

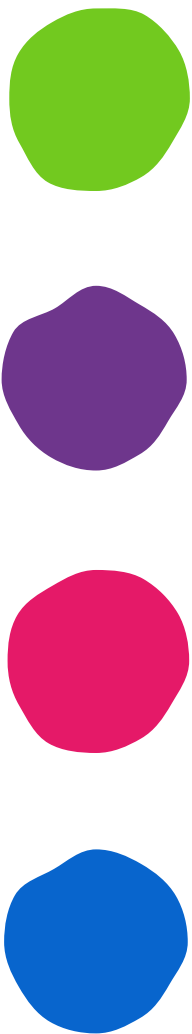
La gazette

2025

Les articles de journaux où
apparaissent les
entrepreneurs financés

Réseau
Initiative
PLAINE DE L'AIN CÔTIÈRE





La gazette

2025

Les articles de journaux où
apparaissent les
entrepreneurs financés

AU FORMAT NUMÉRIQUE



Réseau
Initiative
PLAINE DE L'AIN CÔTIÈRE



Boulangerie Tatup

NIRVAN SANDNER

LE PROGRÈS

JANVIER



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

Cette boulangerie plante des arbres grâce à la fidélité de leurs clients

Depuis deux ans, une boulangerie ambarroise profite de la fidélité de ses clients pour participer à la plantation de haies dans le Bugey et la région lyonnaise. Une initiative accompagnée par l'association France nature environnement.

Avec plus de 330 000 vues en l'espace de quelques semaines, Tatup a fait le buzz sur le réseau social Instagram. Dans une vidéo de trente-sept secondes, cette boulangerie ambarroise présente sa carte de fidélité, dont l'objectif final s'avère très particulier. « Tous les sept passages, les clients ont droit à une gourmandise gratuite. Lors du 35^e passage, lorsque la carte est complétée, nous reversons trois euros à France Nature Environnement (FNE) pour financer la plantation d'un arbre », détaille Nirvan Sandner, le cofondateur de la boulangerie.

Ménée depuis 2021, cette politique a fait ses preuves et la clientèle semble adhérer au projet. L'an dernier, 203 cartes ont été complétées, un nombre en très nette augmentation par rapport à 2023 (160 cartes complétées). « Dans un monde où l'on entend beaucoup d'actualités négatives, les clients ont un vrai intérêt pour les bonnes nouvelles », explique le chef d'entreprise.

Une aubaine pour la biodiversité

La genèse de ces dons date de 2020, pendant le confinement. À l'époque, l'École in-



Nirvan Sandner, le cofondateur de la boulangerie Tatup, et Florie Johannot, responsable du pôle biodiversité à France Nature Environnement de l'Ain. Photo Jules Forêt

ternationale de boulangerie (O4), où s'est formé Nirvan Sandner, est contrainte de fermer ses portes en raison de la crise sanitaire. Grâce à la fidélité de ses clients, il décide de créer une cagnotte pour aider l'établissement. « Au lieu d'une gourmandise, les clients pouvaient donner quelques euros, se remémorer le boulanger. On a pu reverser plusieurs centaines d'euros. »

Presque surprise par l'engouement, la boulangerie décide de passer à la vitesse supérieure, en lien avec sa politique ultra-locale et rentre en contact avec la FNE pour mener une action écologique. « Avec l'argent récolté, on finance l'achat de plants d'arbres et d'arbustes pour deux associations loca-

les, détaille Florie Johannot, responsable du pôle biodiversité à la FNE de l'Ain. Ensuite, ce sont elles qui s'occupent de faire les plantations sous la forme de haies champêtres. »

Derrière ce terme se cache un véritable atout pour la biodiversité. En plus de protéger les cultures du vent, les haies empêchent le ruissellement des eaux, qui favorise l'érosion des sols, et permettent de créer un repère naturel pour la faune.

Des haies plantées

à Saint-Sorlin-en-Bugey

Avec plus de 600 € récoltés l'an dernier, la boulangerie Tatup va permettre la plantation de 200 jeunes plants à Saint-Sorlin-en-Bugey et Neyron, où deux associa-

« Avec l'argent récolté, on finance l'achat de plants d'arbres et d'arbustes pour deux associations locales »

Florie Johannot, responsable du pôle biodiversité à France Nature Environnement de l'Ain

tions, Saint-Sorlin et Forts pour demain, s'occuperont de leur entretien.

« Nous travaillons avec une pépinière pour planter des plants végétaux locaux, reprend Florie Johannot. Nous collectons des graines présentes sur le secteur, que cette pépinière met en germination. Après un an, ces pousses peuvent être plantées. »

Ce type de culture coûte

plus cher (2 à 5 € le plant), « mais cela permet de garder une diversité génétique, là où d'autres pépinières clonent les plants ».

« Avec cette opération, nous apportons une solution à notre échelle, conclut Nirvan Sandner. Notre volonté est de prouver qu'en s'insérant dans un système capitaliste, on peut avoir une vision humaniste. »

• Jules Forêt



La carte de fidélité Tatup est fabriquée en papier recyclé. Photo Jules Forêt

Tatup, une boulangerie « rebelle »

« Atypique », « rebelle », la boulangerie Tatup ne manque pas d'adjectifs pour se définir.

Née en 2017, elle mène une politique ultra-bio et ultra-locale. Même la carte de fidélité de l'enseigne, conçue en papier recyclé, n'échappe pas à la règle.

Autre preuve de cette stratégie jusqu'au-boutiste : pour 1 500 kg de marchan-

dises fabriquées chaque semaine, l'entreprise ne produit que 8 kg de déchets.

Un tour du monde

« Même toutes les vis utilisées pour créer le local sont Made in France », assure Nirvan Sandner, dont le projet avait mûri plusieurs années auparavant.

Avec sa compagne, Delphine, ils avaient quitté la

France en septembre 2014 pour un tour du monde de 635 jours.

Ensemble, ils étaient allés à la découverte des méthodes de fabrication du pain dans le monde. « Si je n'avais pas fait un tour du monde, j'aurais peut-être commencé avec un petit fournil, je serais moins sûr de moi », expliquait Nirvan Sandner en décembre 2017.



Depuis le lancement de cette opération, Tatup a permis la plantation de plusieurs centaines d'arbres et arbustes. Photo Jules Forêt

Le Séchoir du Bugey

MARION ET ALEXIS BURLAUD

LE PROGRÈS

JANVIER



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

Cet apprenti a été récompensé pour son pâté en croûte au boudin blanc

Olivier Verne, 18 ans, a obtenu la médaille d'or au Concours international du boudin blanc, dans la catégorie "créativité". Son pâté en croûte a séduit la Confrérie des compagnons du boudin blanc.

Les mois se suivent et se ressemblent pour Le Séchoir du Bugey. Déjà récompensée pour sa saucisse sèche au Bleu d'Indrieux en début d'année, la boucherie-charcuterie bugiste a obtenu un nouveau prix. Il y a quelques jours, « pour la première fois », c'est un apprenti qui a obtenu la médaille d'or au Concours international du boudin blanc, dans la catégorie "créativité".

Casquette sur la tête, sourire contagieux, Olivier Verne n'a que 18 ans, mais un talent indéniable. « L'objectif du concours était de sublimer le boudin blanc, explique le natif d'Ambérieu. On a créé un pâté en croûte avec du magret de canard, un insert de foie gras, une gelée de butternut, des fleurs comestibles pour la décoration et 50 % de boudin blanc. » Avec cette recette aléchante, pour sa première participation, Olivier a obtenu la note de 85,33 (sur 100) par la Confrérie des compagnons du boudin blanc (lire par ailleurs).

Deux jours pour créer sa recette

Aux côtés du jeune homme, Alexis Burlaud est un patron fier. D'autant qu'il n'avait pas mis son apprenti dans les meilleures conditions.

« Il m'a prévenu de mon ins-



Olivier Verne a reçu la médaille d'or au concours du boudin blanc. Photo Jules Forêt

Un concours créé en 1973

Pour ces passionnés, le boudin blanc est presque une religion. Chaque année, dans la petite ville d'Essay (61), se déroule le Concours international du meilleur boudin blanc. Créé en 1973, il est organisé par la Confrérie des compagnons du boudin blanc d'Essay.

Couronné, Olivier Verne s'est distingué dans la catégorie "créativité". Il était noté sur 100, via neuf critères différents (originalité, valorisation du boudin, présentation, odeur,

assaisonnement, moelleux, goût, etc.). « Chaque morceau de boudin est noté par un jury composé de professionnels de la charcuterie, de la restauration, de gourmets et de membres des Confréries amies », explique la confrérie d'Essay sur son site internet. Primé l'an dernier pour son boudin blanc nature, le Séchoir du Bugey n'a pas été récompensé lors de la dernière compétition. Les organisateurs revendiquent plus de 200 participants.

Alexis Burlaud. Je ne l'aurais pas fait avec n'importe qui, mais j'avais confiance. C'est un jeune très motivé et passionné ».

Après plusieurs heures de travail, une première ébauche de recette a été validée,

avec la complicité de ses collègues, « mais certaines idées, comme la gelée de butternut, sont venues au dernier moment ». Ensuite, la confection du pâté en croûte s'est avérée particulièrement périlleuse, faute de temps. « Il

ne fallait absolument pas louper la cuisson, sinon je n'aurais même pas pu envoyer mon produit, assure le jeune homme. Je voulais quelque chose de joli, avant d'être bon, pour surprendre le jury. »

Plus qu'une recette de concours, le pâté en croûte d'Olivier Verne s'est vendu en masse pendant les fêtes. « Une fierté », alors qu'il n'avait pas été prévenu de sa victoire. « C'est un collègue qui a reçu l'appel, mais il me l'a dit quelques jours plus tard. Je pensais n'avoir rien gagné, j'étais dégoûté. »

Un savoir-faire familial

Sa passion pour la charcuterie, Olivier Verne l'a embrassée dès son plus jeune âge, aux côtés de son grand-père chasseur. Au gré de ses souvenirs, Olivier évoque aussi la mémoire de son arrière-grand-père. Charcutier à Ambutrix, il avait été fait prisonnier de guerre et envoyé aux Pays-Bas, où il avait continué à exercer pour les Allemands. « Il est mort peu avant ma naissance et mon arrière-grand-mère m'a donné ses machines, que j'ai commencé à utiliser », se souvient le jeune homme. Passé par le Centre de formation d'apprentis (Cecof) d'Ambérieu, où il a obtenu un CAP, Olivier est aujourd'hui à Dardilly avec l'objectif d'obtenir son Brevet professionnel "charcutier traiteur". Compétiteur dans l'âme, Olivier Verne entend participer à d'autres concours, dont celui du meilleur saucisson sec.

• Jules Forêt

Juice & Go

FRÉDÉRIC MIRET

LE PROGRÈS

JANVIER



MEXIMIEUX

De l'atelier de chaudronnerie au petit-déjeuner sur le parvis de la gare

Après trente ans passés dans l'industrie, un accident vasculaire cérébral et un burn-out, Frédéric Miret a opéré une reconversion totale. Il ouvrira prochainement un food truck à la gare de Meximieux. Un audacieux rebond dans lequel Réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière a joué un rôle prépondérant.

À l'occasion de la première cérémonie des vœux de l'association Réseau Initiative de la Plaine de l'Ain Côtière qui s'est tenue ce 23 janvier, le président, Bernard Gloriod a présenté aux membres Frédéric Miret et Isabelle Thevenet, un couple d'entrepreneurs qui bénéficient de l'accompagnement de la structure.

Burn-out et AVC

À la suite d'importants problèmes de santé et d'un burn-out, Frédéric Miret a senti la nécessité de prendre du recul et d'opérer une reconversion totale. Chaudronnier de métier, il a opéré un virage à 180° : « J'ai été victime d'un AVC il y a trois ans. J'ai perdu l'usage de la parole et du bras droit. Après une longue rééducation, il me fallait retrouver une place, un projet, une activité. J'avais besoin de créer », témoigne l'entrepreneur de 48 ans qui a été chaudronnier durant 30 ans.

« Je ne m'épanouissais pas dans mon métier. Lorsque je proposais mes idées, je ne me sentais pas valorisé, d'où ma re-



Frédéric Miret a créé Juice & Go ! avec sa compagne Isabelle Thevenet. Il a bénéficié de l'accompagnement du Réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière. Photo Jean-Marc Mazué

conversion totale », ajoute-t-il.

Un petit-déjeuner avant le voyage

Modestement, Frédéric déclina son idée : « Ce n'est pas un gros projet. Je vais ouvrir un food truck qui sera installé sur le parvis de la gare de Meximieux, les matins, de 5 h 30 à 9 h 30. Je vais proposer des petits-déjeuners, avec du café, des smoothies, des madeleines, des cookies et des pralines maison à destination des gens qui prennent leur train. Je suis persuadé

que mon idée va marcher. Je pense que beaucoup de personnes, trop pressées le matin, quittent leur domicile sans avoir eu le temps de prendre un en-cas. Une fois arrivées en gare, elles peuvent s'accorder une petite pause gourmande à emporter le temps du trajet une fois que ça marchera bien, je pourrais me déplacer au besoin. »

Dans ses démarches, Frédéric a pu compter sur le soutien de sa compagne, Isabelle, 47 ans, assistante de direction

660 000 euros de prêts d'honneur en 2024

Le réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière (IPAC) est affilié au réseau Initiative France qui compte 200 antennes locales. Durant l'année 2024, l'association locale a soutenu 57 projets, accordant 660 000 € de prêts d'honneur à taux zéro (1 500 à 30 000 €). « Notre aide couvre tous les secteurs d'activité, en dehors de l'immobilier, conformément au Code des Impôts, ni le domaine associatif. » En seize ans et depuis sa création, Initiative Plaine de l'Ain Côtière a contribué à l'aide de plus de 600 entreprises locales représentant plus de 1 000 emplois. Le nombre de dossiers traités « rejoindra en 2025 le niveau d'avant Covid », selon sa directrice, Caroline Lecacheux. Les secteurs majoritaires des aides sont le commerce de proximité, l'artisanat et la petite industrie, avec un nombre croissant de reprises d'activités. Pour cette nouvelle année, Caroline Lecacheux compte renforcer les actions de parrainages et marrainages menés par la cinquantaine d'adhérents : « C'est difficile pour les professionnels d'aider bénévolement des créateurs ou repreneurs sur la durée et nous devons trouver de nouveaux moyens afin de fidéliser les parrains et marraines », poursuit-elle.

Pour le président de l'association, Bernard Gloriod, « il faut renforcer l'effet boule de neige de nos actions de proximité et nous faire connaître plus tout en préservant la qualité de nos services de proximité ».

Plus d'infos : initiative-plainedelaincotiere.com

salariée : « Je me suis associée avec lui et je gère l'administratif », complète-t-elle.

Un réseau solide et facilitateur

Frédéric Miret a pu aussi bénéficier du soutien précieux du Réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière. Un soutien financier, mais pas que : « C'est important de sortir de l'isolement, de se sentir épaulé. Avec Réseau Initiative, j'ai trouvé une aide financière bienvenue, mais surtout une écoute active et des

conseils éclairés, donnés par des professionnels solidaires connaissant parfaitement le territoire et les contacts utiles pour le projet. »

Le food truck de Frédéric Miret répondra au nom de Juice & go ! Ne lui manque que le camion pour commencer. Idéalement un véhicule d'occasion type boucherie, boulangerie ou fromagerie ambulante.

● Jean-Marc Mazué

Si nos lecteurs ont des pistes, ils peuvent le joindre au 07.44.47.02.54.

La Bergerie d'Esthil

ESTELLE GRUMET

LE PROGRÈS

FÉVRIER



THIL

Estelle Grumet veut doubler son cheptel de brebis et répondre au bien-être animal

Estelle Grumet a créé début janvier 2024, la bergerie d'Esthil, une exploitation agricole de 140 brebis sur 55 hectares en pâtures de trèfle et luzerne et en culture de céréales. Son exploitation va évoluer.

Après un an d'exploitation, Estelle Grumet, jeune agricultrice thiloise, éleveuse ovine et productrice de céréales, poursuit son parcours avec pour ambition de faire évoluer son exploitation agricole. « Je vais recevoir d'ici la fin du mois de mars ou au début du mois d'avril 60 agnelles qui vont venir augmenter mon cheptel qui est actuellement d'environ 140 têtes », indique l'éleveuse.

Une aide de 11 250 € en décembre 2024

Alexandre Nanchi, conseiller régional, a opéré une visite de terrain, jeudi 20 février, pour prendre contact

avec la bénéficiaire de subventions de la Région Auvergne Rhône-Alpes.

« La Région a versé une somme de 48 000 € au titre de l'installation pour cette jeune agricultrice, une aide de 11 250 € en décembre 2024 au titre du plan de la filière ovine dans l'objectif d'amélioration le potentiel du cheptel », a annoncé l'élu de la Région.

La construction d'une bergerie en prévision

Installée dans des bâtiments provisoires constitués d'anciennes serres aménagées, Estelle Grumet a déposé un permis de construire afin de faire construire une bergerie adaptée au confort des animaux. « J'attends la validation du permis de construire par la commune de Thil pour une construction qui va permettre d'accueillir un cheptel de 300 bêtes et prendre en compte le bien-être animal », a annoncé Estelle Gru-



Estelle Grumet (au centre) avec Valerie Pommaz, maire de Thil et Alexandre Nanchi, conseiller régional. Photo fournie

met en présence de Valérie Pommaz, maire de la commune.

Elle pourrait bénéficier d'une nouvelle aide de la Ré-

gion au titre du fonds européen agricole pour le développement rural (Feader) pour la construction et l'extension des bâtiments ainsi

que de la création d'un laboratoire de découpe de viande d'agneaux.

● De notre correspondant
Didier Debes

En-tête-à-Tête

ALEXIA THOMAS

LE PROGRÈS

FÉVRIER



MEXIMIEUX

Qui sont ces cambrioleurs en série qui s'attaquent aux coiffeurs ?



Le salon d'Alexia Thomas, à Meximieux, a été cambriolé dans la nuit du 5 au 6 février.
Photo Guillaume Rossetti

Après que plusieurs coiffeurs ont été victimes de vols, les gendarmes effectuent depuis plusieurs jours la tournée des salons de différentes communes pour alerter leurs propriétaires sur ces cambriolages en série. Et réveiller leur vigilance.

Que se passe-t-il dans les communes d'Ambérieu, de Meximieux ou encore de Lagnieu ? Pourquoi les salons de coiffure de ces villages intéressent-ils tant les cambrioleurs ? S'agit-il d'individus isolés ? D'escrocs à la petite semaine ? Ou d'une équipe aguerrie de professionnels ? Difficile de se prononcer pour l'instant : d'autant que si une enquête est en cours, les gendarmes d'Ambérieu-en-Bugey, de Lagnieu et de Meximieux demeurent singulièrement muettes à son sujet. Seul le groupement de gendarmerie de Bourg-en-Bresse indique « une série d'effractions ». Du bout des lèvres.

600 euros en cash

Ce que l'on sait néanmoins, c'est que dans la nuit de mercredi 5 au jeudi 6 février, le salon

En tête à tête, repris il y a plus de deux ans par Alexia Thomas, a été dévalisé.

« Sur les coups de 22 h 30, mon système d'alarme s'est déclenché et j'ai été alertée sur mon téléphone par le service de sécurité que la porte arrière du magasin avait subi des chocs, raconte la gérante. Comme l'habitude juste à côté, je suis arrivée à 22 h 45, mais je n'ai d'abord rien constaté de suspect. » Ce n'est que plus tard dans la nuit, à 1 h 31, qu'une nouvelle alerte sur son portable la réveille, indiquant cette fois-ci une intrusion manifeste ne laissant plus aucune place au doute.

« Ils s'en prennent aux salons où ils savent qu'il y a du cash »

Alexia Thomas, gérante du salon En tête à tête, à Meximieux

« Les gendarmes sont arrivés à 1 h 45 », précise Alexia Thomas qui indique que l'on peut

voir sur les photos prises par la vidéosurveillance que le système de fumigènes s'est déclenché pour désorienter les intrus ».

Un système qui n'a cependant pas empêché les pillards de dévaliser les 600 euros qui se trouvaient dans la caisse (fonds de caisse plus recette du jour), ni de s'emparer de sa tablette numérique, ou encore de pénétrer dans son bureau pour lui dérober son ordinateur portable.

« Ils savaient exactement où ils allaient »

Selon la patronne, « ils s'en prennent aux salons où ils savent qu'il y a du cash. Et eux, ils savaient exactement où ils allaient ». Il pourrait s'agir de « personnes venues se faire coiffer pour repérer l'endroit », d'autant que « ce cambriolage n'a pris que six minutes malgré le déclenchement des fumigènes, puisqu'à 1 h 37, ils s'étaient volatilisés ».

Alexia Thomas ajoute qu'un monsieur est venu le lendemain matin lui rapporter des chèques de clients volés pendant la nuit. Des chèques « retrouvés sur un trottoir de La Valbonne ». Elle a porté plainte à la gendarmerie



Une série de cambriolages touche les salons de coiffure à Meximieux, Lagnieu, Ambronay et Ambérieu.
Photo Guillaume Rossetti

« Le soir, quand j'ai fermé ma boutique, je me suis rendu compte qu'il avait pris mon portefeuille qui contenait 300 euros en espèces »

Christelle Frey, gérante du salon Maurice Melone, à Ambérieu-en-Bugey

« J'en ai pleuré comme une gamine »

Ils venaient rendre visite à Christelle Frey, gérante du salon Maurice Melone afin de l'alerter. Trop tard : celle qui a déjà connu deux cambriolages pendant la crise sanitaire, venait, elle aussi, de se faire cambrioler trois jours plus tôt et en pleine journée. Un vol au nez et à la barbe de cette dernière tout comme des clients qu'elle avait mis en attente pour s'occuper de celui qui allait la mystifier :

« Ça s'est passé sous mes yeux, j'en ai pleuré comme une gamine, rage Christelle, qui évoque un vieux monsieur, une parka bleue sur le dos et un chapeau sur la tête, qui lui aurait subtilisé 300 euros. Il est entré et m'a d'abord demandé si j'avais de la laque, ce que je n'avais pas, puis il m'a demandé si j'avais des shampoings. Je lui en ai donné deux, mais il n'avait pas de mon-

naie, donc j'ai dû aller en chercher dans une autre pièce pour lui rendre le change, et il m'a suivi, ce qui était déjà bizarre. Je suis retournée du côté de la caisse pour lui donner sa monnaie, et là, il m'a dit de ranger mon argent. Il ne parlait pas très bien le français, je ne comprenais pas ce qu'il faisait. Et puis il est parti. Mais le soir, quand j'ai fermé ma boutique, je me suis rendu compte qu'il avait pris mon portefeuille qui contenait 300 euros en espèces. »

« On n'est pas des bijouteries ! »

Depuis la semaine dernière donc, les gendarmes font le tour des salons de coiffure pour éveiller la vigilance de leur propriétaire. Ils sont passés à Ambérieu, Meximieux, Ambronay ou Lagnieu. « Les gendarmes nous ont dit de ne rien laisser dans la caisse parce qu'une équipe sévit dans le coin et s'en prend aux salons de coiffure. Donc on prend nos précautions. Mais quand même, je ne comprends pas bien l'intérêt, on n'est pas des bijouteries ! », s'interroge la gérante du Salon 3.0 de Lagnieu.

Guillaume Rossetti

Le Fournil du Rocher

BASTIEN PAULET

LE PROGRÈS

FÉVRIER



SAINT-SORLIN-EN-BUGEY

"Meilleure Boulangerie" : le Fournil du Rocher devant les caméras de M6

À peine cinq ans après son ouverture, la boulangerie de Saint-Sorlin-en-Bugey a été sélectionnée pour participer à l'émission télévisée *La Meilleure Boulangerie de France*.

Après quinze mois sans boulangerie, les Saint-Sorlinois avaient vu, à la mi-septembre 2020, l'ouverture du Fournil du Rocher. Pain au levain maison sans levure, farine blanche bio, viennoiseries pur beurre faites maison : les recettes originales de Bastien Paulet avaient rapidement séduit les gourmets.

« Tout a commencé lors d'un tour du monde en 2015. En Thaïlande, j'ai rencontré Nirvan Sandner. Quand il a ouvert sa boulangerie bio (Tatup) à Ambérieu, j'ai travaillé chez lui. Puis, l'opportunité de m'installer à Saint-Sorlin-en-Bugey s'est présentée en 2020 », explique Bastien Paulet.

En débutant au cœur de la crise sanitaire, la partie n'était pas gagnée d'avance pour lui et sa compagne, Lily. Épaulé par Nirvan Sandner, et soutenu par la municipalité, le couple s'est appuyé sur la qualité de son pain pour passer ce cap difficile.

Un ingrédient indispensable

Pour Bastien et ses équipes - le boulanger Joris, l'apprenti Hugo à la fabrication, sa compagne Lily et l'apprenti Flavien à la vente - les maîtres-mots sont qualité et satisfaction du client. « On entend parfois dire : "Le pain, c'est de la farine, de l'eau et un peu de sel". En réalité, ce sont bien plus que quelques ingrédients de ba-



Photo souvenir avec Bruno Cormerais, Noémie Honiat et l'équipe de tournage. Photo D. Gras

Un autre tournage à Bourg-en-Bresse

Le Fournil du Rocher n'est pas la seule boulangerie du département à concourir dans l'émission de M6. À Bourg-en-Bresse, un tournage s'est déroulé dans la boulangerie Lou Pan, tenue par Frédéric et Laetitia Peuillon. Originaires de la Loire et installés dans la Bresse depuis 2007, ils sont à la tête de leur propre enseigne depuis 2021.

Pour rappel, lors de l'émission *La Meilleure Boulangerie de France*, animée par Bruno Cormerais (Meilleur Ouvrier de France boulanger en 2004) et Noémie Honiat (cheffe pâtissière),

se. Levure ou levain, la différence est sensible, tout comme le pétrissage, qui conditionne la qualité et la



Frédéric et Laetitia Peuillon avec leur pain signature : le Lou Pan. Photo d'archives Andie Arnaud

les participants sont jugés sur plusieurs critères : la première impression, le

conservation. Nos pains se gardent quelques jours, enveloppés d'un simple linge, explique le patron. Le choix

pain signature, le produit fêtiche et enfin le défi du jury.

de levain maison et des ingrédients bio est délibéré. De leur qualité, découle celle de nos produits. »

Même si Bastien Paulet n'en parle pas tant, c'est pour lui une évidence : l'amour du métier et du travail bien fait est indispensable à la réussite. Un ingrédient supplémentaire et partagé par toute son équipe.

« Ils ont su nous mettre à l'aise, même si j'avais tendance à me crispier face à la caméra »

Ce fut pourtant une surprise, quand il y a quelques semaines, le téléphone a sonné. Au bout du fil, la chaîne de télévision M6, qui lui proposait de participer à l'émission *La Meilleure Boulangerie de France*.

Côté tournage, « l'équipe a été formidable, tout comme Bruno et Noémie. Ils ont su nous mettre à l'aise, même si j'avais tendance à me crispier face à la caméra », raconte Lily.

Elle ajoute : « C'est une pure coïncidence, mais Hugo, notre apprenti boulanger depuis bientôt trois ans, a décidé de faire ce métier en regardant l'émission. Il prépare actuellement son brevet professionnel. Nous l'avions taquiné lors de la remise de diplôme de son CAP en lui disant qu'il serait peut-être un jour dans l'émission ! »

Gageons que pour lui et toute l'équipe, que la cerise sur le gâteau soit la victoire finale pour le Fournil du Rocher.

La date de diffusion de l'émission n'a pas encore été communiquée.

● De notre correspondant Dominique Gras

Le Fournil du Rocher, 117, Grande rue, à Saint-Sorlin-en-Bugey

Le Garage des Soieries

ANTHONY GUIFFRAY

ANTHONY BERTHOLET-THOMAS

LE PROGRÈS

FÉVRIER



JUJURIEUX

**Jujurieux • Le garage des Soieries
vient d'ouvrir au cœur du village**



**Les deux amis viennent d'ouvrir leur garage, un rêve
qui se concrétise.** Photo Isabelle Robin

Un nouveau garage automobile vient d'ouvrir dans le village : le garage des Soieries. C'est le fruit de l'amitié et de la passion partagée par deux amis d'enfance, Anthony Guiffray et Anthony Bertholet-Thomas. Situé à côté de l'ancienne usine des Soieries Bonnet, ce garage, entièrement neuf, promet de devenir un lieu incontournable pour les amateurs de mécanique et les propriétaires de voitures. Les deux amis se connaissent depuis leur plus tendre enfance et leur goût pour les voitures les a rapprochés. Après dix-sept ans passés ensemble à travailler dans le même garage, ils ont décidé de concrétiser leur rêve en se mettant à leur propre compte.

Opopop

CHARLOTTE DARMET
ANTONIN GRÊLÉ-ROUYEYRE

LE PROGRÈS

FÉVRIER



SAINT-SORLIN-EN-BUGEY

Retour
sur info

Colis réutilisables: Opopop passe à la vitesse supérieure à Lyon

Basée à Saint-Sorlin-en-Bugey, l'entreprise Opopop lance une grande expérimentation à Lyon, en créant le premier réseau de collecte de colis réutilisables. Une dizaine de boutiques font déjà partie du réseau.

C'est une première en France. Mercredi, à Lyon, les dirigeants d'Opopop ont lancé le premier réseau de collecte de colis réutilisables. « Jusqu'à maintenant, les acheteurs pouvaient renvoyer leurs colis en les glissant dans n'importe quelles boîtes aux lettres de La Poste. Mais pour certains formats, moins souples et plus gros, la fente était trop petite, explique Charlotte Darmet, la cofondatrice de la marque basée à Saint-Sorlin-en-Bugey. L'objectif de ce réseau est de contrer ce problème et d'optimiser les retours, qui sont la base du système. »

Pour l'heure, une dizaine de boutiques lyonnaises ont fait leur entrée dans le réseau, mais l'objectif de la société bugiste est d'atteindre la trentaine de magasins, « pour que chaque Lyonnais ait un lieu de dépôt à moins de cinq minutes à pied de son domicile ».

« Le futur du colis réutilisable »

« On aurait pu choisir Ambérie pour tester ce système, mais la ville n'est pas assez grande pour avoir une grosse base de données, reprend Charlotte Darmet. Pour l'instant, le réseau est en phase de



Charlotte Darmet, la cofondatrice d'Opopop. Photo Jules Forest

Si vous avez raté le début

Fondée en août 2020 par Charlotte Darmet et Antonin Grêlé Rouveyre, Opopop a rapidement emprunté le chemin du succès. En 2024, les colis réutilisables de la marque bugiste ont été utilisés pour 100 000 expéditions, deux fois plus qu'en 2023. Bien que ces chiffres soient une goutte d'eau sur le marché de l'e-commerce - 1,5 milliard de colis sont expédiés chaque année en France - l'innovation d'Opopop a permis d'éviter la

test et nous verrons les retours dans quelques mois. Si ça ne marche pas, nous avons

production de 20 000 tonnes de déchets à usage unique l'an dernier. Pour la fin de l'année 2025, la start-up bugiste envisage d'atteindre 400 000 expéditions, en collaborant notamment avec une grande marque du textile et un groupe de luxe, dont les noms sont pour l'instant secrets.

Mais concrètement, comment ça marche ? Lorsqu'un client achète un article en ligne, il peut opter pour un colis réutilisable, dont la

d'autres pistes, mais on pense que ce système est le premier pas de ce que l'on imagine

consigne est de 5 €. Un montant remboursé lorsque le client renvoie le colis, gratuitement, en le glissant dans n'importe quelles boîtes aux lettres de la Poste et désormais chez certains commerçants lyonnais. Preuve que le système fonctionne, 97 % des colis réutilisables sont renvoyés par les clients. Seul bémol, le prix de revient d'un colis réutilisable est de 1 €, alors que le coût de revient d'un colis classique est d'environ 0,20 €.

comme être le futur du colis réutilisable. » Autre objectif, pérenniser

le taux de retour des colis, qui est actuellement de 97 % : « Plus on grandit, plus il est difficile de maintenir ce taux. »

« Diviser par deux le coût de retour »

Pour les consommateurs, rien de plus simple. Un QR code présent sur les colis permettra d'accéder à la liste des boutiques partenaires. Une fois sur place, un bac permettra de récolter les colis, qui peuvent être réutilisés une cinquantaine de fois. « Une fois la boîte pleine, les boutiques devront nous le signaler et un partenaire à vélo se chargera de récupérer les colis pour les emmener sur notre site de La Duchère, poursuit Charlotte Darmet. Ce réseau de collecte va permettre de diviser par deux le coût du retour. »

« Nous avons ciblé des boutiques déjà engagées sur la question écologique, renchérit Céline Soumnantham, chef de projet pour Opopop. Certaines ont refusé, car elles ne voulaient pas avoir davantage de logistique ou par manque de place pour la boîte de collecte. »

Cette expérimentation lyonnaise peut-elle signifier le départ de l'entreprise basée à Saint-Sorlin-en-Bugey ? Pas sûr. Pour Charlotte Darmet, ce pied dans la métropole est surtout un atout « pour le recrutement ». Après sa levée de fonds à 700 000 € l'an dernier, Opopop a presque doublé ses effectifs, passant de 4 à 7 employés.

● Jules Forest

Opopop

CHARLOTTE DARMET
ANTONIN GRÊLÉ-ROUYEYRE

LE PROGRÈS

MARS



SAINT-SORLIN-EN-BUGEY

Charlotte Darmet

Charlotte Darmet, de Saint-Sorlin-en-Bugey, est co-fondatrice de la marque Opopop fondée en août 2020 avec Antonin Grêlé Rouveyre. Opopop a rapidement emprunté le chemin du succès : en 2024, les colis réutilisables de la marque bugiste ont été utilisés pour 100 000 expéditions, deux fois plus qu'en 2023.



Photo Jules Forêt

Alti Solutions

LOÏS GAUDEFROY

LE PROGRÈS

MARS



SAINT-VULBAS

Réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtière : une entreprise de cordistes soutenue

20 000 euros de prêt sur l'honneur ont été accordés à Alti Solutions. Cette entreprise créée par Lois Godefroy est née d'une passion : l'escalade.

C'est dans l'atelier numéro 5 de la Pampa (Pépinière d'entreprises aux Avantages Multiples de la Plaine de l'Ain) qu'Alti Solutions, récemment installée, a reçu un chèque de 20 000 €, du montant du prêt sur l'honneur accordé par le Réseau Ipac (Initiative Plaine de l'Ain Côtière), des mains de Bernard Gloriot, président.

« Un dossier qui a retenu toute notre attention pour les valeurs qu'il représentait, à savoir, une activité novatrice et artisanale, une activité qui anime notre territoire, mais surtout la volonté de Lois Gaudéfroy de dire je me lance, un courage personnel apprécié », assure Bernard Gloriot.



Bernard Gloriot et Caroline Lecacheux du Réseau Ipac, remettent le chèque à Lois Gaudéfroy, créateur d'Alti Solution. Photo Pascal Ducros

Alti Solutions, travaux sur cordes, l'expertise avant tout

C'est d'une passion, l'escalade de loisir, qu'est née l'activité professionnelle, comme l'explique Lois Gaudéfroy : « Les cordistes professionnels sont souvent indépendants et travaillent en intérim. Alti Solutions recrute des professionnels re-

connus et certifiés pour les missions de nos clients. » Comme Mathilda, cordiste intérim, qui répond aux demandes de cinq sociétés avec qui elle a l'habitude de travailler. « Je possède trois habilitations : amiante, plomb, nucléaire. Je travaille pour passer l'habilitation pour le plus haut niveau de cordes, et me préparer pour l'inter-

national. »

Cette multiplicité de compétences permet à Alti Solutions de proposer du sur-mesure et d'assurer des interventions sécurisées et adaptées à chaque projet. « Chaque membre de notre équipe est formé pour relever les défis de ce domaine exigeant », ajoute le créateur d'Alti Solution.

Des domaines de compétence variés

Énergie et télécoms, industrie et génie civil, urbain et patrimoine, espace naturel font partie du très large domaine d'activité de l'entreprise. « Notre dernier chantier pour Enidis, des élagages dans le massif de la Bienne, sur la ligne des Carpates totalement inaccessible », raconte Lois Gaudéfroy, créateur d'Alti Solution.

Descente dans des conduites, installation des Chenaux, reprise de façades, recherche d'infiltrations, autant de métiers qui nécessitent ces spécialisations.

Rejoint par sa compagne pour assurer l'administratif, Lois espère dépasser les 240 000 euros de chiffre d'affaires pour atteindre son point 0 de rentabilité, et embaucher des partenaires.

● De notre correspondant
Pascal Ducros

La Cage aux Chocolats

THOMAS PATIN

LE PROGRÈS

MARS



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

Et le prix de la meilleure baguette du département est attribué à...

Le Centre consulaire de formation professionnelle (Cecof) d'Ambérieu-en-Bugey accueillait, ce mercredi 12 mars, la finale départementale de la meilleure baguette de tradition française et du meilleur sandwich organisée par la Fédération des artisans boulangers pâtisseries de l'Ain. Découvrez les heureux élus et les podiums complets. Et filez vous régaler !

Ce mercredi 12 mars, 14 boulangeries – 22 concurrents – étaient encore en lice pour tenter d'être désignés par leurs pairs pour représenter, au niveau départemental, ce qui se fait de mieux en matière de baguette et de sandwich (14 dans la catégorie "baguette" et 8 dans la catégorie "sandwich"). Une sélection drastique menée de main de maître par un jury composé de quatre jurés représentatifs de la profession, dont Olivier Gatille, champion du monde de boulangerie en 2009.

Des produits simples et choisis

Côté baguette, chaque concurrent devait amener quatre exemplaires. Toutes soigneusement dorées, elles ont été notées sur leur aspect général (longueur, poids et grignage), leur croûte, leur arôme, leur alvéolage, la consistance de leur mûche et, bien sûr, leur goût.

Les podiums

Catégorie baguette

1^{er} prix : Marie Schepf de la boulangerie Merveilles de Chevry.

2^e prix : Arnaud Vullin de La Grenouillère à Bourg-en-Bresse.

3^e prix : Frédéric Peuillon de la boulangerie Loupan à Bourg-en-Bresse.

Catégorie sandwich

1^{er} prix : Thomas Patin de la boulangerie La Cage au chocolat à Ambérieu-en-Bugey.

2^e prix : Grégory Garcia de La Manufacture des pains à Ambérieu-en-Bugey.

3^e prix : Sophie Melot de la boulangerie Tatup à Ambérieu-en-Bugey.



An centre : Marie Schepf l'emporte dans la catégorie "baguette" (boulangerie Merveilles de Chevry) et Thomas Patin se distingue dans la catégorie "sandwich" (La Cage au chocolat à Ambérieu-en-Bugey). Photo Pierre-Yves Royet

Côté sandwich, en plus de la qualité du pain, c'est l'équilibre des textures et de la mûche qui a permis de discriminer les concurrents tout autant que la praticité à la consommation et le packaging. « Pour qu'un sandwich soit bon, il doit être réalisé avec des produits simples et choisis, mais aussi présenter un beau visuel et se consommer facilement », appuie David Visenti, boulanger depuis sept ans pour la boulangerie Zanardi à Saint-Denis-en-Bugey et membre du jury pour l'occasion.

Quant à la baguette, « c'est

avant tout le levain et la fermentation qui comptent », dévoile Olivier Gatille. « La pâte doit connaître une fermentation lente pour développer une mie très alvéolée, mais aussi garder une croûte fine et croustillante et permettre une longue conservation. » Pour le champion du monde, le secret réside « dans le pétrissage propre à chaque boulangier, car c'est à ce moment-là que se forme le gluten », c'est-à-dire « la peau de la pâte qui va permettre à la baguette de conserver tous ses arômes. » Et le président de la Fédération des arti-

sans boulangers et pâtisseries de l'Ain de souscrire : « Vous pouvez avoir deux boulangers dans la même boulangerie, appliquant la même recette, ils sortiront quand même deux pains différents. C'est vraiment une question de façonnage propre à chacun. »

Chevry et Ambérieu-en-Bugey sur la plus haute marche

Après deux heures de dégustation, d'échanges et de réflexion, les jurés ont délibéré comme un seul homme en at-

tribuant à l'unanimité les premiers prix à Marie Schepf dans la catégorie "baguette" (boulangerie Merveilles de Chevry) et à Thomas Patin dans la catégorie "sandwich" (La Cage au chocolat à Ambérieu-en-Bugey).

Ces deux grands gagnants de ce concours départemental poursuivront donc l'aventure en participant les 30 et 31 mars prochains à la finale régionale qui se tiendra à Romagne (Puy-de-Dôme). Avant de peut-être connaître la consécration... au niveau national ?

Guillaume Rossetti

« Il n'y a pas mieux pour se motiver et progresser ! »

Marie Schepf, 19 ans, employée depuis six mois de la boulangerie Merveilles de Chevry, revient avec le premier prix dans la catégorie "baguette" : « C'est le premier concours que je fais, c'est énorme ! Je le prends comme une reconnaissance de la profession et il n'y a pas mieux pour se motiver et progresser. C'est le résultat d'un travail collectif, de toute une équipe, insiste celle qui « rêve de pouvoir un jour être à la tête de [sa] propre boulangerie ».

Thomas Patin de La Cage au chocolat à Ambérieu-en-Bugey, évoque « une vraie fierté » alors qu'il vient de représen-



Le sandwich de Thomas Patin. Photo Pierre-Yves Royet

dre cette maison tenue depuis vingt ans par ses parents. « Je me suis inspiré d'une spécialité culinaire traditionnelle de la cuisine hawaïenne, le poké bowl. Je suis parti sur des ingrédients frais, de saison pour un sandwich qui met en avant le végétal, la fraîcheur et beaucoup de couleur. » Au total, sept fruits et légumes à l'intérieur, le tout sur un lit de houmous, pois chiches, fêta et poisses aromatisées. Une performance pour celui qui dit n'avoir « pas eu beaucoup de temps pour se préparer » mais voulait montrer que sa structure « ne souhaite pas rester sur ses acquis ».

L'Ain Pression

CHARLIE PALMIGIANI

LE PROGRÈS

MARS



VILLIEU-LOYES-MOLLON

Les microbrasseries se mettent à l'heure de la Saint-Patrick

Pour faire plaisir aux amateurs de bières, de pub et d'hospitalité à la sauce irlandaise, nous avons fait le tour des brasseries locales qui, à l'occasion de la Saint-Patrick (17 mars) et du printemps qui arrive, proposent le meilleur d'elles-mêmes : des concerts authentiques et des nouvelles cuvées pour faire le plein de convivialité.

Des poires et des pommes à La Gevrinoise d'Andert-et-Condon

Rendez-vous avancé au vendredi 14 mars, à la Gevrinoise, pour deux concerts live. De 19 h 45 à 21 h 30, le groupe Ame Eire vous plongera dans l'ambiance des pubs irlandais avec leurs musiques celtiques entraînantes. Le groupe Djellabehn prendra le relais de 22 heures à minuit pour une fusion inédite entre rythmes africains et mélodies celtiques et des danses sans frontières. Sur place, la restauration sera assurée par Le Chaudron de Dagda et pour l'occasion, La Gevrinoise proposera une nouvelle cuvée : une blonde cidrée, réalisée avec les pommes et les poires du Gaec bio des Plantaz situé sur la commune de Flaxieu. « C'est un juste mélange entre une bière et un cidre, l'idée nous est venue parce qu'on travaillait déjà une bière avec du jus de raisin grâce à une petite parcelle de vignes que nous exploitons à côté de la brasserie », explique le cofondateur, Baptiste Brochet. La brasserie - qui fêtera ses 6 ans le premier week-end de juillet - ouvrira ses portes dès 17 heures, l'occasion de venir prendre l'apéro avant les concerts ! L'adresse : 105 Chemin des Châtaigniers, Gevrin, à Andert-et-Condon.

La Virgule à Champagne-en-Valromey annonce l'arrivée prochaine du printemps

Pour célébrer la venue du prin-

temps, la brasserie La Virgule, qui fêtera ses deux ans cet été, propose une pale ale au poivre : une bière blonde légère (5,8°) brassée avec du houblon et surtout une infusion à froid de poivre andaliman (baie des Bataks). « Ce faux poivre intensifie l'aromatique et apporte une fraîcheur citronnée avec des subtiles notes florales et épicées en fin de bouche », évoque Baptiste Pillet, fondateur de la brasserie. Ce qui donne « une bière bien équilibrée, qui reste légère et accessible pour tous les palais ». Jusqu'au-boutiste, l'étiquette a été élaborée en collaboration avec un artiste peintre local, Gary Bayliss, qui met à l'honneur les paysages du Valromey.

L'adresse : 42, chemin de Pré Monsieur à Champagne-en-Valromey.

La Brasserie sous le bois à Saint-Didier-sur-Chalaronne

À l'occasion de la Saint-Patrick, vous pouvez aussi venir déguster les bières de La Brasserie sous le bois qui, en janvier, a remporté la médaille d'or lors du concours international des produits biologiques à Lyon. « Chaque gorgée de nos bières est le fruit d'un travail minutieux, tous les ingrédients sont produits localement dans le département de l'Ain, comme le malt, l'orge, le blé et le houblon », détaille Thomas Durand, cofondateur de la brasserie, pour qui cette récompense est « un véritable témoignage de notre engagement envers la qualité et la durabilité ». Pour la Saint-Patrick et les beaux jours, la brasserie vient aussi d'élaborer une bière de style Abbaye, « très douce, très chaleureuse et avec beaucoup de goût (7 degrés) ». La brasserie est par ailleurs visitable en groupe ou en famille pour découvrir les différents processus de fabrication.

L'adresse : 49, rue du Plateau



La Saint-Patrick sera fêtée le lundi 17 mars mais certains ont anticipé et proposent des concerts dès le vendredi 14 mars. Archives Yannis Drapier

de Challes à Saint-Didier-sur-Chalaronne

L'Ain pression se met au vert

La microbrasserie de Villieu-Loyes-Mollon, également connue sous le nom de Malt Émoi, organise un concert rock sur son site de production, le 22 mars. « On va accueillir le groupe The Cox, explique Charlie Palmigiani, le gérant de l'établissement. Nous aurions bien voulu un groupe irlandais, mais ils étaient déjà pris ou certains demandaient un cachet trop élevé pour nos finances. » Au cours de la soirée, l'Ain pression proposera un cocktail à base de bière, d'alcool de banane et de curacao, « l'objectif étant d'obtenir une couleur verte ». « Les gens n'aiment pas forcément que la bière, donc on a essayé de trouver un cocktail pour satisfaire tout le monde, poursuit Charlie, qui s'est improvisé alchimiste. On fait régulièrement des essais, mais sur ce coup, ça a marché assez rapidement. »

L'adresse : 279, rue de l'Artisanat à Villieu-Loyes-Mollon. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Un peu d'histoire

La Saint-Patrick, célébrée le 17 mars, honore saint Patrick, missionnaire du V^e siècle qui aurait converti l'Irlande au christianisme. Capturé par des pirates dans sa jeunesse, il se serait échappé avant de revenir évangéliser l'île, utilisant notamment le trèfle pour expliquer la Trinité (Père, Fils et Saint-Esprit). Une légende raconte qu'il aurait chassé les serpents d'Irlande, en les précipitant dans la mer après un jeûne de 40 jours. En réalité, l'Irlande n'a jamais eu de serpents en raison de sa séparation géographique du continent européen, et cette histoire symboliserait plutôt la fin du paganisme sur l'île. Longtemps fête religieuse, elle est devenue une célébration culturelle mondiale,

popularisée par la diaspora irlandaise, notamment aux États-Unis. Le premier défilé de la Saint-Patrick n'a pas eu lieu en Irlande mais à Boston en 1737, puis à New York en 1762, organisé par des soldats irlandais au service de l'armée britannique. Aujourd'hui, les plus grandes parades se tiennent à Dublin, New York, Sydney et Chicago, qui, pour l'occasion, teint même sa rivière en vert depuis 1962. Associée à la levée des restrictions du Carême, cette fête est aussi marquée par une forte consommation de bière - notamment la Guinness, qui voit sa consommation mondiale exploser ce jour-là -, faisant de la Saint-Patrick un événement à la fois spirituel et festif.



Baptiste Brochet, Tanguy Vray, Stanley Merz, Axel Bolliet amis et associés de la Gevrinoise. Photo Baptiste Brochet

RECHERCHE

TERRAINS CONSTRUCTIBLES

TOUTES SURFACES

Confidentialité assurée

444101800

Ain Habitat
BÂTISSEUR DE BIEN VIVRE

06.73.16.47.79

Western Fleurs

ROMAIN DAMBRIÈRE

LE PROGRÈS

AVRIL



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

Les fleuristes dans l'incompréhension

Soumis à la même législation que les boulangers, bon nombre de fleuristes devraient tout de même être ouverts ce jeudi. Mais la profession reste, elle aussi, dans le flou.

« Moi je ne travaille pas, les gérants vont gérer la boutique à deux »

« J'ai eu vent de ce qu'il se passait pour les boulangeries, explique Romain Dambrière, gérant de Western Fleurs à Ambérieu-en-Bugey. D'habitude, j'ai quelqu'un qui travaille avec moi. Mais du coup, pour cette année, je n'ai pas encore statué. »

Et comme les boulangers, les fleuristes ne sont pas vraiment satisfaits de cette loi. « Moi je ne travaille pas, les

gérants vont gérer la boutique à deux, souligne Valentin Lebrun, employé à la Fée des Fleurs de Villars-les-Dombes. Je trouve ça idiot d'empêcher les volontaires de travailler. »

Et comme tous les ans, lors de la fête du travail, les fleuristes se voient concurrencer par les vendeurs de muguet à la sauvette. Une pratique exceptionnellement tolérée mais encadrée. Un contraste avec la rigueur appliquée aux commerçants. « Au pire, on laisse la boutique fermée et on vend du muguet devant comme tout le monde. La question se pose. »

Romain Dambrière ne sait pas s'il pourra travailler avec un salarié cette année.
Photo Zoé Favre d'Anne



GC Turbo

GUILLAUME COLIN

LE PROGRÈS

AVRIL 

DAGNEUX

Dagneux • Guillaume Colin ouvre son entreprise de vente de voiture haut de gamme



Guillaume Colin, chemise blanche, lors de l'inauguration de son show room. Photo Frédérique Guillet

Guillaume Colin vient de créer GC Turbo, son entreprise d'achats et de ventes de véhicules sportifs haut de gamme issues de toutes les marques après avoir été moniteur de pilotage de karts et avoir travaillé un an dans un garage BMW avec un ami. Passionné, il a trouvé son local à Dagneux où il a aménagé un show room. Il a actuellement une douzaine de véhicules en dépôt-vente et se propose de rechercher à la demande tout véhicule personnalisé.

Adresse : 590 chemin de la Craz à Dagneux. Tél. 06.77.15.12.46.

LSG Consulting

SERGE NAVARRO

LE PROGRÈS

MAI



LA BOISSE

L'académie LSG forme des apprentis attendus par des recruteurs et recherche des volontaires

Lors de la journée u stade vers l'emploi, organisée à Montluel dans le cadre de la politique de la ville, nous avons rencontré Julie Catherin, directrice pédagogique de l'académie LSG de formation des apprentis en alternance dans les domaines du commerce, du management, des ressources humaines mais aussi des formations continues de conseillers en insertion et de formations de formateurs. L'originalité de cette structure c'est qu'elle a mis en place des partenariats avec les entreprises et qu'elle a déjà les entreprises quand elle accueille les jeunes. « Je suis venue aujourd'hui à Montluel parce que nous avons des

propositions de formations et des entreprises intéressées et il nous manque des jeunes volontaires. En 2024, nous avons eu 100 % de réussite aux examens et nos diplômes sont reconnus par l'État. Nous croyons que le handicap n'est pas un obstacle et sommes ouverts à tous. »

Les participants étaient répartis dans des équipes. Celle de Julie Catherin s'appelait « Les paniers de la réussite », un nom particulièrement adapté pour recruter des jeunes apprentis et des adultes en reconversion professionnelle.

Photo Frédérique Guillet



Boulangerie Tatup

NIRVAN SANDNER

LE PROGRÈS

MAI



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

Tatup, l'autre boulangerie distinguée

La Banette du lycée n'est pas la seule qui a retrouvé son adresse inscrite au sein de l'édition 2025 du célèbre guide gastronomique régional. La boulangerie « atypique » et « rebelle » Tatup a elle aussi été approchée et mise à l'honneur par le Gault & Millau.

« On fait très attention aux retours »

Fondée en décembre 2017 et située au 186, rue Alexandre-Bérard, cette boulangerie – dont la production est entièrement artisanale – est spécialisée dans les « grands pains au levain cuits au feu de bois ». « Nous utilisons du levain plutôt que de la levure pour préserver une fermentation naturelle », a affirmé



Nirvân Sandner, honoré par le Gault & Millau, aux côtés de sa femme Delphine (au centre) et de sa vendeuse Manon Cottier. Photo Vincent Miffon

Nirvân Sandner, le chef d'entreprise. Très attaché à la « satisfaction des clients ». « Dès qu'un client n'est pas satisfait, on le dédommage et on le rembourse en récupérant le produit qu'il n'a pas

apprécié. On encourage la discussion et on fait très attention aux retours, qu'ils soient négatifs ou positifs », a déclaré Nirvân. Une philosophie qui a eu le don d'attirer l'œil du guide gastronomique.

Le Berliet

YOANN PROUILLET
DAMIEN, JORDAN, STÉPHANE
LOISEL

LE PROGRÈS

MAI



MEXIMIEUX

Après un an d'activité, Le Berliet brasse à pleine vitesse



Passionnés de mécanique ancienne, Stéphane et Jordan Loisel ont imaginé leur bar autour du camion Berliet, sur lequel se déroulent les concerts avant de devenir une piste de danse. Photo Clémence Outteryck

Ouvert en avril 2024, le bar ne cesse de battre des records de fréquentation. Une clientèle fidèle attirée par ses deux concerts hebdomadaires et sa bière fabriquée sur place.

Un peu de fatigue, mais surtout une immense fierté. Au bout d'un an d'exploitation, les frères Loisel tirent le bilan et savourent le succès de leur brasserie Le Berliet, qui a soufflé en grande pompe sa première bougie le 25 avril.

« Les femmes savent qu'elles ne seront pas embêtées »

Depuis l'ouverture de ce lieu atypique où trône fièrement un camion vénitien de 1957, mascotte qui a logiquement donné son nom au bar, Sté-

phane et Jordan n'ont pas compté leurs heures. Le premier, plutôt gestionnaire, puise dans ses réflexes d'ancien membre de la Force d'action rapide du nucléaire (FARN) pour penser les processus le plus finement possible. Le second, également ancien agent de la centrale du Bugey, peaufine ses recettes de brassins. Et quand vient le soir, il prend possession du bar et de l'ambiance dont le succès ne fait que croître.

Au fil des mois, la clientèle s'est développée tout en se féminisant. « C'est un bar où les gens viennent danser. Les femmes savent qu'elles ne seront pas embêtées. » Une des satisfactions des deux frères réside en effet dans la fréquentation plutôt mûre de leur bar. « On a réussi ce qu'on voulait car on ne voulait pas de

clientèle trop jeune, souligne Stéphane. La tranche d'âge se situe surtout entre 30 et 60 ans, c'est une clientèle extra qui sait se tenir. » Sage mais également fidèle, une majorité d'habitues revient tous les jeudis et vendredis pour profiter des concerts de groupes locaux donnés sur la benne du camion. Avant qu'elle ne se transforme en piste de danse exclusivement féminine, où Madison et Kuduro lancent la deuxième partie de soirée.

Près de 20 000 litres brassés et consommés sur place

Ils étaient quatre au départ dans l'aventure. Damien, troisième de la fratrie, et Yoann Prouillet sont restés associés mais n'officent plus. « C'était un peu le deal, explique Jordan. Tout le monde rêvait de



Des tanks de 500L alimentent directement les tireuses à bières du bar. Photo Clémence Outteryck

Zoom ► Un label précieux

Outre la bière brassée sur place, Le Berliet propose quelques saveurs particulières provenant de brasseries aindinoises comme celle de Brew Lab, à Beynost. Par ailleurs, charcuteries, fromages ou glaces sont également issus de producteurs voisins.

Ce qui a permis l'obtention du label Saveurs de l'Ain, fièrement affiché sur la vitrine du bar. « Cela valide notre travail, on essaie de tout faire le plus local possible », sourit Stéphane Loisel. « Les gens ne viennent pas forcément spécialement pour ça mais cela prouve qu'on ne triche pas », abonde son frère Jordan.

monter un bar, mais pas forcément d'y travailler. » Lui en revanche s'épanouit dans la recherche de nouvelles saveurs, adaptant ses bières blondes, blanches et IPA aux saisons. Entre 15 et 20 000 litres ont ainsi été brassés sur place.

Car outre son côté festif, l'aspect local fait la force de l'endroit. Ici, le précieux liquide malté ne passe ni en fût ni en bouteille mais rejoint directement des tanks de 500 litres destinés à alimenter les tireuses. Par ailleurs, un soin particulier est apporté à la qualité des produits, exclusivement aindinois (lire par ailleurs) et tranchés manuellement avant de garnir les planches apériti-

ves. « On essaie de tout faire à fond, le mieux possible. Cela nous vient peut-être des années passées à la centrale où l'on ne parlait pas sans rendre de travail impeccable », sourit Stéphane.

Où se voient-ils dans un an ? Certainement pas ailleurs. Intégrés dans le quotidien de nombreux habitants auxquels ils sont attachés, soutenant le sport local, notamment féminin, les frères Loisel ont trouvé leur place. « On n'est pas encore blasé, lâche Stéphane. Quand on voit des familles ou des couples qui viennent s'amuser chez nous, c'est tout ce qui nous fait plaisir. »

● Clémence Outteryck

Brasserie La Grange Noire

EMILIE NOTTIN

NICOLAS BLISSON

LE PROGRÈS

MAI



SAINT-ALBAN

La brasserie artisanale La Grange Noire s'invite aux grottes du Cerdon

Les grottes du Cerdon proposent aux visiteurs un moment insolite entre visite du milieu souterrain et savoir-faire local.

Le bar éphémère porte bien son nom. Les responsables du parc préhistorique aménagent quelques journées par saison un abri rocheux à flanc de falaise qui devient alors un bar, ce qui pimente la visite des grottes du Cerdon.

Ce sera le cas les 8 et 10 mai, lors d'une courte fenêtre où il sera possible de contempler les paysages cerdonnais et le panorama sur toute la vallée, confortablement installés à flanc de montagne.

Une collaboration avec une brasserie locale

Cette saison, c'est de nouveau en collaboration avec la Grange Noire, une brasserie artisanale voisine implantée à Saint-Alban, que l'animation se déroulera.

Après la visite des grottes du Cerdon, vous déboucherez sur un belvédère en milieu de falaise devenu abri-sous-roche. C'est également une immersion dans un monde bien lointain, car cet abri était autrefois habité par nos ancêtres de l'époque néolithique. C'est sur ce dernier que vous aurez l'occasion de déguster un produit du terroir : les bières tra-



Déguster les produits de terroir face à un panorama exceptionnel sur la vallée cerdonnaise, une expérience unique à vivre.

Photo Yves Bourrier

vaillées par deux artisans locaux. Mais le clou du spectacle reste sans conteste le cadre qui s'offre aux visiteurs.

Ouvert à tout public

« Nous tenons à travailler avec les artisans et entreprises locaux, précise le service communication. La brasserie Grange Noire vous proposera ses bières très aromatiques produites selon les méthodes

ancestrales, inspirées de la tradition brassicole britannique et mettant également en avant les produits locaux, évoluant ainsi au gré des saisons.

À noter que cette expérience est ouverte à tout public et reste intergénérationnelle. En effet, pour les plus jeunes, des boissons sans alcool seront disponibles. Sans doute les enfants seront-ils tout au-

tant que les plus grands fascinés par cette découverte du Cerdonnais vu sous un angle exceptionnel, en ayant pris beaucoup de hauteur. »

De notre correspondant

Yves Bourrier

Ouverture du site à 10 h 30. Inclus dans la visite des grottes (visite en autonomie - téléchargez notre application Grottes du Cerdon ou visite guidée sur réservation en ligne à 11 heures

- 14 h 30 ou 16 h 30). Visite des grottes : 11 € (adulte) / 7,50 € (enfant de 4 à 11 ans).

Billet couplé incluant visite des grottes et six activités préhistoriques dans le parc : 17 €, gratuit pour les moins de 4 ans.

Les horaires des événements, animations et visites des grottes sont consultables sur notre site internet www.grotte-cerdon.com.

Le Séchoir du Bugey

MARION ET ALEXIS BURLAUD

LE PROGRÈS

JUIN



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

Le Séchoir du Bugey glane une nouvelle récompense

Meilleure rosette, meilleur saucisson, meilleur boudin blanc. Le Séchoir du Bugey a enchaîné les récompenses ces dernières années. Il peut en rajouter une dans la liste puisqu'Alexis et Marion Burlaud, gérants de cette boucherie artisanale, ont reçu le Trophée national des viandes d'excellence avec leur porc fermier d'Auvergne label rouge et IGP.

Ce prix a été décerné le 12 juin dans le cadre du trophée national des viandes d'excellence, à Dax. Ils reçoivent ce prix comme neuf autres professionnels de boucheries artisanales et de grandes et moyennes surfaces.



Alexis Burlaud, accompagné de sa femme Marion, a ouvert le Séchoir du Bugey, il y a cinq ans. Photo d'archives Mathys Granger

L'Atelier Hanggy

PIERRE ARCHENY

LE PROGRÈS

JUIN



PONT-D'AIN

L'atelier Hanggy investit 3 100 m² d'une friche industrielle rénovée

Cette société installée, au 8, rue Emile Le Bretis, près de l'entrée de la zone d'activité du Blanchon, aménage des salles de spectacle, agence des grands magasins de sport, crée des structures pour les cabinets dentaires, ou aménage des sièges sociaux. L'inauguration de ses 3 100 m² de bâtiments a eu lieu, vendredi 13 juin

Il est presque loin, le temps où feu l'usine de transformation plastique Biga, était devenue, une friche industrielle, avec des bâtiments littéralement saccagés, les installations électriques endommagées, et des bâtiments à l'abandon, après avoir connu une belle activité industrielle, et employé plusieurs dizaines de salariés.

En ce lieu, depuis juillet 2023, c'est le spécialiste, de la menuiserie et de l'agencement l'atelier Hanggy, qui est venu s'ins-

taller, dans des bâtiments complètement rénovés, répondant aux dernières normes environnementales.

« Un lieu pour développer la société »

« Installé à Saint-Jean-le-Vieux, auparavant je cherchais, un bâtiment, qui donnait la possibilité de se développer, d'avoir un parking, et en position centrale, au niveau du département, et j'ai trouvé en terre pondinoise, matière et lieu pour développer la société », indique Pierre Archeny, le responsable de l'atelier Hanggy. À 53 ans, il a su passer de la plâtrerie au bois, avec une certaine réussite, puis ce qu'aujourd'hui cette entreprise spécialisée dans l'agencement, compte 17 salariés, dont deux apprentis. « On vient d'embaucher deux personnes, et on recrute dans trois postes, dont un



Pierre Archeny, le responsable de l'atelier Hanggy, devant une des réalisations de son entreprise, lors de son inauguration, vendredi 13 juin. Photo Henri Barth

conducteur de travaux », complète le responsable.

Transformer une friche industrielle

Lors de l'inauguration, vendredi 13 juin en fin de journée,

devant plus de 200 personnes, on a pu mesurer le dynamisme de cette entreprise, qui agence des salles de spectacle en région parisienne, modernise des magasins dédiés à l'activité sportive, structure des cabi-

nets dentaires, développe des sièges sociaux de grandes entreprises.

L'atelier Hanggy possède les dernières machines à commande numérique, dans l'usinage du bois. Autre particularité, de ce bâtiment transformé, c'est l'utilisation de panneaux de bois scolytés, issus des forêts haut-bugistes, dans la transformation de ce bâtiment.

Trois inaugurations en un mois dans le secteur de l'énergie, du loisir, et de l'agencement avec la nouvelle centrale hydroélectrique d'Oussiat, le nouveau siège social de la fédération départementale des chasseurs, et ce vendredi 13 juin, l'atelier Hanggy, qui coupait le ruban inaugural, autant dire qu'en terre pondinoise, les différents développements d'activité sont une réalité.

● De notre correspondant
Henri Barth

Réseau Initiative

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

LE PROGRÈS

JUIN



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

56 projets soutenus par le réseau initiative Plaine de l'Ain-Côtière

L'assemblée générale de l'association réseau initiative Plaine de l'Ain-Côtière (Ipac) a eu lieu ce lundi 2 juin. Le président a dressé un bilan positif avec 560 000 euros investis sur le territoire.

« Une année enrichissante, pleine de promesses pour l'avenir. »

C'est ainsi que s'est exprimé Bernard Gloriot, président du réseau initiative Plaine de l'Ain-Côtière (Ipac), lors de l'assemblée générale de l'association, lundi 2 juin, au V and B, un concept cave et bar dont la reconversion a été soutenue avec un prêt d'honneur obtenu en 2023, a précisé en préambule Anthony Mayet, son dirigeant. L'Ipac est un réseau associatif qui vient en aide des créateurs d'entreprise en leur octroyant des prêts d'honneur à taux zéro.

Un bilan 2024 intéressant

Malgré le contexte économique anxiogène, le président a dressé un bilan intéressant, tant économique que moral. « Avec 56 projets soutenus, pour 63 instruits, ce sont près de 560 000 euros investis sur le territoire pour 30 prêts d'honneur en création d'entreprise et 25 en reprise, ainsi qu'un prêt d'honneur en croissance. Avec 47 % de projets portés par des femmes, et



L'équipe du réseau Ipac avec Bernard Gloriot (à gauche), deux bénéficiaires de prêts sur l'honneur, Thomas pour la reprise de l'entreprise familiale et Nirvan, créateur de Tatup. Photo Pascal Ducros

14 % par des demandeurs d'emploi, ce sont ainsi 98 emplois créés dont 70 % dans la Plaine de l'Ain. Enfin, le taux de pérennité à trois ans est de 91 % », a détaillé Bernard Gloriot.

« Savoir communiquer auprès des futurs entrepreneurs, c'est notre volonté pour l'avenir »

Des créateurs jeunes (plus de 73 % ont moins de 45 ans) ont obtenu leurs prêts bancaires grâce à ce prêt d'honneur réseau Ipac. « Nos prêts d'honneur sont couplés à 100 % à un prêt bancaire professionnel. 1 euro de prêt initiative, c'est 6,50 euros de prêt bancaire ac-

cordé. »

Pour le président, malgré une année de transition avec les élections municipales en 2026, les objectifs seront de maintenir la collaboration avec les quatre communautés de communes, en renforçant leur présence sur le territoire et en accélérant le lien entreprises, élus, habitants pour mieux faire connaître le réseau initiative. « Ce sera aussi développer la culture d'appartenance au réseau et de faire adhérer les entreprises et les porteurs de projets soutenus, a-t-il ajouté. Savoir communiquer auprès des futurs entrepreneurs, pour animer le territoire, c'est notre volonté pour l'avenir. »

Nirvan Sandner, créateur

avec sa compagne de Tatup la boulangerie Atypique et Rebelle, référencée dans le guide Gault & Millau, a bénéficié d'un prêt sur l'honneur de 45 000 euros, dont 25 000 euros d'un prêt remarquable. Il explique : « Il y a eu l'étape du prêt. Puis, le Covid passant, nous avons tout remis en cause : nouveau cadre, nouvelle équipe. L'Ipac, c'est notre pierre angulaire : conseils pour le montage du projet, expertise pour présenter le projet et convaincre. Aujourd'hui, nous avons aidé un de nos assistants pour créer sa boulangerie à Saint-Sorlin, avec un prêt Ipac. Et nous avons également conseillé une amie fleuriste qui s'est lancée avec Fleurs de thé, des

Réseau Ipac, quel financement ?

L'association tire une grande partie de son financement des quatre communautés de communes : Plaine de l'Ain, Côtière à Montluel, Miribel et du Plateau, et Rives de l'Ain-Pays de Cerdon. Bernard Gloriot explique : « La subvention des communautés de communes est notre principal contributeur. Avec un euro par habitant versé, ce sont 100 000 euros versés. Vient ensuite le Fonds social européen et les adhésions. »

En termes de budget annuel, il est prévu un budget de 10 000 euros par projet pour 65 prêts d'honneur pour 2025. « Cette année, nous avions encore une réserve non utilisée par rapport au budget prévisionnel 2024 », précise le président. Chaque prêt est adossé à un établissement bancaire partenaire, avec un effet levier. Pour 560 000 euros de prêt sur l'honneur, les établissements bancaires ont débloqué 3 800 000 euros. »

fleurs coupées et plantes de production 100 % française, et gourmandises, d'y recourir aussi. »

● De notre correspondant
Pascal Ducros

La Cage aux Chocolats

THOMAS PATIN

LE PROGRÈS

JUIN



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

« Il est vraiment temps que ces travaux se terminent ! »

S'il trouve ces travaux « nécessaires », Thomas Patin, boulanger-pâtissier de la Cage aux chocolats, à Ambérieu, est partagé : « Ça va faire trois ans au mois de juillet que les travaux ont commencé, on a quand même perdu notre clientèle de Saint-Rambert et de Bettant, qui est obligée de faire le tour et qui ne s'arrête plus, déplore-t-il. Donc on espère qu'ils reviendront après les travaux, il est vraiment temps qu'ils se terminent ! Mais je dois reconnaître que ces travaux sont les bienvenus, ça ouvre le centre-ville qui était triste, ce sera plus aéré, l'église, la mairie et la médiathèque seront davantage mis en valeur, donc sur le fond, c'est très bien pour Ambérieu et son cadre de



Thomas Patin, propriétaire de la boulangerie-pâtisserie La Cage à chocolats.

Photo Guillaume Rossetti

vie. D'autant que le béton, il y en a marre, vous ne croyez pas ? »

De son côté, Gérard, arrivé dans les années 1960, qui se rend très souvent à

Ambérieu, n'est pas de cet avis.

Pour lui, « c'est une destruction du patrimoine, c'est l'histoire du vieil Ambérieu qui s'en va ». Il déplore aussi la gêne occasionnée, de « devoir passer par la rocade » car il ne peut « plus rejoindre la route de Chambéry et de Belley ».

Quant à Élio Arena, Ambarrois d'adoption depuis 62 ans, il a « hâte que les travaux soient finis pour voir ce que ça donne ».

Les bâtiments qui viennent d'être détruits sur le parvis ? « C'est bien, ils étaient trop vieux. Et les aménagements de la place vont servir pour les enfants, avec de petits bancs. J'espère juste que ça ne servira pas de squat pour la drogue. »

L'Ain contournable

ÉMILIE ROLAND

LE PROGRÈS

JUIN



BLYES

Fête de la musique: samedi 21 juin, l'Aincontournable fait le show

Village fermé, concerts, marché artisanal et vogue sont au programme de cette fête conviviale et familiale à l'occasion de la journée la plus longue de l'année.

Ce sera samedi 21 juin, dès 16 h 30, que l'Aincontournable lancera sa 5^e édition de ZIC en Plaine, une fête de la musique XXL. Émilie Roland, patronne de l'Aincontournable, beer, wine & cocktails, un lieu singulier et convivial, explique dans le détail: «La musique rythmera la soirée dans le centre du village fermé, avec trois scènes. À l'Aincontournable, avec Sound System, musique électro, dub, reggae. Au Prieuré, variétés internationales et rock. Dans le parc derrière les bâtiments annexes du Prieuré, variétés et musique diverses. Au total, 14 groupes se produiront».

Toujours au Prieuré, se produiront en alternance les groupes de danse Mex-Blyes Dance et Tendence latino, qui invitera le public à parti-

ciper. Batucada de Lagnieu et de Banda, groupe de musique traditionnelle, se livreront à des démonstrations. Il y en aura vraiment pour tous les goûts.

En appoint de la musique, des animations familiales et gustatives

Découvrir de petits objets, bijoux, réalisations de créateurs, se distraire sur la vogue, manège enfants et autotamponneuses, c'est se faire plaisir en famille.

Concernant la restauration, l'équipe a fait appel à 5 food-trucks de spécialités variées, et assurera avec son équipe la buvette centrale, avec une équipe de bénévoles fidèles, en partenariat avec d'autres associations blyardes. «Un échange en bonne intelligence sur les manifestations de chacun», précise la manager.

Enfin un espace VIP, qui enregistre de nombreuses inscriptions, est proposé, avec tapas raffinés signés Jean-Cédric Glay, chef à domicile. La municipalité autorise la



L'équipe de l'Aincontournable sera à pied d'œuvre le samedi 21 juin pour la fête de musique, ZIC en Plaine, manifestation attendue. «Un événement familial que nous voulons festif et convivial», assure Émilie Roland. Photo Pascal Ducros

fermeture du village, aussi l'organisateur assurera la sécurité avec une société spécialisée. «Aujourd'hui il est

nécessaire de rassurer les familles», conclut-elle.

● De notre correspondant
Pascal Ducros

Blyes: samedi 21 juin dès 16 h 30. Centre du village, place de la Mairie, Prieuré. Parking assuré

NB Services NEIL BORDERY

LE PROGRÈS

JUILLET



DAGNEUX

Dagneux

NB Services se développe sur le marché de niche du joint industriel

NB Services est une jeune entreprise qui a démarré dans la pépinière de la communauté de communes à Montluel et qui a trouvé à s'agrandir sur la zone industrielle de Dagneux en 2023 elle poursuit son développement grâce à l'investissement dans une machine à commande numérique qui lui ouvre de nouveaux marchés.

Neil Bordery a créé son entreprise de découpe, usinage et fabrication de joints industriels en mars 2019. Après un BTS technico-commercial et un master en école de commerce, le jeune entrepreneur a débuté comme commercial dans le domaine de la découpe, ce qui lui a donné l'idée de créer son entreprise. Il s'est installé seul dans la pépinière de la 3CM Nov & Co en mars 2019. En 2021, Romain Linares l'a rejoint comme responsable d'atelier.

L'entreprise est restée trois ans et demi à Montluel avant de poursuivre son activité en 2023 dans des locaux neufs de 300 m² à Dagneux dans la zone industrielle Chemin de la Craz. Le déménagement s'est accompagné du recrutement de Gontran Brozzoni comme responsable de la production. Compte tenu de son développement,



Neil Bordery explique le plus de la nouvelle table de découpe et de fraisage à commande numérique au premier plan. Photo Frédérique Guillet

l'entreprise pense déjà à s'agrandir.

Un marché de niche

La première table de découpe n'était plus suffisante. Un nouvel investissement dans une table de découpe et de fraisage à commande numérique ouvre de nouveaux marchés à cette jeune entreprise dynamique, aidée par le dispositif Pack localisation de la Région.

Mercredi 23 juillet, Alexandre

Nanchi conseiller régional, est venu sur place pour féliciter le jeune entrepreneur. « Votre activité permet à une production dominée par le marché étranger de revenir en France et de créer de la richesse sur le territoire. C'est pourquoi la Région a subventionné à hauteur de 20 % votre nouvelle machine. »

Le maire de Dagneux Jean-Christophe Peguet a pris beaucoup d'intérêt à la découverte de cette entreprise qui vise un

marché de niche et n'est pas connue du grand public.

Gérer les chutes pour optimiser le rendement

Le souci de cette fabrication de joints en caoutchoucs, plastiques, mousses techniques, fibres graphites et feutres, c'est qu'elle génère des chutes. Neil Bordery explique : « Nous avons une gestion rigoureuse des chutes pour optimiser notre production. Nous touchons

En bref

- 2019 : création de l'entreprise, installation à Montluel
- 2023 : déménagement à Dagneux, avec un atelier et des bureaux de 300 m²
- En 2025
 - 250 devis réalisés par mois
 - 180 commandes réalisées par mois en petites et moyennes séries
 - Croissance constante et 600 000 € de chiffre d'affaires
 - L'entreprise a embauché en 2021 et en 2023 et recrute un alternant à la rentrée de septembre
 - La nouvelle machine de découpe représente un investissement de 130 280 €, avec une subvention de la Région de 26 056 €.

de nombreux domaines industriels comme la chimie, la pétrochimie, le nucléaire, le pharmaceutique, la maintenance industrielle avec la fabrication de pièces de rechange. Notre clientèle se situe dans la région Auvergne-Rhône-Alpes en priorité. Notre force, c'est notre réactivité et la qualité du service fourni. Le joint demande de la précision ! »

● De notre correspondante
Frédérique Guillet

Mon Café Gourmet

SANDRA VOLO

LE PROGRÈS

JUILLET



LAGNIEU

Face à la chaleur de l'été, cette torréfactrice obligée de fermer l'après-midi

Sandra Volo, gérante de l'atelier de torréfaction Mon Café Gourmet a décidé d'ouvrir son commerce seulement le matin jusqu'à la fin du mois d'août. Les vagues de chaleur qui touchent la région affectent particulièrement son activité et pèsent sur son état de santé.

« Il fait chaud chez moi, je vous préviens ! » Il est 8 h 55 et le thermomètre affiche déjà 28 °C à l'intérieur de l'atelier de torréfaction de Sandra Volo, gérante de Mon Café Gourmet, situé au centre-ville de Lagnieu. Le 30 juin, sur Facebook, l'artisane torréfactrice a annoncé à sa clientèle que sa boutique fermerait dorénavant dès 12 h 30 à cause des fortes chaleurs, et ce jusqu'à la fin du mois d'août. En huit années d'exercice, elle teste ce rythme pour la première fois.

Le travail mais surtout la santé

« Dès le début de l'après-midi, j'avais 34 °C à l'intérieur », se souvient-elle. L'institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles (INRS) estime que des risques pour la santé existent à partir de « 30 °C pour une activité sédentaire et 28 °C pour un travail nécessitant une activité physique ».

Pour faire entrer le peu de fraîcheur que lui offre la nuit, la gérante ouvre une demi-heure plus tôt le matin. Mais, son commerce est exposé au soleil toute la matinée. De plus, son torréfacteur, disposé juste à droite de l'entrée, chauffe les grains à une température comprise entre 200 et 240 °C. Pour limiter la chaleur, la Lagnolaine baisse le thermostat dix minutes avant la fin de la torréfaction. Elle a aussi placé un ventilateur juste derrière sa machine pour évacuer la fumée qui se dégage des grains lorsqu'ils sortent du tambour.

Un été sans climatiseur
Il est 9 h 30 et le thermomètre



Le refroidissement des grains torréfiés produit de la fumée qui est évacuée à l'aide d'un ventilateur orienté face à l'entrée. Photo Erwann Thuot

La première vague de chaleur de juillet touche à sa fin

Interrogé par téléphone ce 2 juillet, le météorologue Stéphane Nedeljkovitch assure que le pic de la vague de chaleur a été atteint mardi avec 38 °C relevés à Ambérieu-en-Bugey en fin d'après-midi. « Cette vague de chaleur est assez exceptionnelle par sa précocité et son intensité, expose-t-il. Mais ce ne sera de moins en moins dans les années qui viennent ».

Il précise que le record de température pour un mois de juillet, n'est pas tombé. « Pour Ambérieu, le record est à 40,2 °C, note le météorologue. Il a été établi le 27 juillet 1983. C'est l'un des rares records qui date d'avant les années 2000. »

Grâce aux orages de mercredi soir, capturés par Brice Volo sur son site Ambiances orageuses de l'Ain sur les hauteurs de Souclin, les nuits sont devenues plus supportables avec des va-

tre affiche désormais 29 °C. Depuis que la préfecture a imposé des restrictions d'eau dans le sud de la Dombes, Sandra n'utilise plus son climatiseur, même si son secteur n'est pas concerné. « Le système de refroidissement



Les orages qui ont frappé Lagnieu et ses alentours mercredi soir ont participé à faire baisser les températures. Photo Brice Volo (Ambiances orageuses de l'Ain)

leurs sous les 20 °C. « On a gagné en fraîcheur jeudi avec 30 à 32 °C maximum, commente-t-il. Et d'ajouter : Ça se stabilisera vendredi et samedi avant que les averses de dimanche fassent du bien à nos sols. »

dissement fonctionne avec une pompe à eau, justifie-t-elle. Ce n'est pas du tout écologique. »

La commerçante a demandé à la propriétaire des murs de financer le remplacement de cet équipement à hauteur

de 50 %, sans obtenir gain de cause. Alors, à défaut d'air froid, elle se contente de la fonction ventilateur.

« Rien que pour tourner, il faut que j'encaisse 3 600 euros par mois, détaille Sandra. Ce sera compliqué cet été. »

28

Au-dessus de 28 °C, l'INRS estime qu'un travail nécessitant une activité physique fait peser des risques sur la santé du travailleur. Pour une activité sédentaire, le seuil est à 30 °C.

Pour payer ses charges et absorber le manque à gagner, elle n'aura pas le choix que de rogner sur ses vacances. À côté de son terminal de paiement, elle a affiché un graphique qui fait état de l'inflation sur les cours du café. « Ça a augmenté de 26 % depuis le confinement mais c'est en train de baisser », rassure-t-elle.

« Pas de café ce matin, on va prendre quelque chose de frais »

L'été, la gérante sert surtout des habitués. Celle qui se fait appeler « Mamie » dans toute la ville ne déroge pas à son espresso. Quant à Florence et Christian, les beaux-parents de Sandra, ils se contenteront de faire remplir leur boîte de café moulu.

« Pas de café ce matin, on va boire quelque chose de frais », commande Florence. « C'est l'heure de prendre un verre d'eau ! », s'impose-t-elle. Entre ses sacs et ses bidons de grains, son métier est physique. Atteinte d'un lupus érythémateux systémique, une maladie auto-immune qui affaiblit tout son organisme, et après onze mois de chimiothérapie, elle fait d'autant plus attention à rester bien hydratée. Récemment, son état de santé s'est dégradé. C'est pourquoi Sandra a mis en vente son fonds de commerce. Une acheteuse potentielle lui permettrait de rester salariée à mi-temps. L'artisan torréfacteur tient à protéger un savoir-faire « qui se perd » : « Je ne partirai que si l'acquéreur reprend la totalité de la clientèle, avec la torréfaction. »

• Erwann Thuot



Réparateur de vélos à domicile: « Il faut faciliter l'usage des deux-roues »

Il y a quatre ans, Hervé Prigent lançait son activité de vélociste à domicile itinérant. Désormais, il rayonne dans un périmètre de 30 km autour de son domicile d'Ambronay, grâce à un fichier de 600 clients réguliers. Rencontre.

Il y a ceux qui se résignent à leur sort et s'en remettent à la fatalité. Et il y a ceux qui prennent leur destin en main. Hervé Prigent, 58 ans, habitant d'Ambronay, fait partie de ceux-là. En 2021, après avoir travaillé pendant des années pour le bureau d'études d'une PME à Torcieu, il décide de tout plaquer pour se lancer dans une activité de réparateur de vélos itinérant.

Pas simple : on était juste après le Covid, le démarrage de son entreprise était balbutiant, il fallait se faire connaître pour se créer un début de clientèle et surtout faire face à une raréfaction des pièces de vélos. Une pénurie qui touchait alors la plupart des entreprises du fait d'un redémarrage poussif de l'activité mondiale, laquelle avait, deux ans auparavant, connu un coup d'arrêt brutal.

« Un métier qui donne plus de sens à ma vie »

Pratiquant le vélo depuis toujours, avec quelques belles performances en compétition dans sa prime jeunesse, ce projet mûrissait lentement depuis des années dans la tête d'Her-



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

vé Prigent, bricoleur dans l'âme et grand passionné de deux-roues : « J'avais un peu fait le tour de mon travail et l'impression de ne plus évoluer, confie-t-il. J'avais envie d'un métier plus manuel, en relation avec les gens et qui donne un peu plus de sens à ma vie. »

Bouche-à-oreille et réseaux sociaux

En 2019, surfant sur la transition écologique en cours et convaincu que « le vélo est à nouveau en train de passer d'un simple loisir à un véritable mode déplacement », il décide d'abord de se former puis obtient le certificat de techni-

icien et vendeur de cycles.

« Un changement de vie radical » et le début d'une belle histoire pour celui qui ne voulait plus être salarié et qui fut soutenu dans sa reconversion pendant deux ans par Pôle emploi. « Sans mes droits au chômage, je n'aurais pas pu me constituer la trésorerie nécessaire au démarrage de mon activité, reconnaît-il. Mais ça ne s'est pas fait du jour au lendemain, il a fallu un an pour que le bouche-à-oreille fonctionne. »

L'entrepreneur itinérant s'est appuyé sur un site internet, les réseaux sociaux et l'originalité de son camion pour communiquer sur son

nouveau service. « Le plus compliqué, c'est de se lancer seul et sans expérience. Ça peut faire un peu peur... Mais il faut s'entêter, être bricoleur. Passer une formation permet de prendre confiance en soi et de se créer un réseau de professionnels sur lequel s'appuyer si on a des questions », assure-t-il.

« C'est toujours mieux de faire du préventif »

Après quatre ans d'activité, celui qui intervient sur tout type de vélos (VTT, course, électriques, tandem, BMX) dans un périmètre de 30 km autour de son domicile d'Ambronay

peut enfin souffler. Et vivre de sa passion grâce à un fichier de quelque 600 clients réguliers. « La plupart des gens ne savent pas qu'il faut réviser son vélo chaque année, glisse-t-il. Or c'est toujours mieux de faire du préventif que de curatif, car la note est toujours plus salée si l'on attend d'avoir un véritable pépin. C'est donc aussi mon rôle de faire de la pédagogie et d'expliquer aux gens les travaux que je réalise. »

Lutter contre le tout-voiture

Plus qu'un simple business, Hervé Prigent voit aussi son activité comme une manière de lutter contre le tout-voiture en apportant sa pierre à l'édifice : « Il faut faciliter l'usage des deux-roues. Or, on sait très bien que les gens n'ont pas le réflexe de transporter leur vélo dans leur voiture, surtout si elle est petite. Donc le fait de me rendre au domicile de mes clients est un moyen pratique qui permet de réparer son vélo sans aller chez les vélocistes, qui ne sont d'ailleurs pas toujours immédiatement disponibles. »

Pour toute réparation ou achat de vélo, il est aussi possible de retrouver Hervé Prigent et son camion sur le parking de la Biocoop d'Ambrérieu le mercredi matin, au gymnase de Lagneu le vendredi matin, et le samedi matin sur le marché de Pont-d'Ain.

● **Guillaume Rossetti**

Tél. 07.49.67.08.09. Site internet : www.ervelo.fr

Réseau Initiative

RENCONTRE TERRITOIRE 3CM

LE PROGRÈS

JUILLET



LA BOISSE

Plus de 80 entreprises réunies par le réseau qui les soutient



Les chefs d'entreprise rassemblés lors de la soirée. Photo Frédérique Guillet

Lundi 30 juin, le réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtère a organisé dans les locaux de Côtère hygiène assainissement, zone des Viaducs, la première rencontre territoriale des 88 entrepreneurs financés sur la communauté de communes de la Côtère par l'Ipac.

Le réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtère (Ipac) est une association qui aide les créateurs d'entreprise à concrétiser leurs projets en les finançant par des prêts à 0 % et en les accompagnant avec des professionnels bénévoles.

Pour la première fois, l'Ipac a décidé de réunir tous les chefs d'entreprise qu'elle a aidés lors de leur installation depuis 2009 issus de quatre communautés de communes (Plaine de l'Ain, Miribel et du Plateau, Rives de l'Ain Pays de

Cerdon et Côtère). Pour la 3CM, c'est au siège de l'une d'entre elles, Côtère hygiène assainissement, que les dirigeants des 88 entreprises concernées ont été invités à partager un moment convivial en forme de bilan, en compagnie des acteurs économiques comme le président et les deux anciens présidents de la communauté de communes de la Côtère, les représentants de banques et assurances et les élus du territoire.

Un boulanger soutenu pendant le Covid

Lionel Jarjaval à la tête de l'entreprise depuis 10 ans a pu présenter un bilan très positif. Il a débuté seul en 2015 et aujourd'hui l'entreprise compte 50 collaborateurs et la transmission est assurée puisque les deux fils du PDG, Romain et Pascal, le secon-

dent. Son fils Romain a évoqué le travail de la société qui a trois secteurs d'activité : la lutte contre les nuisibles, l'assainissement et l'hygiène de l'air.

Cette présentation s'est poursuivie par des témoignages de jeunes entrepreneurs qui ont profité de cette aide comme le boulanger de Pizay Adrien Guillon installé en 2019 qui a fait face au Covid et à l'augmentation de l'électricité : « Si c'était à refaire malgré les difficultés je signerais tout de suite ! »

Cécilia Diaz, opticienne installée depuis 2018 au magasin Mirettes à Montluel a elle aussi bénéficié de l'accompagnement du réseau : « Depuis 2 ans j'ai une collaboratrice, le seul facteur limitant à mon développement est la taille du local. »

● De notre correspondante
Frédérique Guillet

Réseau Initiative

RENCONTRE TERRITOIRE 3CM

ECO DE L'AIN

JUILLET 

LA BOISSE



RÉSEAU. Initiative Plaine de l'Ain Côtère, réseau d'accompagnement des créateurs d'entreprise, a réuni une quarantaine d'entrepreneurs de la communauté de communes de la Côtère à Montluel, le 30 juin, pour une rencontre territoriale dans les locaux d'Hygiène Côtère Assainissement. Créée en 2024 avec le soutien du réseau, cette entreprise compte aujourd'hui 48 salariés. Trois créateurs ont par ailleurs témoigné de leur parcours : Cécilia Dias, opticienne à Montluel, Adrien Guillon, boulanger à Pizay, Juliette Vasseur, styliste à Béligneux.

Générale d'Optique

CHARPY-SERRE PAULINE

PERNIN HÉLÈNE

LE PROGRÈS

JUILLET



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

Ouvertures et fermetures: le mercato d'été des commerces n'est pas terminé

Bar à dessert, optique, cuisine, boulangeries, centre de formation... La valse des commerces ambarrois bat son plein ces derniers mois. On fait le point.

● On y voit plus clair à côté de Fresh

Ça y est, les locaux attenants à Fresh sont tous occupés. Dans la zone artisanale En point bœuf à Ambérieu-en-Bugey, la Boulangerie du Marché qui s'est installée le 9 avril dernier emploie une douzaine de salariés. Comme Fresh, cette enseigne fait partie du groupe Prosol, détenteur de la marque Grand Frais.

Juste à côté, c'est une boutique Générale d'Optique qui a ouvert ce 9 juillet. La gérante Pauline Charpy-Serre et son adjointe Hélène Pernin ont travaillé en duo pendant dix ans dans la succursale d'Oyonnax avant de partir pour Ambérieu-en-Bugey.

● Une ville qui ne mange plus de pain ?

La boulangerie d'Alicia et Philippe Randot, située en centre-ville, est en vente depuis le mois de février. « Il faut en moyenne deux ans pour vendre un établissement comme celui-ci », précise la gérante par téléphone. La boulangerie Randot restera ouverte tout l'été comme la boulangerie Bannette du lycée qui ne changera pas de pro-



Pauline Charpy-Serre et Hélène Pernin ont travaillé dix ans à la Générale d'Optique d'Oyonnax avant d'arriver à Ambérieu. Photo Erwann Thuot

priétaire avant 2026 selon sa gérante.

Quant aux habitants du Tiret, ils doivent désormais se rendre à la boucherie Chanel pour acheter leur pain. La boulangerie de Patrick Riquelme, comme son établissement de Châtillon-la-Palud, a été placée en liquidation judiciaire le 28 mai

dernier. Depuis lors, la boucherie voisine propose un dépôt de pain « en partenariat avec la boulangerie Tribhou d'Ambronay ».

● Cap sur la formation

À côté du magasin Orange, le centre de formation du réseau Nacarat accompagne quinze fu-

turs conseillers en insertion professionnelle (CIP) depuis le mois d'avril. La réforme du RSA, qui oblige tous les bénéficiaires à attester de quinze heures de travail ou de formation par semaine, a créé une tension dans la profession. L'entreprise a remporté un appel d'offres lancé par France Travail.

« On est également axé sur le handicap et l'inclusion », développe Ivy Aubry, formatrice depuis vingt ans. Elle est seule en charge de l'administration et des onze mois de cours. La classe est très active sur son TikTok @CAP_SUR_CIP où sont postées des vidéos humoristiques.

● De (plus ou moins) nouvelles enseignes

Comme la banderole l'indique, le magasin Cuisinella attendant au lycée de la Plaine de l'Ain a changé de propriétaires le 1^{er} avril. Les nouveaux gérants, Cristobal Pacheco et Patrick Pozzuoli, sont déjà aux commandes du magasin Schmidt d'Ambérieu-en-Bugey et des mêmes enseignes près de Morestel, dans l'Isère.

À Cuisinella, deux nouveaux salariés ont été embauchés et « le nouveau showroom sera fini à la rentrée », annonce Cristobal Pacheco. Face à une actualité lourde, celui-ci constate que « les personnes se tournent davantage vers des achats "plaisir" que vers le mobilier ». Pour enrayer la tendance, le duo s'est

tourné vers les grands projets de promoteurs immobiliers aindinois.

Le 1^{er} juillet, l'entreprise de diagnostic immobilier Ain Diag, a quitté la rue de la Bâtisse. Implantés depuis 2012 dans le département, ses locaux ambarrois se trouvent désormais sous les Arcades, en lieu et place des anciennes Mutuelles du Bugey.

Le 9 juillet, Le Candy's, une crêperie et bar à dessert, a ouvert à deux pas de la gare. Karim Hadj-Mimoune, gérant de la Parfumerie d'exception, s'est associé à un ami d'enfance pour monter ce nouveau projet.

● Commerces à vendre

Du reste, la pizzeria Océane située en face de la future grand-place de la mairie d'Ambérieu est toujours en vente, comme les anciens locaux de l'historique boutique de prêt-à-porter Isalyne qui a définitivement fermé le 30 mars.

Au centre commercial de l'Aviation, si Pimkie a remplacé Jennyfer au mois de juin, les anciens locaux du magasin de décoration Casa et de la boutique de vêtement L.A. Dress, qui ont respectivement fermé fin juin et début juillet, restent vides.

● Erwann Thuot

Pour valider leur diplôme, les futurs CIP cherchent activement un stage pour la rentrée. Vous pouvez relayer leurs candidatures via le profil LinkedIn de leur formatrice Ivy Aubry.

Manga Tattoo

JULIEN BRIAT

LE PROGRÈS

AOÛT 

PONCIN

Poncin

Dessinateur et autodidacte, il s'est lancé dans l'art du tatouage

Originaire de la région lyonnaise, Julien Briat, 41 ans, marié et papa de deux enfants et bientôt d'un troisième, est venu s'installer à Leymiat, hameau de Poncin, avec sa famille. Durant plusieurs années, ils ont beaucoup bougé dans la région. « Nous avons quitté Ambérieu-en-Bugey et nous recherchions un petit village pour nous installer. C'est un pur hasard de se retrouver à Poncin. » En raison d'ennuis de santé, il a stoppé son travail d'électrotechnicien et de salarié dans le bâtiment. Dessinateur et autodidacte, c'est en 2018 qu'il ressort les crayons. « Je dessine depuis mes 4 ans. Mes amis et ma famille m'ont encouragé à me lancer dans cette aventure. Ils m'ont servi de support à mes débuts », dit-il en souriant.

C'est en janvier 2024 qu'il décide de s'installer dans un local. La clientèle est arrivée grâce aux réseaux sociaux et au bouche-à-oreille. Il accueille aujourd'hui à 65 % une clientèle féminine. « Mon travail consiste à réaliser des pièces uni-



Dessinateur avant tout, Julien sera là pour créer ou retravailler vos projets. Photo Jean-Claude Arpin

ques, des demandes particulières de ma clientèle. Je ne réalise aucune reproduction et ne refais jamais le même tatouage. » Sa patte à lui, c'est le noir et blanc et les ombrages réalisés par des encres végétales. Mais Julien a un défi à relever, celui de tatouer des pièces réalistes comme des animaux ou des éléments de la nature.

D'autres projets à côté

En parallèle, le tatoueur réali-

se aussi des objets ou des figurines 3D à base de résine et de plastique recyclé. Il a également un projet en collaboration avec un photographe qui aurait pour but d'utiliser une technique de peinture de lumière sur divers supports, dans des lieux insolites sélectionnés à proximité. Bref, un véritable touche-à-tout.

● De notre correspondant
Jean-Claude Arpin

Instagram @manga_tattoo1

Sur un Air de Pizza

JULIEN PARNY

Ambronay

Ce pizzaiolo fait confiance aux producteurs locaux du Bugey

Après un tour du monde avorté par la Covid, Guillaume Parny a ouvert sa pizzeria en 2021. Une reconversion réussie, puisque le Drômois a remporté l'un des trophées du Progrès, Vos restos préférés de l'Ain, l'an dernier. Nous sommes retournés le voir dans son commerce.

Connue surtout pour son abbaye et son festival de musiques anciennes, la charmante cité bugiste d'Ambronay accueille depuis quatre ans un nouveau commerce. *Sur un air de pizza*, c'est le nom choisi par Guillaume Parny et sa compagne Charlotte. Une reconversion inattendue pour le couple diplômé... en agronomie.

« Après nos études et des premières expériences, nous avons décidé de partir en tour du monde... Mais la Covid est arrivée », se souvient le Drômois d'origine. Le voyage d'une vie se limitera à l'Argentine et au Chili.

De retour en France, Guillaume Parny élabore ce projet. « Mon père était boulanger, j'ai toujours baigné dans le monde de l'artisanat. Nous avons fait une étude de marché dans toute la région Rhône-Alpes et nous avons sélectionné une dizaine de zones potentielles. Notre choix s'est porté sur Ambronay. Ici nous repartions de zéro, sans acheter un fonds de commerce, dans un village dynamique, à proximité d'Ambérieu-en-Bugey et de Lyon. »

Une fois le local de la Grande rue aménagé en intégralité avec du matériel neuf, le jeu-



Guillaume Parny, pizzaiolo, est installé à Ambronay depuis 2021. Photo Alexandre Psaltopoulos

ne couple a ouvert sa première pizzeria, fin mai 2021. « J'ai suivi une formation dans une école de pizzaiolo pour apprendre les bases de la pâte. Nous avons sélectionné une farine T65, pour obtenir plus de goût qu'avec une farine blanche. »

Une farine T65 et des légumes de saison

Mais surtout Guillaume et Charlotte tiennent à travailler au maximum avec des producteurs locaux, en circuit court. « Nous prenons la viande de porc au Gaec Ferme sur la tour, le chèvre à l'Abergement-de-Varey, les fromages d'hiver à Poncin, la viande de bœuf à l'EARL L'Albarine à

Meximieux, les légumes chez le maraîcher Petits pois carottes à Chalamont. Nous ajoutons à notre carte habituelle des pizzas saisonnières », détaille le commerçant de 31 ans, qui ne compte pas ses heures. « Nous sommes ouverts du mercredi au dimanche, midi et soir. Cet été, nous fermons un seul jour. C'est une période importante pour nous, même si cette année, c'est plus calme. »

En juillet 2024, « Sur un air de Pizza » était mis à l'honneur, à l'occasion de l'événement du Progrès, Vos restos préférés de l'Ain, en remportant la catégorie street-food. « Cela nous a fait plaisir. C'est satisfaisant de voir que nos clients nous soutiennent. »

● Alexandre Psaltopoulos

Courgettes, tomates confites, merguez : une recette d'été

Pour préparer la garniture de cette pizza, commencez par couper les courgettes (150 grammes environ), en les assaisonnant d'huile, de sel et de poivre, avant de les cuire au four sur une plaque environ 15 minutes à 180 °C, ainsi qu'une dizaine de tomates cerises.

Pendant ce temps, vous pouvez émincer un demi-oignon catalan et préparer votre pâte à pizza. Ensuite,

Guillaume conseille de verser une louche de sauce tomate et d'ajouter 80 grammes de mozzarella, l'oignon, les courgettes, les tomates confites et des boulettes de chair de merguez (150 grammes), avant d'enfourner la pizza pour sept minutes à 350 °C (un peu plus longtemps dans un four domestique). Et avant de déguster, n'oubliez pas d'ajouter des olives de Nyons.



Guillaume Parny dévoile la recette de sa dernière pizza de saison. Photo Alexandre Psaltopoulos

LE PROGRÈS

AOÛT



AMBRONAY

Au P'tit Saint Jean

EMMANUELLE & FRANCK

MERCIER

LE PROGRÈS

SEPTEMBRE



SAINT-JEAN-LE-VIEUX

Ain - Isère

Leur moto glisse et s'encastre dans une BMW : la passagère décède

Une femme de 50 ans a été tuée dans cet accident survenu lundi 8 septembre, en milieu de matinée, route de la Balme à Leyrieu, dans l'Isère. La passagère était originaire de l'Ain.

Un terrible accident est survenu à 10 h 15, lundi 8 septembre, route de la Balme à Leyrieu. Selon les premiers éléments de l'enquête ouverte par les gendarmes de la brigade de Crémieu, la moto circulait en direction de Leyrieu depuis Crémieu (Isère). Dans une courbe à droite, l'engin a glissé, se déportant sur sa gauche et venant s'encaster dans la BMW qui circulait dans l'autre sens. La conductrice de cette dernière a tenté d'éviter le choc, en se serrant contre les glissières de sécurité. Mais sa manœuvre n'a pas suffi.

Rapidement, des témoins se sont portés au chevet des deux motards, un homme et une

femme. Un massage cardiaque a été entrepris sur la passagère, alors en arrêt cardiorespiratoire. Les secours, rapidement sur place, ont pris le relais. Longuement, les sapeurs-pompiers et l'équipe du Smur de Bourgoin-Jallieu ont tenté de réanimer la victime. Cette femme âgée de 50 ans n'a pas pu être ramenée à la vie. Elle était originaire de Saint-Jean-le-Vieux (lire par ailleurs).

Le pilote, âgé de 52 ans, a été lui aussi longuement médicalisé sur place. Une fois son état stabilisé, il a été transporté par hélicoptère vers un hôpital lyonnais. Ce lundi en fin de journée, son état de santé restait très préoccupant.

Légèrement blessée, mais surtout fortement choquée, la conductrice de la BMW a été prise en charge par les sapeurs-pompiers puis transportée à l'hôpital de Bourgoin-Jallieu.

● V.W. du Dauphiné Libéré

La commune de Saint-Jean-le-Vieux endeuillée

La triste nouvelle s'est répandue rapidement parmi les amis, les proches du couple et les clients habituels de la pizzeria située au 180 de la Grande rue, à Saint-Jean-le-Vieux. Très connus dans la commune et ses alentours, les deux propriétaires de l'établissement ont été impliqués dans le tragique accident de moto survenu ce lundi dans le Nord Isère.

Âgée d'une cinquantaine d'années, Emma Mercier a été déclarée décédée sur place. Son mari Franck, très gravement blessé, a été évacué par hélicoptère.

Mariés et parents de quatre grands enfants, ils étaient installés depuis 2020 au hameau de Sécheron, après avoir habité à L'Abergement-de-Varey. Originaires du secteur et passionnés de cuisine, ils avaient repris en janvier 2023



Emma Mercier. Archives Jacques Giunta

la pizzeria située place de l'Église, rebaptisée Au P'tit Saint-Jean. Leur ardeur et leur gentillesse avaient rapidement convaincu tout le monde, mais deux mois après l'ouverture, la pizzeria avait pris feu.

Leur malheur avait déclenché une vague de sympathie autour d'eux et les restaurateurs n'avaient pas baissé les bras, bien au contraire. Si le bâtiment d'origine n'était pas récupérable, le couple avait



La passagère, originaire de l'Ain, est décédée. Photo DR

réussi le tour de force d'intégrer neuf mois plus tard un nouveau local, dans le bâtiment des 2 Rives, proche de la mairie. L'activité avait repris de plus belle et le couple était toujours partant pour participer aux festivités de la commune, ce qui avait fait d'eux des figures incontournables du village et indissociables l'une de l'autre. Christian Batailly, maire de Saint-Jean-le-Vieux, avait du mal à trouver les mots, ce lundi, pour exprimer le sentiment général de sa commune endeuillée : « Au niveau de l'émotion, c'est un tsunami si on peut dire. Ils étaient appréciés de tout le monde, pour leur sens de l'accueil et leur chaleur humaine. On espère que Franck va s'en sortir, mais c'est dramatique, vraiment terrible pour le village. »

● Vincent Lanier

La Neuvilleoise

NICOLAS GUÉRIN

LE PROGRÈS

SEPTEMBRE



NEUVILLE-SUR-AIN

Neuville-sur-Ain • Après rénovation, Nicolas Guérin a ouvert sa boulangerie



Nicolas Guérin est le nouveau boulanger.

Photo Jean-Alain Millet

Depuis près de cinq ans, les Neuvilleois attendaient la réouverture de la boulangerie de la rue Pierre-Goujon. C'est chose faite depuis dimanche 7 septembre où Nicolas Guérin a reçu une nombreuse clientèle dans sa boutique entièrement rénovée. Marié et père d'une petite fille, le nouveau boulanger habite à Thol. Après son diplôme, il a d'abord exercé dans le sud de la France puis il a travaillé dans un magasin Carrefour de Villeurbanne (Rhône) avant d'ouvrir son commerce à Neuville. Il a signé une charte avec les minoteries François Cholat qui n'utilisent que des blés provenant de la région Rhône-Alpes. C'est avec cette farine purement locale qu'il proposera à ses clients plusieurs variétés de pains ainsi que des viennoiseries. Il fournira également le restaurant scolaire.

FLORIAN DI BENEDETTO

Ambérieu-en-Bugey

Un nouveau directeur au centre auto Roady: «Nous sortons de plusieurs mois compliqués»



Florian Di Benedetto, le nouveau directeur (2nd à droite).

Photo J-M. Perrodet

Jeudi 11 septembre, le monde automobile avait rendez-vous à la zone commerciale de l'aviation pour l'inauguration des nouveaux locaux du centre auto Roady. Florian Di Benedetto, nouveau directeur de la SAS Pimastine, est chargé de la gestion du centre. Après être passé par diverses expériences, dont la distribution alimentaire du groupe Jenlain, Florian arrive à la tête de Roady.

Sa première décision a été de renforcer l'équipe, passant de huit salariés à quinze dont quatre apprentis en alternance. Seconde décision : la refonte des locaux qui avaient besoin d'un sérieux coup de jeune.

«Un espace d'échanges»

Roady offre à sa clientèle une gamme complète de prestations pour tout véhicule ainsi qu'un magasin avec un large

éventail de produits pour les équiper et les entretenir.

« Nous sortons, et je sors de plusieurs mois compliqués marqués par la reprise du centre, la mise en place et l'exécution des travaux, pour créer le magasin dans lequel nous sommes aujourd'hui. Cette réalisation est un symbole concret de ce que l'on peut accomplir ensemble. Il sera, je l'espère, un espace d'échanges, de réussite et de rayonnement ouvert à tous et porteur d'avenir. Que cette inauguration soit non seulement un moment de célébration, mais aussi le point de départ d'une belle et longue histoire commune », a conclu Florian Di Benedetto.

● De notre correspondant

Jean-Marc Perrodet

Roady Ambérieu-en-Bugey,
zone commerciale de l'Aviation,
lieu-dit le Terreau du Marais.

LE PROGRÈS

SEPTEMBRE



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

Bar'One

LAËTITIA BARONE

LE PROGRÈS

SEPTEMBRE



SAINT-DENIS-EN-BUGEY

Ain

Dans son bar PMU, «les moins riches ne sont pas forcément les moins bons joueurs»

En perte de vitesse à l'échelle nationale, le PMU semble garder toute sa vitalité dans l'Ain. Au Bar'One de Saint-Denis-en-Bugey où nous sommes glissés, on parie autant pour l'ambiance que pour les chevaux. Confidences et anecdotes à hauteur de comptoir.

Le Paris mutuel urbain (PMU) joue son avenir. Supplanté par d'autres formes de paris et notamment les paris sportifs, l'opérateur aux 6,6 milliards d'euros de mises, a vu ses recettes chuter de 2 % en 2024, et déjà de 4 % depuis janvier 2025. Pour stopper l'hémorragie, le gouvernement a dégagé cet été le «Pacte PMU 2030», un plan de relance confié à Éric Woerth, maire de Chantilly et député de l'Oise. Avec un double objectif: redonner du souffle à cette structure qui organise les paris sur les courses de chevaux, tout en assurant la prospérité de la filière hippique, véritable «patrimoine national» selon la Fondation Jean-Jaurès.

Entre bons tuyaux et superstition

Pourtant, dans l'Ain, 111 bars PMU vibrent toujours au rythme des courses. À Saint-Denis-en-Bugey, le Bar'One, une clientèle fidèle et hétéroclite se presse chez Laetitia Barone.



Au comptoir de son bar-PMU, Laetitia Barone, la gérante du Bar'One accueille une clientèle aussi fidèle que variée. Photo Catherine Aulaz

«Ce sont des habitués, des travailleurs du coin, des gens de passage... De tous âges et de toutes classes sociales. Les moins riches ne sont pas forcément les moins bons joueurs!», sourit-elle.

Au fond du bistrot, la salle fumeurs est aussi celle des parieurs. Entre un mur «vert PMU» et à un maxi-écran diffusant en direct les commentaires et autres quintés, l'adrénaline monte à chaque départ. «Certains parieurs sont très

superstitieux, cachent leurs bulletins pour ne pas faire grimper les cotes. D'autres partagent leurs tuyaux», poursuit Laetitia. Pour elle, le PMU est une activité «indispensable»: il dynamise le commerce, attire du monde, fait grimper la consommation... Et rapporte davantage qu'un simple ticket à gratter. «Jusqu'à 30 % de revenus additionnels pour les buralistes»: c'est la promesse du PMU, leader européen des paris hippiques.

Ici, le PMU, ce n'est pas seulement une histoire de gains. C'est un lieu de vie, le miroir d'une France aux mille visages qui se retrouve autour d'un café, d'un kir, d'une bière ou d'un coca. Comme Patrick, 62 ans, retraité de Saint-Denis-en-Bugey. Fin connaisseur des écuries et des chevaux, il joue «cinq fois par semaine». Ce jour-là, il parie une trentaine

380 000

C'est le nombre de parieurs qui fréquentent les 1 469 bars du Paris Mutuel Urbain d'Auvergne Rhône-Alpes (+25 en 2024) dont 111 dans l'Ain.

d'euros sur deux chevaux participant à une course en Espagne. Résultat gagnant: «Ça va, je ne me plains pas», glisse-t-il, satisfait.

«Ça joue moins, sûrement une question d'argent»

Un peu plus loin, sur la banquette en cuir, Simone, ancienne employée du bar contrainte de quitter son poste après un AVC, vient elle aussi, tenter sa chance. Parfois un pari hippique mais plus souvent un jeu à gratter. «Ça joue moins, c'est sûrement une question d'argent. La vie devient tellement chère», soufflé-t-elle. Et quand elle gagne, elle met de côté. «Pas des mille et des cents, mais assez pour préparer un voyage.» Son rêve? Rendre visite à sa fille à Dubaï.

● Julia Beaumet

Un Grain de Passion

MANON LOCATELLI

Saint-Jean-le-Vieux

Travaux terminés route de Lyon : les commerçants soulagés



Quelques finitions sur les trottoirs avant une circulation libre de la route de Lyon.

Photo Jacques Giunta

Commencé le 4 septembre 2024, les travaux sur la route de Lyon se sont achevés officiellement vendredi 3 octobre, quelques finitions pour les trottoirs sont encore à réaliser.

Pendant 13 mois, les riverains et les automobilistes ont subi les désagréments dus à l'important chantier. Ils devront encore prendre patience et

respecter les feux alternants, tant que le marquage au sol n'est pas effectué, ce qui nécessite la mise en place de panneaux. La fontaine, dans le quartier de la Vierge, sera repositionnée, à son endroit d'origine. Les travaux se poursuivent sur la route de Bourgen-Bresse, obligeant les automobilistes à des déviations.

La municipalité rapporte « que de nombreux automobilistes empruntent le sens interdit depuis le hameau d'Haute-ribe, provoquant ainsi la mise en danger d'autrui ».

Tous ces désagréments ont plus ou moins impacté les commerces au cœur du village.

● De notre correspondant Jacques Giunta

« Je n'avais presque plus des gens de passage »



Chantal, la boulangère a été impactée par le manque de passage Photo Jacques Giunta

► **Chantal, boulangère**

« Je trouve que c'était un peu trop long. Je comprends bien sûr que les travaux doivent se faire. Je déplore le manque de communications de la mairie surtout au début. Les travaux ont impacté sérieusement le chiffre d'affaires d'environ 30 %, par rapport aux années précédentes. Les feux en alternat étaient vraiment trop longs. À part les clients habitués, Je n'avais presque plus des gens de passage qui me disaient c'est trop compliqué pour venir. Cette semaine, on s'y attendait avec la fermeture totale, même ceux d'Haute-ribe trouvaient difficile de venir au centre. Mainte-



Pour Manon la fleuriste le chiffre d'affaires a également baissé. Photo Jacques Giunta

nant c'est fini pour la grande rue, et je souhaite que les clients puissent revenir comme avant. »

► **Manon, fleuriste**

« Je n'ai pas ce mois une estimation très précise de la baisse de mon chiffre d'affaires en raison des travaux, mais sur les derniers mois, il a baissé. Sans parler de cette dernière semaine, j'ai fermé deux jours et je pense que j'aurai pu fermer vendredi. Évidemment les voitures étaient beaucoup moins nombreuses ce qui se traduisait par moins de clients de passage. Il faut prendre également en compte que les fleurs, c'est périssable, il ne restait qu'une



Sabrina la coiffeuse, a dû faire face aux retards des clients. Photo Jacques Giunta

solution les jeter. J'ai des clients de villages voisins qui m'ont dit "c'est trop compliqué pour venir chez vous". »

► **Sabrina, coiffeuse**

« Je ne peux pas dire que j'ai vraiment eu un impact, car mes clients prennent rendez-vous. Ils viennent souvent avec du retard, mais on s'est adapté. Plusieurs annulations également, mais je ne peux pas dire que c'était très impactant sur mon chiffre d'affaires. Par contre c'était du retard dans le planning ce qui se traduit par des journées à rallonge. Je n'ai pas subi ce manque de passage. Pour moi c'était plutôt le désordre dans le planning. »

LE PROGRÈS

OCTOBRE



SAINT-JEAN-LE-VIEUX

The Papatissier

ANGÉLIQUE & LAURENT GIGIER

LE PROGRÈS

OCTOBRE



PONT-D'AIN

Pont-d'Ain

Pont bientôt fermé pour travaux

Du 20 au 31 octobre, la circulation routière sur la RD 1075 sera totalement coupée au niveau du pont sur la rivière d'Ain. Chaque jour, des milliers d'automobilistes vont devoir trouver un itinéraire bis. Ce qui va inévitablement les détourner des commerces de Pont-d'Ain, inquiets face à la perspective d'une brutale baisse d'activité.

« On m'appelle déjà au téléphone pour connaître si notre pâtisserie est toujours ouverte, alors que les travaux n'ont pas encore commencé. » Chez « The Papatissier », Angélique Gigier ne cache pas son désarroi face à la délicate période de travaux qui s'ouvre autour du pont sur la RD1075, à Pont-d'Ain, du lundi 13 octobre au vendredi 7 novembre. Et elle n'est pas la seule.

Un échafaudage sera mis en place dès le 13 octobre, et retiré à partir du 1^{er} novembre, imposant à chaque fois la neutralisation d'une voie et l'interdiction des convois exceptionnels. Une fermeture complète de la circulation est surtout prévue du 20 au 31 octobre (lire par ailleurs).

L'économie du carrefour

Avec plus de 10 000 véhicules par jour et 950 poids lourds, le carrefour pondinois est à lui seul une mini-zone économique. « Nous sommes inquiets, comme beaucoup de commer-

cants », résumait Adeline Dyonnet et Romain Ryser du restaurant « Le Terminus ». On a besoin de travailler, à cette période où les charges financières sont importantes, et nous avons des réservations pour la période de la Toussaint. »

« Beaucoup ne viendront pas, et on a pris la décision de fermer notre commerce »

Pour Nathalie Ubago du restaurant « L'O à la bouche », la baisse de chiffre d'affaires est inéluctable : « Je vais regarder si on peut être aidé. J'estime que l'on n'a pas été informé assez tôt de ces travaux. » Les artisans de « The Papatissier » ont même lancé « un sondage » auprès de leurs clients : « Beaucoup ne viendront pas, et on a pris la décision de fermer notre commerce du 20 au 30 octobre avec une réouverture le 31 octobre. »

Thomas Aurousseau, le pizzaiolo du « 6 », rue Brillat-Savarin a lui aussi « pris les devants » : on a décalé nos vacances en fonction des travaux. » Même anticipation et même décision pour Hervé et Wena Gouin, de la boulangerie, rue Brillat-Savarin : « Nous serons en vacances à cette période. Bon nombre de nos clients nous ont indiqué qu'ils n'emprunteraient pas les déviations mises en place, pour venir chercher du pain ou de la pâtisserie. » Un constat partagé au restaurant « Le Terminus ».

Pour Angélique Gigier, la signalétique n'est d'ailleurs pas optimale : « La fermeture du pont est indiquée en grosses lettres, et les dates de la fermeture sont inscrites, mais de manière moins lisible. » Conséquence directe ou non, Thomas Aurousseau « observe déjà une diminution du trafic routier depuis quelques jours ». Au service des routes départementales, Florent Gaillard assure qu'il « comprend » cet effet indésirable. « On voulait, en amont que les gens s'approprient les dates. Si on l'avait fait seulement la semaine d'avant, on nous aurait reproché de ne pas avoir assez communiqué. »

De lointains précédents

Le boucher pondinois, Jérôme Contion, estime en souriant qu'« on aurait pu installer un pont du génie militaire, pour éviter de fermer totalement la circulation, et pourquoi pas de ressortir le bac conduit à l'époque par Félix Mouvand, qui permettait de traverser la rivière d'Ain en septembre 1944, lorsque les Allemands ont fait sauter le pont ».

Plus récemment, le 14 janvier 1975, un article dans la locale pondinoise, annonçait des travaux sur le pont routier de la RD 1075. À l'époque, la circulation avait été fermée pour une étude sur l'ouvrage, après l'apparition de fissures.

● De notre correspondant
Henri Barth
avec Antoine Delsart



Angélique et Laurent Gigier, de « The Papatissier », avec leurs deux apprentis. Photo Henri Barth



Nathalie Ubago, du restaurant « L'O à la bouche ». Photo Henri Barth



Viviana et Jérôme Contion, de la boucherie Contion. Photo Henri Barth



Adelyne Dyonnet et Romain Ryser, du restaurant « Le Terminus ». Photo Henri Barth

Réseau Initiative

RENCONTRE TERRITOIRE CCPA

LE PROGRÈS

OCTOBRE



MEXIMIEUX

Le bar « Le Berliet » a accueilli Initiative Plaine de l'Ain Côtère

MEXIMIEUX Le réseau IPAC a réuni tous les entrepreneurs financés depuis 2009.

C'est chez un de leurs adhérents meximiards, le bar « Le Berliet », impasse de la Leppe, que l'association Initiative Plaine de l'Ain Côtère a organisé sa première rencontre territoriale des entrepreneurs financés de la CCPA. L'Association a été fondée en 2009 grâce à la volonté de quatre communautés de communes, les C.C. de la Plaine de l'Ain, C.C. de la Côtère, C.C. de Miribel et du Plateau et C.C. Rives de l'Ain, Pays du Cerdon, ainsi que de la Région Auvergne Rhône-Alpes.

Ainsi, en 16 ans, le réseau IPAC a financé plus de 400 entreprises. Elles ont toutes été invitées ainsi que tous les acteurs économiques du territoire (élus, banques, assurances...) pour un temps d'échanges et de témoignages.

QUEL BILAN DEPUIS 2009 ?

Aux côtés de Caroline Lacacheux, directrice, Bernard Gloriot, président du réseau IPAC, a rappelé le rôle et les actions de l'association : « Depuis sa création en 2009, l'Association a, sur cette communauté de communes, financé plus de 400 entreprises, maintenu ou créé 740 emplois locaux, débloqué 3,3 millions d'euros de prêts d'honneur et plus de 37 millions d'euros ont été investis sur le territoire grâce à ces entreprises. »

L'activité se concentre essentiellement sur les commerces de proximité en favorisant le développement des services à la population. 91 % des entreprises sont toujours en activité trois ans après leur immatriculation. Initiative Plaine de l'Ain Côtère a pour mission de favoriser la création, la reprise et le développement d'entreprises via l'attribution d'un prêt d'honneur à taux 0 % (entre 1500 € et 30 000 €). L'Association met aussi l'accent sur l'accompagnement des porteurs de projet puis des chefs d'entreprise. « Ainsi, nous adaptons notre action à chaque situation afin de renforcer la réussite des créateurs/repreneurs. Régulièrement, nous organisons des rencontres entre les chefs d'entreprise financés. Nous proposons également un parrainage, afin de mettre en lien un chef d'entreprise expérimenté avec un jeune créateur. Force est de constater que cet appui porte ses fruits ! » Le Réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtère se veut, avant tout, un outil d'aménagement et de développement économique, social et humain sur son territoire d'intervention.

Plusieurs chefs d'entreprises et quelques élus intervenant en qualité de maires ou d'élus de la CCPA ont expliqué en quoi le réseau était un outil essentiel que le développement de l'économie du territoire en accompagnement de la politique économique de la CCPA. C'est ainsi qu'il y a l'accompagnement à l'installation des entreprises, mais du côté de la CCPA, des enveloppes budgétaires existent aussi pour l'aide à l'investisse-



Stéphane Loisel, co-gérant du Berliet, aux côtés de Caroline Lacacheux, directrice, Bernard Gloriot, président du réseau IPAC. Photo : Laurent Tranche

ment productif et l'aide à l'innovation, le CCPA gérant sur son territoire 32 zones artisanales et industrielles.

LE BERLIET, UN EXEMPLE DE RÉUSSITE

Parmi des témoignages, il y a eu celui de Stéphane Loisel, co-gérant de l'établissement. Avec ses deux frères Jordan et Damien et un ami, Yoann Prouillet, ils ont créé ce nouvel établissement dans une zone d'activité qui se développait.

« Trois d'entre nous travaillaient à la centrale du Bugey. Nous avons demandé un congé création d'entreprise. C'est notre banque le CIC de Bourg qui nous a incité à avoir le soutien du réseau IPAC dans le cadre de notre demande de prêt. Leur accord était une garantie de sérieux du projet pour la banque. Nous avons donc monté un dossier qui a été passé au crible par l'IPAC et répondu aux questions lors d'un entretien. Nous avons obtenu quatre prêts personnels de 5 000 € chacun, considérés par le CIC comme une partie de l'apport personnel. »

Et le 25 avril 2024, Le Berliet ouvrait ses portes. « Le bâtiment venait d'être construit. Nous avons aménagé un bar, mais aussi une brasserie artisanale. Nous sommes désormais deux à travailler dans l'établissement, Jordan et moi. Jor-

dan gère l'activité du bar, mais aussi la brasserie. Il brasse de la bière blanche, blonde et l'IPA. Nous produisons 20 000 litres par an, intégralement consommé sur place. »

UN PUBLIC FIDÉLISÉ

Le bar est ouvert les mardis et mercredis de 16 h 30 à 23 h et du jeudi au samedi jusqu'à 1 heure du matin. « Tous les jeudis et vendredis soir, nous avons des concerts d'artistes locaux qui jouent sur le plateau d'un vieux camion Berliet de 1957 devenu la scène. Les samedis, nous avons des animations, karaoké, Blind Test... »

Samedi 18 octobre, ce sera une soirée spéciale 100% filles dans le cadre d'Octobre Rose, avec une partie des bénéfices qui sera reversée à « Les camélias roses », association de prévention du cancer du sein. Des concerts et de nombreuses animations sont au programme. Une grosse soirée Halloween est aussi prévue le 31 octobre. « Beaucoup de femmes viennent danser ici. Nous avons une clientèle d'habitues de 30-70 ans qui viennent passer un bon moment. Nous proposons tous les soirs des planches avec des produits provenant des commerces locaux et tous les samedis, il y a désormais un repas avec plat particulier. »

Pizzeria San Siro

ANTHONY FRAIOLI

LE PROGRÈS

OCTOBRE



MEXIMIEUX

Dagneux

Fermé depuis deux ans, le bar-restaurant de la Place a enfin trouvé un repreneur

La fermeture du café de la Place a été mal vécue par la population de Dagneux qui appréciait le lieu. Dans quelques mois, et après de longs travaux, le café deviendra la Brasserie de la place. Rencontre avec son nouveau gérant.

Le rideau du café du village est baissé depuis deux ans. Deux années que les habitants de Dagneux ont trouvées longues, eux qui avaient mal vécu la fermeture du Café de la place en septembre 2023, bar-restaurant très convivial et qui animait le cœur du village.

La nouvelle municipalité avait alors hérité de cette fermeture, en mettant tout en œuvre pour engager des travaux de réhabilitation obligatoire car l'établissement n'était plus aux normes et trouver un repreneur. Les 10 lots pour les travaux ont été accordés lors du conseil municipal d'octobre.

« J'ai eu le déclic pour la restauration »

Comme le premier repreneur trouvé avait déclaré forfait fin 2024, la municipalité avait lancé un nouvel appel d'offres. Anthony Fraioli, déjà proprié-

taire de la pizzeria San Siro dans la commune a postulé. Il est passé devant la commission et a reçu un avis favorable. Il va reprendre le restaurant.

Le père de deux enfants est né à Thil, commune voisine où il vit toujours. « J'ai un parcours professionnel particulier. J'ai suivi des études de commerce et pendant mon BTS je me suis lancé dans les extras et j'ai découvert la cuisine et la restauration, cela a été le déclic », se souvient Anthony Fraioli.

Pendant dix ans, il a assuré la direction d'un restaurant à Saint-Bonnet-de-Mure, puis de 2017 à 2020, il est devenu directeur d'un site de palettes. En 2020, il a choisi de construire sa maison à Thil avant d'acheter en mai 2024 un restaurant à Neuville-sur-Saône.

Deux restaurants en parallèle

« J'ai décidé de revendre mes parts pour acheter la pizzeria San Siro et depuis octobre 2024 j'assure surtout de la vente à emporter, le local étant très petit. Je cherchais un emplacement plus vaste et sur la place alors quand j'ai appris que le café de la place était disponible, je me suis lancé. »

Et il ne compte pas s'arrêter



Anthony Fraioli est déjà gérant de la pizzeria San Siro.

Photo Frédérique Guillet

en si bon chemin car il entend conserver son premier restaurant : « J'ai déjà trouvé le prochain chef cuisinier et je vais mettre en place la gérance du San Siro qui fonctionnera comme maintenant avec de la vente à emporter et des livraisons car je serai sur le site de la place qui deviendra la Brasserie de la

place. » Avec une cinquantaine de couverts, l'entrepreneur souhaite proposer une nouvelle offre à Dagneux avec un lieu ouvert de 7 heures à 20 heures du lundi au jeudi puis plus tardivement en week-end et le dimanche jusqu'à 13 heures.

● De notre correspondante
Frédérique Guillet

Si vous avez raté le début

Les locaux de ce commerce appartiennent à la commune. En 2023, la maire, Carine Couturier avait profité de l'assemblée de l'association des commerçants et artisans de Dagneux (Ucad), pour évoquer l'avenir de ce lieu.

Projet d'agrandissement

Elle avait présenté un projet d'agrandissement. Elle expliquait alors dans nos colonnes « que les locaux du restaurant et la maison attenante, également propriété communale, font l'objet d'un agrandissement qui avait été validé par la gérance. [...] projet ensuite modifié par les élus pour faire un agrandissement plus important [...] ».

La gérance a alors décliné cette proposition. Comme son bail était échu, la mairie lui a envoyé un courrier mettant fin à son bail au 30 septembre 2023.

Réseau Initiative

RENCONTRE TERRITOIRE CCMP

LE PROGRÈS

NOVEMBRE



MIRIBEL LES ECHETS

Miribel

L'Initiative plaine de l'Ain Côtère a aidé 76 entreprises depuis 2009

Le réseau Initiative plaine de l'Ain Côtère (Ipac) a réuni les adhérents, les entreprises, les élus et membres de l'association, lundi 3 octobre, dans les locaux du parc de loisirs Raptor parc les échets. L'occasion d'une rencontre entre les acteurs du réseau, les chefs d'entreprise et les élus.

« Depuis 2009, nous avons financé près de 76 entreprises, maintenu ou créé 120 emplois, débloqué 1,16 million d'euros de prêts d'honneur pour financer essentiellement des créations de commerces de proximité, a indiqué Bernard Gloriod, président du réseau Initiative plaine de l'Ain côtère (Ipac). 91 % des entreprises sont toujours en activité trois ans après leur immatriculation. »

Sonia Deltinger et Guillaume Biguier, les gérants du parc de jeux pour enfants, font partie des entreprises qui ont bénéficié d'un prêt d'honneur qui leur a permis de démarrer leur activité en 2019, en pleine période de Covid. « Cette aide nous a permis d'avoir une trésorerie pour démarrer et nous a permis d'avoir une tranquillité d'esprit pour assurer la poursuite de notre activité, ont précisé Sonia Deltinger et Guillaume Biguier. Aujourd'hui, la société connaît une belle évolution. »

Cette réunion a permis la rencontre entre les bénéficiaires présents qui ont été parrainés par des entrepre-



Les entreprises, membres du réseau Initiative plaine de l'Ain Côtère et les élus étaient présents lors de cette rencontre. Photo Didier Debes

neurs.

« Une contribution d'un euro par habitant permet de financer les projets »

L'occasion aussi de recruter des bénévoles afin que l'association compétente sur les Communautés de communes de Montluel, de la plaine de l'Ain, de Miribel et du plateau et de Rives de l'Ain pays de Cerdon continue dans ces actions.

« Une contribution de 1 euro par habitant permet de financer les projets. 30 % sont destinés à l'abondement de prêt, 70 % sur les frais de fonctionnement pour assurer le suivi juridique, technique et administratif des dossiers », a précisé le président.

Des permanences sont assurées à la Communauté de communes de Miribel et du Plateau (CCPM) pour accueillir les candidats à la création et à la reprise d'entreprises. Le réseau est en contact avec France Travail et participe aux événements liés à la création d'entreprises.

« Avant de se lancer, il est nécessaire de faire une étude de marché »

Pavel Gherca, membre de l'association, a parrainé le boulanger Victor Bertin : « J'ai repris une boulangerie il y a trois ans dans le centre de Miribel. Cette aide m'a permis de bien démarrer et d'engager trois employés et un apprenti. » Arnaud Bonhomme, gé-

rant de Captival, prestataire de services de matériel médical pour les personnes âgées a aussi bénéficié d'un prêt d'honneur. « Avant de se lancer, il est nécessaire de faire une étude de marché avec un bon business plan, connaître son environnement et avoir un prévisionnel sur l'avenir, a indiqué Arnaud Bonhomme. Au bout de trois ans d'activité, j'ai recruté trois salariés. »

L'attachement au réseau a été mis en avant par Jean Pierre Gaitet pour le département et Valérie Pommaz pour la CCPM pour des aides qui permettent d'accompagner les sociétés dans leurs projets d'entreprendre.

● De notre correspondant
Didier Debes

Réaction



Virgile Fontana a bénéficié de l'aide de l'Ipac. Photo D. Debes

« Depuis très longtemps, je souhaitais entreprendre et innover. J'ai commencé dans le conseil et le numérique en aidant les entreprises à intégrer de nouveaux outils. Formé en école de commerce à Lyon, je propose des formations en outils numériques. Faire de la formation et de la personnalisation de parcours prend beaucoup de temps. L'arrivée de l'intelligence artificielle permet d'aller plus vite tout en gardant son expertise, ce qui ne permet que de développer ce qu'on lui amène. Je me suis associé à un technicien ce qui nous a permis de créer FYYre. Deux chercheuses en psychologie nous ont rejointes et le recrutement d'un développeur en informatique est en cours. »

L'Ipac nous a accordé un prêt innovation de 72 000 euros, nous sommes soutenus par BPI France et le crédit Mutuel et la Région, ce qui nous a permis de bien démarrer une entreprise innovante dont le siège social est situé à Miribel. »

La Cage aux Chocolats

THOMAS PATIN

LE PROGRÈS

NOVEMBRE



AMBÉRIEU-EN-BUGEY

Ambérieu-en-Bugey

La meilleure boulangerie de France se trouve-t-elle dans la cité cheminote?



Une partie de l'équipe de La cage aux chocolats : Théo Cointre, apprenti, Jonathan Lieutard, boulanger, Thomas Patin, le pâtissier et gérant avec Solène Duciel, son épouse, qui le rejoint bientôt à la boutique. Photo Fabienne Python



Thomas Patin, le pâtissier et gérant de La Cage aux chocolats en tandem avec Solène Duciel, son épouse. Photo Fabienne Python

Un an après avoir repris la boutique de ses parents, le chef pâtissier Thomas Patin a été sollicité pour participer à l'émission de télévision *La meilleure boulangerie de France*, avec son équipe. Son père avait déjà participé à la compétition il y a onze ans.

Préparer des petits gâteaux dans les palaces, il a adoré ça. Au Lutétia à Paris ou à Terre Blanche dans le Var, Thomas Patin a fait ses armes avec la fine fleur des pâtisseries comme Gaëtan Fiard, champion du monde des arts sucrés (2014). Aujourd'hui, à 30 ans, fort de multiples expériences, c'est à Ambérieu-en-Bugey que Thomas Patin exerce son métier et valorise les pralines comme le chocolat noisette.

Il y a un an, il a repris La cage

aux chocolats à la suite de ses parents Laurent et Valérie Patin. Il incarne la troisième génération de boulangers-pâtisseries, un métier qui a fait voyager la famille. « Mon grand-père Lionel avait créé sa boulangerie-pâtisserie en Seine-et-Marne. Mon père avait repris derrière lui. Puis mes parents ont eu envie de créer une affaire à la montagne. Ensuite, ils sont arrivés à Ambérieu il y a vingt ans pour reprendre cet établissement au centre-ville. J'ai aussi un frère jumeau pâtissier qui a créé son affaire en Bourgogne-Franche-Comté. »

Dans la famille, on partage aussi les expériences télévisées de père en fils. Onze ans après ses parents, Thomas et son équipe ont en effet été sollicités par la production de l'émission *La meilleure boulangerie de*

France (sur M6) « On s'est dit que cela pouvait nous aider à avancer », dit Solène, l'épouse de Thomas. Les caméras ont investi la maison fin octobre.

« Je ne l'ai jamais vu autant épanoui »

« Il faut être très réactifs, relate Thomas Patin. Il y a beaucoup de choses à inventer en très peu de temps et tout en assurant la production du jour. On te dit : "Il me faut tel produit en fin de semaine." Notre nouveau boulanger venait juste d'arriver, il a tout donné ! » Le pain nouveau et le produit fétiche créés par Thomas Patin et Jonathan Lieutard ont été soumis aux jurés, Bruno Cormerais et Chiara Serpaggi.

Thomas Patin ne cache pas son goût de la compétition.

« Quand on est dans notre boutique on fait au mieux ce qu'on sait faire pour donner le meilleur qu'on peut aux clients, dit-il. Mais dans un concours, on se compare directement aux autres professionnels, il y a le challenge, la pression. »

Revenir à Ambérieu, le chef pâtissier ne l'avait pas forcément envisagé. « J'ai démarré mon apprentissage ici chez mes parents à 15 ans », relate-t-il. Au Cecof, le centre de formation d'Ambérieu, il avait décroché après le CAP, une mention complémentaire et un brevet technique des métiers. « Après, je suis parti pour me perfectionner dans des grandes maisons palaces », résume-t-il. À Lyon ces dernières années, il cherchait à créer son salon de thé quand son père est tombé malade. Alors il est venu le soutenir.

« Je ne l'ai jamais vu autant épanoui que lorsqu'il s'est mis à travailler ici pour remplacer son père à Ambérieu, témoigne Solène. Je lui ai dit : "Pourquoi tu ne rachèterais pas l'entreprise de tes parents ?" C'était l'occasion. »

L'équipe compte aujourd'hui sept personnes, dont deux apprentis, et Solène rejoindra bientôt les rangs. Aujourd'hui professeure des écoles dans la banlieue lyonnaise, en congé maternité pour leur deuxième enfant, elle changera de métier et travaillera côté vente. Les gérants débordent de projets. Quant aux recettes et au parcours des boulangers ambarois dans la compétition, la suite reste confidentielle jusqu'à la diffusion de l'émission ? début 2026.

● Fabienne Python

Réseau Initiative

FORUM "ENTREPRENDRE SUR LA CÔTIÈRE"

LE PROGRÈS

NOVEMBRE



DAGNEUX

Dagneux

Une journée de conseils et de soutien pour les jeunes entrepreneurs

La communauté de communes de la Côtère a organisé jeudi 26 novembre, à la salle des Bâtonnes, un événement dédié à la création d'entreprise sur le territoire. Ce forum a permis aux 80 participants de se rencontrer et d'échanger avec une dizaine de structures d'accompagnement à la création et au développement économique de leurs sociétés.

Après le mot de bienvenue délivré par Pierre-Yves Gérard, maire adjoint de Dagneux, Philippe Belair, président de la communauté de communes, a laissé Patrick Méant, vice-président en charge du développement économique, le soin d'ouvrir ce forum destiné à aider les créateurs d'entreprises.

300 créations d'entreprises par an

Les entrepreneurs ont bénéficié durant toute la matinée de sept ateliers ciblés et de conseils personnalisés venant d'une dizaine de structures spécialisées dans l'accompagnement des jeunes entrepreneurs dans tous les domaines: de l'étude de marché au financement en passant par la protection du dirigeant, la pros-



L'ouverture de la journée "Entreprendre sur la Côtère".
Photo Frédérique Guillet

pection commerciale et les formes juridiques possibles.

Le développement économique est au cœur des activités de la 3CM qui aide à l'installation de commerces. Elle a ouvert une pépinière d'entreprises qui accueille 16 jeunes créateurs, dispose d'un espace de coworking et développe des zones industrielles à La Boisse, Dagneux, Montluel, Bèlignieux, Balan Bressolles et Niévroz.

Avec plus de 300 créations d'entreprises par an, l'entrepreneuriat se porte dans le territoire.

Ce forum est une opportunité unique pour les futurs et jeunes créateurs d'entreprises de rencontrer en une matinée tous les partenaires qui peuvent les accompagner. Une dizaine de structures étaient présentes comme France Travail, La chambre de commerce et d'industrie et celle des métiers de l'artisanat de l'Ain, l'Association pour le droit à l'initiative économique (Adie) l'Initiative Plaine de l'Ain Côtère, le réseau BGE pour l'accompagnement, OnlyCompta pour la comptabilité et la 3CM pour la recherche de locaux.

► Réactions



Photo Frédérique Guillet

«C'est une chance»
Cédric Da Silva,
Chalamont

«Je suis en train de créer mon entreprise d'électricité générale et je suis venu pour rencontrer les différents acteurs qui peuvent m'accompagner. C'est une chance de trouver en un seul lieu tous les partenaires à la création d'entreprise!»

Outre la mise en relation avec les professionnels de la création d'entreprise, les participants avaient également des temps d'échanges pour se créer ou élargir leur réseau professionnel.

● De notre correspondante
Frédérique Guillet



Photo Frédérique Guillet

«Je suis venue pour élargir mon réseau»
Annaëlle Panella

Venue de Saint-Maurice-de-Beynost, elle a créé il y a un an et demi son entreprise de formation Créa formateur Consulting.

«Dès que j'ai su que ce forum était organisé, je me suis inscrite. Je suis venue pour élargir mon réseau. Je suis une microentreprise de formation mais je veux étudier tous les aspects juridiques existants si je passe à une vitesse supérieure. J'envisage de me développer et je veux me préparer. En rencontrant d'autres entrepreneurs, nous pouvons croiser nos synergies, c'est une belle opportunité!»

La Bergerie d'Esthil

ESTELLE GRUMET

LE PROGRÈS
DECEMBRE 
THIL

Thil

La bergère Estelle Grumet lauréate du prix Initiative O Féminin



La Bergerie d'Esthil
01120 Thil
06 58 29 85 70

Estelle Grumet, Lauréate du concours Initiative O féminin, spécialité agriculture.
Photo Didier Debes

La bergère de Thil, Estelle Grumet, élève 350 bovins. Elle a participé au concours Initiatives O féminin avec un premier prix dans la catégorie agriculture.

En 2024, Estelle Grumet a décidé de s'installer à Thil, à proximité de l'entreprise familiale d'horticulture Les Fleurs de Thil. Elle a démarré avec 130 brebis sur 55 hectares consacrés à la pâture des animaux mais également à l'exploitation de céréales, entreprise qui lui a été cédée par Claude Barbet qui a pris sa retraite.

Sélectionnée parmi 200 candidatures

Pour démarrer, l'agricultrice de 26 ans a contacté plusieurs organismes publics afin de bénéficier de subventions de l'État, de la Région Auvergne Rhône-Alpes ou de prêts à taux intéressants parmi lesquels le prêt à 0 % octroyé par Initiative Plaine de l'Ain Côtière, 1^{er} réseau associatif de financement et d'accompagnement des créateurs, repreneurs et développeurs d'entreprises.

« Caroline Lecacheux (directrice du réseau initiative Plaine de l'Ain) m'a incité à participer à initiative O féminin, un concours réservé aux femmes qui ont franchi le pas de la création d'entreprises, indique Estelle Grumet. J'ai été sélectionnée parmi 200 candidatures pour participer à la spécialité agriculture. »

La décision n'a pas été facile à prendre pour l'éleveuse dont l'emploi du temps est bien chargé mais elle a pu compter sur la solidarité familiale. « Ma mère a pris le relais afin que je participe à ce concours qui a duré une bonne partie de l'après-midi et s'est poursuivie le 2 décembre en soirée. »

À l'issue de cette journée riche en rencontres avec des cheffes et créatrices d'entreprises dans une multitude de spécialités, Estelle Grumet a arboré un large sourire avec la première place dans la spécialité de l'agriculture et un chèque de 2 500 euros à la clé. « Je n'avais jamais entendu parler de ce concours, c'est une belle expérience qui m'a permis de

rencontrer des entrepreneuses passionnées », s'est-elle réjouie.

350 brebis noires du Velay à la bergerie d'Esthil

La bergerie d'Esthil a bien évolué depuis le démarrage en 2024. « Je m'occupe de 350 animaux dont 100 agneaux. La charpente de la nouvelle bergerie est terminée dans un bâtiment plus fonctionnel qui va permettre d'abriter les brebis dans de bonnes conditions et me faciliter la tâche », a précisé la bergère.

Elle vend sa production à la ferme des lys à Port, au magasin de producteurs patur'Ain à Château-Gaillard, le bocal à Lagnieu. La bergère a aussi un projet de vente sur le marché de Décines. « En 2026, dès que la bergerie sera terminée, j'ai un projet d'installation d'un point de vente sur la commune qui m'a vue grandir », a annoncé Estelle Grumet.

De notre correspondant Didier Debes

Contact et informations.
labergeriedesthil@gmail.com
ou 06.58.29.85.70. Page
Facebook : la bergerie d'Esthil

Réseau Initiative

RECONTRE TERRITOIRE

CCRAPC

LE PROGRÈS

DECEMBRE



PONT D'AIN

Ambérieu-en-Bugey

Le réseau Initiative accompagne et finance les entrepreneurs

L'atelier Hanggi (menuiserie et agencement) à Pont-d'Ain, a accueilli, mardi 9 décembre, la première réunion du réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtère.

Créé en 2009 par quatre communautés de communes (Plaine de l'Ain, Côtère, Miribel et plateau et Rives de l'Ain-Pays du Cerdon), le réseau initiative Plaine de l'Ain Côtère, est né pour accompagner et financer les entrepreneurs et les créateurs d'entreprises, dans plusieurs domaines: le commerce principalement, mais également l'hébergement et la restauration, les activités de services, la santé, la construction, et même l'agriculture.

Les acteurs du réseau initiative Plaine de l'Ain Côtère se sont réunis, mardi 9 décembre, dans les locaux de l'entreprise Hanggi menuiserie et agencement, à Pont-d'Ain, dirigée par Pierre Archeny. Une entreprise pondinoise, qui a bénéficié de ce dispositif, lorsqu'elle a transformé une friche industrielle (ancienne usi-



Le réseau Initiative Plaine de l'Ain Côtère a visité les ateliers Hanggi, à Pont-d'Ain.
Photo Henri Barth

ne Biga), en atelier moderne et fonctionnel.

Soixante-trois entreprises et commerces aidés

Soixante-trois entreprises et commerces, sur le territoire de la communauté de communes Rives de l'Ain Pays du Cer-

don, ont bénéficié du réseau initiative, notamment avec des prêts d'honneur à taux 0 allant de 1 500 euros à 30 000 euros, sans garantie, en complément d'un prêt bancaire professionnel.

Caroline Lecacheux, et Bernard Gloriod respectivement

directrice et président du réseau initiative Plaine de l'Ain Côtère ont ajouté: «Le réseau initiative aide financièrement les créateurs d'entreprises certes, mais également accompagne dans la réussite des projets, depuis l'intention à la concrétisation. Trois ans

après, 93 % des entreprises ou commerces aidés par le réseau initiative sont toujours en place». Près de 4,5 millions d'euros ont été investis sur le territoire de la Communauté de communes Rives de l'Ain-Pays du Cerdon par le réseau initiative, avec une centaine d'emplois créés ou maintenus.

Des entrepreneurs conquis

Les transports de personnes Transphere et l'agence Tourmaline voyages installés à Priay ont pu bénéficier du réseau initiative. Olivier Levêque dirige l'activité de transport de personnes, Transphere à Priay, et souhaite se développer prochainement pour des visites toutes comprises, avec une clientèle venant du Moyen-Orient et des États-Unis d'Amérique. Son épouse Aline vient de créer Tourmaline voyages en septembre et souhaite développer des voyages tout compris dans le domaine Gastronomique culturel et touristique.

● De notre correspondant
Henri Barth

Bar Tabac Chez Ju et Aurel

JULIE COULAUD
ET AURELIEN ROCHA

LE PROGRÈS

DECEMBRE



SAINT-JEAN-LE-VIEUX

Saint-Jean-le-Vieux

Le bar-tabac a de nouveaux gérants

Après le départ de Valérie Geoffray, de nouveaux gérants, Julie Coulaud et Aurélien Rocha, ont repris le commerce. Domiciliés à Ambronay, ils sont parents de trois enfants. Aurélien, 41 ans, originaire d'Ambronay, travaillait dans la maintenance industrielle à la plastic vallée. Julie, originaire d'Ambérieu en Bugey, était commerciale. «Je voulais changer d'orientation et travailler pour moi», explique Aurélien, qui avait envisagé un temps, la reprise d'une entreprise de taxi, mais qui n'a pas abouti.

Développer la partie restauration et bar

«Julie a eu connaissance de la vente du bar-tabac de Saint-Jean-le-Vieux. Nous nous sommes intéressés à cette opportunité qui nous était ouverte, n'étant pas insensible



Julie Coulaud et Aurélien Rocha ont des idées pour leur commerce. Photo Jacques Giunta

au fait que la commune est un point stratégique dans le secteur, car très passager. La décision fut prise après réflexions et contacts, puis finalisée», poursuit Aurélien. Le projet du couple est d'apporter de la nouveauté dans le commerce et de développer un peu plus la petite restauration et le côté bar qu'ils souhaitent familial.

«Nous possédons une licen-

ce III qui nous permet de servir des boissons jusqu'à 18 degrés. Valérie avait déjà bien développé l'affaire, nous voulons continuer dans la même lignée, mais toujours avoir à l'esprit la recherche d'améliorations pour les clients. Un réaménagement de l'intérieur est au programme, afin d'agrandir l'espace de travail», termine le gérant.

Le séchoir du Bugey

ALEXIS BURLAUD

LE PROGRÈS

DECEMBRE



AMBERIEU-EN-BUGEY

Ain

Plus rapide, moins « administratif » : quand le recrutement se fait sur les réseaux sociaux

De plus en plus d'offres d'emploi se partagent en story ou en post sur les réseaux sociaux, touchant une cible vaste. Pour les commerçants, c'est une façon de gérer soi-même son processus d'embauche.

En défilant la page Facebook ou Instagram, on tombe assez vite sur des posts d'un nouveau genre : des offres d'emploi, par dizaines. Si de nouvelles applications dédiées au monde du travail comme Indeed ou LinkedIn existent déjà depuis plusieurs années, les annonces sur les réseaux sociaux franchissent un pas supplémentaire. L'utilisateur, entre deux photos de vacances d'un proche, pourrait peut-être trouver son futur travail.

Une quinzaine de candidatures en quelques jours

Ces nouvelles façons de recruter, toujours plus digitalisées, permettent en réalité de toucher un public qui n'avait pas forcément ouvert l'application dans le but de trouver ces offres mais qui finit quand même par les voir. Une stratégie de communication qui plaît dans l'Ain : sur les groupes Facebook d'habitants du département, les propositions s'enchaînent,



Pour Patricia et Alexis Burlaud, cela a été un « gain de temps » considérable.
Photo Romy Descamps

suscitant toujours plus de réactions.

Alexis Burlaud est cogérant du Séchoir du Bugey, un charcutier traiteur artisanal à Ambérieu-en-Bugey. Après le départ d'une de ses employées, il a posté une annonce sur la page Facebook de son commerce,

qui atteint les 5 000 abonnés. En quelques jours, il reçoit déjà une quinzaine de candidatures. Il commence les entretiens et embauche une jeune fille dans la même semaine.

Après un premier essai avec cette candidate, qui a finalement trouvé un emploi plus

proche de son domicile, c'est Patricia qui est retenue pour un contrat à durée indéterminée (CDI) de 24 heures. Tombée sur l'annonce « par hasard » dans son fil d'actualité, elle était en recherche d'emploi depuis plusieurs mois déjà via France Travail, mais n'avait pas encore trouvé

5,6 %

C'est le taux de chômage au deuxième semestre 2025 dans l'Ain, contre 7,4 au niveau national.

d'employeur.

Les réseaux sociaux, un « réflexe » pour recruter

Pour Alexis Burlaud, poster l'annonce sur un réseau social est un « gain de temps », et même un « réflexe » puisqu'il n'utilise que ce moyen-là depuis plusieurs années, affirmant ainsi « avoir plus de visibilité et toucher un public élargi ». Il en vante la « simplicité » et la « rapidité », lui qui n'a que peu de temps pour gérer son recrutement. Le cogérant affirme : « Avant, je passais par France Travail. Mais je préfère m'en occuper moi-même et ne pas déléguer. »

Patricia corrobore, et y voit un « gain de temps » considérable. La nouvelle recrue est même « ravie » de sa première journée de travail, qui s'est déroulée « dans un esprit familial et convivial : tout ce que je cherchais ! », sourit-elle.

● Romy Descamps