en vente et c'est tout naturellement que la vente se fait. Pour Nicolas, la boucle est bouclée. Il reprend l'ensemble du personnel et conserve les mêmes fournisseurs.

CASA ALVES | Paula Alves
164 rue des Artisans | 04 74 36 35 52

La Casa Alves vient de fêter son 1er anniversaire. En effet, le 1er mars 2023, M. et Mme Alves ouvraient leur épicerie portugaise dans la Zone d'Activité de la Bassette où ils ont déjà la Société CARL A Peintures. C'est là qu'a germé l'idée de ce petit supermarché sur la Côtère-Plaine de l'Ain qui comporte une importante communauté portugaise. Jusqu'à présent, il fallait se rendre à Pont-de-Chéruy,

Saint-Priest ou Mâcon pour trouver une épicerie spécialisée.

Depuis un an, ils ont su attirer une clientèle fidèle. Ils vous proposent une large gamme de produits portugais (98 % des produits vendus proviennent du Portugal). En poussant la porte, vous trouverez de la charcuterie, des fromages, du poisson (bien sûr la morue séchée vendue à la découpe), des surgelés, des conserves, des jus de fruits...

Mr et Mme Alves ont ajouté à cette liste, la vente de poulets grillés avec un accompagnement, des plats à emporter le week-end (dont les acras de morue frits, les beignets de crevettes, les beignets de viande...). Vous trouverez également des pâtisseries dont les délicieuses Pasteis de nata (pâtisserie à base de pâte feuilletée et flan).

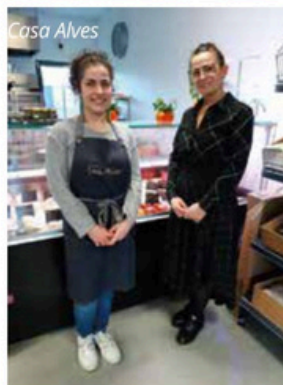
CASA BIANCHI |

Marjorie Aupetit & Anthony Bianchi

10 place Vaugelas | 04 74 38 81 41

Pour Marjorie et Anthony, la Casa Bianchi est avant tout un projet familial qui a mûri petit à petit. Le moment était venu de se lancer. Le choix de Meximieux était évident. Leur volonté est de faire connaître la gastronomie italienne et de faire découvrir aux gens de nouveaux produits et de nouvelles saveurs. Comme ils aiment à le dire « la gastronomie italienne ne se cantonne pas aux pizzas et aux pâtes, même si ce sont les meilleures !! » Une année durant, ils ont cherché un panel de producteurs italiens avec des critères très stricts afin de proposer une sélection rigoureuse de produits à leur future clientèle. Ainsi, ils vous proposent toute une gamme de charcuterie, fromages, huile d'olive, pâtes, vin... ainsi que de délicieux panettones au moment de Noël.

Leur souhait est de transmettre leur amour des produits italiens et de créer un lieu convivial où les gens auront plaisir à venir.



Apéro littéraire

La cave à bières Les Potions de la Cité et la Librairie Célestine ont lancé ensemble, en février, leur 1er apéro littéraire. Le principe ? Après avoir voté, parmi une sélection thématique autour de l'Irlande, les participants disposaient d'un mois pour lire l'ouvrage choisi « Le pavillon des combattantes ». Ils se réunissaient ensuite autour d'une bière, d'un cidre ou d'un soft pour en discuter, échanger et débattre. Gros succès ! D'autres dates seront proposées avec de nouveaux thèmes. A suivre !



FOCUS SUR ...

Réseau Initiative
PLAINE DE L'AIN CÔTIÈRE
NOTRE PROJET, AIDER LE VÔTRE

QU'EST CE QUE C'EST ?

Le Réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtère, association loi 1901, a pour but de promouvoir le développement économique à travers un accompagnement et un appui financier pour les créateurs et repreneurs d'entreprises.

POUR QUELS PROJETS ?

Le Réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtère accompagne tout type de TPE/PME. Que votre projet soit de créer ou de reprendre un commerce, de vous lancer à votre compte en tant qu'artisan, de créer ou reprendre une entreprise innovante ou industrielle ou encore de vous lancer en tant qu'agriculteur, l'association pourra vous accompagner et vous guider dans votre parcours de chef d'entreprise.

LE PRÊT D'HONNEUR

Un prêt d'honneur est un prêt personnel à taux 0, destiné à booster votre trésorerie ou votre apport personnel. Les prêts d'honneur viennent toujours en appoint d'une demande de prêt bancaire.



Plus d'infos

04 74 40 30 40

initiative.pac@gmail.com

270 allée des Lilas | 01150 Saint-Vulbas

COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

Dès que votre projet est construit et que vous entrez dans la phase de recherche de financements, rapprochez-vous de l'association. Un(e) chargé(e) de mission vous accompagnera dans le montage de votre dossier.

Ensuite, vous présenterez votre projet devant un comité d'agrément constitué d'experts-bénévoles, qui vous accueilleront dans un esprit bienveillant et vous apporteront leur expertise au travers de conseils.

ET APRÈS ?

En tant qu'entrepreneur financé vous bénéficiez d'un accompagnement selon vos besoins. L'association et ses experts-bénévoles se tiennent à votre disposition pour conseiller, écouter et vous guider au mieux dans vos premiers pas de chef d'entreprise.

La force du réseau : l'engagement de ses experts-bénévoles, l'animation au travers de Rencontres Réseau régulières et le parrainage.

LES ENTREPRISES AIDÉES

A Meximieux, nous avons récemment aidé Casa Bianchi, LEM Fitness, Boucherie Salazar et l'Aquarelle, les Potions de la Cité.



TÉMOIGNAGE

Roland Lyandrat | Les Potions de la Cité

« Le Réseau Initiative m'a apporté des conseils, de la disponibilité, de l'implication dès la phase de montage du projet. Un soutien financier non négligeable avec le Prêt d'Honneur, et il y a un suivi régulier fort appréciable, avec de l'écoute, de la bienveillance et de l'humain tout en étant force de propositions. »



Boulangerie Tribhou

BENJAMIN TRIBHOU

LE PROGRÈS - JANVIER



AMBRONAY

Des fèves de galettes des rois à l'effigie du patrimoine local

Benjamin Tribhou, boulanger originaire d'Ambronay, a voulu mettre à l'honneur la commune en intégrant à ses galettes des rois des fèves un peu particulières... à l'effigie des monuments de la commune. Rencontre.

Le label Site patrimonial remarquable (SPR) obtenu par la commune d'Ambronay a inspiré Benjamin Tribhou, gérant depuis 2021 de la boulangerie située sur la zone artisanale des Piques. Et pour cause, le boulanger a intégré à ses galettes des rois... des fèves à l'effigie des monuments d'Ambronay.

« J'ai toujours vu ces édifices qui font la réputation de mon village »

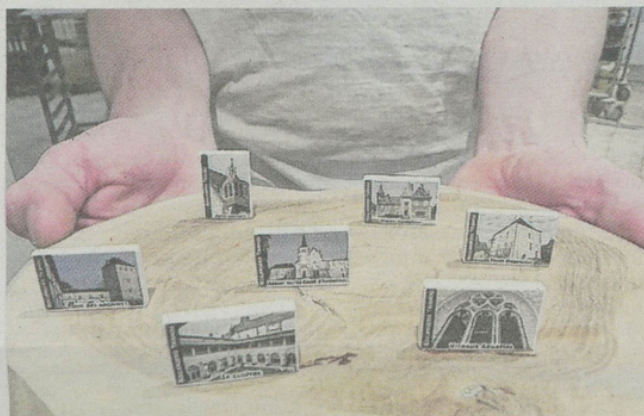
« J'ai voulu mettre en avant la richesse patrimoniale d'Ambronay du fait qu'en 2023, Ambronay a été labélisée Site patrimonial remarquable (SPR), explique-t-il. J'ai pris contact avec une entreprise artisanale française qui fabrique ce type de fèves. Originaire d'Ambronay, où j'ai grandi, j'ai toujours vu ces édifices qui font la réputation de mon village. J'ai voulu mettre en avant Ambronay avec des fèves personnalisées qui seront glissées dans toutes les galettes des rois, tout au long du mois de janvier. »

Sept fèves en édition limitée

Les fabophiles (collectionneurs de fèves des galettes des rois) pourront rassembler les sept fèves rectangulaires (en



Laëtitia Sibert, salariée, et Benjamin Tribhou, présentent la collection de fèves. Photo Jacques Giunta



Ces fèves ont été réalisées en partenariat avec le Centre culturel de rencontre pour les photos. Photo Jacques Giunta

édition limitée) qui forment la collection, à l'effigie des bâtiments historiques d'Ambronay.

« Pour les photos, je me suis rapproché du Centre culturel de rencontre (CCR) d'Ambronay

qui m'a mis en contact avec Bertrand Pichène, photographe officiel du CCR. Ces clichés ont été envoyés à l'entreprise qui m'a fait une proposition que j'ai validée », conclut le boulanger.

Boulangerie Randot

PHILIPPE RANDOT

LE PROGRÈS - JANVIER



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

Ambérieu-en-Bugey • Ambérieu vitrines a remis les gains de Noël aux heureux gagnants

Lundi 15 janvier, le président d'Ambérieu vitrines Thomas Marcoz, a reçu dans son établissement But les heureux gagnants à l'animation passeports de Noël. Le but était de leur remettre leurs bons d'achat gagnés chez les commerçants participants à l'opération. Plusieurs dizaines de bons d'achat à partir de 100 € ont été remportées. À cette occasion, une brioche des rois confectionnée par la boulangerie Randot du centre-ville a été dégustée par les commerçants et les invités très nombreux. 30 kilogrammes de pâtes, une centaine d'œufs et dix kilogrammes de beurre ont permis sa fabrication ainsi que plusieurs fèves et couronnes pour le plaisir de tous. Philippe Randot possède un four permettant la cuisson de cette viennoiserie de 3 mètres sur une plaque de cuisson pesant 60 kg.



Philippe Randot présentant sa brioche des rois.
Photo Jean-François Grimmer

Brasserie Malt Émoi

CHARLIE PALMIGIANI

LE PROGRÈS - MARS



VILLIEU LOYES MOLLON

La brasserie Malt Émoi passe la main : « Je retiendrai chaque rencontre »

Après plus de 6 ans à la tête de sa propre brasserie artisanale, Denis Chabanne confie son affaire à Charlie Palmigiani. Dès le 18 mars, cet ancien restaurateur de la fameuse Auberge du Coq de Pérouges reprend les rênes de Malt Émoi.

C'est un brin « déçus » mais « soulagés » que le jovial Denis Chabanne et sa fille Lucille, mettent fin à l'aventure Malt Émoi. À deux ans de la retraite, l'ex électricien quitte le navire de la petite brasserie artisanale qu'il avait créée en 2018 dans le garage familial de Mollon. Depuis, la microbrasserie a bien grandi. Et la réputation des bières Malt Émoi n'est plus à faire. D'un chiffre d'affaires de 160 000 euros, la brasserie a même trouvé sa place sur les tables du château d'Epeyssolles de Georges Blanc.

Hausse des charges, baisse du panier moyen

« C'est devenu physique », lâche-t-il devant les fûts de bière de 50 kilos. Depuis son hangar installé à Meximieux depuis novembre 2020, Denis retiendra « l'aspect humain » du métier et les « rencontres ». « Je n'ai jamais vu un seul client repartir en faisant la gueule, se remémore le brasseur. Forcément, ça donne le sourire. »

Un boulot gratifiant qu'il ne délaisse pas uniquement pour des raisons de santé : la hausse des charges et la baisse du panier moyen ont aussi pesé dans la balance. Après des années de croissance, beaucoup de brasseries artisanales sont stoppées



Denis Chabanne et sa fille, Lucille, ont confié les clés de leur brasserie artisanale à Charlie Palmigiani. Le nouveau gérant va déménager l'outil de production en zone artisanale de Villieu. Photo Amandine Eymes

dans leur élan par l'inflation. Chez Malt Émoi, on mise, depuis le début, sur du houblon 100 % français et une démarche zéro déchet. Des valeurs et convictions auxquelles la famille Chabanne n'a jamais voulu déroger. « On aurait pu continuer en faisant du chinois mais on n'aurait pas pu se regarder dans la glace », confie Lucille Chabanne. Pour qui il est devenu difficile de tirer un salaire de l'activité.

Un retour aux sources à Villieu

C'est malgré tout « content » de la notoriété de leur marque Malt Émoi que le duo père-fille laisse les clés de la maison à Charlie Palmigiani. Fils de Dominique Palmigiani de la fameuse Auberge du Coq, qui a fermé ses portes fin 2022 après

40 ans de service dans la cité de Pérouges, il reprendra officiellement la brasserie le 18 mars. Habitué de la restauration, ce quadragénaire brasse déjà depuis un peu plus d'un an chez lui. Il s'est formé auprès de l'organisme Beer Fabrique et chez son cousin brasseur « pour avoir les bases » mais compte aussi sur la transmission des recettes de la famille Chabanne. « La bière, ça m'attirait pas mal. C'est un nouveau challenge », avoue-t-il. Tout en restant « dans la continuité » de Malt Émoi, Charlie Palmigiani va déménager l'outil de production sur la zone artisanale de Villieu. Un local plus grand de 150 m² qui permettra au repreneur de consacrer une partie du lieu aux événements, concerts et au bar, une autre au brassage et une troisième partie dédiée

aux séminaires. Et pourquoi pas proposer aux entreprises des ateliers de zythologie. Pour ce nouveau projet de vie, le Pérougien a investi 200 000 euros, en fonds propres et grâce à un prêt d'honneur de 20 000 euros de l'Initiative Plaine de l'Ain Côtière. Côté bières, Charlie Palmigiani va ajouter au panel de la brasserie « une blonde légère de soif pour l'été ».

Le vendredi 15 mars, dès 19 heures, ce sera la dernière soirée à la brasserie pour Denis et Lucille Chabanne. L'occasion de fêter la Saint-Patrick mais surtout de dire au revoir à une clientèle fidèle. « Je ne vais pas regretter le brassage et les fûts mais la relation client me manquera », conclut Denis, dans un sourire.

● Amandine Eymes

Les brasseries artisanales en danger

« Les brasseries artisanales sont au bord du gouffre ». C'est le cri du cœur du syndicat national des brasseries indépendantes (SNBI) dans une lettre ouverte adressée au gouvernement. Le syndicat comptabilise 200 fermetures de brasseries partout en France sur l'année écoulée et demande une aide directe de 20 millions d'euros. « Toutes les semaines, nous avons des annonces de fermetures ou de brasseries en grande difficulté, témoigne Sonia Rigal, membre du SNBI. Mais nous ne sommes pas entendus et à ce jour, nous n'avons aucun soutien de la part du gouvernement. » La filière française, qui compte 6 600 emplois et 2 500 brasseries, subit la hausse du coût de ses matières premières et notamment du prix des bouteilles de verre allant jusqu'à 60 % depuis janvier 2022. Le verre représentant les deux tiers du prix de revient d'une bouteille de bière. « Parallèlement à cela, des entreprises productrices de bouteilles en verre annoncent des bénéfices records de l'ordre de +40 %, déplore Sonia Rigal. En 2019, une brasserie naissait chaque jour, aujourd'hui le syndicat estime qu'une brasserie sur dix envisage une fermeture en 2024. »

Vendredi 15 mars, Saint-Patrick à la brasserie Malt Émoi, à l'Es-sard, route de Chalamont, à Meximieux.

GAEC de la Brive

NOÉLIE FUSILLET & ROMAIN CLAVEL

LE PROGRÈS - MARS



MARCHAMP

Un an après la reprise d'un élevage laitier, leur petite ferme tourne bien

En janvier 2023, Romain Clavel et Noélie Fusillet ont repris une exploitation de vaches laitières dans le Bugey. Ils ont choisi de mener la ferme à leur façon, avec le système herbager : une seule traite par jour et la conversion en agriculture biologique. Un projet agricole et un projet de vie de famille.

Noélie Fusillet et Romain Clavel avaient des idées à foison quand ils ont repris le GAEC de la Brive à la suite de Christian Guigard. C'était en janvier 2023 à Cerin, sur la commune de Marchamp. Des jeunes agriculteurs qui se lancent dans l'élevage de vaches laitières ? La petite ferme fonctionne bien et il n'y a rien de hasardeux, explique le couple. Le modèle d'exploitation garde un petit cheptel.

Le troupeau de 32 montbéliardes rachetées en 2023 s'est étoffé de quelques jersiaises et prim'holstein, et compte 41 vaches actuellement plus des génisses pour le renouvellement. La conversion en agriculture biologique, entamée l'an dernier, sera achevée en janvier 2025 - c'est Biolait qui viendra alors collecter le lait à la suite de Sodiaal.

« On traite une seule fois le matin »

Autre petite révolution dans le troupeau, le passage à la monotraite encore peu pratiquée dans les fermes : « On traite une seule fois le matin à 6 heures et pas le soir. On a donc moins de lait mais il est plus riche en protéines, en matière grasse, et la qualité du lait est payée, expli-



Romain Clavel et Noélie Fusillet ont repris début 2023 la petite exploitation de vaches laitières, en conversion biologique. Photo Fabienne Python

que la jeune agricultrice. Les vaches sont moins « poussées », elles se contentent de peu, on peut les faire pâturer plus loin et les laisser au pré la nuit, on est plus en raccord avec la nature. On n'est pas obligés de donner des compléments, ce sont des charges en moins, c'est moins d'astreinte pour nous. »

Romain estime à -20 % la perte de chiffre d'affaires pour 45 % de temps de travail en moins. Mais avoir une vraie vie de famille - la deuxième petite fille est née voici quelques semaines - c'était fondamental. « Au niveau financier, on ne se plaint pas, dit-il. Nos prévisions de juin 2022 tablaient sur 340 € les 1 000 litres. La réalité des prix est supérieure, on est autour de 440 €/1 000 litres. »

L'élevage repose sur un système herbager qui s'organise sur 90 hectares pour le pâturage, pour le foin, avec quelques hec-

tares pour le méteil (mélange de céréales) qui donne de la farine et de la paille. La prairie a été semée avec de la luzerne, du trèfle et des graminées comme le dactyle et la fétuque, elle doit durer cinq ans. La gestion fine de l'herbe au pâturage, c'est la première préoccupation.

« Dans une prairie, le but c'est que les bêtes mangent rapidement »

« Dans une prairie, le but, c'est que les bêtes mangent proprement le plus rapidement possible pour ne pas épuiser la prairie, puis on déplace les fils et les piquets avec la tonne d'eau, sur la parcelle suivante pour laisser repousser la prairie, expose Romain. Avec les divers éléments, les vaches continuent de pâturer longtemps. Les études montrent que les systèmes herbagers sont bons

pour l'environnement et pour l'alimentation humaine. La qualité du lait est différente quand les vaches sont nourries à l'herbe, ce n'est pas comme l'ensilage. Cette qualité là n'est pas rémunérée, il n'y a pas de label pour l'expliquer au consommateur, mais on est convaincu que c'est mieux. On fait un peu du militantisme, on essaie d'être cohérent. On essaie de montrer qu'on peut être heureux en travaillant moins et en étant plus efficaces sur ce qu'on produit. On garde 50 % de la richesse qu'on produit. »

« Notre modèle est peu mis en avant »

Sur l'alimentation, l'exploitation est autonome, à part l'achat de sel iodé. « Notre modèle est peu mis en avant, observe Romain, en dehors de la Confédération paysanne et de l'AD-DEAR (Associations pour le

Zoom ► Chiffres clés

► Dans leur projet de reprise d'exploitation, Romain et Noélie ont été soutenus par la chambre d'agriculture, par l'ADDEAR et par l'AFOG, association de formation à la gestion agricole.

« Nous avons bénéficié de la dotation jeunes agriculteurs de 50 000 € chacun. Mais il y a des contraintes, des critères, des formations à faire », indique Noélie. « Nous, on a eu la chance d'avoir peu d'investissements à faire pour l'achat des vaches, des bâtiments, du matériel. On a peu d'emprunts. Mais il faut être motivés, avoir une petite structure. »

► Parmi les soutiens qui croient dans ce projet : l'association Initiative Plaine de l'Ain Côtière qui a accordé un prêt d'honneur de 20 000 €.

► Des travaux ont été engagés sur l'exploitation : en plus des travaux sur les clôtures, un réseau d'eau a été installé sur 7 hectares autour de la stabulation pour remplir facilement les abreuvoirs sans déplacer les tonnes d'eau ; un bâtiment pour les génisses a été aménagé en cas d'hiver rude.

développement de l'emploi agricole et rural), parce qu'on n'est pas intéressants pour les gens qui vendent de l'alimentation, des semences, du fioul, des phytos, qui ont intérêt à ce qu'on fasse des gros emprunts, qui vivent de l'agrobusiness. »

● Fabienne Python

L'Aquarelle

FATUMATA & DEMBA
BAMBA BALDE

LE PROGRÈS - MARS



MEXIMIEUX

Ce couple originaire de Guinée-Bissau rachète le bar-restaurant L'Aquarelle

L'Aquarelle tient ses nouveaux patrons. Le bar-restaurant historique de Meximieux est repris par Demba et Fatumata Baldé. Les deux nouveaux propriétaires, originaires de Guinée-Bissau, épaulés par leurs deux salariés, ont assuré leur premier service mardi 27 février.

Il occupe une place de choix le long de la rue de Lyon, à quelques pas seulement du beffroi de Meximieux. D'abord connu comme le Bar des chasseurs, l'établissement est devenu L'Aquarelle il y a environ 40 ans. Ces dernières années, le bar-restaurant a été le bébé des frères Constantinides.

Les propriétaires ont finalement décidé de vendre. Et, en ce début d'année, Demba et Fatumata Baldé sont devenus les nouveaux patrons de la mythique brasserie de cette commune de 8 000 âmes.

« On est tombés sous le charme du lieu »

Elle, est née au Sénégal d'une maman Bissau-Guinéenne. Elle y a tenu un fast-food pendant 11 ans, avant de partir au Portugal, pour finalement venir en France en 2021 et rejoindre son mari. Lui, est également originaire de Guinée-Bissau et a enchaîné les expériences dans la restauration entre Paris et Lyon. Pendant plusieurs années, le couple a nourri le rêve de monter sa propre affaire. Et, au vu de leurs expériences et de leur détermination, il ne leur a pas fallu beaucoup de temps pour convaincre les anciens propriétaires. « On avait d'abord ciblé un établissement à Montluel, mais pour plusieurs raisons, cela ne

s'est pas fait, se souvient Demba. Un jour, on s'est arrêté boire un verre à L'Aquarelle. On a tout de suite accroché avec les anciens patrons et on est tombés sous le charme du lieu. J'ai directement remarqué la tireuse à bières suspendue, il n'y en a nulle part ailleurs. On a discuté avec un des patrons, on a sympathisé, et cela s'est fait assez naturellement », sourit-il.

Un prêt d'honneur de 20 000 euros

Ils ont racheté L'Aquarelle en bénéficiant notamment d'un prêt d'honneur de 20 000 euros par le réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière. Bien que fraîchement débarqués en tant que patrons, ils ne comptent pas tout révolutionner. « L'équipe reste la même, puisque nos deux employés étaient déjà là avant notre arrivée. Les menus à l'ardoise le midi sont conservés avec des produits locaux. Il y aura quelques nouveautés, notamment une carte de cocktails à déguster, des soirées thématiques les week-ends comme le "Tour du monde de la gastronomie" où seront préparées des spécialités de plusieurs pays », explique Demba, qui a notamment pour ambition d'organiser des vernissages et des expositions pour mettre en lumière les œuvres d'artistes locaux.

Pour régaler le plus grand nombre, ils ont d'ailleurs décidé d'étendre les horaires d'ouverture. « La semaine, on va ouvrir jusqu'à 22 heures et 23 heures le week-end afin d'essayer d'attirer une nouvelle clientèle en plus des habitués », souligne Fatumata.

● Loris Lacroix



Demba et Fatumata Baldé sont désormais aux mains du bar restaurant L'Aquarelle. Ils ont bénéficié d'une aide accordée par le réseau initiative Plaine de l'Ain. Photo Loris Lacroix

Réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière : 60 projets présentés chaque année

Le réseau initiative Plaine de l'Ain Côtière est un réseau fédéré autour d'une multitude d'associations et acteurs économiques locaux. Existait depuis 15 ans, le réseau intervient principalement sur quatre communautés de communes dont celle de la Plaine de l'Ain. « Pour notre public, c'est l'accompagnement à la création et à la reprise d'entreprise qui domine parmi nos missions. C'est un accompagnement

au moment où le projet d'un entrepreneur est ficelé, dès lors que le prévisionnel et le financement sont établis », résume ainsi Sophie Freidel, chargée de suivi et de financement pour le réseau initiative Plaine de l'Ain et Côtière.

Au total, l'association qui compte trois salariés comptabilise environ 250 porteurs de projets, dont les financements sont actifs, et présente en moyenne

60 projets par an à son comité. « Notre rôle est d'intervenir au moment du financement en octroyant des prêts d'honneur, avec un taux à 0 %, sans garantie, personnel, ayant comme vocation d'être tournés vers l'entreprise. Mais on ne s'arrête pas là, car l'accompagnement continue aussi bien après la reprise ou la création d'une entreprise. Notre mission c'est aussi d'être à l'écoute de nos porteurs de projets. »

Le Vrac de la Côtière

JÉRÔME PONT

LE PROGRÈS - AVRIL



MEXIMIEUX

Face aux difficultés du vrac, l'épicerie de Jérôme Pont s'adapte pour perdurer

Tout n'est pas simple pour les épiceries vracs, qui voient leur clientèle baisser depuis le début de l'année. À Meximieux, la boutique Le vrac de la Côtière de Jérôme Pont n'y échappe pas, malgré un beau démarrage à son ouverture en 2022. Une nouvelle offre a été lancée pour séduire les clients.

L'annonce avait fait grand bruit sur sa page Facebook, début mars. « Voici la raison de la fermeture le mardi de votre épicerie. Je travaille à côté pour essayer de tirer un salaire pour la famille », avait ainsi écrit Jérôme Pont, gérant de la boutique Le vrac de la Côtière, basée à Meximieux, au niveau du centre Magali.

« J'essaie sans cesse d'innover »

Comme de nombreuses autres épiceries vracs, le dynamique trentenaire est confronté à une baisse significative de son activité. « Je n'ai pas vraiment de vision sur les prochains mois. Généralement, il y a toujours une accalmie entre janvier et février avant un rebond à partir d'avril. Il y a un peu moins de passants même si mes clients réguliers viennent toujours. On va faire en sorte que cela reparte », explique Jérôme Pont, tou-



L'épicerie vrac de Jérôme Pont a ouvert ses portes en 2022. Photo Loris Lacroix

jours confiant, et bien déterminé à faire perdurer son activité.

Pourtant, lorsqu'il a ouvert son commerce en 2022, où il propose des produits locaux en tout genre, ainsi que des accessoires ou des produits cosmétiques, l'épicier avait su attirer les foules. « J'avais fait un bon démarrage et j'essaie sans cesse d'innover en allant repérer des fournisseurs comme la Ferme

du Turet à Foissiat. Mon objectif, c'est de privilégier le bien manger, l'éthique, le bio, le tout avec un cahier des charges bien précis », résume celui qui a quitté l'industrie plastique, où il a travaillé environ 10 ans. Mais, selon le père de famille, le secteur du vrac, en lui-même, doit faire face à des difficultés.

« Ça n'est pas directement lié au vrac, à ses pratiques, mais

plutôt à la crise énergétique, à la baisse du pouvoir d'achat... Les gens se restreignent énormément et le vrac arrive en dernier sur la liste de courses », regrette-t-il.

« Tendre la main aux clients »

Loin de s'apitoyer sur son sort, l'épicier a décidé de prendre un second job en intérim sur le site

« Mon objectif, c'est de privilégier le bien manger, l'éthique, le bio »

Jérôme Pont

de Kem One à Balan, où il travaille les lundis et mardis afin de se dégager un salaire. Une période compliquée, certes, d'autant que projet est le fruit d'un réel engagement, celui de lutter au mieux contre le gaspillage. En parallèle, il redouble de créativité et d'initiatives pour « tendre la main aux clients » et faire découvrir le vrac à ceux qui n'en auraient qu'une idée lointaine.

C'est pourquoi, fin mars, le jeune épicer, qui mise avant tout « l'éco responsabilité », a lancé les « Paniers Vrac », un assortiment d'aliments du quotidien à commander. « Le but est de faire découvrir ce que je propose avec deux options : un panier avec des produits standards et un autre qui comprend des choses un peu moins courantes. Les paniers changeront tous les mois de sorte à mettre en valeur tout l'éventail de produits dont je dispose », a-t-il conclu.

● Loris Lacroix

Le Berliet

YOHAN PROUILLET &
STÉPHANE DAMIEN
JORDAN LOISEL

LE PROGRÈS - AVRIL



MEXIMIEUX

Meximieux ● Le Berliet ouvre ses portes en fanfare

C'est l'histoire d'un rêve qui se réalise, pour les frangins Loisel : Jordan, Damien, Stéphane originaires de Vaux-en-Bugey et de Sault-Brénaz et du Druillati Yoann Prouillet.

En 2021, ils veulent se lancer ensemble sur un projet de brasserie en transformant un hangar, situé impasse de la Leppe, en brasserie, bar, épicerie. Après huit mois de travaux, Le Berliet ouvre ses portes.

L'ouverture officielle a eu lieu ce 26 au soir. « On est content de cette première soirée, et c'est un peu d'émotion de voir ce projet se réaliser enfin », indique Jordan Loisel. Avec ses trois associés, ils n'ont pas eu une minute de repos, pour servir la foule venue prendre le pouls de ce nouveau commerce meximiard. Au son de la fanfare de rue Going up, le ton était donné.



Jordan, Damien, Stéphane Loisel et Yoann Prouillet
les quatre associés de l'enseigne Le Berliet. Photo Henri Barth

Atelier Hanggi

PIERRE ARCHENY

LE PROGRÈS - AVRIL



MEXIMIEUX

Industrie: « Les bâtiments oubliés présentent de nombreux avantages »

À l'initiative de la Direction départementale des territoires (DDT) et de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI), la 28^e rencontre AINterpros, jeudi 11 avril, au sein de l'atelier Hanggi a réuni des intervenants du bâtiment, des élus et architectes, dans le cadre d'une information sur la valorisation des bâtiments à l'abandon et la reconquête de friches.

C'est au sein de l'atelier Hanggi, (ancienne usine Biga), rue Emile-Le-Breüs que s'est déroulée jeudi 11 avril en fin d'après-midi, la 28^e rencontre AINterpros en présence de plusieurs intervenants. Parmi eux, Pierre Archeny, dirigeant de l'entreprise Atelier Hanggi, Séverin Perreaut, architecte à La Manufacture de l'ordinaire à Bourg-en-Bresse et Nantes (Loire-Atlantique), et Christophe Subtil, directeur de l'en-

treprise Stemi basée à Saint-Rémy, spécialisée dans les travaux de maintenance électrique industrielle.

« Un enjeu majeur d'aménagement durable »

« La reconquête des bâtiments abandonnés, des friches, constitue un enjeu majeur d'aménagement durable des territoires pour répondre aux objectifs de maîtrise de l'étalement urbain, de revitalisation urbaine et par conséquent de limitation de la consommation des espaces », a souligné, Damien Thomassin, chef d'unité qualité de la construction au sein de la Direction départementale des territoires (DDT). Et d'ajouter : « De nombreux bâtiments oubliés sont présents sur notre territoire et nous les voyons sans vraiment les voir. Ils font partie de notre paysage et présentent de nom-



Pierre Archeny, dirigeant de l'atelier Hanggi, installé sur l'ancien site Biga, rue Emile-Le-Breüs. Photo Henri Barth

breux avantages. Les bâtiments abandonnés représentent en effet un gisement de bâti trop méconnu dont la revalorisation se doit d'être pensée pour développer de nouveaux projets »

Pierre Archeny, dirigeant de l'atelier Hanggi a dévoilé lors de la visite de son atelier à une

trentaine de personnes, toute l'énergie nécessaire pour réhabiliter cet ancien site (usine Biga), spécialisé dans la plasturgie. Il était abandonné depuis plus d'une quinzaine d'années et livré aux indécents visiteurs, qui ont pillé une bonne partie de ce qu'il restait de cette ancienne vie industrielle, dont la

spécialité était les emballages pharmaceutiques.

L'atelier Hanggi, spécialisé dans la menuiserie agencement, a été lauréat du fond friche en 2022. Il a utilisé des cloisons en bois scolyté, ou encore du hêtre des forêts aindiennes, pour les portes et fenêtres, avec 2000 m² de panneaux photovoltaïques et du désamiantage. « De nombreux équipements et organes électriques de ce site ont été conservés, et notre entreprise est spécialisée dans ce domaine, avec plusieurs partenaires », a précisé le dirigeant de la Stemi, Christophe Subtil. Pour Séverin Perreaut, architecte : « C'est une vraie démarche qui arrive, de réutiliser d'anciens bâtiments en fonction d'une société qui évolue, à l'image du succès actuel de la réutilisation d'anciens vêtements et de sites spécialisés dans ce domaine ».

● De notre correspondant
Henri Barth

Le Séchoir du Bugey

MARION & ALEXIS BURLAUD

LE PROGRÈS - MAI



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

Le Séchoir du Bugey a produit l'une des saucisses les plus originales du monde

Le Séchoir du Bugey a été récompensé pour sa « créativité » et son « originalité » lors d'un concours international du meilleur saucisson.

Un an après la première, le Séchoir du Bugey a fait coup double en remportant une deuxième médaille d'or au Saucicréor, un concours international récompensant les meilleurs saucissons. Primé dans la catégorie « créativité et originalité » pour sa saucisse sèche au Bleu d'Indrioux, Alexis Burlaud reste humble et préfère mettre en avant « le travail fourni par toute [son] équipe ». « Nous avions déjà présenté cette recette il y a quelques années, mais on nous avait reproché d'avoir des morceaux de fromage trop gros, poursuit-il. Nous avons écouté les critiques et modifié notre recette pour nous améliorer. »

Le boucher-charcutier a également bénéficié d'un meilleur conditionnement en déménageant son laboratoire d'Ambérieu à Lagnieu il y a trois ans. « On avait un séchoir plus petit, donc la fleur du saucisson se développait moins bien. En gagnant de la place, on a échappé à ce problème. Le changement est minime, mais ça a fait la différence dans ce concours très sélectif. »

La production multipliée par deux

Plus qu'une simple médaille, cette récompense est un véritable coup de projecteur pour le Séchoir du Bugey, « l'équivalent d'un bon avis sur Google » selon l'artisan. Depuis sa pre-



Un an après la première, le Séchoir du Bugey a fait coup double en remportant une deuxième médaille d'or au Saucicréor. Photo Jules Forêt

Un concours international récompensant les meilleurs saucissons

● Saucicréor, le savoir-faire à l'honneur

Créé en 1987, le Saucicréor récompense chaque année les meilleurs saucissons du monde dans sept catégories. Plus de 200 produits sont notés tous les ans par des professionnels du secteur (Meilleurs ouvriers de France, maîtres artisans, professeurs, etc.). Le Séchoir du Bugey a été récompensé deux années de suite dans la catégorie « créativité saucisse sèche ».

mière récompense l'an dernier, Alexis Burlaud a vu sa production de produits secs « quasiment multipliée par deux ». La saucisse au Bleu ne fait pas exception. Médaille il y a un

En 2023, avec une saucisse au comté du Jura sans nitrite et cette année, à Nouan-le-Fuzy (Loir-et-Cher), grâce à leur saucisse au bleu d'Indrioux.

● Un couple de novices parmi les meilleurs mondiaux

Avant de devenir expérimentés dans l'art du saucisson, Alexis et Marion Burlaud n'étaient pas destinés à devenir artisans. Le premier cité a effectué un virage il y

mois, elle a vu sa production multipliée par trois.

Une future saucisse à la truffe ?

Travailler des produits lo-

a 14 ans. Formé pour une carrière dans la logistique, il a pris la décision de changer de voie à l'âge de 20 ans. « J'ai toujours été un grand amateur de saucisson et du terroir », souffle Alexis. Pour Marion, le changement n'a pas été aussi radical. Comptable, elle avait souvent travaillé dans l'établissement de son père : la boucherie Barbet à Meximieux.

Aujourd'hui, le couple est à la tête de 12 employés.

caux, Alexis Burgaud en a fait son leitmotiv : « Ça ne sert à rien d'aller à l'autre bout de la planète, alors qu'il y a des choses à côté de chez nous. Les éleveurs locaux font de la super qualité et

ils sont fiers de leurs produits. »

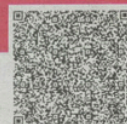
Pour la saucisse au Bleu d'Indrioux, le boucher-charcutier n'a pas dérogé à sa règle et n'a parcouru qu'une vingtaine de kilomètres pour se fournir en fromage dans le hameau éponyme auprès d'Emily Manos, elle-même récompensée par un titre mondial en 2018. « Pour les porcs fermiers, on utilise seulement des bêtes élevées en plein air à Confrançon, dans l'élevage de Benjamin André, poursuit le boucher. On complète avec des porcs d'Auvergne. Ce sont les plus près que l'on ait trouvés. Les abattoirs du coin ne revendent pas de porcs fermiers élevés en plein air, car la plupart des éleveurs font de la vente directe. »

À peine récompensé, Alexis Burlaud s'est déjà fixé un nouveau défi. L'an prochain, il aimerait développer une saucisse sèche aux cèpes ou à la truffe du Bugey.

● Jules Forêt

► En vidéo

Visionnez le reportage dédié au Séchoir du Bugey en scannant ce QR Code.



La Boulangerie du Prince

ULRICK CHIPPEAUX

LE PROGRÈS - MAI



SAINT-MAURICE-DE-RÉMENS

Saint-Maurice-de-Rémens • La boulangerie va rouvrir cet été

Attendue par beaucoup d'habitants, la réouverture de la boulangerie du village, fermée depuis l'été dernier, devrait avoir lieu au début de l'été. En effet, la municipalité, qui avait racheté le fonds de commerce avant de le remettre en vente, a reçu une offre d'achat intéressante.

Le candidat reprenneur a travaillé comme salarié à Priay et a proposé un projet qui répond parfaitement au cahier des charges.

Accompagné par la Chambre des métiers et de l'artisanat, il espère ouvrir en juin, avant le Printemps de Pérouges.



La boulangerie va bientôt reprendre vie.

Photo Patrick Guinot

La bergerie d'Esthil

ESTELLE GRUMET

LE PROGRÈS - MAI



THIL

Saint-Maurice-de-Beynost

Ses moutons tondent les terrains communaux

Depuis mi-avril, deux troupeaux de moutons ont pris leur quartier d'été à Saint-Maurice à la Sathonette et chemin de la Limite.

La commune mène l'expérience avec une jeune éleveuse de Thil, Estelle Grumet, installée depuis janvier 2024. Son troupeau compte 100 brebis, 90 % sont des noires du Velay et 10 % des solognotes. Une dizaine se sont installées pour tout l'été dans le parc de la Sathonette sur une surface de 8 000 m².

L'autre troupeau se trouve chemin de la Limite sur un

terrain communal jouxtant le bassin de rétention des eaux d'orage et limitrophe de trois prés appartenant à l'éleveuse. La surface globale est de 6 500 m².

Portrait d'une passionnée

Estelle Grumet a 24 ans et habite Thil. Elle a complété sa formation (bac sciences agricole et vivant puis BTS production animale) par deux ans de stages en Haute-Savoie dans un élevage de brebis. Estelle produit elle-même ses céréales et son foin bio. « La

bergerie d'Esthil » a ouvert en janvier 2024. Trois périodes d'agnelage ont lieu en janvier, juin et octobre. Les agneaux bio sont vendus en direct.

Un lieu de vente en 2025

En attendant l'ouverture du lieu de vente à l'été 2025 en cours de construction à la bergerie, Estelle vend sa viande dans les magasins ou marchés de producteurs à Saint-Denis-lès-Bourg, Château-Gaillard ou Décines.

Contact : La bergerie d'Esthil, route de Montluel à Thil ou sur Facebook.



Estelle Grumet avec son troupeau. Photo Janine Decoeur

Réseau Initiative Plaine de l'Ain côtière

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

LE PROGRÈS - MAI



PONT-D'AIN

Cette association qui croit aux petits entrepreneurs et finance leurs projets

Le coiffeur, le boulanger, le repreneur de métaux, l'ostéopathe, le transporteur... Près de chez vous, Initiative Plaine de l'Ain Côtière a déjà épaulé 500 petits créateurs ou repreneurs d'entreprises en quinze ans, avec 5,5 millions d'euros de prêts d'honneur et un accompagnement technique.

Une fleuriste à Saint-Jean-le-Vieux, un salon de tatouage à Pontcin, une entreprise de levage à Saint-Rambert, une distillerie à Montluel, un récupérateur de métaux à Beynost sans oublier deux restaurants à Lagnieu, des coiffeurs à Ambérieu et Sault-Brénaz, un loueur de canoës à Faramans, un conseiller en agriculture à Saint-Vulbas... Leur point commun ? Ces artisans et commerçants ont bénéficié en 2023 d'un prêt d'honneur à taux zéro, accordé par l'association Initiative plaine de l'Ain Côtière (IPAC). Cette structure locale épaula depuis quinze ans les petits entrepreneurs de 82 communes avec des financements publics, version locale du réseau national Initiative.

Des prêts qui varient entre 3 000 et 30 000 €

Des soins à domicile à la mécanique, l'an dernier, 54 petits entrepreneurs ont été soutenus par l'IPAC avec 460 000 € de prêts, ce qui a permis de créer ou conserver 97 emplois, d'installer des services précieux dans des communes rurales. Depuis 2009, l'IPAC a financé près de 500 entreprises en prêtant 5,5 millions d'euros. « L'idée générale, c'est d'accompagner la création, la reprise et le développement d'entreprises en leur accordant un prêt d'honneur à partir d'une présentation du projet à un comité d'agrément », résume Bernard Gloriod, le président.

« L'an dernier, quand on prêtait 1 000 €, les banques en prêtaient 9 fois plus. C'est l'effet levier ou le capital confiance »

Bernard Gloriod, président de l'IPAC



Sophie Freidel, chargée de mission financement et suivi, Caroline Lecacheux, directrice de l'association Initiative Plaine de l'Ain Côtière et son président Bernard Gloriod.
Photo Fabienne Python

Réduire la durée d'indemnisation des chômeurs « ne va pas aider la création d'entreprises »

En 2023, sur 54 entrepreneurs financés et accompagnés par l'IPAC, 25 étaient demandeurs d'emploi. La durée d'indemnisation du chômage sera réduite cette année (le décret sera publié le 1^{er} juillet) et tombera de 18 à 15 mois (c'était deux ans jusqu'en 2023). « Je pense que cela ne va pas nous aider

Les prêts de l'IPAC varient de 3 000 à 30 000 € (plus dans quelques cas). Ils donnent souvent le coup de pouce décisif aux dossiers, y compris dans le secteur agricole, avec par exemple l'installation d'une maraîchère à Lagnieu ou la reprise du GAEC laitier de la Brive à Marchamp.

Quand l'IPAC croit à un pro-

jet en effet, les banques suivent en général. « L'an dernier, quand on prêtait 1 000 €, les banques en prêtaient 9 fois plus, dit Bernard Gloriod. C'est l'effet levier ou le capital confiance. »

Un travail de fond avec les porteurs de projet

Le travail de fond de l'association, avec ses salariés et ses bénévoles (des pros de tous horizons), produit cet effet. « Nous, on reçoit en amont les porteurs de projet et on décortique avec eux le dossier, les points forts, les points faibles, expose Caroline Lecacheux, directrice de l'IPAC. Quand ils sont prêts,

du secteur dit souvent qu'il est le premier financeur de la création d'entreprises. C'était très rassurant pendant deux ans de pouvoir assumer ses charges personnelles, de ne pas prendre de salaire personnel sur le compte de l'entreprise ce qui en confortait la trésorerie et la pérennité. »

ils se présentent au comité d'agrément qui réunit entre 5 et 10 membres et au moins un expert-comptable, un chef d'entreprise et un banquier. »

96 % des entreprises aidées toujours là après trois ans

Dans la durée, sur trois à cinq ans souvent, l'IPAC poursuit un accompagnement personnalisé des entrepreneurs, détectant les premières difficultés, et intégrant les nouveaux à des réseaux professionnels pour combattre l'isolement. « 96 % des entreprises que nous

Chiffres clés / 462 entreprises soutenues

Avec la Région Auvergne-Rhône-Alpes, quatre communautés de communes (qui ont la compétence développement économique) ont créé l'association IPAC en 2009 : la communauté de communes de la Plaine de l'Ain ; la CC de la Côte ; la CC de Miribel et plateau ; la CC Rives de l'Ain Pays du Cerdon.

Des conventions sont signées tous les trois ans avec les intercommunalités avec un financement de 1 € par an et par habitant. Le Fonds social européen, la Région AURA, les cotisations et du mécénat d'entreprise contribuent aussi au fonctionnement de l'IPAC qui tourne avec 3,2 équivalents temps plein et 94 bénévoles.

Depuis 2009, 462 entreprises ont été soutenues et financées en création ou reprise et 917 emplois ont été créés ou maintenus. Environ 5,5 millions d'€ de prêts d'honneur à taux zéro ont été accordés, d'un montant moyen de 7 800 € pour une durée moyenne de 36 mois (de 12 mois à 84 mois possibles). L'IPAC perd environ 1,2 % de son encours de prêts avec des défaillances, mais 96 % des entreprises aidées existent encore après 3 ans.

avons financées vivent encore au bout de trois ans, précise la directrice. On a 240 entreprises en suivi actuellement. »

Reste que le contexte économique général n'est pas très riant. « On finançait environ 70 dossiers par an et le Covid nous a donné une véritable claque », note Bernard Gloriod. L'IPAC a aussi financé plus de reprises que de créations l'an dernier : « ça coûte plus cher mais cela rassure de reprendre une clientèle et un local déjà installés. »

Fabienne Python

Initiative Plaine de l'Ain Côtière, Parc industriel de la Plaine de l'Ain, 270 allée des Lilas, 01150 Saint-Vulbas. Tél. 04.74.40.30.40.

Réseau Initiative Plaine de l'Ain côtière

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

LA VOIX DE L'AIN - MAI



PONT-D'AIN

« Initiatives Plaine de l'Ain », un accompagnement

PONT-D'AIN

Mardi 28 mai, s'est tenu l'assemblée générale de l'association « Initiatives Plaine de l'Ain » créée en 2009 qui se concentre essentiellement sur les commerces de proximité en favorisant le développement des services à la population. « C'est la volonté de 4 communautés de communes pour permettre un développement économique, social et humain sur son territoire d'intervention CC Plaine de l'Ain, CC Côtière, CC Miribel et Plateau et CC Rives de l'Ain Pays de Cerdon et la région Aura », dit Caroline Lecaheux, la directrice.

ACCOMPAGNER SUR LA DURÉE

« Le Réseau initiatives Plaine de l'Ain Côtière accompagne les entrepreneurs afin de les soutenir via un prêt d'honneur à taux 0 et un accompa-

gnement pendant les 3 premières années d'activité. Ainsi 96 % des entreprises sont toujours en activité 3 ans après leur immatriculation », précise le président Bernard Gloriod. En 2023, le Réseau s'est donné pour mission d'accompagner davantage de reprises d'entreprise et ces projets permettent de sécuriser l'activité avec une clientèle déjà présente. 460 000 € ont déjà été prêtés, 54 entreprises accompagnées et un impact sur le territoire évalué à 6 millions d'euros. Chaque porteur de projet est accompagné, selon sa situation afin de renforcer la réussite. Emmanuelle Mercier, gérante de la pizzeria Au p'tit Saint-Jean à Saint-Jean-le-Vieux, sollicitée pour la restauration salée de fin d'AG, a expliqué son parcours. « J'ai eu un début d'activité en janvier 2023 et pas de chance, la pizzeria brûle en mars et on ouvre de nouveau le 5 décembre 2023. Les clients nous ont suivis dans nos nouveaux locaux. On a finalement eu une activité en

hausse, le chiffre d'affaires estimé pour une année a été réalisé en 4 mois. » Autant dire qu'elle a un visage radieux, même si le projet initial n'est plus le même en raison de la hausse d'activité. Allan Bizig, gérant de l'Hôtel des Alliés, à Pont-d'Ain, a été soulagé de pouvoir compter sur le soutien et les conseils du Réseau. « On travaille en famille et nos points forts sont les prix et l'accueil à toute heure ». Quant à Pierre Archeny, dirigeant de l'Atelier Hanggi à Pont-d'Ain, il apprécie le challenge, de rencontrer des personnes qui ont les mêmes préoccupations que lui, « parce que la reprise d'une entreprise, c'est passer dans une lessiveuse en mode essorage pendant plusieurs mois, l'accompagnement est très important, il permet d'échanger avec ses pairs. On apprend de ses erreurs et des erreurs des autres, quand on n'a pas vécu, on ne sait pas ce que c'est ». Accompagnement, parrainage et aide financière, le Réseau offre un tout !



2 chefs d'entreprise ont témoigné. Ils ont bénéficié d'une aide en 2023. Contact : 04 74 40 30 40. Photo : Laurence Bonant

Chez Slim

SLIM CHIBANI

LA VOIX DE L'AIN - JUIN



TENAY

Slim a ouvert son restaurant rapide



Deux fours à pizza ont été installés.

Photo : G. Charvet

TENAY

Vendredi 31 mai, Slim, le propriétaire de l'épicerie « Chez Slim », a reçu les premiers clients dans son espace de restauration rapide jouxtant son magasin, entièrement rénové. Slim propose des pizzas, à consommer sur place ou à emporter, à réserver une demi-heure à l'avance. Sa carte pizzas présente une dizaine de variétés, de la traditionnelle margherita à la pizza végétarienne. À la carte également des burgers, des salades (césar, thon...), des sandwiches sur mesure, des assiettes (kebbab, nuggets, escalopes ou steak) et un menu enfant à 5,50 €, des desserts et des glaces italiennes... Les consommateurs ont également la possibilité de manger à l'extérieur. Le restaurant est ouvert 7 jours sur 7 : de 11 h à 14 h et de 17 h à 22 h. 3 place du Pont. Contact : slilchibani@yahoo.com 06 21 99 25 43 ou 06 84 08 76 87.

La Boulangerie du Prince

ULRICK CHIPPEAUX

LE PROGRÈS - JUIN



SAINT-MAURICE-DE-RÉMENS

Au pays de Saint-Ex, la commune a enfin trouvé son nouveau boulanger

La vente a été signée lundi. Un jeune Ambarrois a racheté le fonds du commerce fermé depuis un an. La boulangerie du prince devrait ouvrir vers la mi-juillet. L'odeur du pain chaud va de nouveau flotter sur le village où le château d'enfance de Saint-Exupéry doit devenir un musée en 2026.

L'histoire ne pouvait pas s'arrêter comme ça. À Saint-Maurice-de-Rémens, la boulangerie va reprendre vie un an après sa fermeture. De nouveau, il y aura du pétrissage dans le labo, le parfum du pain chaud sur la place de la Poste et la petite clochette qui tinte à l'entrée des clients. Ulrick Chippeaux vient de racheter le fonds de commerce à la commune. Les papiers ont été signés lundi entre le jeune boulanger et la première adjointe Sylviane Bouchard.

Croyant fermement qu'une boulangerie était une activité d'avenir dans le village et un lieu social indispensable, la commune avait acheté en extremis le fonds lors d'une vente aux enchères en décembre.

Elle avait lancé un appel pour passer la main. Après



Sylviane Bouchard, première adjointe, Ulrick Chippeaux, le jeune boulanger qui vient d'acheter le fonds et Camille Ménard, vendeuse. Photo Fabienne Python

23 visites et deux dossiers à l'étude, la cession a été conclue pour 15 000 €. « Une opération blanche pour la commune qui couvre le prix d'achat, les frais et la location des murs, » précise Sylviane Bouchard.

À 23 ans, Ulrick Chippeaux,

ne comptait pas s'installer si tôt à son compte. « J'ai vécu à Saint-Maurice durant six ans, à l'adolescence, et quand j'ai vu que le fonds était à vendre, je me suis dit que c'était une belle opportunité à ne pas manquer, explique-t-il. J'ai envie de supporter les com-

merces du village. Sans une boulangerie, il manque quelque chose. » Ici, le village compte 756 habitants, mais d'innombrables passages sur la D904 entre Ambérieu et Chalamont.

« Si tout va bien, on ouvre le 15 juillet »

15000 €

C'est le montant auquel la cession du fond de commerce a été conclue.

Ce musée du Petit prince tant attendu

Tellement attendu, le projet de Maison du Petit prince devrait cette fois se concrétiser dans les prochaines années. Entre la Région, propriétaire du site depuis 2020 et la Succession Saint-Exupéry d'Agay, un accord juridique décisif a été trouvé fin 2023. La Succession a concédé l'exploitation exclusive des droits de propriété intellectuelle sur l'œuvre et le nom de Saint-Ex à la société Semease, filiale de la société belge Tempora. Cette société, qui a la confiance des ayants droit de Saint-Exupéry, bénéficiera donc d'une délégation de service public sans mise en concurrence.

Pour créer un espace muséographique moderne, les investissements, prévus au contrat de plan, sont estimés à 20 millions d'euros (Région



Pour l'ouverture d'un musée dans le château d'enfance d'Antoine de Saint-Exupéry, il faudra attendre encore 2026 dit la Région, propriétaire du site. Photo Fabienne Python

et État). L'exploitation sera à la charge du délégataire Semease. En janvier, Sophie Rotkopf, vice-présidente de

la Région déléguée à la culture, nous annonçait une ouverture du musée pour 2026. ● F.P.

Les futurs clients, ce seront aussi en partie des visiteurs de la future Maison du Petit prince : le château d'enfance d'Antoine de Saint-Exupéry doit devenir un musée, sous l'égide de la Région, en 2026 peut-être. La nouvelle enseigne ouvrira déjà les appétits : La boulangerie du prince. « On part du principe qu'une partie des visiteurs va s'arrêter et participer à la pérennité de la boulangerie, » dit prudemment Ulrick Chippeaux.

Formé au CECOF, le centre des apprentis d'Ambérieu, il a décroché son CAP et son BP.

« Sans une boulangerie, il manque quelque chose. » Ulrick Chippeaux, jeune boulanger.

L'association Initiative plaine de l'Ain Côtière (IPAC) a cru en son projet et lui a accordé un prêt d'honneur. Le jeune homme se sent confiant. « J'ai été employé durant cinq ans dans une entreprise familiale où j'ai pu apprendre beaucoup sur la gestion, dit-il. Le défi, c'est maintenant, c'est de remettre en état les locaux et le matériel, et de retrouver la clientèle qui s'est habituée à consommer ailleurs. Mon engagement, c'est de la qualité, du local, et aucun produit décongelé. Si tout va bien, on ouvre le 15 juillet. » La vendeuse est déjà là : son amie Camille Ménard, elle aussi formée au CECOF.

Devant la boulangerie, des curieux ne manquent jamais de venir s'informer dès qu'il y a de la lumière. Sylviane Bouchard glisse encore : « Le village vous attend. » ● Fabienne Python



Cette salle de sport exclusivement dédiée aux femmes

Malgré un changement de propriétaire il y a cinq ans, cette salle de sport n'a pas changé de philosophie. Curves Meximieux propose toujours ce côté sportif tant recherché mais repose notamment sur sa force sociale et son objectif santé qu'elle offre à ses clientes. Une salle de sport qui devrait subir des changements importants dans les mois à venir.

Quand sport, santé et social se rencontrent. Créée en 2015, la salle de sport Curves Meximieux va bientôt fêter ses 10 ans. Une situation pérenne grâce à un concept innovant. Dans cette salle de sport, seules les femmes sont acceptées. Une clientèle variée allant de 14 à 84 ans. Une idée qui fonctionne malgré un changement de propriétaire en 2019, juste avant le Covid.

« Je suis arrivé en 2016 en tant que coach après avoir suivi une formation Staps (lire par ailleurs) en spécialisation Apas (Activités physiques adaptées et santé), explique Dimitri Martinot, gérant de Curves Meximieux. Trois ans après mon arrivée, mon prédécesseur voulait vendre. De mon côté, j'ai adoré le concept de la salle et l'ambiance dès mon arrivée alors j'ai décidé de la reprendre. Il était heureux que cette salle tombe dans les mains d'un coach ». Une salle qui n'a pas changé d'esprit entre-temps.

« Le côté écoute et humain est très important dans le sport »

Cette salle réservée aux femmes ne s'arrête pas simplement au genre et diffuse un sentiment de bien-être où les adhérentes ont envie de venir, comme le souligne Dimitri Martinot : « Dans notre salle, bien sûr on recherche



Dimitri Martinot et ses coaches vous attendent dans cette salle de sport dédiée aux femmes.
Photo Enzo Carrara

La filière Staps, incubatrice des métiers du sport

Pour de nombreux passionnés de sport, leur vie ne peut être vécue qu'à travers leur passion. Beaucoup essaient donc de mélanger passion et travail. Dans le monde des métiers du sport, la filière Staps (Sciences et techniques des activités physiques et sportives) permet de se former à de nombreux métiers et offre de nombreuses possibilités à travers différentes spécialisations. La filière Staps permet d'obtenir une licence et même de poursuivre sur un master. Celle-ci propose cinq spécialisations : Éducation et motricité, Management du sport,

Entraînement sportif, Ergonomie et performance motrice, Activités physiques adaptées et santé (Apas) comme Dimitri Martinot, gérant de Curves Meximieux.

Ces cinq spécialisations couvrent de nombreux métiers dans le domaine du sport. Les débouchés les plus connus pour la filière Éducation et motricité sont éducateur sportif ou professeur d'EPS. Pour la filière Management du sport, les débouchés les plus connus sont, responsable des surfaces de vente, organisateur et gestionnaire d'événements sportifs, chef

de projet. Les débouchés les plus connus pour la filière Entraînement sportif sont, préparateur physique, préparateur mental, entraîneur sportif, professeur de sport. Les débouchés les plus connus pour la filière Ergonomie et performance motrice sont ergonome ou ingénieur. Pour la filière APAS, les débouchés les plus connus sont, enseignant ou éducateur en Apas, animateur en APS, coach sportif pour malades atteints de maladie chronique. En résumé, la filière Staps est un fort pourvoyeur dans le monde des métiers du sport.

ne, 77 ans : « Curves m'apporte du bien-être, plus de souplesse et plus de masse musculaire. Après 8 ans et 882 entraînements je ne peux que recommander ». Pour Manu, 40 ans, le jugement des autres l'a fait venir chez Curves : « Les regards sont bienveillants, encourageants et sans pression, ni jugement. »

Un changement de nom et des idées nouvelles
Malgré une philosophie in-

« Dans notre salle, bien sûr on recherche une partie santé mais le côté écoute et humain est très important dans le sport. »

Dimitri Martinot, à la tête de Curves Meximieux.

changée depuis le renouvellement de propriétaire, Curves Meximieux a connu quelques modifications et améliorations. Dans cette salle de 190 mètres carrés, possédant un circuit training depuis l'origine, des ajouts ont été effectués. Notamment la présence d'un diététicien pour avoir un suivi alimentaire et des programmes personnalisés en fonction des objectifs de chacune. Les prémices d'un tournant.

Des modifications qui devraient se poursuivre avec une sortie du groupe Curves et la volonté d'être indépendant. En effet, l'enseigne Curves, d'origine américaine, possède une dizaine de salles dans l'Hexagone et permet à des entrepreneurs d'exploiter leur nom et leur concept afin de se lancer dans le monde des salles de sport.

Une situation qui va changer en septembre comme l'explique Dimitri Martinot : « Lorsque j'ai racheté en 2019, j'ai signé un contrat de cinq ans avec eux. Celui-ci s'arrête en septembre de cette année. Je veux garder ma liberté d'action et Curves est opposé au développement, ce que je comprends. Toutes leurs salles doivent se ressembler et rester dans le cadre fixé. Ce cadre ne me convient plus avec les nouveautés que je souhaite apporter comme les cours collectifs et le coaching électronique tout en gardant l'humain ». Les premiers changements devraient être apparents courant du mois de novembre ainsi que le nouveau nom Womit.

● Enzo Carrara

2 200

C'est le nombre de femmes qui ont été accompagnées par Curves Meximieux depuis neuf ans.

Le Diplomate

JORDAN GIORGI

LE PROGRÈS - JUIN



BEYNOST

Beynost

Le tabac PMU presse Le Diplomate est ouvert

Jordan et Coralie Giorgi ont ouvert Le Diplomate, un lieu convivial et accueillant, à la place du restaurant pizzeria qui s'est déplacé à quelques mètres. « Jordan est originaire de Saint-Maurice-de-Beynost et je suis originaire de Digoïn, en Saône-et-Loire, où nous avons tenu un bureau de tabac pendant neuf ans. Nous avons répondu à un appel d'offres de la commune en recherche de ce type de commerce », indique Coralie Giorgi.

Sur une surface de vente de 70 m², le couple propose la vente de tabacs, CBD, cigarettes électroniques, jeux de hasard, PMU, magazines, livres, jeux de société, glaces et aussi de l'épicerie. « Nous proposons des produits locaux de l'Ain comme des bières brassées à Meximieux, des pâtes et farines fabriquées à Pizay, des terrines du Montellier, des spiritueux et des vins d'appellation d'origine contrôlée », précise Jor-



Le Diplomate, un nouveau commerce tenu par Jordan et Coralie Giorgi, a ouvert ses portes le long de la route de Genève. Photo Didier Debès

dan Giorgi.

Un "corner café" est présent et un parking permet de stationner afin de découvrir ce nouveau commerce de proximité. Les deux trentenaires sont présents à partir de 6 h 30. Ils comptent sur les opérations de réaména-

gement programmées par la commune avec la rénovation du garage Oscar, dont les travaux de dépollution sont en cours, pour ensuite accueillir des métiers de bouche et de convivialité.

Le Diplomate, 1493, route de Genève à Beynost.

L'Aincontournable

ÉMILIE ROLAND

LE PROGRÈS - JUIN



BLYES

ZIK en Plaine : une Fête de la musique populaire et éco-friendly

ZIK en Plaine, la Fête de la musique en mode XXL à Blyes, attend 5 000 visiteurs et amateurs de musique.

Émilie Roland, cheville ouvrière de cette troisième édition de ZIK en Plaine, n'a qu'un souhait : « Une troisième édition toujours aussi populaire, mais en version grandissime. » C'est dans son établissement le bar l'Aincontournable, que nous l'avons rencontrée pour en découvrir le programme. « La première édition avait accueilli plus de 1 300 personnes. D'où le succès de la deuxième en 2023 avec plus de 4 000 visiteurs. Après mûre réflexion, nous avons décidé de poursuivre en améliorant l'organisation pour une fluidité accrue avec de nombreuses nouveautés ».

Trois scènes, 14 concerts, de la musique pour tous et pour tous les goûts

Une manifestation toujours soutenue par la municipalité qui met l'espace public à disposition, avec également le concours d'une cinquantaine

de bénévoles.

Une scène électro-techno-dub en terrasse du bar, une scène rock-afro-reggae sur la terrasse du Prieuré et une troisième scène dans le parc pour le blues et la variété française et internationale. « Chaque groupe se produit bénévolement. Le choix était difficile car nous avions de la demande, poursuit la responsable. Trois scènes musicales aux accents variés pour tous. Et entre chaque groupe, sur chaque scène, il y aura des démonstrations de danse. Avec Tendance Latino et ses 24 danseurs, le public sera invité à enchaîner les pas de danse latino. »

Une proposition food améliorée

La restauration sera confiée à six foods-trucks, là aussi pour tous les goûts : crêperie, glacier, pizzas, sandwichs saveur dans l'esprit village. « Nous conservons la partie boisson et frites, avec 46 tireuses à bière, 120 fûts, 1 tonne de frites, et 3 000 litres de boissons diverses. Un vrai pari pour battre le record de 2023 », explique confiante



Émilie sur la terrasse de son établissement à Blyes, en compagnie d'un client. « Les salariés du Pipa n'hésitent pas à s'arrêter à la sortie du bureau. Pour ZIK en Plaine, le public sera accueilli pour la grande fête dès 16 h 30 jusqu'à 2 heures du matin ». Photo Pascal Ducros

Émilie. Enfin, une fête éco-friendly avec buvette bois, toilettes sèches, éco-cup et bacs de tri.

Vogue, marché artisanal et fan zone

En marge de la musique, les enfants tourneront sur les manèges de la vogue, les fans de foot et des Bleus pourront suivre le match de l'équipe de France au four à pain. Les curieux pourront découvrir les fabrications artisanales de créateurs locaux et pour les amateurs, une tatoueuse réalisera des flash-tatoo. « C'est tout l'intérêt de cette organisation : flâner, écouter, déguster, s'amuser entre amis, en famille dans la plus pure tradition des fêtes de village, passer juste un bon moment », conclut Émilie Roland, qui n'exclut pas une version 2025 sur deux soirées.

De notre correspondant Pascal Ducros

ZIK en Plaine, vendredi 21 juin de 16 h 30 à 2 heures. Concerts, vogue, fan zone pour le match de l'Euro Pays-Bas-France, marché des créateurs. Centre du village fermé à la circulation. Parkings dédiés, indiqués.

Brasserie Malt Émoi

CHARLIE PALMIGIANI

LE PROGRÈS - JUIN



VILLIEU LOYES MOLLON

Initiative Plaine de l'Ain Côtière accompagne les créateurs d'entreprise

Initiative Plaine de l'Ain Côtière (IPAC) est une association qui propose un accompagnement des jeunes chefs d'entreprise pour renforcer la pérennité de leur projet via un parrainage avec un chef d'entreprise expérimenté ou un cadre dirigeant, qu'ils soient en activité ou retraité. Cela permet créateur de progresser dans son autonomie, d'identifier les ressources. IPAC favorise par ailleurs la reprise ou le développement d'entreprises, via l'attribution d'un prêt à taux 0. Jeudi 20 juin, le président de l'IPAC, Bernard Gloriod, accompagné par Caroline Lecacheux, directrice, et Sophie Freidel, chargée de mission financement, se sont retrouvés avec plusieurs parrains dans les locaux de la brasserie



Charlie Palmigiani explique la fabrication de la bière.

Photo Michel Curny

Malt Émoi, récemment reprise par Charlie Palmigiani. Charlie, qui a bénéficié de l'aide de l'IPAC, commercialise sa production auprès de cavistes, de

restaurateurs, et souhaite pouvoir développer son affaire. L'IPAC reste à ses côtés, afin de partager expériences et compétences.

Le Berliet

YOHAN PROUILLET &
STÉPHANE DAMIEN
JORDAN LOISEL

LE PROGRÈS - JUIN



MEXIMIEUX

Au Berliet, la bière se brasse et se déguste sur place



Au Berliet, tout jeune bar de Meximieux, des bières brassées sur place sont arrivées au menu.
Photo Clément Vergnaud

Le Berliet, du nom du camion massif qui trône dans la salle de cette brasserie, a ouvert il y a tout juste quelques semaines, le 26 avril dernier. Et depuis la mi-juin, le bar sert sa propre bière, brassée sur place. Un vrai point fort de ce bar qui veut faire surnager la production locale dans les produits qu'il propose.

« Il était essentiel pour notre projet de faire faire du local », pose d'entrée de jeu Yoann Prouillet. Ce cogérant du tout nouveau bar Le Berliet, à Meximieux, ouvert en avril dernier avec les trois frères Loisel que sont Jordan, Damien et Stéphane, se réjouit de l'arrivée des bières brassées par la boutique sur le menu du bar en

cette mi-juin. Une blonde, et une blanche (les Berliet blonde et blanche, tout simplement) déjà disponible au bar, qui seront bientôt rejointes par une bière à la cerise, puis par une IPA. « Tout ça, ce sera stocké dans des cuves de 500L, directement reliées aux tireuses du bar. Et on va sans doute adapter les recettes, en faisant bouger certaines des saveurs et des types de bières. Même si la blonde risque bien de rester », table Yoann Prouillet dans un sourire.

Bientôt de la vente directe ?

Une stratégie sur le brassage de leur propre bière qui faisait partie, dès le départ, du projet du Berliet. Mais qui a pris un peu de retard, pour des raisons administratives « des autorisations à demander et des certifi-

cations à faire, évidemment », explique Yoann. Quant à vendre leur bière en dehors du bar « ce sera peut-être pour plus tard », espère Yoann. « Sur les gros événements où on aura l'occasion d'être partenaire, on l'espère, et où on produira plus qu'un fût pour servir les amateurs. »

« Un objectif de collaboration »

Dans l'arrière-boutique, Jordan, « le druide », comme le surnomme affectueusement Yoann au vu de son activité de créateur de potion magique maltée, est entré deux cuvées, en plein nettoyage du brassin. « Le brassage de bière ? On m'a offert un kit pendant le Covid, ça m'a vraiment plu, et j'en ai pas arrêté depuis. Même si ma première bière était pas mal, il lui

Un coin vente pour des alcools *Made in Ain*



Le coin vente à emporter avec les alcools locaux de l'Ain.
Photo Clément Vergnaud

Dans un des recoins du bar, s'affichent bouteilles de bière, de vin, de liqueur, de gin même... Un petit espace de vente pour des produits purement aindinois, issus de microbrasseries ou de petites distilleries du département. Encore et toujours dans cette optique de mettre en avant le territoire local. « Le but, c'est de faire marcher les artisans locaux. Techniquement, on peut vendre de tout. Mais c'est un peu idiot quand on peut faire découvrir les bonnes choses chez nous », estime Yoann Prouillet. Plus d'une quarantaine de produits alcoolisés différents sont proposés à la vente directe par le Berliet, dont des bouteilles désormais « collectors », alors que les producteurs ont fermé boutique.

manquait un truc. Je me suis amélioré depuis », glisse timidement Jordan Loisel. Pour lui, le fait de faire leur propre bière permet de mettre en avant les savoir-faire locaux, un but dans cette aventure qu'est l'ouverture du Berliet. Pourquoi pas créer un concours face à d'autres microbrasseurs pour mettre en avant les produits du coin, par exemple ? « Un concours je ne sais pas, mais un festival avec tous les brasseurs du coin et de

l'Ain, ce serait plus notre truc », estime le « druide » dans un sourire. En attendant, les gérants du bar sont en train de faire les démarches pour rejoindre la marque Saveurs de l'Ain. Toujours dans cet objectif de faire connaître la région, ses produits, et de s'inscrire dans une dynamique locale avec d'autres artisans. « Et puis, on est un peu chauvins », glisse Yoann dans un sourire.

● Clément Vergnaud

Le Bacaro

ANTOINE DUBOCLARD

LE PROGRÈS - JUILLET



MONTLUEL

Le « Bacaro » fait un tabac sur la place Carnot

Antoine Duboclard vient de reprendre le café bar de la place Carnot, anciennement bar « l'Aurore ». Ce jeune père de famille habite Dagneux et travaillait comme directeur dans la restauration sur Lyon. Il nous explique s'être engagé dans son premier commerce pour préserver sa vie de famille. Même si pour l'instant il travaille seul, il compte bien se faire seconder si l'affaire marche. « J'ai acheté ce bar parce que je voulais éviter les déplacements et j'avais envie de changement. Je n'ai pas tout à fait oublié ma passion pour la cuisine et je propose une petite restauration. J'ai pris deux mois à entièrement restaurer le local et je suis

comme un poisson dans l'eau ! »

Quand il a fallu lui trouver un nom, ses origines italiennes ont parlé. « Avec mon épouse nous étions à Venise et nous nous sommes restaurés dans un Bacaro. C'est un petit snack populaire où on boit du vin et où on mange des cicchetti (petites bouchées variées, spécialités vénitiennes au poisson, à la charcuterie, aux œufs ou aux légumes). Comme je pensais déjà proposer des tapas, le nom du lieu est devenu une évidence et nous avons appelé notre commerce « Le Bacaro ». Le bar idéalement situé sur la place Carnot, épicentre de la ville, bénéficie d'une belle terrasse ombrée.



Antoine Duboclard est un cafetier heureux !

Photo Frédérique Guillet

gée. De fait au moindre rayon de soleil la terrasse est remplie.

● De notre correspondante
Frédérique Guillet

Restaurant Les Alliés

CÉLINE MARCHIORO

LE PROGRÈS - JUILLET



MONTLUEL

Pont-d'Ain • Céline Marchioro prend en main le restaurant des Alliés : qui est-elle ?

Le restaurant des Alliés, situé au carrefour, connaît un certain changement en ce début de période estivale. Laurent Pouchain et son associé Fred ont décidé de partir pour de nouveaux horizons. Depuis quelques jours, Céline Marchioro a pris en main cette enseigne. Celle-ci est installée au cœur de la cité des bords de l'Ain. Âgée de 37 ans, Céline Marchioro est originaire de Château-Gaillard. Cette trentenaire est bien connue dans le monde de la restauration. Après avoir débuté au Sofitel de Lyon, elle a poursuivi son activité professionnelle au sein de plusieurs établissements d'Ambérieu-en-Bugey.



La nouvelle équipe du restaurant des Alliés est composée de Céline Marchioro, Melvyn Péricard et Marine Ben Hallou. Photo Henri Barth

« J'ai souhaité prendre ce commerce, car Pont-d'Ain possède un certain dynamisme, avec un établissement idéalement situé en plein carrefour. Nous allons proposer à notre clientèle des produits frais et de la cuisine du marché », explique-t-elle. Le nouveau chef de cuisine, Melvyn Péricard, est âgé de 23 ans. Il possède un CAP de cuisinier, un CAP de boulanger et dispose d'une mention complémentaire de traiteur. Marine Ben Hallou, qui était en salle depuis sept ans avec les précédents propriétaires, poursuit son activité au sein de l'établissement.

• De notre correspondant Henri Barth

Le restaurant des Alliés sera ouvert du lundi au samedi pour le midi et en soirée du jeudi au samedi soir.

Sur un air de Pizza

GUILLAUME PARNY

LE PROGRÈS - JUILLET



AMBRONAY

Champion de la restauration aindinoise



Photo de famille, à l'issue de la cérémonie, qui réunit les lauréats et les partenaires. Photo Pierre-Yves Royet

Les podiums des sept catégories récompensées

► Saveurs de l'Ain

1. Au Pot de grès, Montagnat
2. Le Brachon, Villeneuve
3. Tejerina, Polliat

► Auberge

1. Auberge du Pont des Pierres, Montanges
2. Auberge de Montessuy, Châtillon-sur-Chalaronne
3. Auberge du Roy d'Aval, Lagnieu

► Brasserie

1. Brasserie du Théâtre, Bourg-en-Bresse
2. L'Okavango, Châtillon-sur-Chalaronne
3. Chez la Jeanne, Bourg-en-Bresse

► Gastronomique

1. AinTimiste, Poncin
2. Voyage des Sens, Val-Revermont, ex-aequo avec Racines, Saint-Denis-lès-Bourg
3. La Table bagésienne, Bâgé-le-Châtel

► Bistronomique

1. Le P'tit Resto,



Sept trophées ont été remis lors de la soirée.

Photo Pierre-Yves Royet

► Ambérieu-en-Bugey

2. La Toque rose, Malafretaz
3. La Table des Dombes, Miribel

► Street food

1. Sur un air de pizza, Ambronay
2. Mon Bon Burger, Marboz
3. La Piazza, Oyonnax

► Dombiste

1. Le Duverger, Saint-Paul-de-Varax
2. La Gourmandine, Châtillon-sur-Chalaronne
3. Au Cœur de la Dombes, Le Plantay

Trophée de l'auberge

► Auberge du Pont des Pierres à Montanges



Caroline Daeschler et Romain Blanc.
Photo Pierre-Yves Royet

Romain Blanc, chef du Pont des Pierres à Montanges, et son épouse Chloé Koltchak (installés depuis 2012 et Bib Gourmand au Michelin depuis 2014), ont reçu leur prix des mains de Caroline Daeschler, sommelière, formatrice et créatrice d'événements œnologiques. Circuit court, fait maison et accords mets et vins sont au programme. Leur auberge propose notamment un étonnant carpaccio de langue de bœuf, pickles de bourgeoise de sapin, sauce tonnato.

Trophée de la brasserie

► La Brasserie du Théâtre à Bourg



Nicolas Joseph et Jean-Alexandre Buisset.
Photo Pierre-Yves Royet

Nicolas Joseph, directeur général des Établissements Joseph, a salué le travail de Jean-Alexandre Buisset, patron de la Brasserie du Théâtre, à Bourg-en-Bresse, en lui remettant son trophée qui récompense la volonté de travailler de « bons produits » avec deux cartes par an. L'un de leurs plats emblématiques : le saumon en gravlax, servi avec une quenelle de crème au yuzu et un sorbet de betteraves.

Trophée Saveurs de l'Ain

► Au Pot de grès à Montagnat



Michel Joux, Bertrand et Laetitia Chevanne.
Photo Pierre-Yves Royet

Récompensés par Michel Joux, président de Saveurs de l'Ain, Bertrand et Laetitia Chevanne, en provenance d'Alsace, ont repris en juin 2022 l'établissement Au Pot de grès, à Montagnat, où ils proposent une cuisine bistronomique avec des produits de saison. L'un de leurs plats fétiches : un saucisson de poisson aux feuilles de nori relevé à la carpe fumée de la Dombes, ravigote aux olives et pickles.

Trophée de la table

bistronomique ► Le P'tit Resto à Ambérieu



Bernadette Loubier et Patrice Volo.
Photo Pierre-Yves Royet

Depuis bientôt vingt ans, Patrice Volo préside aux destinées du P'tit Resto à Ambérieu-en-Bugey. Bernadette Loubier, directrice des éditions du Progrès Ain/Jura, lui a remis un trophée récompensant une cuisine traditionnelle qui compte de nombreux fidèles. Parmi les nombreux plats à la carte, Patrice affectionne la blanquette de lotte accompagnée d'une béchamel légère au vin blanc, servie avec ses carottes, poireaux et riz ou pâtes fraîches.

Trophée street food

► Sur un air de Pizza à Ambronay



Jean-Didier Derhy et Guillaume Parny.
Photo Pierre-Yves Royet

Jean-Didier Derhy, rédacteur en chef adjoint du journal Le Progrès, a remis le trophée à Guillaume Parny, patron de Sur un air de Pizza, installé depuis trois ans à Ambronay. Le pizzaiolo parle sur une farine boulangère T65 associée à une farine issue de l'agriculture bio pour sa pâte. Sa pizza préférée : une classique quatre fromages « AOP » à base de crème fraîche d'Étaz, mozzarella, bleu de Gex, reblochon fermier et chèvre demi-sec de L'Abergement-de-Varey.

Le vrac de la Côtière & Les Potions de la Cité

JÉRÔME PONT &
ROLAND LYANDRAT

LE PROGRÈS - JUILLET



MEXIMIEUX

Pour sa première nocturne, le centre Magali fait carton plein

Les commerçants du square Magali ont lancé, jeudi 4 juillet, une ouverture nocturne de leurs boutiques, jusqu'à 22 heures. L'initiative, pensée pour montrer que le square et ses commerces sont bien vivants, a rencontré un succès qui a dépassé les attentes des organisateurs.

« Une heure et demie que je ne fais que débiter, donc a priori, c'est plutôt une réussite », lâche Roland Lyandrat dans un éclat de rire. Pour le patron du bar à bière Les potions de la cité, situé sur l'espace Magali, c'est peu de dire que la nocturne organisée par les commerçants locaux est un succès retentissant. En même temps, il suffit de regarder le square Magali, bondé de parents et de têtes blondes, ce 4 juillet au soir, pour se convaincre que se déroule quelque chose de spécial.

Ouverts exceptionnellement jusqu'à 22 heures, les commerces qui longent la place Magali ont invité leurs clients et les gens du coin pour un événement festif destiné à faire connaître leurs commerces à de nouvelles têtes. Une initiative lancée par les derniers arrivés autour du square Magali, « un coin un peu connu comme une terre morte depuis plusieurs années, dans lequel on veut vraiment montrer que l'on a remis de la vie », déroule Roland



Beaucoup de monde, petits et grands, présents pour la première nocturne de l'espace Magali, et soutenir les commerces locaux, ouverts exceptionnellement jusqu'à 22 heures.
Photo Clément Vergnaud

Lyandrat. « Il n'y a plus de commerces vides, mais les gens ne savent pas encore trouver Magali, alors que ça vaut le coup », abonde Rémy Martin-Grisoni, photographe ayant sa boutique, lui aussi le long du square.

« On ne s'attendait absolument pas à autant de monde »

« Le but, en plus de faire quelque chose pour créer l'événement autour de l'espace Magali et de le faire redécouvrir aux gens du coin, c'est de faire de la

« Si les autres sont partants, évidemment qu'on aimerait bien faire ça de façon annuelle »

Eva Mignot, patronne de la librairie Célestine

vente avant le début de l'été », explique Jérôme Pont, gérant de la boutique de Vrac de l'espace Magali, ravi de voir des clients aller et venir tout au long de la soirée. Des habitués, mais aussi de nouveaux visages.

« On ne s'attendait absolument pas à tout ce monde, ça a

été une très belle surprise. Et on est tous très heureux des retours de nos clients, venus fêter le début de l'été et des vacances avec nous », se réjouit Eva Mignot, patronne de la librairie Célestine.

Pour accompagner la soirée, des événements étaient prévus

« Il n'y a plus de commerces vides, mais les gens ne savent pas encore trouver Magali, alors que ça vaut le coup »

Rémy Martin-Grisoni, photographe ayant sa boutique le long du square

sur le square et par les boutiques, comme un concert par les membres de l'atelier Fica, ou encore une rencontre littéraire et une séance de méditation avec Marie Charrel, autrice venue à l'invitation d'Eva Mignot.

Vers un événement annuel ?

L'expérimentation risque désormais de se transformer en rendez-vous annuel pour les commerçants et les Meximienards, au vu de la belle réception de cette première. « Si les autres sont partants, évidemment qu'on aimerait bien faire ça de façon annuelle », s'enthousiasme Eva Mignot. « Ça nous permettrait de faire un autre temps fort en plus du marché de Noël du 8 décembre », estime la libraire.

● Clément Vergnaud

Echo Voyage

LUDOVIC CESSAC

LE PROGRÈS - AOÛT



THIL

Avec Echo Voyage, les entreprises découvrent l'étranger sans quitter la France

Si le rêve de Ludovic Cessac, patron d'Echo Voyage, était de créer une agence de voyages, il a finalement décidé de monter une agence événementielle qui explore les cultures d'ailleurs. Habitant de Thil, le fondateur de cette petite entreprise qui fait découvrir l'Asie, l'Afrique, ou encore l'Amérique du Sud, déroule le fil de son projet.

« **E**cho Voyage, c'est une agence événementielle, qui propose de découvrir la culture d'autres pays, mais depuis la France », pose calmement Ludovic Cessac. Ce jeune patron et ancien globe-trotter a le voyage dans le sang. Au point qu'il voulait y dédier sa vie, avec une agence de voyages responsable et « au bon impact social » : « Je voulais montrer des villages, ou des

« J'ai décidé de bifurquer, de passer d'une agence de voyages à de l'événementiel qui fait voyager »

Ludovic Cessac, patron d'Echo Voyage

petits coins perdus de pays lointains, plutôt que les grandes villes et capitales. Mais j'ai vite réalisé à quel point l'avion a un impact nocif phénoménal sur l'environnement. Alors j'ai décidé de bifurquer, de passer d'une agence de voyages à de l'événementiel qui fait voyager », expose celui qui a réalisé un tour du monde lorsqu'il avait 30 ans.

Des écocuides pour des activités allant de la calligraphie à l'atelier culinaire

Désormais, avec Echo Voyage, les gens découvrent des activités en lien avec les cultures étrangères, sans quitter l'Hexagone. « On propose des activités, comme de la calligraphie japonaise, ou encore un atelier de cuisine autour de la gastronomie d'un pays », explique Ludovic Cessac. Des activités dirigées par des écocuides, des intervenants issus de ces pays, vivant en France, recrutés par l'agence et missionnés sur les activités, avec un statut semblable à celui d'autoentrepreneur.

« C'est un de nos gros axes de travail : trouver des personnes avec la maîtrise d'une technique, d'un savoir d'une autre culture. On travaille avec les consulats, les ONG



Ludovic Cessac, fondateur d'Echo Voyage, habite Thil sur la Côteière. Photo Clément Vergnaud

(organisations non gouvernementales) où encore les associations pour trouver des personnes, parfois des primo-arrivants en France, qui ont une histoire inspirante à partager sur leur pays », souligne le patron. Avec une trentaine de personnes avec

qui l'entreprise a déjà travaillé, et une vingtaine « prêtes et formées, même si l'on n'a pas encore eu la chance de travailler avec elles », c'est plus d'une vingtaine de pays que peuvent explorer les clients d'Echo Voyage, principalement d'Afrique, d'Amé-

rique du Sud, ou d'Asie.

Les entreprises comme principal client

Echo Voyage travaille uniquement avec les entreprises, qui veulent organiser des événements pour leurs employés, après avoir testé pendant un court temps, après sa création début 2023, de travailler avec les particuliers. « En un an et demi d'existence, on a surtout pas mal testé et on commence à voir que le travail avec les entreprises c'est ce qui marche et ce qui est recherché, donc on va s'axer là-dessus pour le moment. »

Basée uniquement en Auvergne-Rhône-Alpes pour le moment, l'agence qui a pour l'instant majoritairement travaillé sur la métropole lyonnaise et ses environs directs, compte s'étendre un peu au-delà de cette première sphère d'influence. Comme dans l'Ain, où Ludovic Cessac vit, à Thil, mais sans activité ou presque pour le moment. Ce qui devrait changer à la rentrée, « avec une nouvelle personne en charge du commercial, on a aussi une base de données sur les entreprises du département : on en a recensé 2 000 et on pense que 10 à 15 % d'entre elles pourraient être intéressées par nos services. »

● Clément Vergnaud

Segiscola

SÉVERINE GUILLEMIN

LE PROGRÈS - AOÛT



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

Avec elle, les enfants construisent et donnent vie à des robots

Depuis plus d'un an, Séverine Guillemain propose des ateliers de codage et de robotique pour les enfants. Cet été encore, une trentaine de collégiens vont profiter de ces stages d'une semaine.

Le long de l'avenue du Général Sarrail, c'est l'effervescence. Une dizaine d'enfants s'activent autour de drôles de créatures. Ce sont des robots qu'ils viennent de construire, d'assembler et de coder. Collégiens pour la plupart, ils s'amuse sous l'œil attentif de Séverine Guillemain. À l'automne 2022, elle a créé Labinbot, qui propose des ateliers et stages de codage ludiques pendant les vacances scolaires.

Ancienne directrice de l'école primaire Jeanne-d'Arc (Lagnieu) et enseignante pendant une quinzaine d'années, Séverine Guillemain a changé de voie en 2019. « J'ai toujours été attirée par la résolution de problèmes logico-mathématiques, explique-t-elle. Après une année de formation en tant que développeuse web, j'ai travaillé pendant un an, puis j'ai voulu créer mon entreprise. » Dans cette première aventure, l'enseignante a aidé les entreprises à créer des sites web, avant de monter Labinbot quelques mois plus tard. « Le côté éducatif et les enfants me manquaient. J'ai mis six mois pour



Séverine Guillemain, la créatrice de Labinbot.
Photo Jules Forêt

tester, puis pour proposer des ateliers sur quelques heures. Ensuite, ça s'est transformé en stage de plusieurs jours. »

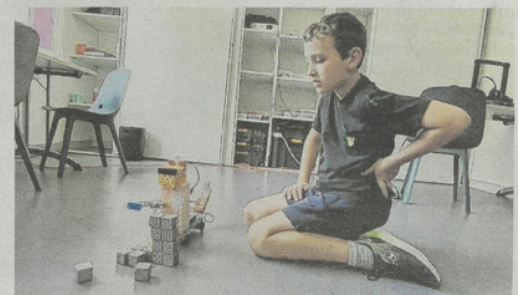
« Ici, on est plus libre »

Cet été, une trentaine d'enfants vont passer par l'atelier de l'avenue du général Sarrail. À l'intérieur, des ordinateurs, une imprimante 3D, des blocs de construction, des câbles de connexion. En bref, le parfait attirail du petit ingénieur. « Je propose plusieurs activités. On fait de la modélisation en 3D, du codage de jeux vidéo, mais la partie préférée des enfants est la robotique et je fais en sorte

que ça reste accessible », détaille Séverine Guillemain. Les enfants assemblent, essaient, trouvent des solutions et tentent d'animer leur robot grâce à un logiciel utilisé dans les collèges. « J'aimais bien utiliser ce logiciel au collège, mais ici, on est plus libre, on fait ce que l'on veut », prévient Wassim, 12 ans. « Au collège, on essaie juste de faire tourner un bonhomme sur l'ordinateur. Ici, c'est plus intéressant, car on anime un robot », renchérit Lucy, une élève de 5^e.

Séverine Guillemain poursuit : « Au début, ils viennent pour le côté numérique. Après, c'est vraiment le côté construction

Bientôt une activité périscolaire



Séverine Guillemain intervient également dans les écoles du département. Photo Jules Forêt

Actuellement, les ateliers de Séverine Guillemain sont proposés pendant les vacances scolaires. À la rentrée, elle souhaiterait proposer le codage et la robotique comme une activité extrascolaire à part entière. « Beaucoup d'enfants ne se retrouvent pas dans le sport ou la musique, ces ateliers peuvent devenir une alternative, explique-t-

elle. Il y a une vraie demande. » Ces ateliers seraient proposés le mercredi après-midi à Ambérieu-en-Bugey et le samedi matin à Montluel.

Séverine Guillemain intervient également dans les centres de loisirs et les écoles à partir du CE1. Dernier épisode en date, une intervention dans une école de Chalamont.

qui les intéresse. La robotique leur permet d'augmenter leur créativité, leur autonomie et leur logique. Dans un monde où tout s'accélère, ils doivent parfois se poser et ralentir pour trouver des solutions et résoudre les bugs. »

Les ateliers de robotique se poursuivront jusqu'à la fin de l'été et devraient se transformer après la rentrée (lire par ailleurs).

● Jules Forêt

Micro-crèche

LAËTITIA MOREL

LE PROGRÈS - AOÛT



BLYES

La micro-crèche de Blyes sauvée par cette salariée

PETITE ENFANCE Une salariée donne une seconde vie à la micro-crèche, suite à un redressement judiciaire. Vendredi 20 septembre a eu lieu son inauguration.

Une cinquantaine de personnes est venue voir la micro-crèche, vendredi 20 septembre. Laetitia Morel, 46 ans, a repris la gestion suite au redressement judiciaire de la structure, cet été. Salariée depuis la création en 2019 et n'ayant pas de reprenneur, elle a franchi le pas. Elle a investi 10 000 € pour rénover et égayé ce lieu pour vos petits bouts. Et il reste encore quelques places !

« Nous avons 12 places de disponibles. 11 enfants sont présents mais certains créneaux sont libres et une place est vacante. Nous accueillons avec mon équipe des enfants de 2 mois et demi jusqu'à 4 ans de 7 h 30 à 18 h 30 du lundi au vendredi sans restriction de secteur avec un forfait journalier », détaille Laetitia Morel. Le bâtiment fait 135 m² à l'intérieur avec plusieurs espaces dont une salle de vie, une cuisinette, une salle repos et lecture, motricité, deux grands dortoirs et une salle repas. Les enfants peuvent s'amuser



L'équipe dynamique de la micro-crèche. Photo: Myriam Corrasqueira Serrano

dans des jeux adaptés dans un grand espace extérieur de 200 m².

APPRENTISSAGES DES LANGUES ET ACTIVITÉS EN NATURE

« On a pour projet la création d'un potager au printemps. Salima propose la découverte des langues espagnole, anglaise et arabe. Nous faisons aussi un partenariat avec la bibliothèque de Blyes et une intervenante extérieure vient pour la musique. L'inclusion est importante et nous travaillons avec une association de sourds et malentendants en lien avec le camp. Notre crèche est familiale et l'équipe de 4 personnes dont moi-même est stable depuis l'ouverture en 2019 et fonctionne très bien », se satisfait Laetitia. Les

parents et futurs parents sont heureux de cette continuité d'accueil et des nouveaux locaux décorés avec soins et très coloré comme Anaïs, 32 ans, maman d'Albin « Mon enfant est venu de septembre 2021 à 2024. Le personnel est très investi dans l'humain et Laetitia est passionnée par son métier. Je lui ai même fait une lettre d'encouragement pour son projet. Nous sommes venus ce soir pour montrer notre soutien et notre satisfaction. »



C'était un moment convivial pour les parents et les enfants. Photo: Myriam Corrasqueira Serrano

Contact

Mail : lespetitsboutsentrain01@gmail.com
Tél. 06 86 73 22 91
Adresse : 153 route de Saint-Vulbas 01150 Blyes

Pizza Cosy

BASTIEN MACCHI

LE PROGRÈS - SEPTEMBRE



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

Pizza Cosy ouvre en centre-ville

Les premiers clients se sont attablés en terrasse ce 25 septembre à l'heure du déjeuner, face à la place du Champ-de-Mars.

L'enseigne Pizza Cosy s'est installée en centre-ville, rue Alexandre-Bérard. Les locaux de l'ex-maroquinerie, qui a baissé le rideau en juin, ont été vite transformés en pizzeria.

« J'ai commencé à travailler à l'âge de 16 ans »

Bastien Macchi, 37 ans, a créé l'établissement en achetant une franchise. Originaire de Tignieu, dans le départe-

ment voisin de l'Isère, il évoque une solide expérience dans la restauration rapide, notamment à Rillieux-la-Pape, Gerland ou Viriat.

« J'ai commencé à travailler à l'âge de 16 ans comme équipier polyvalent, témoigne-t-il. J'ai pu me former pour évoluer jusqu'à des postes de direction. Je sais gérer une équipe de 80 personnes. » À Ambérieu, l'équipe de huit personnes comprend cinq alternants.

« La ville me plaît, le centre-ville est calme, peut-être un peu trop selon certains avis, note le directeur. Si on peut contribuer à animer le centre et permettre aux gens de sor-

tir un peu, c'est bien. On sera ouvert 7 jours sur 7. On m'a dit qu'il y avait déjà pas mal de pizzerias dans la commune, c'est vrai, mais il y a de la place pour tout le monde. »

Une étude de marché a confirmé son projet, rappelle Bastien Macchi.

Il a obtenu des prêts bancaires et un prêt d'honneur personnel à taux zéro de 25 000 €, débloqué par l'association Initiative Plaine de l'Ain Côtier.

Il a choisi de donner les bénéfices du premier jour à l'association Ha'Part en Ville pour sa future résidence inclusive accueillant de jeunes adultes handicapés.



Bastien Macchi dirige le nouvel établissement Pizza Cosy. Photo Fabienne Python

Le Réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière

ATELIER INNOVATION

LE PROGRÈS - OCTOBRE



MONTLUEL

Le Réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière réunit les facilitateurs de projets

Sur le territoire de la Plaine de l'Ain, les leviers à la création d'entreprises et à l'innovation sont nombreux : réseau, pépinière, concours, plateforme d'innovation... Le Réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière a réuni à Montluel, lors d'une matinée d'échanges, les organismes qui les concrétisent.

Caroline Lecacheux, directrice du Réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière, a pour la première fois, et sans doute pas la dernière, réuni tous les organismes en charge de l'aide à l'innovation, pour une matinée d'échanges et pour aider les porteurs de projets du territoire à concrétiser leurs idées d'entreprises.

Vendredi 4 octobre au siège de la communauté de communes de Montluel qui abrite la pépinière d'entreprises NOV & Co, Le LAB 01 d'Ambérieu-en-Bugey accélérateur de projet, le French Poc de Miribel qui réalise à la demande et teste des prototypes, Ainpuls CPME accélérateur de projets de Lagnieu qui organise un concours annuel en novembre, la banque BPI France se sont rassemblés à l'invitation du Réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière en présence de la 3CM, de membres des pépinières d'entreprises de Montluel et de la Plaine de l'Ain et d'entrepreneurs pour débattre des leviers d'aide à l'innovation pour booster les start-ups et attirer des talents sur le département.



L'ensemble des participants à la matinée de l'innovation. Photo Frédérique Guillet

Les aides à l'innovation du territoire

● Réseau Initiative

Le Réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière attribue des prêts d'honneur à 0 % pouvant aller jusqu'à 75 000 € et un accompagnement personnalisé après la création des entreprises. 96 % des entreprises aidées sont encore en activité trois ans après leur création comme Séverine Guillemain qui en a bénéficié.

● LAB 01

Le LAB 01 d'Ambérieu est une association qui aide particuliers et entreprises sur l'intelligence collective et le numérique au service de l'innovation. C'est un outil

collectif pour expérimenter et acquérir du savoir-faire.

● French Poc

Le French Poc de Miribel est une association qui aide à la réindustrialisation par la conception et le test de prototypes et apporte une expertise industrielle à haute valeur ajoutée.

● Ainpuls

Ainpuls CPME 01 organise à la salle polyvalente de Lagnieu, du 22 au 24 novembre, son concours accélérateur de projets. Des entrepreneurs bénévoles accueillent les porteurs de projets et les

poussent, par leurs questions, à affiner le projet, le faire évoluer et lui faire éviter les écueils qu'ils ont connus dans leurs entreprises en prenant en compte leurs idées.

● Les pépinières

Les pépinières d'entreprises de Montluel NOV & Co et la Pampa de la Plaine de l'Ain. Dans des locaux et ateliers en location avec un tarif modéré, un accompagnement individuel pendant trois ans et le partage et les échanges entre créateurs d'entreprises, les pépinières sont de réels outils de promotion de l'activité économique.

l'accompagnement de professionnels bénévoles. La particularité de ces organismes est qu'ils ont tous un seul objectif : aider les nouveaux venus dans le monde de l'entreprise et leur éviter des difficultés de gestion ou de trésorerie.

Ce n'est pas réservé aux jeunes entreprises

Comme en témoigne Erika Torunski de l'entreprise MBD de Montluel, ce ne sont pas uniquement les jeunes entreprises qui bénéficient de ces aides à l'innovation. Mobilier Bois Design a plus de 30 ans d'existence à Montluel et l'entreprise a bénéficié de l'accompagnement à l'innovation pour la réalisation de prototypes qui améliorent la performance de l'entreprise.

Le témoignage d'une jeune cheffe d'entreprise est tout aussi éloquent. Séverine Guillemain, d'Ambérieu-en-Bugey, a bénéficié de l'accompagnement de la pépinière d'entreprises de la Plaine de l'Ain et elle vole désormais de ses propres ailes. Avec Labinbot, cette ancienne enseignante s'est reconvertie dans l'animation d'ateliers ludiques de codage pour enfants et adolescents. Elle intervient dans les écoles et animera trois ateliers pour la Fête de la science d'Ambérieu. « Ce matin, explique-t-elle, j'ai appris beaucoup de choses et je compte bien participer à l'open de l'innovation Ainpuls l'an prochain ! »

● De notre correspondante
Frédérique Guillet

Les porteurs de projets qui ont l'envie de créer leur entreprise trouvent auprès de ces or-

ganismes de nombreuses aides financières mais aussi de l'accompagnement pour élaborer,

mettre en faisabilité leur projet et réussir ensuite dans le monde de l'entrepreneuriat grâce à

Ouverture d'une Parenthèse

STÉPHANIE DUBOISSET

LE PROGRÈS - OCTOBRE



LAGNIEU

Saint-Sorlin-en-Bugey

Professeure des écoles, Stéphanie se reconvertit dans l'aide individuelle

Ancienne professeure des écoles, Stéphanie Duboisset vient de se reconverter dans l'aide individuelle. Rencontre.

Après vingt ans dans l'Éducation nationale, Stéphanie Duboisset a décidé de changer son fusil d'épaule pour ouvrir un cabinet de graphothérapie et orthopédagogie. « J'avais le sentiment de ne plus être utile face aux difficultés croissantes des élèves dans le système éducatif. J'ai ressenti le besoin de me renouveler, en apportant une aide individualisée ce qui est quasiment irréalisable dans une classe de vingt ou trente élèves », explique-t-elle.

Après quatre années de formation, Stéphanie a donc maintenant plusieurs cordes à son arc. La graphothérapie s'adresse aux adultes et aux enfants qui ont un souci avec le geste d'écriture comme l'illisible et va de pair avec la graphopédagogie. L'orthothérapie est une spécialité qui concerne tous ceux, enfants

comme adultes, qui rencontrent des difficultés d'apprentissage. Un domaine qui s'étend de tous les troubles dys aux problèmes de concentration et de confiance en soi.

« On ne peut pas aider efficacement un enfant, sans cibler l'origine des difficultés »

« On ne peut pas aider efficacement un enfant, ce sont eux qui constituent la grande majorité des cas, sans cibler l'origine des difficultés. Cela passe par un très gros questionnaire aux parents et de séances d'une cinquantaine de minutes avec l'enfant, suivies de dix minutes de restitution aux parents, dont l'implication est importante pour réussir. J'ai appelé mon cabinet "Ouvrir une parenthèse" car c'est l'action nécessaire dans les difficultés pour instaurer le climat de confiance sans lequel rien n'est possible », insiste Stéphanie Duboisset.

« Les difficultés sont souvent signalées par les enseignants ou les parents, mais également



Un cadre reposant est un des ingrédients de la confiance nécessaire à l'aide apportée par Stéphanie.

Photo Dominique Gras

par les enfants eux-mêmes, sans oublier le réseau pluridisciplinaire. Il est constitué par les orthophonistes, les ergothérapeutes, les médecins généralistes et les professionnels de santé en général, bien placés pour détecter un problème. »

● **De notre correspondant Dominique Gras**

Ouverture d'une Parenthèse

STÉPHANIE DUBOISSET

LE PROGRÈS - OCTOBRE



LAGNIEU

Samedi 19 octobre 2024

Actu Ambérieu et Bugey | 23

Lagnieu

L'ancienne enseignante ouvre un cabinet d'orthopédagogie et de graphothérapie

Le 11 octobre dernier, Stéphanie Duboisset, ex-professeure des écoles durant vingt ans, a pu finaliser officiellement sa reconversion professionnelle. Comment ? En ouvrant un cabinet d'orthopédagogie et de graphothérapie. Un plus sur la commune lagnolane qui s'emploie à accueillir le mieux possible les commerces et services sur le secteur.

De professeure des écoles à l'orthopédagogie et la graphothérapie, il n'y a qu'un pas...

Stéphanie Duboisset, résidente à Saint-Sorlin et forte d'une expérience de vingt ans en qualité de professeure des écoles, a souhaité se reconverter professionnellement. L'objectif étant d'approfondir ses compétences en se formant dans les domaines où elle a perçu le plus de besoins chez les enfants, notamment en ce qui concerne l'éducation générale. C'est ainsi qu'elle a décidé d'étudier les bienfaits que l'on peut apporter aux jeunes, mais également aux adolescents et adultes par les connaissances

qu'elle a donc pu acquérir récemment en orthopédagogie et en graphothérapie.

Deux missions distinctes

Deux missions dont la première permet d'opérer dans le domaine des difficultés liées à la mémoire, l'organisation individuelle et sociale, la concentration...

La deuxième concerne également les bienfaits à transmettre qui permettent d'accompagner de façon individualisée les personnes en difficulté et désireuses d'améliorer leur écriture manuscrite en la rendant plus fluide, lisible et agréable. Un sujet qui fait débat à l'échelle nationale à l'heure où de plus en plus de scolaires éprouvent de réelles difficultés à appréhender correctement cette discipline.

Une aide à destination d'un large public

Dès à présent, Stéphanie Duboisset a choisi la commune de Lagnieu pour ouvrir un cabinet au 28 route du Port, afin de transmettre à ses patients, dans des conditions opti-



Stéphanie Duboisset, ex-professeure des écoles, ici accompagnée de ses enfants, confirme sa reconversion et choisit la commune de Lagnieu pour ouvrir un cabinet d'orthopédagogie et de graphothérapie. Photo Philippe Bonnet

mums, les réalités sociales que peuvent apporter l'orthopédagogie et la graphothéra-

pie pour les jeunes, les adolescents, les adultes, mais aussi les seniors. Sans oublier les

personnes qui souffrent d'un précédent AVC (accident vasculaire cérébral), d'une maladie comme la Parkinson, de la sclérose en plaques...

Un projet soutenu par le réseau initiative plaine de l'Ain Côtière

Stéphanie Duboisset a pu bénéficier d'un prêt d'honneur de 3 000 €. Lequel a été délivré par le réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière*. Cette entité a pour mission de favoriser la création, la reprise et le développement d'entreprises par l'attribution d'un prêt d'honneur à taux 0 % et par un accompagnement post-crédit afin d'augmenter les chances de réussite du projet.

De notre correspondant

Philippe Bonnet

Renseignements par Tél. au 06.84.48.79.38.

*Initiative Plaine de l'Ain Côtière : pour ceux qui souhaitent créer leur entreprise, renseignements auprès de Caroline Lecacheux, directrice. Tél. : 07.71.01.43.15 et clecacheux@initiative-plainedelaincotiére.com

Sylv'Ain Sales Partner SYLVAIN PATOUILARD

LE PROGRÈS - OCTOBRE



SAINT-VULBAS

Ambérieu-en-Bugey

Pourquoi les entreprises de la Plaine de l'Ain ont créé un collectif ?

Les plus petites et les plus grandes, les discrètes comme les championnes du Made in France ; elles ont chacune leur place dans le Collectif des entreprises de la Plaine de l'Ain. Cette association va enfin réunir et représenter les acteurs économiques de toute la communauté de communes de la Plaine de l'Ain.

Il n'a que six mois, né sous le nom de Collectif des entreprises de la Plaine de l'Ain (CEPA). Il a pour parents proches une première équipe de directeurs, gérants ou PDG de sociétés locales. Cette association aura très vite besoin d'une famille élargie pour justifier son existence : potentiellement, les 5 500 entreprises de toutes tailles implantées sur le secteur de la Communauté de communes de la Plaine de l'Ain. Les petites « boîtes » comme les géantes sont concernées sur les 53 communes d'Ambérieu à Briord, de Meximieux à Saint-Vulbas, de Saint-Maurice-de-Gourdans à Château-Gaillard.

Mounir El Mahi (Society consulting) et Florian Arot (Axeis), les co-présidents du Cepa, ont présenté publiquement les missions de la structure mercredi soir à la salle des fêtes d'Ambérieu. Près de deux cents participants devaient repartir convaincus : les fondateurs leur ont déroulé les raisons d'adhérer (20 € par mois par entreprise). Le Cepa vient combler un vide. À la différence d'autres pôles d'activité, « sur notre territo-



Florian Arot et Mounir El Mahi, coprésidents du Collectif des entreprises de la Plaine de l'Ain, lors d'une première réunion à Ambérieu le 16 octobre. Photo Fabienne Python

re à nous, qui est très dynamique, on n'avait pas une association de chefs d'entreprise ». Le Cepa, « un big club d'entreprises », dépasse les limites du Parc industriel de la Plaine de l'Ain (Pipa) qui a déjà son club. Des entreprises phares, comme Roset à Briord, ont dit oui d'entrée. « On sera beaucoup plus résilients si on est tous soudés. Soyons nombreux, a répété Florian Arot. Je suis sûr que c'est une chance pour nous de plus se côtoyer. »

Le Cepa pourra structurer des échanges avec les élus locaux, pour faire remonter des préoccupations collectives sur la mobilité, les formations et les écoles supérieures etc.

« Cela nous tient à cœur de faire le lien entre les entreprises qui peuvent parfois gre nouiller dans leur coin et les élus, qui n'ont pas toujours une information assez claire et représentative qui remonte de notre part », ont dit les coprésidents.

« Briser la solitude du dirigeant »

Le Cepa traduit aussi la volonté de « favoriser les échanges entre nous, sur notre territoire ultra-riche de compétences. » Parmi les grands soutiens du Cepa, EDF avec sa centrale et ses futurs réacteurs EPR, est l'un des partenaires que les entrepri-

ses devraient apprendre à mieux connaître. « EDF peut faire peur à pas mal de chefs d'entreprises, ont souligné les responsables du Cepa. Il y a deux réacteurs EPR qui arrivent et on nous parle de 11 000 salariés pendant la construction, il va falloir le gérer. »

D'autres rendez-vous d'après travail permettront de « briser la solitude du dirigeant ». Une application mobile spécialement créée fonctionne déjà. Les recherches de service, les offres d'emploi etc. circulent. On y trouve les infos sur les aides de la CCPA. On trouve aussi des offres comités d'entreprise - et la fédération des commerçants locaux Amblamex a sans doute beaucoup à gagner de la naissance du Cepa. Toutes ces actions s'organiseront avec l'appui d'un salarié : le Cepa va recruter une personne sur un poste financé par les aides de la CCPA pour deux ans et demi.

• Fabienne Python

Le bureau du Cepa : Florian Arot (Axeis) et Mounir El Mahi (Society consulting) co-présidents ; Nourhane Meradi (Ageo), secrétaire ; Jérôme Cheze (Presentoir sellers), trésorier ; Gilles Chaplat (Cela-ho), Antony Trevisan (Boutyplast), Frédéric Bussy (Laiteries de la Côte), vice-présidents. Contact : Tél. 06.14.44.46.31 ou contact@association-cepa.fr

Une aide de 45 000 € par an de l'intercommunalité

Compétente pour le développement économique, la Communauté de communes de la Plaine de l'Ain apporte son soutien financier à la nouvelle association. Une aide de 45 000 € par an durant trois ans a été votée à l'unanimité au conseil communautaire en juillet ainsi qu'une participation de 35 000 € pour créer la plateforme numérique du Cepa. L'association siègera dans le futur Quartier des affaires et des savoirs d'Ambérieu (près de la gare). « La création de cette association vient combler un vide et nous mettre au niveau d'autres territoires qui avaient compris la force de l'union, a assuré Jean-Louis Guyader, via un message vidéo diffusé le 16 octobre. Vous serez l'étendard d'un territoire fabuleux pour attirer chez nous les talents. La CCPA est caractérisée par un développement industriel généraliste. L'ambition, c'est de rester fort dans les domaines d'excellence et aussi de monter en gamme. » Daniel Fabre, maire d'Ambérieu et vice-président de la CCPA, a souligné l'intérêt du Cepa : « Il a des défis autour de la mobilité, autour du logement, autour de la créativité et de la formation. Collectivement on sera en capacité de trouver des sources de progrès. » On retient aussi le témoignage d'Antoine Roset, dirigeant des « meubles Roset », fabricant depuis plus de 160 ans dans le Bugey : « On sait que notre territoire évolue très vite. On a plein de problématiques, il suffit de prendre sa voiture le matin pour comprendre qu'on sature au niveau du développement de la plaine de l'Ain. Le Cepa peut aider nos élus à prendre les bonnes décisions. Ce qui est important, c'est l'effort collectif sur le moyen et long terme. »



Sylvain Patouillard a créé son entreprise voici quelques mois, installé à la pépinière d'entreprises la Pampa à Saint-Vulbas. Photo Fabienne Python



À la tribune pour se réjouir de la création du collectif des entreprises, Antoine Roset, responsable de la société des meubles Roset (Briord), Emmanuelle Valembois, responsable des relations territoriales de la centrale nucléaire EDF (Saint-Vulbas), Antony Trevisan, responsable de Boutyplast (Leyment). Photo Fabienne Python

My Salon

MARLÈNE GUILLOMOT

LE PROGRÈS - OCTOBRE



PRIAY

Priay.

My Salon, nouveau repère capillaire, vient d'ouvrir

Diplômes en poche, Marlène Guillomot, 38 ans, a enchaîné les postes de coiffeuse en travaillant d'abord en alternance, puis dans différents salons Des-sange sur Lyon et Ambérieu. Elle a ensuite été responsable de salons sur Bourg-en-Bresse et Ambérieu. Après avoir acquis de l'expérience, elle s'est sentie prête à se lancer à son compte.

Désireuse de s'installer dans un petit village et être proche de sa clientèle, elle a acquis l'ancien salon de coiffure Salon Isabelle à Priay. Après quelques petits travaux, elle accueille sa clientèle dans une ambiance conviviale et la passation se passe bien. Pour l'instant, elle travaille seule mais envisage, par la suite, d'embaucher une aide afin de satisfaire les demandes et travailler en prenant



Marlène Guillomot a repris l'ancien salon de coiffure de Priay pour y installer le sien. Photo Mireille Huquet

le temps et discuter avec ses clients. Elle fait toutes les prestations hommes, femmes, enfants et a ajouté à son salon un coin barbier. Elle propose également la vente de vêtements.

| Contact : 04.74.35.63.84.

Debojardain

DEBORAH JACHYM

LE PROGRÈS - NOVEMBRE



LAGNIEU

Lagnieu

Maraîchère depuis quatre ans, Déborah Jachym relève toujours des défis

Installée depuis le printemps 2021, l'exploitante pratique le maraîchage sur sol vivant. En plein essor l'an dernier, la petite ferme a subi quelques revers liés notamment aux excès de pluie. Mais la clientèle et la demande de légumes frais et locaux restent bien là.

Le soleil est doux sur les cultures du Posafol ce vendredi 1^{er} novembre. C'est jour de vente à la ferme Débojardain. Les clients défilent tranquillement entre les étals, on est loin de l'affluence habituelle du vendredi après midi et samedi matin. Il y a trois semaines à peine, les pluies diluviennes avaient inondé les terrains. Des plantations d'épinards ont été noyées, perdues, sous l'eau stagnante. Cette année, l'enchaînement des mois pluvieux a aussi retardé des semis et des plantations : impossible de travailler les sols à certains moments. Des cultures ont été abandonnées, d'autres ont subi des attaques massives de limaces.

« Rien n'est mécanisé, tout est manuel ici »

Pour être maraîcher, il faut s'accrocher et Déborah Jachym n'est pas du genre à perdre le sourire ou lâcher son modèle : « faire de la nature



Déborah Jachym a commencé son activité de maraîchage en 2021 au Posafol, après une reconversion professionnelle. Photo Fabienne Python

avec la nature ». Elle s'est installée en mars 2021 sur 4,5 hectares au terme d'une reconversion professionnelle que d'autres ont accomplie aussi récemment dans le Bugey. Elle travaille en maraîchage sur sol vivant et pratique la permaculture. Ici, il y a des bandes fleuries, des haies nourricières ; la luzerne, la moutarde, le trèfle et l'avoine constituent l'engrais vert. En 2025, elle affichera officiellement le label agriculture biologique.

« Cette année, on aurait dû produire plus et gagner notre

autonomie, dit la jeune agricultrice. Mais l'année a été très compliquée sur le plan professionnel et personnel. En 2023, la ferme faisait travailler trois personnes et en 2024, je me suis retrouvée seule avec du travail pour trois. Rien n'est mécanisé, tout est manuel ici. Heureusement que des bénévoles sont venus me soutenir à certains moments quand il fallait tenir les cadences. Merci aux bénévoles et merci aux clients fidèles, qui savent la dureté et la complexité de notre métier. » La solidarité avait déjà

joué en 2021, quand Déborah avait été victime d'un grave accident de la route.

Elle-même n'arrive pas encore à « sortir un vrai salaire »

L'exploitation n'a pas pu produire tous les légumes prévus. Sur les étals, Déborah doit donc proposer aussi les récoltes d'autres collègues agriculteurs locaux et bio qu'elle rémunère. Elle-même n'arrive pas encore à « sortir un vrai salaire. » Ici, les trois jours de vente à la ferme chaque semai-

ne génèrent deux tiers des recettes. La maraîchère vend aussi ses légumes via la plateforme Granvillage sur Internet : « On livre une trentaine de paniers dans les entreprises locales chaque semaine ». Des restaurateurs et la boucherie de Lagnieu sont aussi ses clients, et elle fournit parfois le prestataire privé qui cuisine pour les cantines scolaires de Lagnieu.

Pour la quatrième année d'activité, rien n'est vraiment consolidé malgré la demande. « En clientèle, on progresse mais je n'ai pas pu produire plus, donc le chiffre d'affaires a stagné par rapport à 2023 et au final, ce sera une année régressive, résume-t-elle. Quand on est petit, c'est la trésorerie qui manque. Au niveau économique, c'est dangereusement fragile mais ça ira mieux l'an prochain. » La maraîchère est optimiste. En 2025, l'installation d'un bi-tunnel va augmenter la surface de production de 830 m² avec une surface protégée de certains aléas de la météo mais pas chauffée. Si tout va bien, Déborah souhaite livrer davantage de paniers en entreprise. Elle espère intégrer dans l'exploitation son conjoint collaborateur ainsi que deux saisonniers. Avec un petit rêve fou : « pouvoir investir dans une récolteuse à patates. »

● Fabienne Python

► Réaction



Parmi les clients fidèles, Marcelle et Antoine. Photo Fabienne Python

« On retrouve le goût des légumes »

Marcelle et Antoine, clients depuis 2021 et habitants d'Amérieux

« On vient ici - ou on se fait livrer parfois - parce qu'on adore les légumes même sans être végétariens, et qu'on

retrouve le vrai goût des légumes. On sent qu'ils sont frais et cueillis à maturité. On fait très attention à ce qu'on mange pour des questions de santé. L'accueil, c'est toujours avec le sourire. On rencontre parfois des copains en venant. On discute bien. »



Les poireaux grandissent sur les terrains du Posafol. Photo Fabienne Python

Le Quai

ANNE-LAURE ET DAVID GUILLERMIN

LE PROGRÈS - NOVEMBRE



MIRIBEL

Gastronomie

Les Trophées du Progrès célèbrent les arts de l'assiette et des vins

La 16^e édition des Trophées de la gastronomie et des vins, organisée par *Le Progrès* au Palais de la Bourse de Lyon, a, une fois encore, récompensé des acteurs d'exception de la gastronomie. Un repas 8 étoiles, préparé par les meilleurs chefs, qui a été l'occasion de mettre aussi à l'honneur deux établissements de l'Ain, Le quai à Miribel et le Jiva Hill à Crozet.

La 16^e édition des Trophées de la gastronomie et des vins, organisée ce lundi 28 octobre par *Le Progrès*, en collaboration avec l'association des Toques blanches lyonnaises, s'est révélée grandiose. Sous les ors du Palais de la bourse, environ 350 convives ont profité d'un repas d'exception concocté par les meilleurs chefs du Rhône, Mathieu Viannay, Olivier Couvin et Gilles Reinhardt, Takao Takano et Christophe Roure, avec le soutien de Baptiste Pignol.

Cette soirée a récompensé 14 chefs et sommeliers dans douze catégories. Pierre Fanneau, directeur général du groupe *Le Progrès*, a rappelé l'importance de cet évé-



Les remettants et les lauréats de la soirée. Photo Frédéric Chambert

ment : « Faire perdurer cette soirée, c'est faire vivre l'esprit local de la gastronomie. Nous voulons préserver l'identité de nos régions et de nos lecteurs, en encourageant tous les acteurs de la gastronomie. » Pour cette 16^e édition, une mention spéciale était accordée au service en salle. André Terrail, propriétaire de l'illustre Tour d'Argent, à Paris, avait ainsi accepté d'être le

parrain de la soirée.

L'hôtel de l'année et la table coup de cœur pour l'Ain

Cette année encore une grande place était accordée à la jeune garde de la gastronomie française : Carla Kirsch-Lopez, cheffe du restaurant Alebrije, a remporté le trophée du chef espoir de l'année, Jade Biaggini et Ugo Tan-

credi ceux des jeunes apprentis en cuisine et en salle, et Thibaut Derhé celui du sommelier de l'année. Puis, la soirée s'est conclue par la remise du trophée des chefs de l'année et, pour la première fois dans l'histoire des Trophées de la gastronomie et des vins, ils ont été deux lauréats à recevoir cette prestigieuse distinction : Jérôme Bancet du restaurant Le Gabriel et Fa-

bien Ferré, de La Table du Castellet.

Le département de l'Ain, terre de gastronomie s'il en est, n'a pas été en reste. Ainsi, le Jiva Hill Resort, anciennement dirigé par Fabrice Mercier a reçu le trophée de l'hôtel de l'année. David Guillermin, chef du restaurant Le Quai à Miribel a pour sa part reçu le Trophée de la table coup de cœur.

Opopop

CHARLOTTE DARMET & ANTONIN GRELE-ROUYEYRE

LE PROGRÈS - NOVEMBRE



SAINT-SORLIN-EN-BUGEY

Saint-Sorlin-en-Bugey/Lyon

Les colis réutilisables d'Opopop séduisent même les géants de l'e-commerce

Le secteur de l'emballage réutilisable est en plein essor, poussé par les consommateurs et la loi anti-gaspillage et économie circulaire (AGEC). La petite entreprise du Bugey, parmi les pionniers, est entrée dans l'accélérateur d'Amazon.

Plus de 100 000 expéditions de colis en plastique jetable ont été évitées l'an dernier grâce aux colis réutilisables de la start-up Opopop. Fondée en août 2020 par Charlotte Darmet et Antonin Grêlé Rouveyre, la petite société (la SAS JETTPA officiellement) garde son siège à Saint-Sorlin en étant hébergée par l'incubateur de la Métropole lyonnaise. Ses emballages consignés sont utilisés par une centaine d'entreprises du commerce en ligne (Sergent Major, Nénés Paris, Laines paysannes etc.).

Une fois reçu par le client, chaque emballage vide peut être glissé dans n'importe quelle boîte jaune de la Poste, direction le service Opopop

qui le nettoie et le remet en circuit. Une consigne digitale de 5 € garantit le retour des pochettes par le consommateur (97 % de retour). Les pochettes textiles sont fabriquées en France, à partir de rebuts d'industrie, dans des ateliers d'insertion.

« Le réutilisable est en train de devenir une norme »

Au regard du milliard et demi de colis expédiés par an en France, le colis non jetable semble encore marginal mais les poids lourds de l'e-commerce s'emparent de cet enjeu. Au printemps, Amazon a ainsi choisi Opopop avec 14 autres start-up européennes pour son accélérateur (Amazon Sustainability Accelerator) à Londres.

Quelles futures solutions de réemploi à grande échelle ? Opopop propose tout un système en plus de ses produits d'emballage et figure parmi les pionniers en France. « Au tout début, on nous disait :



Charlotte Darmet (à droite) qui a fondé Opopop avec Antonin Grêlé Rouveyre en 2020, avec Caroline Lecacheux, directrice d'Initiative Plaine de l'Ain Côtière qui a soutenu la création d'Opopop. Photo Fabienne Python

“c'est mignon, mais chez Amazon, ils vont jamais faire ça”. Et là, on y est, se réjouit Charlotte Darmet. Il y a les consommateurs qui poussent, parce qu'ils en ont marre de recevoir des déchets. Et la loi AGEC

(anti gaspillage et économie circulaire) met un gros coup d'accélération. Le réutilisable est en train de devenir une norme. »

Que prévoit la loi ? « Le volet déchets impose aux entrepri-

ses d'ici 2027 d'avoir 10 % d'emballages réutilisés. C'est 10 % à l'échelle européenne d'ici 2030. Avec un objectif de 50 % d'ici à 2040, » souligne-t-elle.

Une boîte rigide début 2025

Pour conforter son modèle, la société a levé 700 000 € de fonds cette année avec BPI France active et trois réseaux d'investisseurs (business angels). « On a doublé l'équipe : nous sommes sept aujourd'hui. Et on continue à innover pour emballer plus de choses et suivre les évolutions de standards, » expose la directrice. Les pochettes emballent surtout des colis souples, comme du textile. « Là, on sort deux nouveaux produits : une valisette pour les flux internes d'entreprises et, pour début 2025, une boîte rigide qui va nous permettre de toucher d'autres industries pour transporter du semi-fragile comme des cosmétiques, du petit électronique... »

● Fabienne Python

La Bergerie d'Esthil

ESTELLE GRUMET

LE PROGRÈS - NOVEMBRE



THIL

Thil

À 25 ans, elle crée sa bergerie avec 130 brebis

Estelle Grumet a créé, début janvier, la bergerie d'Esthil, qui compte 130 brebis sur une exploitation de 55 hectares.

« Mes grands-parents, du côté de ma mère, ont toujours eu des animaux à la ferme Roman à Beynost. Chez mes parents, il y avait aussi pleins d'animaux. Au départ, je pensais exercer le métier d'horticultrice pour prendre la suite de mes parents, c'est ma sœur qui va prendre la suite aux fleurs de Thil, mon frère est agriculteur dans le Doubs », indique Estelle Grumet. Elle a réalisé son stage de 3^e stage dans une ferme en brebis laitières à Hauteville, et tombe sous le charme de ces animaux. Elle va fréquenter le lycée agricole de Cibeins et passe ensuite un BTS en alternance à La Côte Saint-André (Isère), spécialité production animale en brebis laitières.

Après avoir été technicienne en ruminants, chèvres et brebis laitières pendant deux ans, l'envie de s'installer à Thil fait son chemin.

« Il ne faut pas compter son temps »

À 25 ans, Estelle Grumet a pris la suite de Claude Barbet, agriculteur bio à la retraite, une personne qu'elle apprécie pour ses conseils sur cette culture. « Le bio est pour moi une évidence. Dans ma famille, plusieurs cas de cancers causés par des produits chimiques ont été diagnostiqués. Je préfère passer le tracteur plutôt que



Estelle Grumet et son berger des Pyrénées qui assure la garde des brebis. Photo Didier Debès

d'aller pulvériser des produits chimiques. »

Ainsi, à proximité des Fleurs de Thil, elle installe 130 brebis noires du Velay, une race rustique, à l'intérieur d'armatures de serres recyclées recouvertes et fabrique les parcs pour abriter les animaux dont elle doit s'occuper 7 jours sur 7. Plusieurs parcelles d'herbe accueillent également les animaux dont la jeune bergère s'occupe 24 heures sur 24.

« Être agriculteur en 2024 est un métier passion, il ne faut pas compter son temps ni les aléas climatiques ou les maladies dont peuvent être victimes les animaux. La fièvre catarrhale ovine a occasionné

une dizaine de pertes d'animaux. Il n'y a rien de plus dévalorisant que d'arriver le matin et retrouver des animaux morts. Depuis, j'ai laissé les brebis à l'intérieur et il n'y a plus de maladie », assure l'agricultrice.

« Il me faudrait 300 brebis pour assurer un grand nombre de demandes sur une année complète »

Estelle Grumet s'est orientée vers la production de bêtes reproductrices à viande ce qui retarde le versement d'un salaire. « Je suis momentanément retournée vivre chez

mes parents, le temps de pouvoir me verser un salaire d'ici l'année prochaine. »

Elle assure les livraisons de viande en direct chez Paturain, à Château-Gaillard, et Ferman-dise, à Saint-Denis-lès-Bourg.

« Il me faudrait 300 brebis pour assurer un grand nombre de demandes sur une année complète. Il faut compter cinq mois de gestation avec un à trois agneaux, et encore quatre mois avant de produire de la viande. »

Estelle Grumet exploite 55 hectares pour la culture du foin et de céréales avec pour objectif de cultiver 20 hectares de céréales et le reste en pâture en luzerne et trèfle. Elles s'oc-

Des chiens veillent sur les troupeaux

Plusieurs chiens de garde assurent la sécurité des troupeaux pour prévenir toute intrusion dans les parcs.

« Quand les brebis pâturent, il est arrivé que des personnes entrent dans les parcs, des chiens aussi, créant du stress sur les brebis avec la possibilité d'avortement des mères gestantes. » Trois chiens de montagne des Pyrénées sont présents dans les espaces clôturés et électrifiés pour assurer la sécurité des troupeaux. Ils sont là pour dissuader les intrusions dans les parcs, les possibles vols d'agneaux. Des nouvelles chiennes, des border collie, assurent aussi la sécurité et le déplacement des troupeaux.

cupe aussi de sept chevaux, deux vaches, des poules de race cochain. « J'ai fait naître cent poussins l'an dernier, il a fallu que je me sépare d'une grosse partie d'entre eux. J'ai aussi décidé de prendre deux vaches car j'ai du foin que je ne peux pas vendre. »

Levée à 5 heures du matin sept jours sur sept, elle quitte le travail vers 20 heures ce qui ne lui laisse guère de temps pour le reste. « Je me suis beaucoup concentrée sur le projet et la création et je n'ai pas laissé beaucoup de place pour les loisirs », avoue celle qui est aussi conseillère municipale.

● De notre correspondant Didier Debès

Pizza Cosy

BASTIEN MACCHI

LE PROGRÈS - OCTOBRE



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

La nouvelle pizzeria Pizza Cosy remet 900 euros à Hapart'en ville



La remise du chèque a été faite par Bastien Macchi patron de Pizza Cosy. Photo Jean-Marc Perrodet

Ce samedi 5 octobre, jour de marché place du Champ de Mars, Bastien Macchi – le patron de la Pizza cosy – a remis un chèque de 900 euros à l'association d'habitat partagé Hapart'en ville représentée par la présidente de l'association Valérie Poncet.

Cette somme a été récoltée lors de l'inauguration de la nou-

velle pizzeria du centre-ville mercredi 25 septembre.

Des appartements pour un lieu de vie partagé

Dix appartements, avec un espace commun pour adultes en situation de handicap, seront – dans un proche avenir – en construction dans un ancien immeuble rue de clos Dutilliers.

C'est une ancienne propriété de la ville qui a été cédée à Dynacité, un partenaire dans ce projet.

L'association HaPart'en ville regroupe des familles dont les enfants sont en situation de handicap. Son objectif est de proposer un lieu de vie partagé favorisant l'autonomie et l'épanouissement avec une ouverture sur la ville.



Des ateliers de robotique pour les enfants : « On adore ! »

L'AbriCôtère à Montluel, a ouvert des sessions de robotique pour les enfants âgés de 10 à 15 ans. Avec Séverine Guillemmin, ils pratiquent la modélisation 3D, le codage informatique, l'électronique pour réaliser des objets télécommandés.

Le tiers-lieu l'AbriCôtère à Montluel propose un atelier robotique aussi ludique qu'éducatif. Séverine Guillemmin, l'animatrice, est à la tête de l'entreprise Labinbot qui propose des stages de robotique pour les enfants.

Elle explique : « J'ai été enseignante pendant quinze ans, mon objectif est d'éveiller la curiosité des enfants sur les objets automatisés. Ils les utilisent donc il est intéressant qu'ils apprennent comment ils fonctionnent. »

Une voiture filoguiidée

Tous les samedis, les enfants inscrits à cette activité se retrouvent dans les locaux de l'AbriCôtère pour concevoir et faire rouler une voiture filoguiidée qu'ils ont construite et qu'ils programment avec une carte électronique et qu'ils font se déplacer avec une télécommande réalisée grâce à une imprimante 3D. Au fur et à mesure, les enfants sont amenés à résoudre les problèmes auxquels ils sont confrontés.

Les sessions se déroulent par période : celle en cours va se terminer et la nouvelle débute-



Les jeunes collaborent dans une ambiance à la fois sérieuse et joyeuse. Photo Frédérique Guillet

ra en février.

Les cinq enfants de l'atelier sont unanimes : « C'est vraiment formidable : on fait de la modélisation avec l'imprimante 3D et du codage... On adore ! »

Un arrosage automatique

Ils avancent en résolvant les problèmes techniques au fur et à mesure qu'ils se présentent, et collaborent dans une ambiance à la fois sérieuse et joyeuse.

Le tiers lieu l'AbriCôtère tra-

vaille avec la fondation Orange qui participe aux financements des projets. Le prochain projet qui sera conduit à partir de février sera la réalisation d'un arrosage automatique.

● De notre correspondante Frédérique Guillet

Les inscriptions sont ouvertes pour les enfants à partir de 10 ans. Renseignements sur place à la tour à Montluel les samedis matin de 9 h 30 à 10 h 30.

Renseignements : 07.69.27.37.67.

Le Diplomate

JORDAN GIORGI

LE PROGRÈS - NOVEMBRE



BEYNOST

Un client du Diplomate gagne 25 029 € au Loto



Coralie et Jordan Giorgi, les gérants, ont vendu un bulletin qui a permis à un client de gagner 25 029 €. Photo Didier Debès

Jordan et Coralie Giorgi ont ouvert, en juin dernier, Le Diplomate, au 1493, route de Genève. Un lieu convivial et accueillant où sont proposés sur une surface de 70 m², des cigarettes et tabacs, des cigarettes électroniques, jeux de hasard, PMU, magazines, livres, jeux de société, glaces et aussi de l'épicerie.

« Un de nos clients a gagné la coquette somme 25 029 € au Loto de la Française des jeux (FDJ) le 25 septembre. La somme lui a été versée directe-

ment sur son compte. Installés auparavant pendant huit ans à Paray-le-Monial (Saône-et-Loire), c'est la première fois que nous avons un gagnant pour une telle somme », a annoncé Jordan Giorgi.

Les gérants ont habituellement des gagnants au Loto pour des sommes de 150, 500 ou 700 euros et pour les lotos sportifs et PMU des sommes de 2 500 € à 3 500 €. L'heureux gagnant, habitant de Beynost ou d'une commune de la Côte-d'Or, a souhaité rester anonyme.

Forum J'entreprends en Côtère

RÉSEAU INITIATIVE

LE PROGRÈS - NOVEMBRE



SAINT-MAURICE-DE-BEYNOST

Le forum J'entreprends sur la Côtère a attiré 85 entrepreneurs

Depuis plusieurs années, le forum, qui réunit de nombreux conseils et relations utiles à l'entrepreneuriat, s'est fait une place de choix dans le secteur.

Porté par les communautés de communes de Miribel et Montluel, le forum J'entreprends sur la Côtère, organisé jeudi 14 novembre, a attiré 85 personnes en recherche d'information sur la création et l'évolution des entreprises locales. « 500 entreprises se créent chaque année sur notre territoire, la CCMP (Communauté de communes de Miribel et du Plateau) peut accompagner les créateurs d'entreprises dans les différentes démarches avec le soutien d'organismes qui peuvent aider à différents stades et être des accélérateurs, des boosters, des tremplins pour votre réussite », indique Valérie Pommaz, vice-présidente à la CCMP en charge du développement économique. Patrick Méant, son homologue à la 3CM (Communauté de communes de la Côtère à Montluel), confirmait les propos avec de nombreuses actions et soutiens assurés par l'intercommunalité.

Le public présent a eu l'occasion d'assister à des conférences sur le choix du bon statut juridique, la réalisation de



85 personnes ont assisté au forum. Photo Didier Debès

l'étude de marché avant l'installation ou encore sur l'organisation de la proposition commerciale.

De nombreux acteurs du territoire

De nombreux acteurs de l'entrepreneuriat étaient présents tels que France Travail, la Chambre des métiers et de l'artisanat, celle du commerce et de l'industrie également, l'Urssaf, les réseaux locaux d'accompagnement comme Ronalpia, Elan création, Initiative plaine de l'Ain

Côtère, l'Adie, France Active Ain et enfin Réseau entreprendre. Les deux communautés de communes ont accueilli les porteurs de projets, entrepreneurs, créateurs et repreneurs d'entreprise pour leur apporter de précieux conseils sur les aides à l'implantation, les prêts à taux 0 % et autres dispositifs pour favoriser la réussite de leurs projets.

Quatre entrepreneurs récompensés

Ce forum se clôturait par la

remise des prix du concours « Pitch ton projet », une belle opportunité pour les entrepreneurs de mettre en avant son projet grâce la présentation d'une vidéo du projet d'entreprise. Quatre d'entre eux, sur les neuf proposés, ont été récompensés. Le Carrousel à La Boisse, représenté par Damien Sertier et Hugo Boutin, dans le domaine de l'événementiel. Virginie Le Faucheur dans le domaine de la santé en entreprise. Vincent Chérot pour le coaching en restauration. Et enfin Na-

500

C'est le nombre d'entreprises qui se créent chaque année sur le territoire de la Côtère.

thalie Palomèque pour l'accompagnement et la formation.

● De notre correspondant
Didier Debès