

Les Carnets économiques du territoire

Rétro 2016

VICHY VAL D'ALLIER DEVELOPPEMENT

Agence de développement économique
de la Communauté d'agglomération de Vichy



L'E-Bulle innovante de Gaspard Broustine

07/01/2016

Gaspard Broustine a livré en décembre dernier sa première E-Bulle au groupe Accor Hôtel. Ce fauteuil nouvelle génération est le premier et seul poste de travail connecté et immersif pour les espaces partagés. Cette bulle de confort isolante pour son utilisateur, mêle design innovant et ergonomique à une isolation acoustique et du matériel informatique de pointe. De l'idée à la commercialisation, il aura fallu 3 ans de travail à Gaspard Broustine. Rencontre avec un créateur très innovant !



Chez Leet design, très jeune société créée en novembre 2015, l'année se termine en beauté avec la livraison de la première E-Bulle, au siège social du groupe ACCOR Hôtel à Paris. Les employés de ce grand groupe pourront tester ce produit 100% français répondant à un besoin clairement identifié : offrir calme, intimité et ergonomie aux utilisateurs, pour maximiser leur concentration dans des espaces collectifs. Mais pour en arriver là, il aura fallu 3 ans à Gaspard Broustine, concepteur de l'E-Bulle.

Ce vichyssois de 26 ans a fait ses études élémentaires à Cusset notamment au lycée Saint Pierre. S'ensuit une Prépa HEC à Paris, puis un Bac +5 à l'INSEEC, grande école de commerce parisienne. C'est à cette période de sa vie que l'idée de l'E-Bulle va germer en lui : "J'ai fait un stage dans une agence de communication, organisée autour d'un grand open space. J'ai alors remarqué que les employés aimaient particulièrement s'asseoir dans un fauteuil ballon des années 60. Un endroit privilégié pour se détendre et se mettre à l'écart mais qui n'était pas du tout adapté à un mode de travail ergonomique. Sans être un déclic immédiat, j'ai gardé cela dans un coin de ma tête". Puis le

jeune homme s'envole pour Melbourne où il suit un MBA (Master of Business Administration), diplôme international d'études supérieures de gestion et de management des entreprises. Ouvert sur l'international, il s'intéresse aux techniques de fabrications et productions industrielles et met sur pied la future E-Bulle : "Il existe des mobiliers isolants acoustiquement et des postes de travail unifiés mais un assemblage des deux n'avait jamais vu le jour" explique Gaspard Broustine. Il le sait, son projet est innovant et son produit sera unique sur le marché. A son retour à Vichy pendant l'été 2012, deux choix s'offrent à lui, chercher un travail ou se lancer dans l'aventure... L'hésitation n'est pas longue et le 1^{er} janvier 2013, il décide de faire naître son projet.

De la maquette à l'industrialisation

Après des heures de conception en solo, Gaspard modélise en 3D un premier projet qu'il veut présenter à des professionnels. Une première validation l'encourage à persévérer et le conduit alors à produire une maquette miniature 3D, mais très vite cela ne suffit pas : "Les retours étaient bons mais pour savoir si un fauteuil est bien conçu, il faut à un moment pouvoir s'y installer. C'était le moment de créer le premier prototype". Exposé dans le co-working Numa de Paris, l'E-Bulle et sa forme d'œuf en carapace fait déjà parler d'elle. Une première confrontation aux utilisateurs, très utile à son concepteur. Visière pas assez ouverte pour faciliter l'entrée et clavier pas assez ergonomique, doivent par exemple être modifiés. Gaspard Broustine fait alors appel au bureau d'étude AG CAD, basé à Saint-Etienne, qui revoit entièrement le cahier des charges de l'E-Bulle dans l'optique d'une industrialisation rapide. Une étape clé dont apprend beaucoup le jeune créateur, bien décidé à garder la mainmise sur son projet. Solide et encouragé par ses proches, il balaye d'un revers de main la fermeture d'un de ses sous-traitants industriels clefs en avril 2015 et retrouve un partenaire dans la région de Bourg-en-Bresse quelques semaines plus tard.

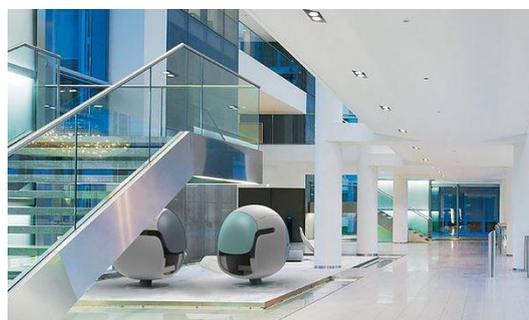


Des soutiens financiers pour avancer

Au début de l'année 2014 et après une première année de conception gérée sur des fonds propres, Gaspard doit trouver des fonds : "Je pouvais créer la société ou rechercher des subventions publiques. La deuxième hypothèse me permettait de repousser la création et ainsi valoriser mon projet. Sans Business Angel, je gardais totalement le contrôle de mon produit". Le projet est fort, innovant, intelligent, il ne manque plus qu'à son concepteur un peu d'aide pour trouver les soutiens adéquats. Son projet séduit à Clermont-Ferrand BUSI, incubateur d'Auvergne, qui, dans le cadre de la loi sur l'Innovation et la Recherche, intervient pour les projets de création d'entreprises innovantes. "Ils m'ont aidé dans le montage du business plan mais aussi dans la recherche de subventions. J'ai retrouvé cet esprit avec Vichy Val d'Allier Développement qui m'a soutenu plus tard dans ma stratégie commerciale et dans une mise en réseau avec le monde économique local" explique Gaspard Broustine. Ce dernier a notamment reçu la bourse innovation création via le Conseil Régional d'Auvergne et la Maison Innovergne. Pendant un an, via un système de portage salarial, Gaspard perçoit un petit salaire et peut s'appuyer sur la force énorme d'un réseau tissé. On croit en lui et les subventions s'enchaînent alors, de la BPI Auvergne pour financer les moules uniques nécessaires à la fabrication de ses prototypes, au FIAD 2 (Fonds d'Investissement Auvergne Durable). En novembre 2015, c'est la société LEET DESIGN qui voit le jour, suite logique d'une aventure totalement maîtrisée.

L'E Bulle à la conquête des espaces partagés

Aujourd'hui associé à Gery Moulas, basé à Paris et chargé du développement commercial, Gaspard Broustine a également accueilli deux investisseurs en la personne de son père et de l'ingénieur dirigeant le bureau d'études qui suit le projet. " Le bureau d'études est à Saint Etienne, l'industrialisation se fait à côté de Bourg-en-Bresse, je suis à Vichy, on peut donc dire qu'en plus d'être 100 % française, l'E-Bulle est ancrée dans notre nouvelle grande région" se félicite le chef d'entreprise.



Economie de surface, amélioration du bien-être des salariés, adaptation aux nouveaux modes de travail connectés tout en favorisant l'attractivité et la créativité des espaces de travail, voici les défis qu'est en train de gagner l'E-Bulle. Conçues en matériaux composites, les coques sont tapissées de tissus absorbants. La visière qui coupe l'utilisateur des nuisances extérieures est, elle, équipée d'un écran 23 pouces tactile full HD fonctionnant sous Android. Les accoudoirs possèdent des connectiques USB, HDMI et un variateur d'ambiance lumineuse.

Entièrement personnalisable, l'E-Bulle s'invite dans les entreprises pour des essais d'une semaine. "L'idée est de vraiment permettre aux utilisateurs de la tester au mieux et dans la durée. On imagine son utilisation dans les espaces de travail partagés, mais aussi dans les espaces culturels, les hôtels, les aéroports ou les congrès où il est souvent difficile de s'isoler pour passer un coup de téléphone. Pourquoi pas aussi pour les parents qui ont besoin de s'isoler ou qui veulent y installer leurs enfants" s'amuse Gaspard Broustine.

Si son coût peut freiner des PME, de grands groupes sont intéressés par les apports promis à leurs collaborateurs : "Offrir du confort dans un lieu de travail c'est aussi attirer des profils très intéressants. L'image d'innovation de l'E-Bulle est aussi un plus pour les entreprises. Nous avons laissé un démonstrateur dans l'espace de co-working de Bouygues Immobilier et cela a attiré beaucoup de curieux" raconte son créateur. Lors des dernières journées européennes du patrimoine, l'E-Bulle a même reçu un soutien précieux en la personne du ministre de l'Économie, Emmanuel Macron. Si 2015 n'a vu la signature que d'une seule livraison, nul doute que l'année 2016 sera celle de l'installation de l'E-Bulle dans les entreprises françaises et européennes.

SAS LEET DESIGN

Tel: +33 6 95 45 29 92

broustine@leet-design.com

<http://www.leet-design.com/>



LEETD3SIGN

ECTI, l'expérience partagée

14/01/2016

Créée en 1974, ECTI est la plus ancienne des associations de seniors volontaires. Son créateur, Paul Borel, expert économique aux Nations Unies avait pour ambition de partager l'expérience et transmettre le savoir-faire des cadres, responsables d'entreprise ou d'administration, techniciens ou artisans à la retraite. Avec 2.500 adhérents tous bénévoles, 1.500 missions et 25.000 heures d'intervention par an auprès d'entreprises et de professionnels, le contrat est plus que rempli. Présente dans toute la France, cette association indépendante s'implante sur le bassin vichyssois. Rencontre avec deux de ses membres Laurent Baudin et Alain Porteperruque.



Lorsqu'on s'est consacré corps et âme à un métier de passion, l'heure de la retraite signe un virage radical. Les adhérents d'ECTI (Entreprises - Collectivités Territoriales - Insertion) choisissent de ne pas tout quitter et de garder un pied actif dans la vie professionnelle. En rejoignant l'association ECTI, Alain et Laurent ont décidé de mettre à profit leur expérience au service des autres. Alain Porteperruque, ancien dirigeant de la SA Amstutz Levin, sous-traitant automobile dans le secteur du découpage, emboutissage et ferrage de métaux, livre son ressenti : "J'ai acquis dans ma carrière un peu d'expérience, j'ai eu de la réussite et de la chance et donc je souhaite redonner un peu de tout ça aux créateurs, repreneurs ou chefs d'entreprise" confie-t-il. Une envie partagée par Daniel Monteil : "A mon départ en retraite, en 2006, je désirais rester actif autrement. Pouvoir transmettre était pour moi une priorité et le bénévolat de compétence me permettait de donner un sens à ma retraite. ECTI m'a offert cette opportunité d'être utile à l'étranger où j'ai fait plusieurs missions (Tunisie et Chine) et aussi en Auvergne, région où je

me suis installé à la retraite". Cet ancien ingénieur électrotechnique a fait toute sa carrière chez Michelin, essentiellement à l'étranger dans le domaine des relations humaines puis en production. Il a notamment dirigé l'usine de Shenyang en Chine de 1998 à 2002. Aujourd'hui délégué départemental Allier et régional, il a à cœur de redynamiser l'association à Vichy au service de l'économie locale. Pour cela, il peut également compter sur Yves Lopez ancien cadre à la MACIF et Laurent Baudin, ancien directeur administratif et financier de Wavin France qui précise que : "La démarche de ce bénévolat est intellectuellement stimulante et intéressante".

ECTI, des compétences au service du développement économique et social

Avec ses 40 ans d'expérience, l'association ECTI, reconnue d'utilité publique, bénéficie d'une réputation qui n'est plus à faire. Présente en France dans 81 départements et faisant des missions dans plus de 50 pays, l'association regroupe des retraités aux compétences multiples qui mobilisent et coordonnent des actions de soutien aux entreprises et aux professionnels de tous secteurs. Leur expertise et aides peuvent se tourner en direction des collectivités territoriales pour, par exemple, des conseils et de l'assistance aux départements, régions ou communes dans des domaines comme l'Accessibilité, le PCAS voire le Document Unique de sécurité au travail.

ECTI aide également les acteurs économiques et sociaux à développer leurs politiques d'emploi et d'insertion autour, par exemple, de préparations et simulations d'entretiens d'embauche, bilans de compétences, aides aux professionnels porteurs de handicaps ou de détenus en fin de peine.

Mais sur le total des interventions de ces experts, 42% sont consacrées au conseil et accompagnement des PME/PMI/TPE. Un domaine également privilégié par les 5 intervenants vichyssois, tous issus du monde de l'entreprise : "Nous nous occupons surtout des projets industriels car c'est là que nous sommes les plus utiles, mais nous sommes attentifs à toutes les demandes. Si nous ne savons pas répondre à une problématique, nous faisons appel à un autre membre qui nous aidera sur les questions spécifiques. C'est ce qui fait la force de ce réseau" précise Laurent Baudin.

Un soutien sur mesure



Daniel Monteil

Sur demande spontanée ou par l'intermédiaire de partenaires locaux comme la CCI et Initiative Vichy, Vichy Val d'Allier Développement, le Comité d'Expansion Economique de l'Allier voire le Medef, la CGPME ou la CAPEB, les dirigeants demandent de l'aide aux intervenants d'ECTI à toute étape de leur projet. Pour une reprise, un développement, une gestion de crise ou un besoin sur une problématique précise, les bénévoles étudient avec soin les projets soumis et se réservent le droit d'y donner suite ou non. Il faut savoir que si l'association facture la prestation, aucun des bénévoles n'est rémunéré pour ce travail de suivi et de conseil : "Nous payons même pour devenir adhérent" s'amuse Alain Porteperruque. "Les sommes facturées sont modestes mais nécessaires pour la gestion et le fonctionnement d'ECTI. Je suis par ailleurs persuadé que cette prestation payante assure une prise au sérieux de tous et une implication du porteur de projet" complète Laurent Baudin. Une fois le projet étudié, les deux parties signent une convention

d'accompagnement adaptée à chaque cas, suivant les besoins et envies. Un engagement profond lie alors les intervenants et les chefs d'entreprise, bien conscients de la valeur ajoutée de cette expertise : "Nous apportons éclairage et expérience en servant de miroir à ceux que nous accompagnons" affirme Alain Porteperruque.

En s'appuyant sur leur carrière et leurs connaissances, ces professionnels pas tout à fait retraités offrent de nouveaux horizons à ceux qu'ils accompagnent : "Notre vision différente dans des domaines pour lesquels nous n'avons pas travaillé, permet de trouver des solutions que le chef d'entreprise, "coincé" dans ses habitudes, ne voyait plus. C'est une bonne remise en cause", argumente Laurent Baudin. Business plans, études de marché, stratégie marketing, analyses de risques, recherches de financement sont autant de missions qui peuvent être décidées ensemble dans un suivi plus ou moins long. Refusant d'être des machines, les deux hommes et leurs collègues souhaitent un accompagnement qualitatif qui aboutira à un résultat positif pour l'entreprise. ECTI ne se positionne néanmoins absolument pas en concurrent du secteur marchand et favorise l'aide aux demandeurs qui n'ont pas les ressources financières nécessaires à de telles actions de développement.

Laurent Baudin et Alain Porteperruque portent donc, comme tous les intervenants ECTI, la voix d'une autre forme de vie professionnelle au service des autres. "Si l'activité économique existe et est forte dans une ville, tout le monde en est satisfait. Je ne pouvais pas passer ma retraite à Vichy et ne rien faire, nous devons contribuer à rebooster ce bassin d'emploi" lance avec détermination Alain Porteperruque. : "On s'identifie à ces projets, on y croit et on les défend comme si c'était les nôtres", complète Laurent Baudin. Forte de cette belle énergie, l'équipe vichyssoise attend et compte sur de nouvelles recrues pour les soutenir dans leurs missions de passion. Une aide précieuse pour que ces hommes qui ne comptent pas leurs heures, continuent à allier ce plaisir-là aux joies de la retraite.

ECTI Auvergne
Daniel Monteil
12 rue de Madrid - 03200 VICHY
daniel.monteil.ecti@gmail.com
www.ecti.org/index



Le GRETA Dore Allier accompagne tous les projets professionnels

21/01/2016

Créé en 1973, le réseau GRETA (Groupement d'Établissements publics) est la branche "formation continue" du grand arbre Éducation Nationale. En France, 191 GRETA ouvrent 4.750 lieux de formations chaque année, à tous ceux qui souhaitent faire évoluer leurs horizons professionnels. De la Dore de Thiers au sud Allier, le GRETA Dore-Allier propose aujourd'hui un tout nouveau catalogue de 70 formations, dans des secteurs répondant aux besoins locaux.



De gauche à droite : Céline DUFFAUT, directrice des services, Aurélie GACON, Michel COUTIER et Catherine PETIT, conseillers en formation continue

Premier organisme de formation d'adultes en France, le GRETA assure une mission de service public pour les salariés et entreprises en demande de formations, mais aussi auprès des demandeurs d'emploi. Comme tous les GRETA de France, le GRETA Dore-Allier regroupe des établissements publics d'enseignement qui mutualisent leurs compétences et leurs moyens pour proposer des formations continues pour adultes. "Nous disposons de 23 établissements membres adhérents qui sont des collèges ou lycées. Notre établissement support est la Cité

scolaire Albert-Londres à Cusset labellisé "Lycée des Métiers", précise Céline Duffaut, directrice des services des deux sites, basés à Cusset et Thiers. Organismes publics de formation, ces structures sont soumises à concurrence et répondent notamment à des appels d'offres des collectivités territoriales, entreprises, régions ou municipalités. Leur but, trouver un subtil équilibre entre réponses adaptées à l'économie locale et satisfaction des particularités, besoins et envies de chacun. Le GRETA est piloté par le Chef d'Établissement Support du Greta, Marc HARADJI, Proviseur des Lycées Albert-Londres. Il est présidé par Mme Ghania BEN GHARBIA, Proviseure du Lycée Valery-Larbaud. Trois conseillers en formation continue : Aurélie Gacon, Catherine Petit et Michel Coutier, sont chargés de développer les activités de formation. Céline Duffaut est la Directrice des services.

Se former tout au long de la vie

Fort d'un catalogue de formations étoffé de plus de 70 offres, le GRETA Dore Allier rappelle aux entreprises locales comme aux particuliers, que toute une équipe est prête à soutenir leurs démarches de formations. Pour reprendre une formation professionnelle, préparer un diplôme ou un concours, se perfectionner en langue ou dans les technologies d'information, actualiser ses savoirs de base, faire un bilan de compétences ou élaborer un projet, le GRETA est là ! De 7h à 2 ans, du module de remise à niveau au diplôme professionnalisant, la structure offre une palette unique de formations ouvertes à tous : "Il n'est plus rare de voir des plus de 50 ans se reconverter, y compris sur des métiers dits difficiles. Des changements de projets, des mères au foyer qui veulent reprendre une activité ou après un licenciement, il y a beaucoup de raisons aujourd'hui pour changer d'avenir professionnel" explique l'équipe du GRETA. Dans un accompagnement toujours personnalisé, les chemins se dessinent alors avec l'expertise de professionnels, spécialistes de leur secteur. "Nous sommes aussi là pour soutenir les personnes dans leurs recherches de financement, si la formation n'est pas prise en charge dans le cadre du Compte Personnel de Formation", complète Céline Duffaut.

Sandrine Cagnet*, 38 ans, est un bel exemple de reconversion réussie. Après un accident du travail qui la blesse mentalement et physiquement, elle demande un Congé Individuel de Formation qu'elle effectue au GRETA de Moulins en secrétariat et comptabilité. Après avoir décroché un bac pro en gestion commerciale elle se tourne vers le GRETA Dore-Allier. "Le Greta m'a toujours mise en confiance dans ce moment délicat où j'appréhendais pour mon avenir. Je me suis sentie prise en charge. Nous avons fait un positionnement pour savoir où j'en étais. J'y ai amélioré mes connaissances en anglais, comptabilité et informatique lors d'une formation de mai à décembre 2014, avant de trouver

un contrat d'un an et demi au collège du Mayet-de-Montagne" explique-t-elle dans un entretien accordé à La Montagne. Inscrite à la préparation au concours d'agent administratif du GRETA de Cusset, elle travaille depuis quelques mois en parallèle au secrétariat du proviseur des Lycées Albert-Londres. "Le Greta offre un suivi individuel. Nous ne sommes pas à l'école mais entre professionnels. C'est difficile de replonger dans les études, mais ma motivation était énorme pour m'en sortir. Je suis fière de ce que j'ai fait ", assure Sandrine.

Des filières qui emploient

Les GRETA soutiennent le dynamisme des marchés de l'emploi, ce qui implique une forte mise en réseau et un partenariat solide avec les acteurs économiques locaux. Le GRETA Dore Allier s'organise autour de 6 grands pôles : Pôle industrie, services et soins à la personne, formations tertiaires, hôtellerie restauration, formations générales, accompagnement professionnel. Ceci nécessite un travail de terrain approfondi et une connaissance précise du tissu économique local. " Depuis de nombreuses années, l'équipe mise aussi sur l'expertise d'entreprises locales, prêtes à mettre à disposition leurs plateaux techniques, matériels ou personnels " précise Michel Coutier, en charge des secteurs industrie et de l'optique en partenariat avec le lycée Valéry-Larbaud. Des formations à fort potentiel d'embauche comme la formation soudure, créée il y a 15 ans au lycée de Presles et dont les besoins perdurent sur le bassin d'emploi. Autour de formations usinage, systèmes automatisés, aide à la personne, restauration ou optique, le savoir-faire reconnu du GRETA permet aujourd'hui des retours à l'emploi valorisants et de belles reconversions dans des métiers en tension.

L'apprentissage du français Langue Etrangère ou Langue d'Intégration, la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), la remise à niveau, l'accompagnement professionnel ou la préparation aux concours sont aussi au cœur des missions du GRETA : "Nous innovons par exemple cette année avec la préparation au concours infirmier" précise Catherine Petit. Des formations assurées par l'équipe des formateurs du Greta ainsi que des enseignants volontaires issus de l'Education Nationale, ou bien encore des intervenants professionnels sur des formations spécifiques. De courts modules permettent également aux entreprises de réaliser des formations obligatoires pour leurs salariés comme l'habilitation électrique pour les équipes techniques ou d'entretien, ou bien encore la maintenance de matériel. "Nous sommes également centre d'examen, pour la certification Voltaire, valorisant le niveau de français" précise Céline Duffaut.

Le GRETA sait aussi faire dans le loisir et le plaisir gourmand avec, en cette fin d'année, des ateliers culinaires pour particuliers. Secret de bûches moelleuses, macarons craquants et verrines originales ont déjà séduit de nombreux chefs en herbe, venus se perfectionner auprès des professeurs du lycée Valéry-Larbaud. Continuer d'innover tout en répondant aux problématiques du monde du travail actuel, voici le défi que le GRETA relève au quotidien.

contact@greta-doreallier.fr
<http://www.greta-doreallier.fr>

Site pédagogique de Cusset

8 rue du Président Wilson
03300 CUSSET
Tél : 04 70 97 78 58
Fax : 04 70 97 16 51

Site administratif de Cusset

Lycées Albert-Londres
boulevard du 8 mai 1945
03300 CUSSET
Tél : 04 70 31 44 55
Fax : 04 70 31 79 53



**Témoignage de Sandrine Cognet recueilli par le journal La Montagne*

Cuzco Animatronics réanime les dinosaures

28/01/2016

“Un jour, je proposerai des dinosaures animatroniques aux musées et aux parcs d'attractions”, cette phrase, Pierre Colmain la prononce à la sortie du film Jurassic Park en 1993 devant ses amis... Aujourd'hui à la tête de la société Cuzco Animatronics avec son associée Isabelle Monier, il réalise des robots animés de dinosaures, grandeur nature, pour les plus grands parcs d'attractions et cinémas. Une société vichyssoise en pleine expansion.



Lorsque le film Jurassic Park de Steven Spielberg sort en 1993 sur les écrans français, Pierre Colmain a 15 ans et déjà de longues années de passion pour le monde paléontologique et les dinosaures : “Gamin j’adorais les dinosaures et comme beaucoup de vichyssois je suis allé faire des fouilles à Rhinopolis à Gannat. La durée des études et le peu de débouchés dans ce secteur m’ont découragé à devenir paléontologue. Mais quand on est passionné par les dinosaures, ils sont toujours là et reviennent à un moment donné sur le devant de la scène” confie le chef d’entreprise. Après un arrêt de ses études à 17 ans, le jeune homme autodidacte ouvre sa première entreprise à 21 ans, sous la forme d’un

site de vente de minéraux et fossiles en ligne, baptisé Paleofree. Une première société avant de créer en 2005 une boîte d’import multi-produits. A moins de 30 ans, Pierre Colmain sait ce qu’il veut et ce qu’il ne veut pas : “Je fais partie de ces gens qui supportent mal les ordres, alors c’était naturel de devenir indépendant. Je pense être fait pour le management, c’est une autre façon d’être créatif. Dans le business, au fur et à mesure, on est obligé de se blinder pour perdurer. Pour être chef d’entreprise, il faut les dents longues et les nerfs solides” confie-t-il avec recul. En 2010, il vend cette société pour se consacrer, comme il l’avait prédit, à sa passion : les dinosaures. Grâce à une technologie améliorée et des coûts moindres, le marché des animatronics devient, à cette époque, plus accessible : “J’ai toujours été un aficionado des marchés de niches et comme là c’était lié à ma passion, nous avons créé en 2013 la SARL”.

Création de concepts, univers et animations

Faire revivre des dinos, voici le défi que se lance alors Pierre Colmain à travers la mécatronique, c’est-à-dire l’élaboration de créatures animées ou robotisées possédant généralement une peau en latex et des mécanismes électroniques internes, dirigés à distance. Il entraîne dans cette aventure son associée Isabelle Monier qu’il a convertie à ce monde à part. Formée comme responsable d’exploitation des transports et à la comptabilité, cette dernière est associée dans la société Cuzco Animatronics. Leur but, concevoir des robots animés grandeur nature sur la base de recherches scientifiques récentes. Mais aujourd’hui leur catalogue est bien plus vaste :



costumes avec caméra intégrée, moulages de squelettes, fabrication ou vente de plantes anciennes, conception de plans, agencement de décors ou consulting et études d’animations. “Nous créons des concepts, des univers, des animations sur-mesure pour chaque client. Nous travaillons à l’international et également avec des cosplayers parisiens pour les animations. Nous disposons à titre personnel deux véhicules calqués sur l’univers Jurassic Park”.

Un savoir-faire qu'ils sont les seuls à maîtriser en France et qui leur a valu récemment la reconnaissance de grands noms comme Europacorp, la marque de Luc Besson, Universal ou Pathé qui les ont fait travailler. Un de leurs costumes a aussi permis de faire une belle frousse à un des chroniqueurs de l'émission Touche pas à mon poste, présentée par Cyril Hanouna sur la chaîne D8. "Aujourd'hui les clients viennent à nous grâce à notre renommée. En 2013 on avait un euro dans les caisses, en 2014, un costume, en 2015 deux costumes et deux véhicules. Le marché est exponentiel" se félicite le chef d'entreprise, qui, comme son associée ne se verse encore aucun salaire : "Nous préférons payer à leur juste valeur ceux qui travaillent pour nous, lors des journées d'animations par exemple. Il est difficile de porter toute la journée un costume de dinosaure qui pèse 25 kg, nous voulons être reconnus comme des gens qui traitent bien leurs collaborateurs".

De nouvelles prouesses technologiques

Forte de ce début de notoriété, la société vichyssoise continue de se projeter dans un avenir innovant. Aux côtés des costumes de Tyrex et Raptor, se dresse désormais un bébé Tyrex. Un bébé Tricératops est en cours de développement, nouvelle génération de robot autonome qui peut suivre un porteur de balise. Une prouesse technologique sans fil qui nécessite des heures de travail et de câblage : "Un stagiaire ingénieur en mécatronique doit arriver courant 2016 afin de nous aider à développer les robots autonomes. Il sera là pendant 6 mois et nous espérons aussi accueillir, pourquoi pas ensuite, un autre stagiaire spécialisé dans le câblage", précise Pierre Colmain. Pour aller au bout de ses rêves, ce dernier envisage aussi la création d'un rassemblement de passionnés, autour d'une convention vichyssoise entièrement dédiée aux dinosaures.

Cette année, l'entreprise vichyssoise va implanter des dinosaures pour la saison 2016 de Vulcania. Une consécration qui vient récompenser les efforts d'un même passionné, d'un homme convaincu, de professionnels tenaces et d'associés précurseurs sur le marché. Pour des parcs d'attraction, des cinémas, des centres commerciaux, conventions ou même des clients fortunés, les robots dinosaures ont un bel avenir devant eux et Cuzco Animatronics avec eux.

CUZCO ANIMATRONICS – RED DEER FRANCE
55 -57 rue d'Alsace - 03200 Vichy – FRANCE
Mail : cuzcoanimatronics@gmail.com
Tél : 07 86 53 69 52
<http://www.cuzcoanimatronics.com>



L'AVERPAHM construit un quotidien plus adapté

04/02/2016

L'association parentale AVERPAHM est aujourd'hui connue et reconnue comme gestionnaire de services pour les personnes en situation de handicap. Mais après 54 ans d'existence, l'équipe de bénévoles et professionnels s'est surtout façonné un savoir-faire, animé de valeurs humaines profondément ancrées dans leur quotidien. À l'écoute des parcours de chacun, l'AVERPAHM œuvre pour une inclusion personnalisée. En 2016, 3 projets immobiliers d'envergure viendront appuyer et soutenir les actions de cette équipe d'hommes et femmes engagés pour les autres.



Christian Félicité, Pdt de l'AVERPAHM

Fondée en 1962, l'AVERPAHM d'abord appelée APEIVER (Association des Parents d'Enfants Inadaptés de Vichy et sa Région), a intégré la notion d'amitié dans son ADN, pour devenir l'Association pour Vichy et sa Région de Parents et d'Amis d'Handicapés Mentaux. Exerçant dans le domaine du médico-social par délégation de mission de service public, elle reçoit l'argent des contribuables sous forme de dotations de fonctionnement ou de subventions. Une gestion très encadrée mise sous la tutelle du Conseil Départemental en charge de la mission sociale de ses administrés et de l'Agence Régionale de Santé (ARS) pour la partie médicale ou l'accompagnement au travail ou à la scolarisation. La mission de l'AVERPAHM est aussi claire que complexe : accueillir et suivre tout au long de leur vie les personnes en déficience intellectuelle ou mentale ainsi que, depuis 2011, ceux souffrants d'autres pathologies comme l'autisme. Depuis novembre 2014, Christian Félicité est le président de cette structure réunissant 235 salariés et de très nombreux bénévoles : "Cette association parentale est faite par des parents et amis touchés par le handicap. Ces militants engagés administrent les services qui sont ensuite gérés par des professionnels" explique-t-il.

Affiliée depuis 2012 au Groupement de coopération sociale et médico-sociale Sud Allier pour la gestion des établissements et services spécialisés (GCSMS SAGESS), l'AVERPAHM en partage la direction commune avec l'Association Bourbonnaise pour Adultes Handicapés (ABAH), l'Association Départementale de Sauvegarde de l'Enfance et de l'Adolescence (ADSEA) et l'Association pour la Gestion des Etablissements pour Personnes Agées et Personnes Handicapées (AGEPAPH). Un groupement qui rassemble les forces et expériences tout en garantissant la souveraineté de chaque entité. Le conseil d'administration de l'AVERPAHM est constitué de membres élus parents et amis, de membres de droit représentant les collectivités territoriales et locales ainsi que des membres d'association amies aux actions complémentaires. Un comité de direction composé d'administrateurs et de directeurs des établissements prend collégialement les décisions. Recevant un agrément pour l'accompagnement de 525 personnes, l'AVERPAHM a dû, au fil des ans, opérer une professionnalisation primordiale de ses 3 pôles de fonctionnement.

Des pôles pour répondre à tous les besoins

L'association accueille tout d'abord les enfants et adolescents dans un pôle qui leur est dédié autour de deux structures, le Service d'Education Spécialisée et de Soins à Domicile (SESSAD) "la Néottie" et l'Institut Médico-Éducatif (IME) "Le Moulin de Presles". Toutes les équipes ont à cœur de favoriser l'épanouissement des jeunes par des réponses adaptées à leurs besoins tant sur le plan éducatif, thérapeutique, que pédagogique et scolaire.

Le pôle travail regroupe lui deux établissements sur 4 sites distincts et offre un travail adapté porté comme valeur essentielle à une inclusion réussie et une vie ordinaire et valorisante. Depuis près de 40 ans, l'Établissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) "L'Élan qualité" de Creuzier le Neuf propose une dizaine d'activités professionnelles répondant aux capacités et projets de chaque travailleur. Dans les serres de l'ESAT à Cusset, dans l'atelier E-Collecte de Vichy-Rhue assurant la collecte et revalorisation des déchets de bureau, ou pour des partenaires comme Wavin ou CTL Packaging, les travailleurs de l'ESAT sont soumis aux réalités de qualité, efficacité et gestion de toute entreprise : "Avec un an d'avance nous sommes à l'équilibre dans le cadre de l'atelier E-Collecte. C'est un défi réussi qui nous a ouvert de nouvelles portes. Le sérieux et le professionnalisme des équipes nous ont permis de signer un partenariat avec le groupe Sita Suez, qui emploie pendant 3 ans à temps complet deux travailleurs de l'ESAT sur le site Sita Mos de Cusset" précise Christian Félicité.

L'entreprise adaptée "Visa pour l'entreprise", créée en 1997, est quant à elle conventionnée pour 16 postes d'ouvriers de production et techniciens dans les domaines de l'injection thermoplastique, de l'entretien des espaces verts et de la logistique. Enfin le pôle Accompagnement social regroupe des services d'accompagnement médico-socio-éducatif et des établissements – lieux de vie qui offrent une alternative au placement en institution fermée.

L'AVERPAHM construit pour l'avenir

"L'année 2016 sera une année très importante pour l'AVERPAHM, en termes d'évolution de ses structures" explique avec fierté le président de l'association. Soutenue financièrement et moralement par ses deux tutelles qui ont validé les projets d'extension - rénovation, l'AVERPAHM vient de poser la première fenêtre de la future résidence d'habitat "Ballore-Vingré". Réhabilitant le centre d'habitat "Ballore" par une extension neuve, trente-sept résidents, dont une majorité de travailleurs de l'ESAT, pourront être accueillis. La structure ouvrira également un service d'accueil de jour (SAJ) pour 12 personnes. Coût des travaux, 3 millions d'euros.

C'est également ce que coûtera la deuxième réalisation d'envergure de cette année 2016, à savoir la première tranche du complexe "Monzière" à Bellerive-sur-Allier livrée fin 2016. Cette première partie de l'établissement permettra d'accueillir les résidents du foyer de vie "Les Rés de Dursat" du Vernet, dans un environnement plus adapté. Une unité dédiée à l'autisme permettra de singulariser les réponses aux besoins particuliers de ces personnes. Au premier trimestre 2017, une cuisine collective et un service d'accueil de jour (SAJ) pour 12 personnes viendront compléter la structure. La création de ces deux services d'accueil de jour à "Ballore-Vingré" et à "Monzière" viendra désengorger le site de Saint Germain des Fossés qui restera ouvert. "Ces 3 petites structures seront mieux adaptées avec une mise en activité facilitée" précise le président.

Enfin, "Le Moulin de Presles", bâti il y a 20 ans, sera rénové et agrandi via une extension dont les travaux démarreront au printemps 2016. "L'objectif général de la transformation de cet établissement est de rendre encore plus efficace l'accompagnement éducatif et thérapeutique des jeunes fréquentant l'IME, qui vont tous à l'école ou au collège, au moins partiellement", complète Christian Félicité.

Coûts des travaux 2 millions, qui comme les autres projets immobiliers sont financés par les tutelles (Conseil départemental de l'Allier, Agence régionale de santé) sous forme d'amortissement de prêts, dont des prêts à taux zéro du Groupement de coopération SAGESSE.

Des projets immobiliers construits par des entreprises locales, comme l'indique le président : "Nous sommes heureux de participer au fonctionnement de l'économie et de la vie locale du bassin de Vichy. Les entreprises travaillant avec nous respectent toutes les valeurs éthiques que nous défendons, nous y sommes très attentifs". Des réalisations possibles grâce à l'expérience et la confiance générale gagnée par cette association.

La reconnaissance d'un savoir-faire unique

Dans ce monde qui change vite, l'AVERPAHM a toujours su s'adapter et anticiper les évolutions sociétales et humaines. Bien loin d'une logique de mise à l'écart des personnes porteuses de handicaps, ou de structure uniformisée sans prise en compte des singularités, les bénévoles et professionnels de l'association se battent pour permettre à chacun de tracer un parcours unique. En valorisant les activités ludiques, culturelles, économiques et sociales, l'AVERPAHM porte haut l'inclusion comme voie d'une vie épanouie. Une vie normale en somme, jalonnée de repères et guides qui rassurent. "Nous sommes aujourd'hui reconnus pour être plus qu'un bon gestionnaire. Notre force réside dans notre capacité toujours renouvelée de produire des solutions d'accompagnement personnalisées et des parcours de vie qui font progresser chacun. Nous nous devons de dépasser les modèles existants et trouver des passerelles qui relient les citoyens. Nous ne sommes plus dans une logique de filière mais dans une reconnaissance de chaque être quel qu'il soit. C'est ça notre marque de fabrique" lance avec force ce président déterminé. Une expertise qui se met au service des autres via l'association fiscalisée Aide et Service aux Associations de l'Allier (03 ASA), adhérente du Groupement SAGESSE, proposant des prestations de conseil et d'accompagnement des associations. Mais l'AVERPAHM a aussi besoin des autres et de bénévoles : "Lorsque la journée de travail ou d'activité de nos usagers se termine, notre mission, elle, doit se continuer. Nous recherchons toujours des bénévoles prêts à offrir leurs savoir-faire ou à faire partager leurs passions à ceux que nous accompagnons". L'appel est lancé !

AVERPAHM

21 rue du Vernet - 03200 VICHY / Tél. : **04 70 97 20 20 / 06 35 24 47 35**

<http://www.averpahm.fr>

secr.averpahm@orange.fr



Le Back Step Café-Théâtre fait son show

11/02/2016

Depuis quelques mois, le Back Step fait fleurir ses affiches dans tout Vichy. Ancien "Frigo " puis Théâtre du Boulevard de la Comédie des Célestins, le lieu s'est offert un relooking, opéré par la nouvelle chef d'orchestre des lieux : Noëlle Verrières. Cette comédienne, danseuse et metteur en scène professionnelle a bien l'intention d'y croiser les regards et pratiques pour que les artistes et le public se rencontrent sur et en dehors des planches. Lever de rideau.



C'est avec fierté et quelques étoiles dans les yeux que Noëlle Verrières fait visiter ce lieu, qu'elle a cherché pendant si longtemps.

Si la salle était déjà équipée d'une scène et de gradins aménagés par la compagnie vichyssoise de la Comédie des Célestins, Noëlle a imprimé sa patte artistique dans les locaux qu'elle loue : "J'ai investi dans des pendrillons pour habiller la scène et créer des coulisses, car jusqu'à présent les comédiens avaient des décors construits. J'ai repeint la scène et installé de nouveaux projecteurs pour s'adapter à un plus grand nombre de spectacles" confie-t-elle.

A côté de la petite billetterie se dévoile aussi désormais un bar, qui accueillait auparavant une salle de répétition pour la compagnie. Ce grand espace permet déjà aux spectateurs de boire un verre avant ou après les représentations tout en prenant le temps de discuter avec les artistes, mais la nouvelle maîtresse des lieux souhaite aller plus loin : "J'aimerais que ce bar devienne un lieu de spectacle à part entière pour des formules plus petites, des lectures, des apéritifs culturels, des expositions.

Je réfléchis à une formule d'assiettes gourmandes pour le public venu de loin, et ceux qui ont envie de rester un peu plus longtemps au Back Step" précise Noëlle Verrières.

Si cette dernière a des idées plein la tête, c'est que ce lieu, elle l'a longtemps rêvé avant de le voir enfin se réaliser, loin de son port d'attache.

Puis elle tombe sur l'annonce de la Comédie des Célestins, troupe vichyssoise spécialisée dans le registre du boulevard. Le lieu est déjà équipé, il a une scène, des gradins, cela semble presque trop beau pour être vrai.

"Je suis venue voir par moi-même si la réalité correspondait vraiment aux photos" s'amuse la jeune femme. Si le théâtre a besoin d'un rafraîchissement et d'aménagements pour arriver à l'effet souhaité, la comédienne est conquise d'autant plus qu'elle n'y croyait plus vraiment... Après des études à Bordeaux, elle entre, sur concours, dans un DEUST de "Formatrice aux métiers du Théâtre", suivi d'une licence et maîtrise des arts du spectacle en Normandie. A cette époque, l'idée d'un lieu de spectacle n'a pas encore tout à fait germé en elle, mais les arts mêlés font déjà son quotidien. Jeu, cours, mise en scène, danse, écriture, Noëlle est une artiste dans l'âme et se joue des difficultés de son milieu professionnel : "J'ai enchaîné pendant de nombreuses années les petits contrats qui m'aidaient à subvenir à mes besoins, le tout entrecoupé de périodes de chômage".

Curieuse et passionnée, elle monte un "One Woman Show" (défi personnel qui devient finalement un spectacle qui tourne dans toute la France !), puis crée le festival MARSwing à Pau. Malgré toutes ses activités portées avec détermination, un sentiment domine : "J'étais frustrée de devoir me battre pour trouver des salles, des lieux, d'être dépendante des élus et collectivités.

C'était le bon moment pour créer un lieu à moi où j'accueillerais des artistes tout en proposant des cours". La longue recherche de l'idéal commence alors. Café-concert trop petit, propriétaire trop gourmand, salle à aménager entièrement, lieux trop loin des centres attractifs... les déceptions, fausses joies et déconvenues se succèdent, appuyées par une non-confiance des banques : "Si vous êtes célibataire, artiste, issu d'un milieu modeste, sans apport, c'est mission quasi-impossible même pour un prêt d'honneur. J'ai tourné en rond pendant plusieurs années". Noëlle Verrières s'accroche à ce rêve un peu fou et économise peu à peu, au gré des périodes de travail plus prolifiques. Puis l'annonce de la Comédie des Célestins réveille espoir et ambitions.



Aujourd'hui locataire des lieux, l'artiste est devenue vichyssoise, soutenue dans son installation par des acteurs économiques locaux comme Vichy Val d'Allier Développement. Seule condition à la location, la possibilité pour la Comédie des Célestins de produire ses pièces dans ce Back Step flambant neuf. L'équipe vichyssoise se mêle donc à une programmation variée qui souhaite accueillir un public éclectique. "Nous avons des cours de danse la semaine, notamment de Lindy Hop et rock-swing, puis chaque week-end des spectacles professionnels et une programmation jeune public pendant les vacances scolaires". Une saison culturelle riche en artistes venus de toute la France, sélectionnés avec soin par Noëlle Verrières et son carnet d'adresse bien fourni. One Woman Show, conte musical, concert, danse, stand up ou théâtre, il y en a vraiment pour tous les goûts !

Mais le Back Step propose également des prestations plus originales comme des goûters d'anniversaire pendant lesquels les enfants costumés montent des saynètes produites en fin d'après-midi. Une idée qui ravit petits et grands pour stimuler créativité et ouverture aux arts.

Aussi pour les entreprises

Noëlle Verrières se tourne également vers les entreprises. Comme chaque lieu de spectacles, le Back Step propose des places à offrir à ses employés mais va aussi plus loin : "Je peux très bien également créer sur mesure une soirée thématique ou accueillir un spectacle à la demande. Ma formation me permet également d'animer des stages de prises de parole en public, des séminaires pour renouer des liens ou en créer de nouveaux" précise Noëlle Verrières, persuadée que la "mise en danger" commune sur les planches, ouvrent des horizons différents à des collègues de travail. Un cadre ludique et original pour emmener son entreprise sur d'autres voies d'expression. Pour cela, elle collabore également avec des professionnels locaux comme Nadine Sadarnac - pianiste et chargée de diffusion pour Do#Prod, ou les danseurs d'Une Compagnie sans Nom, en résidence au Back Step en février 2016. Des collaborations que Noëlle Verrières souhaite étendre à d'autres artistes amateurs et professionnels pour continuer à ouvrir ce lieu de toutes les rencontres : "A terme j'aimerais monter une troupe de comédiens professionnels qui pourraient se produire au Back Step et partout en France. De quoi faire vivre encore plus cet espace".

Aujourd'hui présidente bénévole de l'association qui gère le Back Step, la maîtresse des lieux espère bientôt pouvoir vivre de cette aventure dévorante. En attendant, Noëlle Verrières accueille chaque week-end ceux qui font déjà confiance à sa programmation drôle, touchante, déjantée et vitaminée. Le Back Step Café n'attend plus que vos rires et applaudissements pour encourager le travail d'une artiste passionnée.

Le Back Step Café-Théâtre

18 Boulevard des Graves 03200 VICHY

09.81.83.02.11

lebackstep@gmail.com

<http://www.lebackstep.com>

Véronique Daguenet forme les toiletteurs de demain

18/02/2016

Après un an de démarches administratives, Véronique Daguenet vient d'ouvrir à Saint-Germain-des-Fossés son centre de formation au toilettage canin et félin, le premier du département. Après de ses stagiaires, elle se sent comme un poisson dans l'eau !



Depuis le 4 janvier dernier, Véronique Daguenet, toiletteuse diplômée, forme de futurs professionnels aux soins de toilettage canin et félin. Une évolution de plus dans la carrière de cetteoureuse des animaux qui a su vivre de sa passion : "Je suis une fille d'agriculteurs, mon père élevait des poules pondeuses à Creuzier-le-Neuf, j'ai donc toujours baigné dans le monde animal" explique-t-elle. Mais à l'heure de l'orientation, elle laisse sa grande sœur choisir pour elle, ce sera la comptabilité ! Douée pour les chiffres et la gestion, Véronique suit assidûment ses études et devient secrétaire de production chez Wavin pendant 14 ans, après un détour par M. Bricolage où elle gère notamment les caissières : "Cette formation m'a beaucoup aidée et

m'aide toujours dans la gestion de mon entreprise. Ma sœur a bien fait de m'inscrire dans cette filière" s'amuse-t-elle aujourd'hui. Mais à 37 ans, la vie d'usine et ses contraintes la poussent à chercher d'autres horizons à explorer. De 1996 à 2001, Véronique Daguenet reprend l'exploitation familiale tout en continuant son travail chez Wavin : "Je faisais coïncider mes vacances avec les périodes de vente des animaux, pour me laisser le temps de tout gérer" explique-t-elle. Un rythme effréné et des réalités financières difficiles l'incitent à revoir son avenir professionnel. La solution viendra une fois de plus de ceux qui la connaissent le mieux : "Ma maman m'a alors poussée à travailler dans le domaine du toilettage au plus près des animaux. Je voulais de mon côté exercer seule et être mon propre patron, cela semblait donc idéal" se souvient Véronique Daguenet.

Vivre de sa passion

Poussée par l'ambition de créer une affaire bien à elle, elle reprend des études pendant 8 mois grâce au Fongécif Auvergne, à Saint-Gervais d'Auvergne au lycée des Combrailles. Pour l'adulte qu'elle est, les cours sont les mêmes que pour les jeunes de 3^{ème} : "Refaire la base du français et des maths lorsque vous avez 40 ans, cela peut paraître peu adapté mais heureusement j'ai eu un maître de stage formidable dans un élevage de caniches à Mariol. J'ai beaucoup pratiqué, ce qui est la base de notre métier", explique Véronique Daguenet, qui décèle déjà à l'époque, qu'une formation pour adultes doit se plier à d'autres réalités. Dès la fin de cette formation en 2009, elle ouvre rapidement le salon "Les petites canailles" à Saint-Germain-des-Fossés. "A l'école on nous avait donné le conseil d'avoir un secteur de 10 000 habitants sans trop de concurrence. Saint-Germain et son centre dynamique était parfait. Depuis près de 7 ans, la maîtresse des lieux toilette, lave, coupe, épile, soigne et bichonne les compagnons à 4 pattes qu'elle aime tant. Grâce à une clientèle fidèle et des innovations, Véronique fait perdurer sa petite entreprise : "J'ai ouvert, au sein du salon, un Mouss' dog pour les gros chiens. Il s'agit de venir laver son chien dans un lieu spécialement adapté à cela plutôt que dans sa salle de bain". Baignoire électrique à hauteur, séchoir adapté et conseils avisés font le succès de ce service : "Souvent on me demande pourquoi les chiens filent se rouler dans l'herbe après les avoir lavés. C'est qu'ils vont finir un séchage que leurs maîtres n'ont pas suffisamment réalisé ! C'est aussi ces petites choses qui font la valeur de notre savoir-faire" s'amuse cette chef d'entreprise avertie. 8 heures par jour, debout et avec une infinie patience, elle prend soin des animaux et des maîtres : "C'est un travail très physique où il y a beaucoup de manipulations, sans compter les risques de coupures. Contrairement à un coiffeur, il ne nous suffit pas de leur dire de ne pas bouger. Mais quand on aime on ne compte pas". Elle engage il y a un an une jeune salariée pour la soutenir au quotidien et se laisser du temps pour monter un autre projet.

Une formation créatrice d'emplois

Ce projet c'est l'ouverture d'un centre de formation au toilettage, dédié aux adultes, ayant au minimum un BEP ou CAP. En s'appuyant sur son expérience, Véronique Daguene, transmet aujourd'hui, plus que jamais, son savoir-faire à de futures consœurs (les confrères étant peu nombreux). 'Je suis régulièrement des formations qui m'ont apporté de nouvelles techniques notamment autour du secourisme canin, toilettage félin ou l'épilation des poils durs à la main. Je me sentais prête à former des stagiaires d'autant plus qu'on m'avait contactée pour devenir professeur'' explique cette dernière.



Salle de cours pratique avec vidéoprojection

Si son métier n'est pas reconnu en France, Véronique Daguene veut le professionnaliser. Forte de tout ce qu'elle a vécu lors de son apprentissage, elle propose une formation adulte en 3 mois et 384 heures de formation.

Les 32 heures de formation hebdomadaires s'articulent autour de cours théoriques en toilettage et connaissance de l'animal mais également en gestion ou étude de marché, de démonstrations et de 317 heures de pratique sur des animaux issus du salon de la formatrice. Dans des locaux flambants neufs qu'elle vient d'acquérir à quelques mètres de son salon, cette dernière a trouvé sa place autour et pour ses stagiaires. Technique douce de manipulation, démêlage, hygiène du salon, coupe aux ciseaux, préparation au toilettage, shampoing, séchage, autant de gestes que les stagiaires apprennent avec minutie sur les conseils avisés d'un professeur qui n'a pas le droit à l'erreur. "Les maîtres me confient des animaux et le service doit être irréprochable. Aujourd'hui, elles mettent un peu de temps, mais au bout des 3 mois, elles réaliseront chaque rendez-vous en 2 heures tout en ayant pris confiance en elles". Après un an de démarches administratives, Véronique Daguene est heureuse de ce nouveau cap : "J'ai été soutenue dans ma démarche par de nombreux acteurs économiques comme la Chambre de Commerce et d'Industrie, le Pôle Emploi, la Mission locale ou Vichy Val d'Allier Développement. Aujourd'hui il importe de trouver des stagiaires qui peuvent financer leur formation ou bénéficier des acquis au titre du (CPF) et toutes autres aides à l'emploi".

Après ces 12 semaines de formation une attestation de stage sera validée et donnera officiellement la qualité de Toiletté Canin au stagiaire. Un gage de sérieux et de professionnalisme pour reprendre ou créer un salon mais aussi pour y travailler. Véronique Daguene œuvre donc pour l'emploi, une satisfaction double pour celle qui évolue aujourd'hui au quotidien, dans l'univers qu'elle a choisi !

CFT 03

06 59 14 28 24

52, rue Pierre Sébard

03 260 Saint-Germain-des-Fossés

<http://cft03.fr/>



La Pergola, une clinique de proximité

25/02/2016

En rejoignant le tout nouveau groupe Elsan, né de la fusion des entreprises Vedici et Vitalia, la clinique privée La Pergola entame une phase de restructuration de ses services et bâtiments. Un élan appuyé par l'arrivée en septembre de Pascal Rivoire, directeur bien décidé à remettre à flot le navire Pergola. Ce travail au long cours, il le réalise au quotidien avec la Commission Médicale d'Établissement (CME) et son président Sébastien Lebas, médecin anesthésiste. Une équipe qui voit loin et veut avant tout offrir des services de proximité adaptés aux besoins locaux.



Si la polyclinique la Pergola est ancrée dans les habitudes des habitants du bassin depuis sa création en 1975, ces dernières années ont été difficiles sur le plan économique et médical. Confrontée à une logique de territoire qui a vu certains de ses services fermer, La Pergola peine à retrouver un équilibre financier. Malgré tout, l'établissement possède des atouts indéniables, dont la solidité de son équipe de praticiens, personnels paramédicaux et administratifs. Cette excellence et ce savoir-faire médical alliés à un plateau technique à la pointe des avancées technologiques, servent aujourd'hui de bases solides pour reconstruire une structure tournée vers l'avenir.

Les forces d'une équipe

Pascal Rivoire, ingénieur biomédical de formation, arrive à la tête de l'établissement à un moment clé de son histoire. Un défi que cet auvergnat se plait à relever, après une carrière professionnelle qui semble l'avoir destiné à cet enjeu. "Il n'existe pas un profil type de directeur de clinique, il y a à mon avis un directeur pour chaque projet. Au début de la vie d'un établissement il faut plutôt des profils de commerciaux puis plus financiers pour développer et pérenniser la structure. Aujourd'hui à La Pergola je dois allier les deux et c'est vraiment passionnant même si je ne suis pas certain qu'on y arrive" explique Pascal Rivoire. "Je suis confiant pour ma part" affirme à ses côtés le Dr. Lebas, président de la Commission Médicale d'Établissement (CME), heureux de travailler aux côtés d'un directeur qui a connu le terrain : "Son métier d'ingénieur biomédical est un vrai plus dans l'état des lieux que nous avons encore à faire". Cet anesthésiste, formé dans le Nord, exerce depuis 10 ans et s'engage aujourd'hui dans la CME : "Je ne suis en aucun cas le chef des médecins, mais un lien entre l'administration et eux. La vocation de la CME est de penser à l'avenir, anticiper les renouvellements et développer nos activités au service des patients" explique ce médecin d'expérience au franc-parler, qui travaille dans sa spécialité avec tous les services et praticiens.

Egalement dans le passé directeur de maison de retraite, Pascal Rivoire devra mettre à profit son expérience de manager d'équipes pour mener à bien cette restructuration. Un challenge impossible à relever sans l'aide de la CME : "Il ne s'agit pas ici que d'une simple histoire financière, nous devons repenser l'offre médicale et répondre à une attente locale de soins" confie-t-il avec pragmatisme et ambition.

Des filières d'excellence au service de l'agglomération

Premier objectif de La Pergola, développer des filières fortes et simples répondant à un manque sur l'agglomération. Voir la santé autrement et enrichir une prise en charge globale entre les murs de la clinique, c'est le chemin que se trace l'établissement. *Pascal Rivoire et son équipe construisent donc trois filières fortes qui répondent à une pénurie locale en orthopédie, cancérologie et gériatrie. Dans ces 3 pôles d'excellence, les patients auront accès à un suivi complet et un dossier unique au sein même de La Pergola. "Aujourd'hui le diagnostic et suivi du cancer peuvent se faire à La Pergola. Dans le milieu de l'année normalement, la chimiothérapie y sera également possible, évitant ainsi aux patients de se rendre au CHU de Clermont-Ferrand. Un gain financier pour la Sécurité sociale mais aussi pour le patient qui gagne en bien-être, en temps et en santé en atténuant sa fatigue lors de ce traitement lourd" explique le Dr. Lebas.*

L'excellence s'explique aussi par des technologies récentes : "Notre échographe dernière génération nous apporte une grande aide dans les techniques d'analgésie post opératoire. La qualité de cette analgésie, point très important de la récupération rapide post opératoire, est un objectif majeur pour le comité de lutte contre la douleur piloté par le Dr. Duchêne, anesthésiste, et Mlle Grand, IDE", précise le Dr. Lebas. Ce dernier met également en avant l'utilisation de la lithotritie extracorporelle (LEC) : " Cette technique par ultrasons permet de casser les calculs rénaux sans intervention ni anesthésie. Le patient peut repartir au bout de seulement 2 heures". Par ces filières d'excellence, l'équipe de La Pergola espère enrayer le départ des patients pour d'autres villes du département. "Nous sommes là en complémentarité de ce qui existe déjà. Nous n'avons pas de service d'urgences mais une unité de premiers soins (UPS) qui doit servir à désengorger les urgences de l'hôpital de Vichy en accueillant les urgences non vitales", complète Pascal Rivoire. D'autres voies sont encore en réflexion comme le développement de l'ambulatorio ou l'ouverture d'un service bariatrique pour les personnes obèses.

Au sein du pôle gériatrique, la clinique vient d'obtenir l'autorisation de soins aux personnes âgées polypathologiques, ce qui vient renforcer l'action de l'accueil de jour ouverte en septembre 2015. L'accent est également mis sur les soins de suite pour une récupération rapide et des douleurs atténuées.

De nouveaux praticiens et partenaires

Mais l'attractivité et la pérennité de La Pergola passe également et obligatoirement par ses praticiens. "Nous avons la chance ici d'avoir une équipe paramédicale très attachée à la clinique et d'un professionnalisme remarquable, sans qui rien ne serait possible. Nous avons tenu grâce à eux !" tient à préciser le Dr. Lebas. Des équipes travaillant au service des patients bien sûr mais aussi de médecins, spécialistes des filières développées au sein de La Pergola. "Si demain un chirurgien spécialiste des malformations cardiaques de l'enfant veut s'installer chez nous, je lui dirai non car ce n'est pas cohérent avec nos besoins locaux. Contrairement à ce qui a déjà été fait ici, notamment au sein de la maternité, je ne partirai pas sur le projet individuel d'un praticien. Chaque nouveau poste découlera d'un besoin et sera appuyé par la mise en place d'une filière" explique le directeur.



Dans cet objectif-là, une maison médicale des spécialistes se met en place au sein de la structure. Un stomatologue, gynécologue, radiothérapeute et angiologue travaillent déjà ensemble dans un cadre privilégié : “Les nouveaux médecins n’aspirent plus à être isolés dans un cabinet mais bien de gagner en sérénité et réactivité au sein d’une équipe, avec des moyens mutualisés” complète Sébastien Lebas. La clinique débute également des partenariats locaux qui font sens dans son développement. “Après une rénovation de notre service balnéothérapie par la société H2é basée au Bioparc, nous voulons aller plus loin notamment grâce à un partenariat avec les thermes de Vichy”.

Misant sur l’excellence de cette filière emblématique vichyssoise en plein essor, La Pergola souhaite travailler en étroite collaboration avec les médecins des thermes. Leur but, un suivi total du diagnostic au suivi thérapeutique notamment dans une filière post chimio ou chirurgie ainsi que dans le traitement de l’obésité. De quoi améliorer, une fois de plus, la récupération et la convalescence tout en étant cohérent avec le territoire et ses réalités.

Mais pour attirer patients et praticiens très sollicités et demandés aux 4 coins de la France, La Pergola doit aussi changer de peau dans une mue esthétique et fonctionnelle de fond.

5 millions d’investissement

“J’ai aujourd’hui 45 partenaires praticiens à qui je dois offrir le meilleur plateau technique pour qu’ils mettent leur savoir-faire au service du bassin vichyssois. Si nous souhaitons développer des filières d’excellence nous devons aussi améliorer notre image et nos infrastructures pour le bien-être de nos patients”, rappelle Pascal Rivoire qui lance un audacieux programme de modernisation sur 3 ans, sans aucune fermeture de la clinique. Cette année 2016 sera avant tout celle des travaux extérieurs, parking, façade, étanchéité et toiture seront rénovés avant le remplacement de tous les ouvrants. Les chambres et salles de bain du pôle chirurgie seront également modernisées tandis qu’une salle sera créée pour le traitement des calculs rénaux par la LEC. “Nous ne souhaitons pas de grandiose ou de travaux faits sous la pression. Nous prendrons le temps de bien faire les choses et mettre la clinique sur de bons rails pour les 10 ans à venir” annonce le directeur qui a le soutien de ses équipes.

En 2017, après validation des concertations actuelles, l’ambulatoire sera modernisé pour répondre aux besoins locaux et à l’amélioration des techniques médicales. La dernière tranche des travaux de réhabilitation s’opérera en 2018 avec l’installation de nouveaux ascenseurs pour faciliter l’accessibilité ainsi qu’une nouvelle signalétique. Le remplacement de la chaudière et de l’ensemble du réseau d’eau seront finalisés.

Montant des travaux : 5 millions d’euros sur 3 ans. Le prix d’une valeur ajoutée, qui viendra soutenir de la plus belle façon le travail d’une équipe dévouée au bien-être de la population locale.

Polyclinique La Pergola

75 allée des Ailes

03200 Vichy

lapergola-vichy@groupe-vitalia.com

<http://www.vitalia-lapergola-vichy.com/>



Le court-métrage s'installe à Vichy

03/03/2016

Du 17 au 24 mars prochain, Vichy vibrera au son des bobines de son 7^{ème} Festival du Court-Métrage. Porté depuis ses débuts par des étudiants de l'IUT d'Allier et le "Club audiovisuel de Vichy", ce festival s'orchestre depuis deux ans sous la baguette de l'agence de communication "En attendant l'été", spécialiste de la création audiovisuelle. Un festival qui soutient les amateurs mais pas que, s'inscrivant dans un bel élan complémentaire des forces et formations locales.



L'histoire du Festival du Court-Métrage de Vichy se construit il y a 7 ans, avec l'envie commune du Club audiovisuel de Vichy et de l'IUT d'allier, de mettre en avant les productions amateurs. Parce que tous les grands noms du cinéma ont commencé avec quelques bouts de ficelles et une petite caméra empruntée aux parents, le duo d'organisateur souhaite valoriser, le temps d'une soirée, ceux qui débutent ou n'ont pas le poids des grandes machineries professionnelles. Le Club audiovisuel devient alors le tuteur d'un projet des étudiants SRC (Services et Réseaux de Communication), devenus aujourd'hui étudiants en Métiers du Multimédia et de l'Internet (MMI). De suite l'étincelle prend, soutenue par Vichy Val d'Allier, qui met à disposition les locaux du Pôle Universitaire de Vichy, et la ville de Vichy. Organisé pendant 5 ans sur une soirée, le festival a pris un autre essor l'an dernier avec l'arrivée de l'agence de

communication globale En Attendant l'été. "Le Festival avait besoin d'un organisateur, et de quelqu'un qui coordonnerait le travail des étudiants. Adrien Boutry, qui fait partie de notre équipe, est un ancien étudiant de la formation SRC Vichy, alors on s'est tout naturellement adressé à nous pour soutenir ce festival. "En attendant l'été" est devenu le tuteur des étudiants de MMI et TAIS portant le projet " explique Mathieu Carton, fondateur de l'agence vichyssoise. Organisé l'an dernier sous 12 jours, le festival sera, pour cette saison, animé sur 8 jours avec une soirée de clôture et de remise de prix. Une édition marquée par un financement participatif qui vient de recueillir les 2 500 euros manquants, permettant une communication régionale et nationale efficace.

Un festival coopératif

Le comité d'organisation (de pilotage) de ce 7^{ème} festival est composé de 14 membres, dont 6 étudiants issus de la formation MMI et de la Licence Professionnelle Techniques et Activités de l'Image et du Son (TAIS) de l'IUT d'Allier, des acteurs du Pôle Universitaire de Vichy, du Club audiovisuel de Vichy et de l'agence "En attendant l'été". Tous en sont convaincus: "Pour pérenniser ce festival qui offre un regard différent sur le court métrage, il faut qu'il se professionnalise et se développe". Malgré le soutien du Conseil départemental de l'Allier, de la Communauté d'Agglomération de Vichy Val d'Allier, des villes de Vichy, Saint-Germain-des-Fossés et Seuillet, du Pôle Universitaire de Vichy et d'acteurs privés, cette édition manquait de moyens pour s'afficher en grand dans la toute nouvelle région Auvergne Rhône-Alpes. Portant dans son ADN son fonctionnement coopératif et solidaire, le festival a demandé l'aide du public et des entreprises locales qui ont répondu présent via la plate-forme Ulule. 6 jours avant la clôture du financement, plus de 2 500 euros ont été réunis, prouvant l'attachement des habitants et des entreprises de l'agglomération à cette manifestation.

Plus de 2 500 euros qui seront bien utilisés : "Nous allons mettre en place des outils de communication adaptés mais aussi élaborer une campagne de presse sur différents médias, avec parution dans la presse locale, régionale, voire nationale et diffusion de messages sur les radios et télévisions locales. L'impression et la diffusion de supports de communication seront aussi possibles grâce à ce financement généreux du public", précise Mathieu Carton, heureux d'assurer ainsi une vraie visibilité et notoriété au festival. Cette prise en charge du développement d'outils de communication et des productions audiovisuelles est assurée actuellement par les étudiants MMI et TAIS.

Mettre en lumière les amateurs et les autres

Mais pourquoi un festival du court-métrage à Vichy alors que celui de Clermont-Ferrand est aussi réputé ? Et pourquoi pas ! Le Festival vichyssois assume et s'affiche ainsi en complémentarité de ce qui existe déjà, au sein d'une agglomération où la communication et les métiers de l'audiovisuel se forgent une identité de territoire. "Le mot amateur peut parfois avoir une connotation péjorative de non professionnalisme. Mais nous ce que l'on veut, c'est mettre en lumière et défendre les petits, les débutants, les étudiants, les jeunes ou moins jeunes qui ne sont pas affiliés ou aidés par une structure pro" précise le comité de pilotage. Une envie entendue dans toute la France, puisque presque 200 courts métrages de moins de 12 minutes ont été envoyés, en espérant une sélection. S'appuyant sur une méthode conçue pour ce choix difficile, les membres du comité d'organisation notent la qualité du son, de l'image, du montage, du jeu des acteurs, des dialogues et du scénario. Au final, une trentaine de courts-métrages a été retenue pour rejoindre les 3 catégories en compétition.

La sélection amateur sera diffusée à la salle Fernand-Raynaud de Saint-Germain-des-Fossés le 22 mars, tandis que la sélection francophone ouvrira le bal du festival le jeudi 17 mars au Pôle Universitaire de Vichy. La sélection régionale sera projetée à la salle des fêtes de Seuillet le samedi 19 mars. Lors de ces diffusions, c'est le public qui élira les 3 meilleurs films de chaque séance. Un poids donné aux spectateurs qui fait aussi la force et l'identité de ce festival. Autre objectif, des séances accessibles à tous ne dépassant pas les 5 euros : "Le tarif réduit à 3 euros s'adresse aux étudiants, -18 ans et aux demandeurs d'emploi. La séance d'ouverture est gratuite et le prix d'entrée à la cérémonie de clôture est de 8 euros, 5 euros en tarif réduit" précise l'équipe d'organisation, visant un public éclectique.

Le jeudi 24 mars au cinéma Etoile Palace, les 9 films élus par le public seront jugés par un jury de professionnels lors d'une cérémonie de clôture présentée par le comédien Alain Chapuis, connu pour son rôle d'aubergiste hilarant dans la série Kaamelott d'Alexandre Astier. "Cette année, notre jury est composé du comédien Gilles Graveleau, réalisateur et comédien bien connu du grand public pour son rôle de Roparzh dans la série Kaamelott, mais également des comédiens de la série Plus Belle la Vie, Anne Canovas et Thierry de Carbonnières, ainsi que Joan Borderie, gagnante du grand prix Public et du prix de la meilleure réalisation de l'édition 2015". Ce jury décernera 3 prix, "Meilleur scénario", "Meilleure réalisation technique" et "Coup de cœur du Jury". Le public ne sera pas oublié et fera aussi entendre sa voix pour ce dernier acte, en élisant le Grand Prix Public 2016.



En dehors des séances

Cette année plus que jamais, le festival souhaite offrir une semaine de culture et d'échanges à l'agglomération, en invitant le public à des manifestations variées. A côté des projections et compétitions officielles, des "Off" fleuriront pour ouvrir des lieux de débats et de réflexion. Soutenu par la Délégation Interministérielle à la Lutte Contre le Racisme et l'Antisémitisme (DILCRA), le Festival vichyssois s'installera par exemple dans les collèges et lycées de l'agglomération lors de séances à thème. Richesse d'autrui, regards croisés sur la différence et les discriminations seront au cœur des courts-métrages diffusés à la jeunesse locale, pour une éducation à l'image qui semble nécessaire à tous. Le maître de la cérémonie de clôture, Alain Chapuis, sera également sur la scène du Centre Culturel Valery-Larbaud avec Marie-Blanche Chapuis, sa femme au théâtre et à la ville, dans "Camille et Simon fêtent leur divorce". Cette comédie drôle et cynique placera le festival sous le signe du rire et du théâtre puisque la culture ouvre toutes les portes. Enfin un off "Très court" aura lieu le 23 mars à 20h au Bar de l'Espace Chambon à Cusset avec une projection de courts-métrages d'une minute autour d'un afterwork.

Le Festival du Court-Métrage de Vichy se prépare donc une belle 7^{ème} édition qui doit insuffler un élan pour de nombreuses autres éditions.

Festival du Court-Métrage de Vichy

Renseignements Adrien Boutry 06 73 72 57 84 – contact@courtmetragevichy.fr

Page Facebook : [Festival du court métrage de Vichy](#)

Infos et billetterie : <http://courtmetragevichy.fr/>

Le Vernet dynamise son centre-bourg

10/03/2016

Après de longs travaux d'aménagements de sa voirie et de son cœur de bourg, le Vernet connaît une deuxième renaissance avec la réouverture du bar/restaurant Le Font Fiolant. Portée par de jeunes chefs d'entreprise pleins d'idées gourmandes, cette reprise s'inscrit parfaitement dans la dynamisation voulue par l'équipe municipale du maire Bernard Aguiar. Ouvrir des lieux de commerce, de vie et d'échanges, tel est le challenge mené par tout un village.



Bernard Aguiar, maire, Marine Villedieu (Le Font Fiolant), Jacky Quagliarella (Vival) et Vincent Bargoin (secrétaire général de mairie)

Les réouvertures de commerces et cette dynamisation de bourg, toute l'équipe municipale les avait inscrites dans son programme de campagne. C'est donc avec plaisir que tout le personnel communal du Vernet a célébré les fêtes de Noël 2015 au restaurant le Font-Fiolant. Un symbole fort de la reprise économique de tout un village !

Elu en avril 2014, Bernard AGUIAR a poursuivi l'action de son prédécesseur Patrick ARGOUT en adoptant de suite une attitude de

combat face aux fermetures des commerces de sa commune : " Nous n'étions pas non plus à plaindre avec une pharmacie, une boulangerie, un bar/tabac et une coiffeuse mais le dépôt de bilan de l'épicerie nous a poussés à être dans une attitude proactive en cherchant des repreneurs". Avec le soutien des équipes communales dirigées par Vincent Bargoin, secrétaire général de mairie, la reprise se fait rapidement. En mai 2014, première victoire pour le bourg du Vernet, Jacky Quagliarella ouvre une épicerie Vival. Fils de Laurent et Chantal, les anciens propriétaires de l'épicerie de 1998 à 2004, Jacky donne un nouveau souffle au commerce local.

Dès cette reprise, ce chef d'entreprise travaillant auparavant dans la pièce automobile, développe des actions commerciales qui font mouche. Etal de fruits et légumes en extérieur, vente et découpe d'ananas frais, produits frais et locaux, bonbons pour les premiers clients du matin à l'arrêt de bus, la clientèle revient avec plaisir : "Il est trop discret pour le dire, mais c'est un vrai commerçant avec toujours le sourire et le sens du service. Il livre lui-même les kilos de pommes de terre ou les bouteilles de gaz chez ceux qui ne peuvent se déplacer" confie Vincent Bargoin. Mais plus qu'une épicerie retrouvée, Jacky Quagliarella donne un déclic à la commune, un élan pour soutenir d'autres reprises.

Un restaurant pour attirer de nouveaux clients

Propriétaire des locaux commerciaux du restaurant le Font-Fiolant, la mairie fut particulièrement attentive à la fin de bail de son locataire. Désirant valoriser ce lieu pour une ouverture optimisée la semaine et le week-end, la commune du Vernet lance une consultation avec les équipes de la CCI Moulins-Vichy, Vichy Val d'Allier Développement et le Conseil Départemental. "Si notre idée de dynamiser le bourg semblait bonne à tout le monde, on a senti que beaucoup étaient frileux quant à une reprise de restaurant, mais on a persévéré" poursuit le maire Bernard Aguiar.

Pour attirer d'éventuels repreneurs, la commune met en avant des atouts indéniables : "Nous avons offert 3 mois de loyer pour démarrer cette reprise, puis nous avons assuré l'acquisition du matériel professionnel présent dans les lieux, via un échelonnement d'un loyer sur 2 ans. Enfin nous avons mis à disposition du repreneur la licence IV détenue par la mairie", précise Vincent Bargoin.



Jacky Quagliarella, gérant du Vival

En contrepartie, la mairie du Vernet exige des candidats de la compétence via un diplôme dans les métiers de bouche ou une expérience significative, un concept propre, un prévisionnel sur 3 ans pour un avenir pérenne ainsi que l'intégration des circuits courts dans le choix des matières premières. Sur 7 candidatures, 3 dossiers sont retenus. Les porteurs de projet ont ensuite été reçus par un jury composé du maire, d'élus municipaux, du secrétaire général et de deux représentants de Vichy Val d'Allier Développement. Le projet de Marine Villedieu, Félix et Jérôme Correira d'Almeida a été retenu à l'unanimité de ce jury de professionnels avertis : "Ces jeunes gens avaient envie d'ouvrir, ici, leur affaire. Marine, alors enceinte était enthousiaste et Félix, le cuisinier nous a mis l'eau à la bouche rien qu'en paroles. Accompagné par un comptable, leur projet était viable, ils ont rouvert en fin d'année 2015" se félicite le maire Bernard Aguiar.

Un dynamisme retrouvé à développer



Marine Villedieu vous accueille au Font Fiolant

Depuis plusieurs mois, Marine et Félix accueillent donc de nombreux et déjà fidèles clients, du lundi au dimanche autour de repas ouvriers, de casse-croûte ou de soirées à thème festives. Un retour aux sources pour Félix, dont la maman habitait au Vernet. Au quotidien, ce chef créatif concocte des assiettes bonnes et variées qui ne négligent jamais une présentation qui fait la différence. Si la salle ne peut guère dépasser les 40 couverts, la toute jeune équipe du Font Fiolant a su imposer ses services de traiteur pour tout évènement privé, d'entreprise ou associatif. "Toutes les associations du Vernet, ont déjà joué le jeu de venir travailler avec nous" précise Marine Villedieu.

Autre service très attractif, les plats à emporter : "Vous pouvez tout emporter, notre plat du jour, comme nos casse-croûte ou la paëlla d'une de nos soirées à thème, à condition de nous prévenir avant. Je me suis formée auprès de la CCI pour pouvoir gérer ce service et cela marche très bien" complète la jeune femme. Avec son sourire et son sens du commerce à toute épreuve, Marine a su rouvrir en grand les portes de ce restaurant/bar, offrant entre autre un tableau de devinettes et des jeux de bars distrayants : "J'ai toujours travaillé dans de petits bars de villages, j'aime cette ambiance et cette proximité" lance la jeune femme.

Bien conscients d'avoir su saisir une affaire permettant une reprise avec peu d'apports, le duo fourmille d'idées. Des pizzas pour répondre à la demande, des menus alléchants affichés sur la page Facebook, des soirées festives, des retransmissions de match ou une terrasse pour bronzer en sirotant un verre, "Vivement l'été !" lance Marine, heureuse de cette première aventure de chef d'entreprise. Elle peut aussi compter sur le soutien de Jacky, l'épicier voisin : "C'est toujours mieux d'être dans une dynamique positive, le monde attire le monde. Aujourd'hui nous nous rendons service et il n'y a qu'un pas à faire" acquiesce-t-il.

Cette synergie commence à porter ses fruits avec des clients venus de toute l'agglomération, que ce soit au terme d'une randonnée du week-end, en semaine pour un repas ouvrier ou en soirée. Un souffle vivifiant qui donne des ailes à la commune. L'ensemble des commerçants Vernetois viennent de créer une association pour porter haut l'animation commerciale du centre-bourg. Toute l'équipe municipale reste attentive aux envies d'implantation ou de reprise des commerçants et artisans. Même la fin programmée de la Poste du village génère plus d'ambitions que de frustrations : "Le bâtiment vacant pourrait servir un nouveau réaménagement et pourquoi pas une reprise" suggère le maire. Le Vernet affiche donc fièrement une humeur commerciale positive.

Mairie du Vernet

Adresse : 22 Rue de Cusset, 03200 Le Vernet

Téléphone : 04 70 98 51 00

<http://www.levernet.fr>

Transmission d'expérience au Centre des Jeunes Dirigeants de Vichy

17/03/2016

Le Centre des Jeunes Dirigeants d'entreprise (CJD) est le plus ancien mouvement patronal de France. Créé en 1938, ce regroupement de chefs d'entreprise et cadres dirigeants est présent dans 118 villes de France dont Vichy. En sommeil pendant quelques années, la section locale se dynamise et prend une part active dans la vie locale, notamment auprès des jeunes. Président jusqu'en juillet 2017, Karl RICHARD-LAMOTHE ouvre en grand les portes d'un mouvement qui croit en l'entreprise et ceux qui la font.



Karl Richard-Lamothe, Président des CJD Vichy

Créé en 1938 par Jean MERSCH, le Centre des Jeunes Dirigeants d'entreprise compte 4.500 adhérents, répartis dans 17 antennes régionales et 118 sections locales. Autrefois baptisée Centre des Jeunes Patrons, l'organisation, après mai 68, a fait évoluer son nom, remplaçant ce mot de "patron" un peu trop connoté et restrictif : "Nous ne nous adressons pas uniquement aux dirigeants mais également aux cadres. Si pour devenir président il faut avoir moins de 45 ans, un membre peut très bien avoir 65 ans. La question de l'évolution de la carrière peut être posée à tout âge et puis on peut être un jeune dirigeant tardivement", explique le président local Karl RICHARD-LAMOTHE. Pour tous ses membres, le CJD, c'est avant tout la conviction profonde "qu'une économie au service de l'homme incarne la clef de la compétitivité et la pérennité des entreprises". Réfléchir, expérimenter, se former, s'engager et développer sont les maîtres-mots de ce groupement qui s'est toujours appliqué à défendre des idées neuves, en adéquation avec la société. Des verbes d'actions qui sont également les 5 piliers du CJD.

Des idées neuves pour avancer

Réfléchir c'est aussi prendre du recul pour mieux progresser. A 4 500 on a forcément plus d'idées, mais même au sein d'une section plus modeste comme Vichy, la force de 12 regards croisés reste une vraie opportunité de vivre les choses autrement. Comme beaucoup, le président actuel, dirigeant de la société "ICI Espace Informatique", a rejoint le CJD pour rompre l'isolement parfois lourd des chefs d'entreprise. Après une journée des postulants, qui présente toutes les valeurs et idées du CJD, les membres valident une adhésion. Cette adhésion payante (environ 1 260 euros par an) accorde de multiples services à ceux qui s'engagent aux côtés du CJD.

Souvent confrontés à de lourdes responsabilités, les membres du CJD discutent, échangent et confrontent leurs problématiques pour avancer ensemble lors de commissions ou réunions. "Chaque mois, un membre reçoit les autres dans son entreprise. Cette découverte permet ensuite, avec bienveillance et discrétion d'agir en miroir pour mettre le dirigeant face à ses interrogations ou difficultés" confie le président. Sans esprit de chiffre ou de business à générer, comme d'autres clubs le font très bien, le CJD souhaite, lui, être essentiellement dans la transmission des expériences. Les Groupes d'Aide à la Décision (GAD) vont même plus loin. Face à un recrutement, un rachat, un investissement ou des difficultés de fonctionnement, la force du groupe vient soutenir le dirigeant. "Parfois, on est tellement pris dans son quotidien qu'on ne voit plus certaines possibilités ou évidences. Les GAD sont des mise à nu où chacun sort grandit" précise le président Karl RICHARD-LAMOTHE, heureux d'avoir retrouvé une section locale forte et solidaire. Eteint dans les années 2000 par manque de renouvellement des adhérents, le CJD Vichy a depuis 2013 trouvé un second souffle grâce notamment à Luc MEUNIER. Avec ses 12 membres actifs, il continue ainsi à faire parler de lui, pour permettre à chacun d'être accompagné par des professionnels qui prônent la solidarité et l'échange de savoirs.

Diriger, un métier qui s'apprend

Avec ses 50 000 heures de formation dispensées par an et ses 50 formateurs professionnels, le CJD se veut aussi école de l'entrepreneuriat. Parce que diriger ne s'invente pas, les formations sont avant tout pratiques et collaboratives, du business plan à l'analyse financière, en passant par le développement personnel et la prise de parole en public. Des formations qui ont particulièrement séduit Karl RICHARD-LAMOTHE à son arrivée au CJD vichyssois : "J'ai suivi une

formation sur la communication du chef d'entreprise. Ce fut pour moi une vraie révélation. Dans les formations du CJD, le formateur s'efface subtilement pour laisser la place aux membres du groupe. Leurs retours, leur écoute, les échanges en dehors des temps de travail et la pertinence des remarques m'ont donné une force incroyable. Je me suis senti pousser des ailes" confie-t-il. Proposées à des tarifs préférentiels pour les membres du CJD, ces formations peuvent aller jusqu'à un accompagnement de 200 heures avec le programme Copernic. Une formation axée sur la posture du dirigeant qui engage alors un vrai parcours pour construire et pérenniser son entreprise.

Dans cette volonté très présente d'anticiper les demandes futures des dirigeants, tout en collant à de nouvelles données sociétales et professionnelles, le CJD a reçu la labellisation LUCIE, premier label RSE français, créé en 2008 par Qualité France Association. Cette démarche RSE complète a permis d'évaluer, de développer et de valoriser les actions et engagements de l'association, en matière de Responsabilité Sociétale.

Rassemblement de jeunes dirigeants



Le CJD acteur de son territoire

L'engagement fait partie intégrante des valeurs défendues par le CJD. Impliquée au niveau national, l'association a par exemple, en son temps, fait partie de ceux qui ont testé les 35 heures avant de rendre un rapport négatif dans le sens de la productivité et de la flexibilité. Toutes les sections de France font de même dans des actions locales : "Lorsqu'on travaille dans une ville, il faut la découvrir, participer à sa vie dans un engagement sociétal de territoire" explique Karl RICHARD-LAMOTHE. Très concrètement, le CJD incite ses membres à signer la Charte Relations Fournisseurs Responsables, impliquant notamment 20% d'achat en local. "C'est un geste simple pour les petites entreprises. J'ai par exemple refait ma vitrine avec un miroitier d'Abrest ou ma façade avec un artisan vichyssois. Il faut ensuite que les grandes entreprises ne perdent pas ce réflexe qui nous implique dans notre bassin d'activité" affirme le président local.

La jeunesse est aussi au cœur de toutes les préoccupations. En lien avec la Mission Locale de Vichy, le CJD lance, le 31 mars, la journée "C'est toi qui décide" où des chefs d'entreprise locaux accueilleront à leurs côtés, et pendant une journée, un jeune. Un moment privilégié de transmission et d'écoute des jeunes générations, qui sera immortalisé par un film. De quoi, peut-être, déclencher quelques vocations, mais surtout aider à la rencontre entre les jeunes et le monde de l'entreprise.

Le 5 avril prochain, le CJD de Vichy invite également tous les entrepreneurs du bassin, à venir découvrir son fonctionnement lors d'une soirée plénière Prestige qui se déroulera dans les locaux du CREPS de Bellerive-sur-Allier à partir de 18h. Cette soirée de rencontres et débats s'axera autour de la candidature de la France à l'organisation de l'exposition universelle 2025, avec Jérôme LEFEVRE, Vice-Président national du CJD 2012-2014 et membre de l'association ExpoFrance 2025. Se projeter à 10 ans, voici ce que défend le CJD qui croit en la mise en mouvement des forces. "Nous souhaitons, à Vichy, atteindre les 30 membres afin de renouveler durablement notre groupe " espère quant à lui Karl RICHARD-LAMOTHE.

Centre des Jeunes Dirigeants Vichy

vichy@cid.net

<http://www.cid.net/>



Vichy

Le Pôle Lardy se construit une identité forte

24/03/2016

Inauguré en 2001, le Pôle universitaire de Vichy accueille aujourd'hui 700 étudiants répartis dans 5 filières et 14 formations de Bac +1 à Bac +5, portées par les Universités Clermont I et Clermont II. Il accueille également dans ses murs le CAVILAM - Alliance Française. Vichy Val d'Allier est l'une des seules communautés d'agglomération de France à prendre en charge la compétence statutaire de l'enseignement supérieur. Acte fort, qui mise plus que jamais sur la jeunesse comme acteur fondamental du développement de l'agglomération. Isabelle Terrasse, directrice du Pôle, et son équipe, souhaitent maintenant inscrire ce site universitaire dans un avenir pérenne, porteur de débouchés professionnels pour les étudiants et le territoire.



Isabelle Terrasse, directrice du Pôle universitaire

Dans les années 90, lorsque le district rachète les terrains et bâtiments du futur Pôle universitaire, c'est une friche, bien loin de la vie festive des bains populaires, inaugurés dans les années 30 par la Compagnie de Vichy. Liées dans une même volonté d'offrir un cadre de travail privilégié aux étudiants et des formations innovantes, Vichy Val d'Allier et les Universités engagent alors une gestion complémentaire. Aujourd'hui, en pleine création d'une université unique, prévue en janvier 2017, et à l'orée de la fin du plan quinquennal de formation (fin 2017), une nécessaire réflexion de fond se met en place sur les orientations à donner au site de Vichy. "Le Schéma régional de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation (SRESRI), adopté début 2015, a rappelé l'importance des sites dits secondaires comme le nôtre, comme point structurant pour les territoires"

explique Isabelle Terrasse, qui a également fait mener un audit des formations existantes. Plus que jamais, le Pôle universitaire vise une stratégie de niches pour éviter la concurrence. Dans cette période mouvante, toute l'équipe du pôle se veut proactive : "Nous devons maintenant inscrire nos formations dans la durée et en cohérence avec notre territoire. Peut-être allons-nous perdre des formations, mais nous gagnerons en lisibilité, autour de formations complémentaires, qui donneront une identité forte au Pôle universitaire " précise la directrice.

Des filières ancrées dans le territoire

Pour cette année universitaire encore, les filières proposées restent celles qui ont fait la force du site vichyssois, en adéquation avec le bassin d'emploi local. La filière Multimédia-communication-Image/son, propose une vue globale d'un produit de communication de sa conception à sa réalisation autour de spécialisations innovantes (DUT et Licences professionnelles). La filière Informatique et système propose elle un master professionnel Stratégie Internet et Pilotage de projets d'entreprise (SIPPE) pour former des experts des technologies Internet. La filière langues s'inscrit naturellement en partenariat avec le CAVILAM – Alliance Française qui depuis 1964, développe un département Français Langue Etrangère (FLE) et un département Langues étrangères. Un atout considérable pour promouvoir Vichy dans le monde entier. "Il y a 15 ans, l'idée d'optimiser les locaux avec le CAVILAM était très novatrice. Le pôle accueille ses étudiants de septembre à mai, puis c'est le CAVILAM qui connaît son pic d'activité de mai à août avec les étudiants étrangers", rappelle Isabelle Terrasse, directrice du pôle depuis septembre 2015. Autre identité forte du Pôle universitaire, le commerce international, économie et gestion en collaboration avec l'UFR de Langues Appliquées Commerce et Communication (LACC). L'Ecole Supérieure de Vichy, située à proximité du pôle, propose elle des formations initiales en BTS Esthétique, Tourisme, Management des Unités Commerciales et Assistant Manager.

Forte de son image et économie "Santé-Bien-être", l'agglomération mise également sur une filière forte en Nutrition-Santé-Kinésithérapie. A la rentrée 2016, le Pôle universitaire accueillera, comme à Clermont-Ferrand, une Première Année Commune aux Etudes de Santé (PACES). Une voie unique pour préparer les étudiants aux concours d'accès aux études de médecine, de masso-kinésithérapie, d'odontologie, de pharmacie et de maïeutique. "Elus et étudiants se sont mobilisés pour maintenir cette formation à Vichy. De notre côté nous avons sécurisé l'université sur l'équité assurée à tous nos étudiants par rapport à ceux de Clermont-Ferrand. Les cours en visioconférence seront assurés dans les mêmes conditions qu'à Clermont-Ferrand. Nous allons également développer encore plus le système de tutorat et les documentalistes de la médiathèque de l'Orangerie se forment actuellement pour soutenir cette recherche documentaire

spécifique”, précise Isabelle Terrasse. Cette filière offre également la possibilité d’intégrer une licence professionnelle Développement Production et Ingénierie Pharmaceutique, l’Institut de Formation Supérieure en Ostéopathie et/ou un master professionnel Développement de produits pharmaceutiques et nutritionnels.”

Un cadre de vie et d’études préservé

Des formations de qualité, dispensées dans un cadre privilégié. Entre parcs, centre historique, quartier commerçant et bords d’Allier, 2 000 étudiants au total sur l’agglomération (hors CAVILAM) chaque année font le choix de Vichy et de sa douceur d’étudier. Une identité naturelle et économique de ville moyenne, appuyée par les aménagements du Campus Albert-Londres, au service des étudiants. *“Nous voulons créer une ambiance de campus, non pas dans le sens américain du terme, mais dans une unité de lieu favorable aux études”* rappelle la directrice.



Dans ce cocon à taille humaine, entouré de verdure, les étudiants ont accès à un restaurant universitaire et une médiathèque (l’Orangerie) intégrés au pôle. *“Les équipes ouvrent, à la demande, des salles tôt et tard ou même le week-end si les étudiants en ont besoin”* tient à préciser Isabelle Terrasse. Cette dernière a également tenu à installer depuis la rentrée 2015 un service de santé qui ne souhaite pas se substituer au travail des généralistes : *“Il s’agit là d’un service humain de prévention et d’écoute face à une génération fragilisée vivant dans un climat anxieux”*.

Des cours de théâtre en soirée ou de sport sont également organisés par des professionnels locaux pour que les étudiants se sentent bien dans leur corps et leur tête. Attentives, les équipes du Pôle universitaire savent aussi jouer la carte du ludique et festif au travers de grands rendez-vous étudiants dynamisant l’agglomération. *“Bienvenue aux étudiants”* avec son challenge sportif de cohésion, le *“Printemps des étudiants”* avant les départs en stage, la *“Semaine Internationale”* ou les soirées avec le Point Info Jeunesse ouvrant les horizons, sont autant de temps forts jalonnant aussi la vie de la cité thermale.

Des étudiants consomm’acteurs

Les 700 étudiants du pôle sont aussi, et on ne peut le négliger, une manne économique pour l’agglomération, qui récolte les retombées de leur installation vichyssoise. Même si leur poids économique reste proportionnel à leurs petits budgets, une étude menée conjointement en 2009 par Vichy Val d’Allier Développement et le pôle estimaient une dépense de 600 euros par mois et par étudiant, soit près de 4,2 millions dépensés chaque année. Une économie principalement résidentielle, coïncidant à une offre importante de logements sur l’agglomération. Des étudiants qui consomment mais participent également au dynamisme et rayonnement local via leurs travaux universitaires. Créé en collaboration avec les étudiants issus du DUT Métiers du Multimédia et de l’Internet, le Festival du Court Métrage de Vichy imprime, par exemple, un vent de nouveautés et de créativité sur tout le territoire. *“Je tiens également à remercier les nombreuses entreprises locales qui accompagnent nos étudiants lors de leurs stages. Je sais l’investissement que cela représente d’intégrer un stagiaire dans son entreprise, mais ce geste citoyen de transmission contribue également à rapprocher les étudiants du monde du travail et inversement”* précise Isabelle Terrasse. En charge des conditions d’accueil et de formation des étudiants, cette dernière décrit joliment la tâche qui est la sienne : *“ Au Pôle universitaire, Vichy Val d’Allier et mes équipes ont donc un rôle de chef d’orchestre qui met en musique la partition écrite par les universités”*.

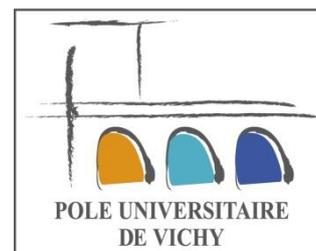
Des guides au service du confort des étudiants qui sont également très attentifs aux évolutions d’un monde économique et professionnel qui doit évoluer.

Pôle universitaire de Vichy

Campus Albert Londres - 1 avenue des Célestins, 03200 Vichy / Tél. : 04 70 30 43 43

universite@vichy-valallier.fr / www.vichy-universite.com

[Consulter le cahier des formations de l’enseignement supérieur de l’agglomération et proposer un stage](#)



Karte Blanche, la force des indépendants

31/03/2016

L'agence de communication vichyssoise Karte Blanche, lance son nouveau site internet. Une vitrine pour mettre en lumière le travail d'un collectif de cinq indépendants et la complicité de deux collaborateurs, aux parcours croisés, Ismaël Gergef et Walter Faure. Rencontre avec deux amis que rien ne prédisposait à travailler ensemble, dans la communication.



Walter Faure et Ismaël Gergef sont des amis d'enfance qui ont grandi à Saint-Germain-des-Fossés dans les années 80. Aujourd'hui, ils collaborent au sein de l'agence de communication Karte Blanche, créée en 2007 par Walter. Mais si le binôme s'est retrouvé autour de ce projet professionnel, il aurait pu en être tout autrement. Barman du mythique « Dérailleur » à Vichy dans les années 90/2000, Ismaël Gergef croise souvent son copain Walter, alors commercial itinérant en France, Belgique et Espagne. Puis les amis se perdent de vue pendant 11 ans : « Je suis parti travailler comme barman à Nantes où j'y ai construit ma vie de famille ». Les hasards de la vie veulent alors que les deux hommes créent, presque

simultanément, un parcours qui devait les rapprocher. Marié à une ancienne étudiante des Beaux-Arts, spécialiste du design et de la programmation informatique, Ismaël s'intéresse alors à cet univers qu'il ne connaît pas : « J'ai fait une première formation en développement informatique à l'université de Strasbourg en marge de mon travail. Puis j'ai intégré à 29 ans, pendant 2 ans, l'IMIE de Nantes, l'école de la filière numérique ». Complètement novice en la matière, Ismaël se bat avec ses lacunes et décroche un stage chez un patron qui lui accorde toute sa confiance et lui laisse gérer la totalité des dossiers clients. S'il n'obtient pas son diplôme, en ayant fait tout autre chose que du développement, il savoure cette expérience unique qui l'a poussé à devenir « un touche à tout » curieux.

De son côté, Walter Faure se lasse des kilomètres et d'une vie sur la route qui le coupe de sa famille. En parallèle à cette activité, il réalise en autodidacte des travaux graphiques et notamment des pochettes d'albums. « Lorsque j'ai voulu me reconverter, on m'a malheureusement refusé une formation d'infographiste. J'ai donc monté seul Karte Blanche en 2007. J'ai néanmoins rapidement été rattrapé par mes lacunes techniques. J'avais besoin du soutien d'autres professionnels » confie-t-il. C'est à ce moment-clé, que les deux potes d'enfance se retrouvent sur les réseaux sociaux et comprennent que leurs chemins sont assez similaires.

Karte Blanche, la force du collectif

De 2011 à 2014, les amis associent leurs savoir-faire et travaillent de Nantes et Vichy au service de clients toujours très variés. Spécialiste du langage informatique, comprenant le développement web des logiciels et applis mobiles, ainsi que les réseaux sociaux, Ismaël complète le travail de Walter, se définissant lui-même comme « le couteau suisse » de l'agence. Gérant et solutionnant tous les problèmes et demandes de ses clients, Walter Faure assure un suivi de projet global : « On fait tout sauf la maçonnerie » s'amuse ce dernier. Pour tout faire, l'équipe s'est étoffée au fil du temps pour atteindre 5 indépendants, basés dans toute la France et à Vichy.

Arnaud le référenceur, Benoît l'illustrateur et Cédric le lead développeur, apportent aussi leurs talents et solutions à chaque dossier. Depuis le retour d'Ismaël à Vichy en 2014, les deux professionnels sont les piliers de ce collectif aux forces complémentaires. « Aujourd'hui le mot d'indépendant peut faire peur à certains, mais nous travaillons comme une véritable agence.

Comme nous n'avons pas de locaux propres, nous proposons des tarifs compétitifs » expliquent les deux hommes. Refusant de faire du low-cost qui « casse le business » et finit toujours par décrédibiliser, Karte Blanche a trouvé un juste équilibre, permettant de payer à sa juste valeur le travail de chacun. « La sous-traitance que nous opérons est faite en toute transparence et nous ne margeons pas dessus. Chaque indépendant fait son tarif et nous proposons une prestation globale, incluant le tout à nos clients » explique le duo. Partageant les mêmes valeurs de professionnalisme, passion et convivialité, ces indépendants prouvent que l'on n'est pas obligé de sortir de grandes écoles pour réussir.

Une réponse à tous les projets

Fort de ses multiples vies et carrières, chaque membre du collectif est un maillon important de ce rouage bien huilé qu'est devenu Karte Blanche : « On continue d'apprendre en permanence et au contact de nos clients, ce qui nous permet aujourd'hui de proposer une grande palette de services pour tous projets de communication (web & print) et d'événementiel. Chacun son métier, chacun ses compétences, mais Ismaël et moi gardons le contrôle et le suivi du produit global » explique Walter Faure. Grâce à ces collaborations et cette gestion, Karte Blanche assure tous les projets quelle que soit leur taille, autour de 4 axes de communication : le Branding (audits & conseils marketing, stratégie de marque, création de logo & identité visuelle, PAO 2D & 3D, édition, illustrations et design de packaging), le Publishing (plans de communication, impressions tous formats, stands & signalétique, marquage véhicule, opérations commerciales et régie presse), un service Web et Digital (création de sites internet, stratégies de e & m-commerce, référencement & SEO, applications mobiles, campagnes e-mailing et community management), et l'Événementiel allant de la réflexion, audit et conception au reportage photo et vidéo, en passant par la sélection de prestataires, sponsoring, partenariats, gestion de la communication et de la billetterie ou de la logistique.

L'agence s'est également fait une spécialité dans le CRM (Customer Relationship Management) et le traitement de données, très utile pour de nombreux professionnels. Des savoir-faire connus et reconnus, permettant au collectif de collaborer à des projets très variés, du restaurant local à la marque nationale, de nombreux professionnels leur font confiance. La Pizzeria Piccolino, la salle All-In Fitness ou Kizou Aventures Vichy, l'Aletti Palace, la boutique le Monde de Lélé, le Bowling de Cusset, le Groupe Convivial affichent des réalisations et divers supports de communication made in Karte Blanche, tout comme les marques Pralibel ou Sopra.

Karte Blanche
<http://www.karteblanche.fr/>
06 58 17 19 76
contact@karteblanche.fr



La foire de Vichy Val d'Allier, grande fête de l'économie locale

07/04/2016

La foire de Vichy Val d'Allier est depuis 2007 gérée par l'association Moulins Foireexpo, rebaptisée il y a quelques jours Agence Ilevents. Portée par Laurence Sadon-Viallet, responsable foires et salons, et son équipe, cette vitrine des forces locales se tiendra du 14 au 18 avril au Palais du lac de Bellerive-sur-Allier. 5 jours de rencontres économiques, d'affaires et de fête autour de la thématique "Rêves d'enfance", qui n'oublie aucun visiteur.



L'équipe d'Ilevents autour de Laurence Sadon Viallet (2ème en partant de la gauche)

La foire de Vichy tient une place importante dans le printemps de l'agglomération. Chacun sait en effet qu'au mois d'avril, les stands de professionnels fleuriront au cœur du centre omnisports, dans et autour du palais du lac. Pour répondre à des besoins de travaux ou d'investissement, une visite curieuse ou une

balade en famille, entre 20 000 (période hors vacances scolaires) et 25 000 personnes font le déplacement chaque année. Pour cette édition 2016, plus de 130 exposants aux univers très variés se partageront les 12. 000 m² d'exposition. Une organisation titanesque qui occupe à plein temps 5 salariés, également mobilisés sur la foire de Moulins et sur la gestion du parc Moulins expo, en délégation de service public. Laurence Sadon-Viallet a intégré cette équipe depuis 2013, sous la présidence de Michel Samzun. Professionnelle de l'évènementiel pendant 15 ans au sein de sa société Capsa, à Saint Léon, elle a été recrutée par l'association Moulins Foireexpo, pour redynamiser la foire de Vichy : "Cette foire ancestrale a été créée par une association de commerçants très motivés. Max Seror en a été le grand instigateur avec l'union des commerçants qu'il présidait et qui a également créé le carnaval de Vichy. Au fil du temps, les foires se sont essouffées, il a fallu trouver d'autres idées autour de thématiques rassemblant les locaux. Ma bonne connaissance du territoire et de ceux qui le font m'ont aidée dans cette tâche, car on ne construit pas la même foire à Moulins, Marseille ou Vichy". Allier le ludique à l'essor économique, voici donc la volonté de la foire de Vichy Val d'Allier.

Une vitrine du savoir-faire local

Sur les 130 exposants de cette année, 90 sont issus de l'Allier ou du Puy de Dôme, une volonté assumée et affirmée de mettre en lumière les acteurs de l'économie locale. "Les affaires ne se font pas que sur la foire, les répercussions s'opèrent plusieurs semaines ou mois après, parce que les gens se sont rencontrés dans les allées de la foire. Il est donc important que les visiteurs retrouvent des professionnels locaux qui leur sera facile d'aller voir" rappelle Laurence Sadon-Viallet qui connaît parfaitement les rouages de cette grande fête. En créant une émulation entre différents acteurs et univers, la foire de Vichy offre ainsi aux professionnels un contexte unique pour vendre différemment. Du monde de l'habitat à la gastronomie en passant par les créations innovantes, l'univers automobile ou les loisirs, chacun trouve une place de choix dans ce grand rassemblement. "Nous permettons aux commerciaux et chefs d'entreprise de se poser 5 jours en multipliant les rendez-vous sur un même lieu. Nous facilitons les démarches et les relations commerciales, à charge pour eux, d'être les meilleurs" complète l'équipe d'organisation.

Comme une évidence, Ilevents appuie également son organisation sur des partenaires locaux. La communication est ainsi assurée par l'agence de communication vichyssoise "En attendant l'été", la logistique par Vox Populi Evènements et la restauration par l'établissement "Les Montagnards" de Cusset. Le réseau Mobivie de Vichy Val d'Allier s'investit également pour desservir au mieux le centre omnisports, tandis que des démonstrations culinaires seront proposées par les Logis de France avec l'hôtel restaurant Midland, accueillant également l'équipe de la foire.

Un rendez-vous commercial et festif

La foire de Vichy est une foire de printemps. Avec le retour des curistes, l'ouverture des établissements au bord de l'eau, l'espérance des beaux jours, etc, la cité thermale sort de nouveau. Moulins est la 1ère foire de l'année en France (février), d'où sa force. Et Montluçon (octobre) est une foire de rentrée. Ces diverses périodes sont salutaires pour les entreprises de l'Allier qui peuvent participer aux 3 foires du département et rencontrer les clients à des périodes charnières pour le commerce.

Comme chaque année, la foire de Vichy porte une thématique fédératrice comme le bien-être et le thermalisme il y a deux ans ou le sport l'an dernier. "Rêves d'enfance" réunit cette année en effet tous les âges et horizons. Au programme de cette édition, en plus de tous les exposants, des chapiteaux de jeux pour petits et grands, des mini-tournois et parties multi-joueurs pour favoriser l'intergénérationnel notamment sur tablettes numériques. Les promenades à poney et baptêmes en hélicoptères seront encore cette année très prisés, tout comme les balades en rosales ou en bateau sur le lac ainsi que le parc de jeux gonflables. Vichy mettra également à l'honneur ses créateurs innovants de jeux de société, avec les débordantes idées des équipes Blackrock Games et Speed Rugby.



Grande nouveauté cette année, le casting de la nouvelle voix enfant et jeune de la chanson. Les 6-11 ans et 12-16 ans ont jusqu'au 8 avril pour déposer leur enregistrement MP3 ou MP4. Un jury présidé par Laurence Guillet, directrice de casting sur l'école des fans, Gulli, Rising Star ou Danse avec les stars, choisira la plus belle voix de chaque catégorie lors des finales du 15 et 16 avril. Le chanteur Essaï et la chanteuse Hanene seront également membres du jury, tout comme Diane Polya, directrice de l'opéra de Vichy. Un tremplin inédit pour les talents de demain.

Des cadeaux feront aussi rêver les grands avec notamment des baptêmes en paramoteur à gagner, des bons d'achat de 500 euros en partenariat avec les Quatre Chemins ou un week-end bien-être aux Nériades. Autre occasion de rêver, le magnifique village automobile, ouvrant la foire avec près de 250 véhicules toutes marques. Une impressionnante vitrine présentée par les concessionnaires de l'agglomération.

"Et tout ça pour une entrée gratuite je le rappelle, puisqu'il y a plus de 10 ans que la foire de Vichy n'est plus payante !" s'amuse Laurence Sadon-Viallet.

Enfin, et à la demande des visiteurs et professionnels exposants, deux soirées gourmandes et festives seront organisées pour la première fois. La soirée moules-frites, aura lieu dès l'ouverture pour permettre à chacun de se rencontrer et créer des liens pour le reste de la foire. Le 15 avril, une soirée choucroute accueillera également les joueurs et partenaires du RC Vichy rugby. Au fil des années, la foire de Vichy Val d'Allier a su s'imposer comme le rendez-vous économique du savoir-faire local, tout en surfant efficacement sur la vague détente, loisirs et festive qui a su faire rebondir cette unique vitrine.

Entrée gratuite

Du 14 au 18 Avril 2016

Tous les jours de 10h à 20h, sauf le lundi 18h00

Contact : Laurence Sadon-Viallet / 04 70 20 19 15

info@foiredevichy.fr

www.foiredevichy.fr

Facebook : [Foire de Vichy](#)



Bruno Perrein, cœur de bois

14/04/2016

L'entreprise Gedibois Perrein est depuis de nombreuses années devenue le réflexe des professionnels, en matière de constructions bois et d'aménagements intérieurs et extérieurs. Bruno Perrein et son équipe prennent également plaisir à conseiller et guider les particuliers dans leurs projets. Tournée vers l'avenir cette société a dû se renouveler pour faire face à la crise du bâtiment. Rencontre !



Une histoire de famille

En 1880 on trouve, déjà, sur le même emplacement de la rue de l'Industrie à Cusset, un négoce de bois et matériaux qui vend également du charbon. Depuis, 3 familles se sont succédées jusqu'à ce que Marcel et Gisèle Perrein reprennent l'affaire en 1983. Dépôt multi-produits et distributeur de panneaux bois, l'entreprise Perrein subit un grave incendie, réduisant en cendres la moitié du stock en 1987. Un événement tragique qui va mettre Bruno, un des fils de la famille, sur le devant de la scène. Diplômé en communication et gestion à Lyon dans les années 80, Bruno Perrein travaille dans les installations téléphoniques chez Alcatel, un métier bien loin de l'univers de l'entreprise familiale : "Je n'avais aucune formation dans le bois, contrairement à mon frère

menuisier et mon cousin compagnon charpentier. Mais je suis tout de même la 7^{ème} génération qui y travaille. Mon arrière-grand-père était batelier au port de Ris, fabricant de barges à fond plat pour le transport de marchandises et d'animaux sur l'Allier. Alors quand mon père a eu besoin, j'ai décidé de faire un bout d'aventure avec lui. Il m'a tout appris !" explique celui qui est devenu gérant en 1996. Alors qu'il faut tout rebâtir en cette fin d'années 80, Bruno Perrein lance la société sur les rails de l'informatisation et du redéploiement auprès des entreprises et collectivités. Localement, Bruno Perrein s'engage aussi pendant 9 ans à la Jeune Chambre économique de Vichy en 1991 et devient Président de l'association Cobaty de Vichy (Fédération internationale d'associations, issues de tous pays et regroupant toutes celles et tous ceux dont l'activité professionnelle est concernée par l'acte de bâtir, l'urbanisme ou l'environnement) en 2002.

Une équipe aux savoirs multiples

Face à des crises à répétition dans le secteur du bâtiment et des constructions, l'entreprise cussétoise a dû trouver d'autres voies pour faire perdurer son chemin. "Depuis 2005 il y a un gros boom de la construction bois mais peu de permis de construire. On fait appel à nous plutôt pour des extensions ou de la rénovation" explique Bruno Perrein. Pour être la référence, que l'on consulte sans hésiter, le chef d'entreprise place son entreprise sur des niches à haute valeur ajoutée : "Pour découper des tasseaux en trapèze pour les zingeries, réaliser des escaliers uniques ou un parquet design avec chevrons à bâton rompu, les particuliers et professionnels viennent chercher les conseils et l'expertise de Perrein. Plus c'est compliqué, plus j'aime ça, et je ne peux pas m'empêcher de m'en mêler, avec l'autorisation de mes clients bien sûr".

Il faut dire que Bruno Perrein a aussi su s'entourer et préparer la relève, s'appuyant sur 6 collaborateurs dont la moyenne d'âge est de 30 ans. "Ces couteaux suisses" comme le patron aime à les appeler, sont aussi bien commerciaux, techniciens et menuisiers que logisticiens et livreurs. Un savoir multiple qui permet toujours de répondre présent et fidéliser une clientèle à 65 % professionnelle ou issue des collectivités. L'entreprise mise aussi beaucoup sur la formation et accueille régulièrement des stagiaires issus du lycée Claude Mercier du Mayet de Montagne ou du lycée de Noirétable spécialisé "Nature et Forêt". Une transmission évidente pour Bruno Perrein qui avoue penser à l'avenir de son entreprise. Sans jamais perdre de sa passion, cette équipe n'hésite pas à passer une ou deux heures à redessiner un plan de terrasse ou imaginer, avec son client, le meilleur aménagement possible. Plus qu'un revendeur de bois, Gedibois-Perrein dédie son activité au bâtiment et tous ceux qui le font, du particulier amateur au charpentier.

Rayonnages pour magasins, plafond acoustique, portes coupe-feu, lambris, quincaillerie, isolation, charpente, portes de garage ou outillage, on trouve de tout chez Perrein, et si on le trouve pas on vous le fabrique !

Gedibois-Perrein, une association d'avenir

Pour aller encore plus loin, Bruno Perrein décide en 2015 d'inscrire sa société dans le réseau Gedibois. Une force de frappe supplémentaire qui solidifie les fondations et prépare l'avenir de l'entreprise cussétoise. Porté par une centrale d'achat aux prix compétitifs, le réseau offre également à ses partenaires une aide administrative, financière, judiciaire et des outils de communication performants. "C'est comme pour les chaînes d'hôtels, si vous en êtes contents, vous cherchez toujours cette franchise-là lorsque vous allez quelque part. Cela rassure les clients et contrairement à ce qu'on peut penser, on ne se fait pas dévorer, on reste indépendant !" tient à préciser le chef d'entreprise. En cette période de crise, ce rapprochement est un acte fort pour la clientèle qui a accès à un plus important panel de produits et à des offres professionnelles attractives. En s'appuyant sur la visibilité et la force du réseau Gedibois, l'entreprise prépare également l'avenir. "Le réseau travaille sur le lancement du E-commerce et d'un drive qui permettrait de commander en ligne le soir et récupérer sa commande prête le matin".

Des produits innovants et plus respectueux de l'environnement

Dans ses salons de présentation, Gedibois-Perrein expose ses menuiseries, parquets et échantillons dont la diversité peut contenter (presque) tous les clients. Entre deux outils anciens exposés avec fierté, Bruno Perrein est comme un poisson dans l'eau : "Cela fait près de 30 ans que je suis rentré dans la société et j'y viens toujours avec la même joie et bonne humeur !". Ces derniers mois, la société est fournisseur de beaux chantiers comme auprès des Transports Thévenet, avec le bardage bois des nouveaux bureaux, l'hôpital de Vichy ou la cité Albert Londres. Mais chez Perrein chaque commande est précieuse et justifie une attention particulière. Les clients et leur bien-être sont donc une priorité qui a fait évoluer les produits. Panneaux de bois sans formaldéhyde, vernis non solvant remplacent désormais les produits toxiques, tandis que la laine de bois ou la ouate de cellulose s'imposent dans l'isolation.

Bruno Perrein et son équipe mettent donc toutes les chances de leur côté afin de rester la réponse aux besoins des particuliers, professionnels et collectivités. Une entreprise qui a su se renouveler et anticiper les changements de construction, sans oublier son esprit de famille. En employant son neveu, Bruno Perrein assure une 8^{ème} génération de passionnés pour qui le bois aura toujours une place de choix.

Etablissement Perrein-Gedibois
53 rue de l'industrie | 03300 CUSSET
04 70 98 37 61
www.perrein-bois.fr



Les Vins de Saint-Pourçain à la conquête de Vichy

21/04/2016

Si tu ne viens pas à Saint-Pourçain, le Saint-Pourçain viendra à toi ! Telle pourrait-être la nouvelle devise de l'Union des Vignerons de Saint-Pourçain, lancée aux vichyssois. Depuis quelques semaines, la cave du Carlton a en effet ouvert ses portes au 28 de la rue du président Wilson à Vichy. Un lieu de dégustation mais surtout de valorisation d'un vin en plein renouveau, s'appuyant sur la force de 80 vignerons. Christian Bigot, directeur de cette Union des Vignerons, s'affaire en coulisses pour mettre en lumière des vins qui ont su se faire un nom.

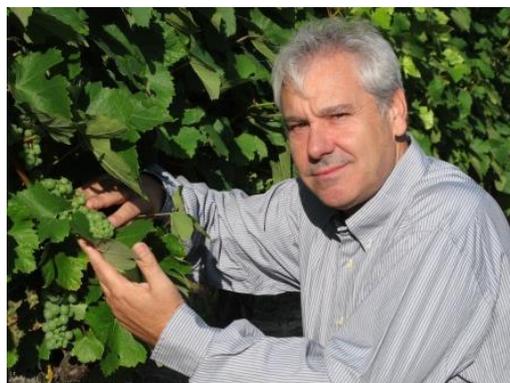


Si une belle légende attribue les origines du vignoble de Saint-Pourçain aux phéniciens, 5 siècles avant JC, la culture de la vigne dans cette partie du bourbonnais date plus vraisemblablement des romains, en 50 avant JC. Une date attestée par la découverte, à Vichy, d'anciens outils et instruments viticoles. Au Moyen Age, **les vins de Saint-Pourçain** sont transportés sur l'Allier puis la Loire jusqu'aux confins de l'Île de France. La Cour de France et celle des Papes d'Avignon leur font une belle place sur leurs tables. Une popularité accentuée par l'arrivée sur le trône de France, de la famille des Bourbons, dont les terres abritent les vignes. Jusqu'à la fin du 18^{ème} siècle, leur culture ne cesse de s'étendre pour atteindre

alors 8000 hectares, faisant de la viticulture la principale richesse de la région. Mais le 19^{ème} siècle est marqué par la concurrence, les maladies nouvelles, comme le phylloxéra et l'abandon des voies navigables de l'Allier. Un sérieux coup de frein pour les vins de Saint-Pourçain. L'image se ternit et beaucoup gardent, aujourd'hui encore sur le palais, une amère sensation. Mais en bons bourbonnais, les Saint-Pourçain ont su se renouveler, pour proposer de nouveaux produits et une image redorée.

Christian Bigot, un directeur passionné

Depuis 6 ans, c'est Christian Bigot (cf photo) qui dirige l'Union des Vignerons, regroupant 80 vignerons, sous la présidence de Jean-Marc Josselin. Après un Bac pro commerce et un BTS en Commerce International, ce dernier tombe dans la marmite enivrante du vin : "Tout a commencé pendant un stage chez un caviste. Il m'a initié au vin et m'en a montré toutes les subtilités. J'ai ensuite été agent commercial sur les foires pour diverses maisons de Bordeaux, de Bourgogne, d'Alsace et Champagne", se souvient-il. De 1986 à 1997, le profil commercial de Christian Bigot est remarqué par la maison Remy-Pannier Ackerman à Saumur. Embauché comme directeur régional, il est ensuite nommé directeur des ventes. Son expérience est complétée, de 1997 à 2001 par son travail auprès de Moc & Baril à Saumur, comme directeur commercial GMS France. "J'ai ensuite découvert une autre façon de travailler en intégrant l'équipe du Château Lagrezette à Caillac (46), propriété d'Alain Dominique Perrin, à l'époque dirigeant et actionnaire du groupe de luxe Richemont, 2^{ème} groupe juste derrière LVMH" précise Christian Bigot, alors directeur commercial des circuits GMS, CHR & Export. Ce dernier se plait alors à défendre et valoriser une image, un château et une renommée. Dans cet univers du luxe, il tisse un précieux réseau.



Repéré par un chasseur de tête, il est recruté en 2010 par l'Union des Vignerons de Saint-Pourçain fondée en 1952 : "Je connaissais, à l'époque, la Ficelle, mais sans savoir qu'elle était associée à Saint-Pourçain. J'ai été recruté pour donner un nouvel élan à l'appellation, notamment dans la recherche de nouveaux marchés.

L'Union recherchait une âme de commercial, complétant le savoir technique de l'œnologue travaillant aux côtés du directeur général". Perte de dynamisme commercial, dossiers en attentes, marchés à reconquérir, les défis sont alors de taille pour le nouveau DG, pour qui la priorité reste la qualité.

Une culture raisonnée pour bonifier le Saint-Pourçain

Arrivé dans les terres bourbonnaises avec ses fichiers et son réseau, Christian Bigot et les 14 salariés qui l'accompagnent doivent inverser la courbe des ventes. Un vrai challenge que tous veulent relever ! Forte de ses 80 vigneronnes, 58 exploitations et 400 hectares sur les 600 que comptent l'appellation "Saint-Pourçain", l'Union des Vignerons est solide. S'appuyant sur l'expertise de chacun et une expérience qui se transmet, les vigneronnes font front ensemble. Presque tous issus désormais, d'écoles viti-œno, ces derniers n'oublient pas les leçons du passé, tout en professionnalisant leur savoir-faire : "Le plus dur a sans doute été, de faire moins et mieux lorsqu'on a pu faire jusqu'à 120 hectos-litre par hectare il y a 30 ans. Mais cette conduite raisonnée de la vigne était indispensable pour améliorer et valoriser notre vin, encore à tort, décrié par beaucoup d'anciens" explique le directeur. Polyculteurs, les 80 vigneronnes connaissent et aiment une terre transmise le plus souvent par leurs ancêtres. Une passion que tous veulent faire perdurer en prônant un juste équilibre entre sécurité des récoltes et traitement modéré des sols. Cette sensibilité à la terre et au bien-être des générations futures porte aussi ses fruits en terme de qualité des vins.

La commission "vigne", créée et animée au sein de l'Union, contrôle l'ensemble des parcelles en mai et juin. Un échange de savoirs s'opère alors pour bonifier l'ensemble du domaine. L'Union a également investi dans une machine Qualiris qui prend en photo la matière du raisin. Les vigneronnes reçoivent alors une bonification à la hauteur de la qualité du raisin. Des gestes significatifs qui font leur force : "La commercialisation et la vente sont des métiers à part et prenant. Cette coopérative aide les vigneronnes en leur libérant du temps et en leur offrant une force de vente qu'il n'aurait pas seuls", complète Christian Bigot, fier des 2 millions de bouteilles de Saint-Pourçain vendues en 2015 et des 70 références proposées à la vente. Connus et désormais reconnus, les AOC rosés, blancs, rouges et les effervescents de Saint-Pourçain se font une place dans le cœur des gourmets et gourmands français et européens. Reste à (re)conquérir les vichyssois.

Se faire une place à Vichy

"Je souhaite aujourd'hui que les vichyssois, particuliers, commerçants et restaurateurs s'approprient le vignoble comme étant le leur et qu'ils aient envie de le défendre" lance Christian Bigot. La Cave du Carlton est donc une vitrine parfaite pour mettre le vin dans un écrin. A l'heure où les français ont envie d'un retour au terroir et produits authentiques, Saint-Pourçain a donc une belle carte à jouer. L'Union des Vignerons conquiert de gros marchés grâce à des produits nouveaux comme "Apogée", un Blanc aux reflets dorés ou un Rouge grenat, "Fringance" un pétillant effervescent ou "Tendresse" un moelleux blanc pour amoureux de la cuisine et des bons vins. "Récupérer les magasins Monoprix fut une lutte de 2 ans et ½ mais une belle victoire" se félicite le directeur. La cave du Carlton se veut ainsi nouvelle vitrine du savoir-faire local. Dégustation en permanence, développement d'une petite gamme régionale étendue et de quelques champagnes, animation des compagnons de la Ficelle, repas avec les vigneronnes pour des accords mets et vins aussi festifs que conviviaux, les animations se multiplient pour valoriser ces vins locaux. Avec un chiffre d'affaire 2015 en augmentation de + 6% et un prévisionnel à + 3% en 2016, les vins de Saint-Pourçain se portent bien ! Appréciés de la jeune génération, les rosés, blancs et rouges de la terre des bourbons se bonifient avec le temps. De quoi saluer le dur labeur de vigneronnes passionnés qui croient en leur terroir.



Cave de l'Union - 3 Rue de la Ronde, Saint-Pourçain-sur-Sioule - 04 70 45 42 82
<http://www.vignerons-saintpourcain.com>

Cave du Carlton - 28 rue du Président Wilson – Vichy - 04 70 96 52 40

Le Vichy Célestins Thermal Spa fait rimer santé, forme et beauté

28/04/2016

Partout dans le monde, aujourd'hui plus que jamais, le nom de Vichy s'est imposé comme une des références du thermalisme actif, en matière de santé, de remise en forme et de beauté. Le Vichy Célestins Thermal Spa, dirigé par Anne Leroux et Aline Pélage, a su tirer profit des 160 ans d'expérience de la médecine thermale de la Compagnie de Vichy qui le possède, sans jamais perdre de vue les évolutions nécessaires à son temps. En perpétuelle innovation, ce lieu d'exception permet de prendre soin de sa santé globale, alliant indissociablement le corps à l'esprit. Pleins feux sur le Vichy Célestins Thermal Spa, emblème incontournable de l'excellence vichyssoise.



Aline Pélage et Anne Leroux, co-managers du Thermal Spa

Classé parmi les trois plus belles « Destinations Spa » d'Europe (Trophée World Spa Awards 2013), le VICHY CÉLESTINS SPA HÔTEL, ouvert en 1993, est le plus grand Spa d'Europe avec ses 7 500 m². Il est également labellisé Spa-A et sa cuisine novatrice à l'eau minérale Vichy Célestins a été récompensée par le Trophée ESPA en 2014. Appartenant à la Compagnie de Vichy, qui gère la station thermale de Vichy depuis 1853, le Thermal Spa est relié à l'hôtel 5 étoiles Vichy Célestins.

De leur spacieuse chambre ou suite aux eaux thermales bienfaitantes il n'y a donc qu'un pas, ou plutôt qu'une passerelle peignoir chauffée, à franchir pour les heureux clients. Sous une

étonnante verrière, ce Thermal Spa affirme son savoir-faire sur 2 étages, dont un totalement dédié à l'eau thermale, et 54 cabines de soins. Mais loin de tomber dans le quantitatif anonyme, les équipes mettent un point d'honneur à proposer un séjour toujours unique et personnalisé quelle que soit la durée du séjour : « Nous avons à cœur d'accueillir chaleureusement et d'une manière authentique chacun de nos clients. Pour ceux qui viennent suivre un programme de soins Santé-Forme-Beauté, tout commence par un rendez-vous d'accueil... » confie Anne Leroux, co-manager du Thermal Spa depuis 2014 aux côtés d'Aline Pélage. Un sur-mesure, qui reflète l'art de vivre à la française, qui touche et fidélise une clientèle qui s'est faite plus discrète ces dernières années. L'enjeu de redynamisation est donc de taille pour cet établissement haut de gamme, qui a misé sur un duo de manager, 100% féminin et vichyssois en la personne d'Anne Leroux et Aline Pélage. Anne Leroux dispose d'une expérience professionnelle dans les secteurs du tourisme, de l'industrie pharmaceutique et de la remise en forme. Aline Pélage est diplômée de pharmacie et a suivi une formation de spa manager. Ces femmes aux talents multiples sont à elles deux, le parfait symbole de ces Spas mondiaux qui évoluent, alliant santé, bien-être et beauté.

Un Pôle Santé qui fait du bien

Sans rien oublier de la remise en forme et de la beauté, le Thermal Spa souhaite donc donner à chacun la possibilité de devenir acteur principal de sa propre santé. Intégré au Vichy Célestins Thermal Spa, le [Pôle Santé](#) s'est dynamisé depuis 2014 sous la direction de Thierry Haag et réunit désormais une équipe de près de 15 médecins et spécialistes : médecins généralistes thermaux, médecins spécialisés et professionnels de santé. Un lieu de prévention santé, dont les consultations sont ouvertes à tous. Diététiciennes, kinésithérapeutes, ostéopathe, étio-pathe, dermatologue ou gynécologues y travaillent en étroite collaboration avec des hydro-balnéologues, coachs sportifs, sophrologue, enseignante de yoga, coach psycho-comportemental ou praticien en soin musical. « L'identité et la force de notre Thermal Spa, résident dans la méthode Vichy. Une prise en charge globale et personnalisée basée sur 5 piliers fondamentaux que l'on retrouve dans tous nos programmes de soins Santé-Forme-Beauté » tient à rappeler Anne Leroux.

Consultation médicale et diététique; une trilogie de soins quotidienne à l'eau thermale de Vichy; un soin spécifique-expert chaque jour; un coaching sportif de remise en activité physique progressive et régulière; une alimentation « Saveurs, Plaisir et Santé » à l'eau minérale Vichy Célestins. La méthode Vichy garantit une remise en santé et en beauté, aussi efficace qu'épanouissante suivant l'adage de la maison, « Mieux vivre pour mieux vieillir ».

Des programmes de soins personnalisés (avec ou sans hébergement) pour mieux travailler et relancer la créativité

« Toute notre équipe est là pour apporter à chaque client les clés d'une bonne hygiène de vie, et leur donner envie de continuer ensuite chez eux » précise Aline Pélage. Une première fenêtre sur la motivation qui gagne de plus en plus de chefs d'entreprises, de professionnels, d'artistes, ... qui arrivent souvent épuisés.

Qu'ils soient chefs d'entreprise, salariés ou indépendants, les clients sont souvent sur le « fil du burn-out » et sont en attente d'une solution sur-mesure pour retrouver leur énergie vitale. Le Vichy Célestins Thermal Spa répond à leur demande de façon ultra-personnalisée.

Depuis cette année 2016, on retrouve donc aux côtés des plus traditionnels programmes de soins "[Minceur](#)", "Prénatal", "Post cancer du sein", "[Bien-être](#)" ou "Teint Célestins", une innovation de son temps baptisée "[Sérénité corps et esprit](#)". Le but de ce séjour est d'apprendre à gérer ses émotions et optimiser ses ressources personnelles pour retrouver son bien-être. Des soins très novateurs y sont proposés comme la cohérence cardiaque (technique de gestion du stress par la respiration) ou le soin en bassin musical : une séance relaxante effectuée en bassin d'eau thermale de Vichy et qui permet une écoute de musiques subaquatiques.

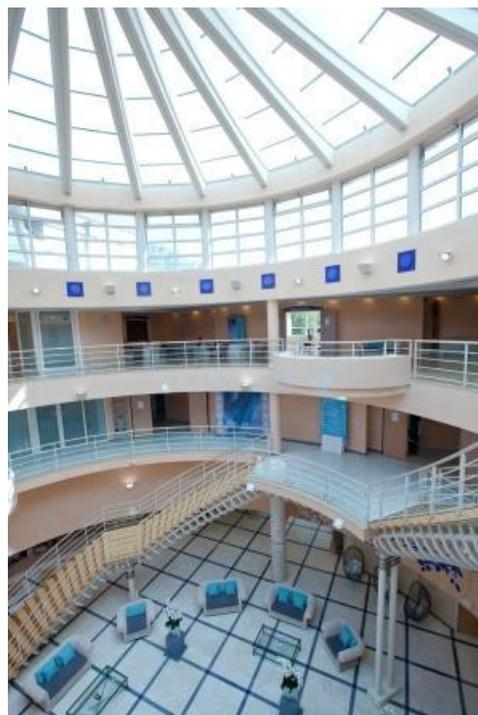
Pour les personnes qui souhaitent se déconnecter temporairement d'Internet, le séjour "[Digital Detox](#)" aide à prévenir le surmenage en apprenant à vivre pleinement l'instant présent. Tout comme le programme "Stress et Burn-out".

« Nous accueillons une clientèle internationale du Moyen-Orient, de Suisse et de Russie et bien évidemment une clientèle française. Les escapades, permettent le temps d'un week-end d'attirer une nouvelle clientèle plus jeune. Les lyonnais, devenus frères de région, sont de plus en plus nombreux, avec la nouvelle autoroute, à venir découvrir le Thermal Spa et son hôtel » précise Anne Leroux. L'objectif est de faire connaître et de développer l'offre des programmes de soins auprès d'une clientèle professionnelle de nos entreprises locales et nationales.

Un club de sport pour les vichysois



Les vichysois profitent également d'un [club de sport](#) "Célest Club" qui propose des activités sportives en salle de fitness et en bassin d'eau thermale comme l'aquabiking. Tout cela avec un libre accès aux espaces de détente.



Des séminaires et des journées d'études pour travailler autrement

Delphine Tomczak, Responsable des [séminaires et des journées d'études](#), propose aux entreprises des thématiques qui sortent des cadres traditionnels comme "Tous en peignoir", pour voir l'entreprise et ses collègues autrement. « Nous sommes surtout prêts à faire du sur-mesure et répondre à chaque demande professionnelle. Séances de coaching avant la journée de travail, mini-soins ou journée détente, nous pouvons tout imaginer » tient à rappeler Anne Leroux. Lâcher prise, cohésion d'équipe, bien-être et efficacité pourraient donc trouver leurs solutions dans le bien-être proposé par ce Thermal Spa novateur.

Des travaux pour embellir l'établissement

Pour ne rien laisser au hasard, 780 000 euros ont également été investis ces derniers mois pour embellir l'établissement, dont 480 000 euros pour rénover la façade. Les 300 000 euros restants ont été dédiés à la rénovation constante des chambres Deluxe mais aussi à l'entretien du Vichy Célestins Thermal Spa et à la [nouvelle décoration du restaurant le N3](#). De quoi attirer les regards d'une clientèle fidèle et attachée à l'écrin vichyssois.

VICHY CÉLESTINS SPA HÔTEL
111 boulevard des États-Unis, 03200 Vichy
Téléphone : 04 70 30 82 82
www.vichy-spa-hotel.fr
VichyCelestinsSpaHotel

Le Groupe Seguin, une innovante affaire de famille

11/05/2016

Le groupe Seguin semble parfois caché dans sa jolie campagne de la zone d'activités de Lhérat près de Randan. Pourtant, ce groupe, porté depuis bientôt 20 ans par la Famille de Galembert, est le premier réseau national dans la fabrication de cheminées, inserts et chauffages au bois. Avec le rachat récent de la start-up lyonnaise Speeta, le groupe Seguin compte désormais 4 sociétés et une renommée européenne en pleine expansion. Une success Story où esprit de famille rime avec innovation !



Antoine et Aymeric de Galembert

“Quand j’ai voulu reprendre la société de mon père en 2005, il m’a écrit une lettre de 3 pages pour m’expliquer comment la société risquait de s’écrouler” explique avec humour Aymeric de Galembert.

Réponse du père Antoine : “Il n’y avait pas que des points négatifs, mais je préférais lui donner une image prudente ». Et je lui ai dit qu’après un an de sa présence dans l’entreprise, nous déjeunerions ensemble et il me dirait si cela lui plaisait vraiment, et je lui dirais si, dans ce job, je le trouvais bon... »

Il faut croire que le père, également chef d’entreprise, fut convaincu, puisque Aymeric de Galembert est aujourd’hui aux commandes de la société. Formé en école d’ingénieur, ce dernier s’est pourtant d’abord tourné vers la banque d’affaires, jusqu’au jour où l’envie de collaborer à l’entreprise familiale fut la plus forte.

Lorsqu’Antoine de Galembert rachète l’entreprise Seguin-Duteriez à monsieur Duteriez en 1997, l’activité principale est le négoce en bâtiment. Mais l’ancien dirigeant développe également une activité de fabrication et vente d’inserts et cheminées. A cette époque, 48 salariés font partie de la société qui réalise 5 millions d’euros de chiffre d’affaires. Actuellement, le groupe Seguin s’organise autour de l’entreprise Seguin-Duteriez, poumon vibrant et cœur historique du groupe à Randan, spécialiste de l’assemblage, usinage, découpage et conception des produits fonte et taille de pierre. Mais si toute la partie administrative du groupe a été centralisée à Randan, les dirigeants ont tenu à maintenir la production sur les sites des entreprises rachetées. L’entreprise Axis basée dans l’Ain, produit et fabrique des produits acier, tandis que JC Bordelet s’est spécialisé dans la fabrication de cheminées design près de Montpellier. Aujourd’hui le groupe Seguin compte 105 salariés et signe un CA 2015 de 37 millions : “Un chiffre d’affaires en légère baisse (-2%) par rapport à 2014, dû notamment à un hiver doux et un prix du pétrole très bas. Mais dans ce paysage concurrentiel sinistré nous résistons bien”, confie Aymeric de Galembert, actuel président du groupe.

L’art du coup d’avance

Pour que le groupe affiche aujourd’hui une si belle assurance économique, il a fallu que ses dirigeants prennent des risques et osent des stratégies innovantes. En 2007, ils sont par exemple parmi les premiers à croire aux poêles à granulés et à en voir le potentiel de développement (7 500 vendus en 2015 par Seguin !). Cette année, c’est un partenariat avec GRDF qui se tisse autour de l’énergie gaz combinée aux granulés. Ce coup d’avance, le groupe Seguin l’a aussi souvent dans ses investissements par croissance externe. “Aujourd’hui, JC Bordelet fait 3,5 millions d’euros de CA, c’est une niche mais progressivement nous avons élargi notre gamme pour en faire la plus complète de France, avec 30 corps de chauffe personnalisés”, explique avec fierté Antoine de Galembert. En offrant des produits design à haute valeur ajoutée, l’entreprise conquiert une solide image auprès des architectes.

Le rachat de la start up lyonnaise Speeta en février de cette année, confirme cette envie d’aller toujours plus loin, sans jamais se reposer sur un confort rassurant.

Fondée par des ingénieurs spécialisés dans le photovoltaïque, Speeta mise sur la création innovante du premier poêle connecté Speetbox. Plus qu'un outil de chauffage, le poêle se veut ici mobilier de chauffage entièrement modulable et personnalisable entre sobriété, technologie et élégance, le tout dessiné par Starck, star du design contemporain : "La Speetbox s'adapte à la vie moderne avec ses box de rangement intégrés, son éclairage Led, sa régulation de combustion pour des pièces à vivre plus douces plus longtemps et sa tendance carré design. Connecté sur iOS ou Android, le poêle vous avertit s'il a besoin d'être rechargé", explique l'équipe. Sans capacité de production, les ingénieurs de Speeta ont fait confiance à la force du groupe Seguin pour porter ce projet plus loin. Les 3 créateurs de la marque ont, eux, intégré l'équipe du groupe, pour travailler également sur des projets transversaux auprès de JC Bordelet ou Axis. Un vrai plus pour Seguin qui ne cesse de surprendre la concurrence.



Les hommes et femmes d'un solide réseau

Cette entreprise tire également sa force des hommes et femmes qui la font. Pas vraiment attachée à une hiérarchie sclérosante, la famille de Galembert propose depuis toujours un cadre de travail privilégié et collaboratif à ses salariés, dans un lieu où la place ne manque pas. Grâce à des salaires motivants et des challenges permanents, le turn-over y est faible et la fidélité tenace, à l'image de Jacques Aurand, président Seguin et responsable production du groupe depuis les débuts de la société. Cédric Laurent, Directeur Général du groupe fait aussi partie de ceux qui défendent une marque et une gestion basée sur l'humain avant tout. Cette fidélité se ressent aussi auprès des professionnels revendeurs de la marque Seguin Duteriez, qui a adopté un business plan attractif pour ses collaborateurs. "Nous avons bâti notre réseau sur une forte renommée auprès des professionnels notamment en terme de relations, de SAV et de formation" précise le DG.

Ici pas de franchisés devant payer pour exploiter une marque, mais au contraire des revendeurs engagés qui sont rémunérés par le groupe Seguin : "Nous investissons à leurs côtés" précise Cédric Laurent. Entre eux, un simple contrat moral basé sur une collaboration égalitaire aux apports complémentaires. Croissance externe, alliances européennes, services réactifs pour les revendeurs, développement de l'image de la marque, visibilité et professionnels de terrain pour le groupe Seguin. Un échange gagnant/gagnant qui a convaincu plus de 150 revendeurs dont 60 en exclusivité. Des collaborateurs suivis de près par un service formation dédié, qui a formé déjà 120 personnes au premier trimestre 2016. 700 000 euros sont investis en ce moment dans la création d'un centre de formation, bâti par des entreprises locales, qui devrait être opérationnel à l'été 2016. "Nous n'avons peut-être pas la marque la plus connue, mais les meilleurs professionnels et sans doute le meilleur accompagnement. Ce qui paye aujourd'hui en termes de fidélité et continuité" complète Aymeric de Galembert.

Aller plus loin...

A force de développement le groupe Seguin s'est donc fait une place au chaud sur la scène nationale et européenne et se bat pour la conserver. Connue et reconnue comme "les Auvergnats" du marché, la famille de Galembert se félicite de n'avoir jamais délocalisé une production et fabrication née dans ce bassin d'activité. "Le 1^{er} signe de bêtise c'est la prétention. Pour qu'une entreprise marche bien, il ne faut pas trop réfléchir, beaucoup travailler et avoir de la chance" livre comme adage Antoine de Galembert. Cette chance, toute l'équipe du groupe Seguin la fait fructifier pour demain grâce à une innovation permanente. Nouveaux défis aujourd'hui, faire mieux connaître la marque sur le bassin économique local, aux particuliers et à l'export. "Nous assumons ce qu'on est, c'est à dire le premier réseau national sans marque nationale. Ce qui ressort des audits réalisés auprès de nos revendeurs, c'est que tous sont très satisfaits des produits, de l'innovation et de notre accompagnement, mais ils sont frustrés que la renommée de la marque ne soit pas encore faite", confie Cédric Laurent.

Le magasin show-room de Randan peut être une des clés à développer pour se faire connaître du grand public. La présence sur la Foire de Vichy ou des salons comme à Vérone dernièrement ou la diversification des gammes en sont d'autres. Présent dans 32 pays (un container est parti dernièrement à Shanghaï, ainsi qu'un camion pour Moscou...), le groupe Seguin souhaite bien sûr aller plus loin sans jamais oublier d'où il est né... un petit bout d'Auvergne où il fait bon innover.

Groupe Seguin-Cheminées Seguin-Duteriez
Lhérat, 63310 Randan
Téléphone : 04 70 56 16 00
<http://www.cheminees-seguin.com/>



Le Rotary club, des projets pour demain

19/05/2016

En France et dans le monde, le Rotary a imposé son nom dans l'élan de partage des clubs services. Fondée en 1905 à Chicago par un avocat du nom de Paul Harris, cette institution internationale compte aujourd'hui 1,2 million de rotariens. En France, Vichy fut la 5^{ème} ville à créer son club en 1925, après Paris, Nice ou Cannes grâce au docteur Henry Rosanoff. Présidé jusqu'en juin 2016 par Bernard Kajdan, le club vichyssois n'a cessé de faire perdurer ses valeurs et traditions, tout en développant de nouveaux rendez-vous solidaires. Jeunesse, innovation, aide aux projets et ouverture sur le monde sont au cœur des préoccupations des membres du Rotary Vichy.



De gauche à droite : Bernard Kajdan, Michel Thoraval, Alfred Andrieux

A lui seul le nom de Rotary impose des images de solidité et de force tranquille au service des autres. Une institution centenaire, qui en prenant comme symbole la roue, a su marquer des générations de professionnels dans un mouvement permanent qui va de l'avant. Ouvert à toutes les corporations sur recommandation et validation des autres membres, le Rotary a toujours misé sur la force des réseaux professionnels d'un même bassin d'activité. Si on a pu parfois et autrefois, reprocher un manque de souplesse et d'ouverture à ce club service aux liens mondiaux, les choses changent vite et bien : "C'est vrai, le Rotary a longtemps été fermé aux femmes, mais surtout parce qu'elles étaient peu à travailler à une certaine époque.

Aujourd'hui à Vichy nous sommes fiers d'avoir 20% de femmes, soit 11 membres sur 47. Il y a 1 an, Hélène Bruni fut même la première présidente du club", explique Michel Thoraval, futur président 2016/2017.

Une institution centenaire

Le club de Vichy compte 47 membres, tous issus de métiers, corporations ou spécialités différentes. Comme toutes les autres, la section vichyssoise s'organise autour d'une présidence tournante chaque année. "Le président en place propose lui-même le nom de son successeur aux autres rotariens. A eux, ensuite, de valider ou non cette proposition. Il en est de même lorsqu'un membre présente quelqu'un au club pour une admission. Chaque rotarien peut s'opposer à un recrutement, à condition que le refus soit argumenté", précise l'actuel président vichyssois Bernard Kajdan, qui accompagnera son successeur dans un poste de past président. Les 47 membres locaux appartiennent au district 1740, réunissant les 58 clubs du Grand Massif Central jusqu'à l'Aveyron. Un deuxième club vichyssois filleul, baptisé "Vichy Val de Besbre" a également vu le jour en 1987. C'est Jacques Héraut du Rotary Club de Sarlat Périgord noir qui est, cette année, le gouverneur de ce grand ensemble réunissant 1600 membres. La présidence internationale est assurée en 2015/2016 par le sri lankais Ravi Ravindran.

Mais à quoi sert le Rotary ? "A servir les autres avant tout, dans sa vie de tous les jours, son métier et son engagement", répondent en chœur ses membres. "Nous ne sommes ni une secte, ni un club cigares" s'amuse Michel Thoraval. Ancré dans son territoire, le Rotary veille à soutenir les projets locaux, servir l'intérêt général et faire progresser, à son échelle, l'entente et la paix dans le monde. Un vaste programme qui se met en place très concrètement dans de petites et grandes actions. "Nos membres ont en commun d'être de grands professionnels reconnus, actifs ou retraités, dont la probité et l'éthique sont la force", de quoi déplacer des montagnes, comme aime le dire et le faire Alfred Andrieux, représentant du gouverneur et ancien président vichyssois.

Un club services tourné vers les autres et demain

Si chaque présidence est marquée par l'empreinte d'un homme ou d'une femme, le Rotary a toujours su garder, au fil des décennies, sa volonté d'être un club services différent d'un club d'affaires. Grâce aux cotisations de ses membres et ses actions, le Rotary a à sa disposition une enveloppe financière pour soutenir les projets locaux :

“Nous recevons des demandes d’aides pour des associations. Nous fédérons ensuite les bonnes volontés en interne, au service de ces besoins humains ou financiers. Il y a une idée, comment pouvons-nous rendre service et la financer ? Voici notre mission”, explique Bernard Kajdan, toujours aussi passionné par ces challenges quotidiens. Au travers de conférences, visites d’entreprises ou découvertes culturelles, le Rotary souhaite ainsi être au plus près des besoins, attentes et réalités de son territoire. Une proximité qui font des rotariens et rotariennes des veilleurs de potentiels et accompagnateurs de beaux projets.



Dans cette volonté de valoriser l’humain avant tout, le projet “Student Exchange” tient une place à part. “Chaque année un ou deux jeunes entre 16 et 18 ans du bassin vichyssois, se voit offrir par le club un an d’études à l’étranger. Une ouverture sur le monde incroyable d’où ils reviennent tous changés” s’enthousiasme le président. Nolween Leroy, symbole médiatique de cet échange a, comme les autres, été sélectionnée sur son mérite et son dossier scolaire. Cette année de découvertes et de voyages est entièrement payée par le Rotary. Accueilli par les membres du Rotary local, l’étudiant n’est jamais seul et bénéficie de la force d’un réseau. Une expérience unique où chaque jeune se forge une identité en s’ouvrant sur un univers bien plus vaste. Acteurs de leur séjour, les jeunes du programme Student Exchange deviennent des ambassadeurs de leur ville, du Rotary et de la France dans le monde, accueillant ensuite à leur tour d’autres étudiants à Vichy. Cette action emblématique fait le bonheur des rotariens, heureux de cette transmission à la jeunesse : “On se souvient notamment de beaux parcours comme celle d’une japonaise ayant appris le français à Vichy. Elle a ensuite été facilement embauchée sur la compagnie Japan Airlines car elle était bilingue”.

Autre projet misant sur la jeunesse, le prix des écoles, décerné chaque année depuis 1947 aux élèves méritants de fin de cycle. Une récompense qui a marqué des générations de jeunes élèves, collégiens et lycéens, mettant en lumière les valeurs d’assiduité, application et persévérance dans l’effort.

Le prix “Créateur d’entreprise” pour encourager l’innovation

Le Rotary sait aussi monter de grandes opérations festives et tous ses membres s’y emploient, notamment lors du loto du 7 en Chœur, réunissant les 7 clubs services de Vichy. Les actions humanitaires sont aussi nombreuses comme par exemple avec la vente d’ananas au profit de forages en Côte d’Ivoire. Le domaine médical et solidaire n’est pas non plus en reste avec l’envoi de matériel à l’hôpital d’Aiud en Roumanie. La dernière-née des opérations, baptisée “Une femme, une rose”, organise la vente de roses le 8 mars, journée de la Femme, par les commerçants vichyssois au profit de la lutte contre le cancer du sein.

Mais porté par des entrepreneurs et professionnels engagés, le Rotary de Vichy met également son savoir-faire au service des entrepreneurs et de la vie professionnelle. Les simulations d’embauche auprès des étudiants BTS assistant de direction de la cité Albert Londres ou le prix du travail manuel remis à un apprenti ou jeune ouvrier sont des actions très attendues chaque année. En 2016, le club vichyssois va plus loin en lançant le prix “Créateur d’entreprise”. Soutenu par l’équipe de Vichy Val d’Allier Développement, le Rotary a reçu 6 candidatures : “Nous avons eu besoin de l’œil aiguisé de l’équipe de l’agence de développement économique pour déceler les potentiels et acteurs économiques innovants. Nous avons sélectionné ensemble 3 dossiers et c’est Thomas Mignard qui a remporté le prix Rotary Vichy et celui du district” précise Bernard Kajdan. Cette récompense lui a permis de concourir au prix du District 1740, soit en compétition avec des entreprises primées des 58 Clubs Rotary du Massif Central. C’est finalement Thomas MIGNARD qui remportera cette prime. Créateur de la start-up Skware, spécialiste de la conception et de la commercialisation de solutions innovantes de stockages, le jeune chef d’entreprise reçoit un soutien financier de 6.000 euros ainsi que l’appui d’un club national qui croit en lui et ses projets.

Le Rotary a donc réussi le pari de ne rien perdre de ses racines sans pour autant oublier de se tourner vers une jeunesse qui a des choses à dire et prouver. Attentif à ceux qui font son territoire, le Rotary club de Vichy garde un œil bienveillant sur tous ceux qui ont besoin de soutien. En juin 2016, Bernard Kajdan laissera sa place de président à Michel Thoraval, pour une année placée sous une thématique prometteuse : "Le Rotary au service de l'humanité". Leur devise "Servir d'abord" a décidément de beaux jours devant elle.

Rotary Club Vichy

23 rue du Parc - 03200 Vichy

<http://www.rotary-club-vichy.fr>



"Vous êtes une entreprise et êtes sensible à l'opération d'échange-étudiant du Rotary ?" Vous pouvez l'aider à intensifier cette action afin que plus de jeunes vichyssois puissent bénéficier de cette expérience. Pour soutenir cette action du Rotary contactez Mme Françoise JOURJON : rotaryclubvichy@gmail.com

L'Institut ANALGESIA prépare l'innovation de demain contre la douleur

26/05/2016

Aujourd'hui, 1 adulte sur 5 vit avec la douleur chronique. Des traitements existent mais ils sont largement insuffisants. La douleur est en effet la grande oubliée des progrès médicaux de ces 50 dernières années. Pour pallier ce manque, l'Institut ANALGESIA entend agir pour soulager ceux qui souffrent au quotidien. Zoom sur ce pôle unique en Europe dédié à la recherche et à l'innovation contre la douleur.



La douleur chronique reste aujourd'hui encore un sujet méconnu car peu médiatisé et pourtant véritable fléau pour la société : plus de 10 millions de Français vivent au quotidien avec la douleur.

« Pour les millions de patients français de tous âges qui vivent avec la douleur au quotidien, le parcours de soins s'apparente à un véritable parcours du combattant : les traitements sont anciens, pas assez efficaces ou mal tolérés, les médecins sont souvent démunis face à leurs patients et les consultations spécialisées sont surchargées d'où des délais d'attente très longs. Bref, une épidémie qui dévaste des vies entières et qui coûte très cher à la société... », explique le Professeur Alain Eschalié, Président de l'Institut ANALGESIA.

Face à un tel constat, l'Institut ANALGESIA cherche à relancer une innovation en panne depuis trop longtemps en développant une approche radicalement nouvelle.

Une approche tournée vers le patient

L'Institut ANALGESIA développe un programme ambitieux qui place le patient au centre de chaque projet et qui rapproche les soignants et les chercheurs. Avec un principe : construire des partenariats avec les entreprises les plus à la pointe autour de la santé connectée, de la médecine personnalisée et des traitements innovants. Mieux compris, accompagné et conseillé au quotidien, le patient va devenir acteur de sa santé, puis bénéficiera d'un parcours de soins individualisé et de traitements personnalisés. « Il ne s'agit pas de bâtir de nouvelles infrastructures, mais bien de s'appuyer sur les équipes et les plateformes existantes en France et de les faire collaborer autour de projets de grande envergure ; en bref, l'Institut ANALGESIA apporte le ciment pour construire un écosystème plus propice à l'innovation contre la douleur ! » ajoute le Professeur Alain Eschalié.

Une initiative unique en Europe

Mais ce n'est pas tout ! Son triple dimensionnement soin / recherche, santé humaine / santé animale, public / privé, fait de l'Institut ANALGESIA une structure de dimension nationale unique en Europe. Il s'appuie sur une expertise de plus de 20 ans en recherche sur la douleur et depuis 6 ans, sur un partenariat public-privé innovant qui a permis d'initier plus d'une dizaine de projets R&D prometteurs. Déjà plus de 200 molécules ont été synthétisées, 6 brevets ont été déposés et une startup vient même d'être créée afin de poursuivre le développement des molécules les plus prometteuses.

La Fondation enfin créée...

La Fondation partenariale de l'Institut ANALGESIA créée en Février 2016, lui apporte de nouveaux moyens pour agir et lui permet de faire appel au mécénat et à la générosité publique. Au-delà du soutien de projets portés par les chercheurs et les soignants de l'Institut Analgésia, les sommes collectées tout au long de l'année 2015 ont également permis la création de cette Fondation. Il s'agit notamment des contributions de ses membres fondateurs comme L'Université d'Auvergne, le CHU de Clermont-Ferrand, l'Ecole SIGMA Clermont, le Conseil Régional d'Auvergne-Rhône-Alpes et l'Association Analgesia partnership. Sans oublier celles des mécènes actuels tels qu'Ikea, Théa, le Crédit Agricole Centre France ou plus récemment le Crédit Mutuel.

Pour connaître les prochains temps forts et actualités de l'Institut, rdv sur <http://www.institut-analgesia.org>

Tailleur de pierre, le métier d'avenir de Denis Metzen

02/06/2016

Lorsqu'on évoque le métier de tailleur de pierre, les images médiévales de château-fort ou de menhirs dans un petit village gaulois, se bousculent dans les imaginations. Pourtant plus actuel et nécessaire que jamais, ce métier se plie à ses règles codifiées depuis la Grèce antique, tout en utilisant les progrès d'aujourd'hui. Un métier d'art que Denis Metzen a dans la peau et les gènes. En créant il y a 2 ans la société RCM Tailleur de Pierre à Abrest, il était loin de penser qu'il serait aujourd'hui à la tête d'une florissante structure employant 7 tailleurs de pierre. A l'heure où le monde du bâtiment crie famine, le chef d'entreprise a su diversifier ses activités pour ne jamais manquer de travail.



Installé derrière son bureau et veillant sur son nouveau site Internet, Denis Metzen n'a rien du cliché du tailleur de pierre aux mains abimées et à la poussière recouvrant ses habits. Et pour cause, à la tête d'une équipe de 13 salariés, les coups de gradine, ciseaux ou râpes se sont un peu éloignés de son quotidien. Si le chef d'entreprise avoue un manque pour cause de lien viscéral à la pierre, il s'est mué en efficace homme d'affaires, presque surpris de son succès : "Il y a deux ans, j'ai monté cette entreprise tout seul, comme un grand, je voulais juste vivre correctement après un départ d'une entreprise clermontoise", confie-t-il. Issu

d'une longue lignée paternelle de tailleur de pierre, Denis Metzen a pourtant essayé d'emprunter d'autres chemins avant de retrouver la marque de fabrique de sa famille ...

La pierre dans les veines

Mécanicien-outilleur et mécanicien sur avion à réaction et hélicoptère de formation, le jeune homme se rêve d'abord en pilote. Mais sa vie professionnelle l'emmènera plutôt à travailler dans l'audiovisuel ou la pub, des métiers alimentaires comme il dit : " Un jour je me suis demandé s'il n'était pas possible de travailler 8 heures par jour en s'amusant réellement. Pendant 2-3 ans je me suis demandé ce pour quoi j'étais doué". Bonne vision de la 3D, facilité pour l'univers manuel, esprit technique et un caractère tranchant qui sait prendre une décision, il semble clair que Denis Metzen a tous les traits d'un tailleur de pierre. Vers l'âge de 30 ans, il se lance donc dans un BEP tailleur de pierre, une formation en sculpture ornementale et rejoint les Beaux-Arts d'Angers. Des diplômés qui ne sont qu'un point de départ : "Ce métier se passe par la main d'un maître. Il n'y a pas de place pour l'instinctif, mais au contraire un respect de règles strictes et un système géométrique tranchant entre le bien et le mal pour couper une ligne parfaite dans la pierre. Il faut aussi beaucoup d'humilité pour être tailleur de pierre car au début on sort vraiment des patates immondes" s'amuse-t-il avec recul et expérience. S'accrocher, essayer, écouter, se remettre en cause, les premières années sont difficiles mais instructives sur le terrain. Une formation qui lui tient aujourd'hui à cœur, auprès des plus jeunes membres de son équipe comme Mickaël, compagnon du devoir, changeant d'employeur chaque année pendant 5 ans. Intégré à une équipe venue des 4 coins de la France, ce dernier construit son expérience de terrain au fil des rencontres et chantiers.

Au secours du bâti ancien

Cette vie de découvertes, de secrets de pierre en édifices à rénover, tous les tailleurs la connaissent bien. Denis Metzen a officié lui, pendant de nombreuses années, auprès d'une filiale appartenant au groupe Vinci, pour la rénovation des monuments historiques. Une spécialité et un monde à part, qui forgent un destin et savoir-faire. Châteaux de Chambord et Lunéville, cathédrales de Chartres, Chalons-en-Champagne, Metz, place Stanislas de Nancy, arènes d'Arles, Denis Metzen dialogue avec les belles histoires du patrimoine français : "Jusqu'à la première Guerre Mondiale, les tailleurs de pierre dominaient le monde de la construction. Puis l'heure du béton et des maçons est arrivée, mais

aujourd'hui peu savent encore entretenir le passé. Nous sommes aujourd'hui moins de 1 000 tailleurs de pierre en France, alors que nous détenons le record européen en terme de km² de monuments historiques" s'alarme Denis Metzen, qui reprend pour preuve le minuscule 0,5% que représente la part restauration dans le budget de la Culture. "L'état devrait logiquement consacrer 1/3 de son budget au présent, 1/3 pour les investissements de demain et 1/3 pour préserver le passé, ce qui est loin d'être le cas. Les monuments les plus connus sont entretenus, les autres sacrifiés, alors que le tourisme est une économie qui rapporte beaucoup, notamment dans l'Allier avec ses 700 châteaux". Un constat inquiétant qui ouvre néanmoins de belles perspectives aux tailleurs de pierre, dont le travail à la main reste, aujourd'hui encore, le plus rapide, le plus fiable et le moins cher, à part dans le cas de grandes séries. Les disquseuses et autres logiciels n'ont en effet pas (encore) réussi à égaler la main humaine et le geste ancestral. Loin de refuser le progrès, Denis Metzen rappelle que son métier d'art a toujours été à la pointe des technologies : "A chaque siècle correspond un nouvel outil, les tailleurs ont toujours été à la pointe des nouveautés".



Une entreprise aux talents mêlés

A l'heure où certains de ses concurrents mettent la clé sous la porte, RCM (Restauration Construction Metzen) Tailleur de pierre embauche. Quel est donc le secret de cette réussite ? "Beaucoup sont restés axés sur les grands chantiers subventionnés, mais aujourd'hui il faut aussi et surtout compter sur des marchés plus petits auprès de particuliers. Mes équipes savent aussi bien travailler en collectif sur de gros chantiers que partir avec leur bonne humeur et leur truelle, en solo, pour refaire un mur ou un bassin", se félicite Denis Metzen. Ce dernier s'est ainsi assuré les talents d'une équipe éclectique sachant travailler toutes les matières, et pas seulement la plus dure des pierres tendres et plus tendre des pierres dures, la bien nommée pierre de Volvic. Misant sur des techniciens venus de tout l'hexagone, le chef d'entreprise répond donc à tous les besoins. Rénovation sur bâti ancien haut de gamme, créateur de valeurs ajoutées sur bassins, cadrans, pierre de meules ou piscine, RCM Tailleur de pierre est partout où son expertise est nécessaire, sans entrer en concurrence avec le BTP classique. Après des chantiers locaux emblématiques aux châteaux du Vernet, de Quinssat et à l'église Jeanne d'Arc de Vichy, la société lance un service unique en France de consultant en bâti ancien, parfaitement adapté aux réalités économiques actuelles.

Parce que beaucoup de propriétaires de bâti ancien n'ont pas les moyens d'assumer une rénovation par des professionnels, Denis Metzen est le premier à proposer un service entièrement en ligne. Des marches à changer, des fissures à colmater, un mur à resceller, les défis sont nombreux pour les non connaisseurs qui ne possèdent presque jamais la notice associée à leur bâti ancien. RCM propose alors le concept du "Faites-le vous-même et nous sommes là pour vous accompagner". Laissant l'achat de matériel et les heures de travail aux clients, le service de consultant propose des prix très compétitifs, en garantissant un suivi de chantier et une expertise sur-mesure, via l'envoi de photos et/ou vidéos. "La volonté n'est pas de former de futurs tailleurs de pierre, mais d'épauler jour après jour le client dans un suivi de chantier très précis, grâce à des experts", précise Denis Metzen. Un nouveau marché qui prend tout son sens dans l'Allier et ses 40% de bâtiments anciens menacés ou en ruine. Une ouverture de marchés qui fonctionne, donnant du travail à 13 salariés sur des missions diverses et variées. "Nous touchons du doigt aujourd'hui les limites du béton misant sur le monobloc, rendant la maintenance quasi impossible. Je ne serai pas surpris que l'on revienne à de petits blocs avec joints, qui eux traversent les siècles" annonce le chef d'entreprise.

RC Metzen
113, route de Quinssat - 03200 ABREST
04 70 55 03 85
contact@rcmetzen.fr
<http://s501444838.siteweb-initial.fr/>

rcm

Le beau lancer franc de Yann le Diouris

09/06/2016

PDG des Carrefour et Carrefour Market de Cusset, Yann le Diouris préside également le club de basket de la Jeanne d'Arc de Vichy Clermont Métropole (JAVCM). Rencontre.



Des rayons au parquet de basket, il n'y a qu'un pas que Yann le Diouris a marqué avec passion il y a 3 ans. Le PDG de Carrefour et Carrefour Market Cusset a repris, en 2013, la présidence du club de basket vichyssois à un moment clé de son histoire. Partenaire important depuis de nombreuses années, il accepte alors cette mission bénévole « plus par nécessité que par vocation ou ambition personnelle : "Le club avait besoin d'un président, j'y suis allé car j'avais à mes côtés Vincent Ferry comme vice-président et le soutien du Conseil d'administration.

Mon souhait : travailler en équipe et pérenniser un club important pour l'agglomération. Les hommes passent, seul le club compte au final. Et dans 100 ans, j'espère qu'il sera encore là" livre Yann le Diouris, qui s'est facilement pris au jeu de ce défi sportif.

Des effets sur le management

Heureux de cette "tranche de vie" au rythme endiablé, Yann le Diouris avoue même avoir changé quelque peu ses habitudes de chef d'entreprise. S'il bouillonne souvent sur son siège lors de matchs serrés, il a vu son propre management évoluer vers un style plus direct favorisant la pression positive : " En tant que président de la JAVCM, je suis le capitaine du navire mais je ne tire pas les cordes. Les coachs sont là pour mettre la pression et je dois moi, au contraire, la réduire et offrir les meilleures conditions aux joueurs pour qu'ils réussissent. Je les aide également à prendre de la hauteur, tout comme lorsque je demande à mes équipes de passer derrière les rayons pour examiner ce que voit le client". Fort de cette culture de la proximité et du terrain, Yann le Diouris a construit sa réussite professionnelle autour de décisions assumées.

Fusion avec Clermont

Lorsqu'il décide d'agrandir son Hyper U en 2006 (transformé par la suite en Carrefour), l'investissement nécessaire de 18 millions aurait pu en effrayer plus d'un. Lui y voit l'opportunité d'avoir un coup d'avance, en misant sur un emplacement stratégique au cœur de l'agglomération. 10 ans après, l'arrivée prévue du Boulevard Urbain, en juin 2017, inscrira son hypermarché au cœur des flux routiers. Anticiper, il le fait aussi en tant que tout jeune président de la JAV, imposant une fusion avec le stade Clermontois. Une décision qui a secoué pas mal de supporters vichyssois : "La fusion était une obligation pour survivre aux réalités économiques, ne pas s'arrêter aux clivages et voir plus loin. Le sport est vecteur de rassemblement, nous devons apprendre à connaître nos spécificités et aspérités pour construire ensemble et exister dans le paysage rhônalpin" explique Yann le Diouris. Si rien n'est encore totalement évident dans cette identité partagée, les tribunes remplies de cette fin de saison semble lui donner raison.

Avec un chiffre d'affaires 2015 stable, par rapport à 2014, à 50 millions d'euros (hors carburant), Carrefour Cusset aussi se porte bien : "J'ai repris Carrefour Market dans la même période que la présidence de la [JAVCM](#) et je dois dire que les choses m'ont semblé plus simples" constate le PDG qui a grandi dans les allées de grands magasins auprès de parents passionnés par leur métier de directeur de magasins. Yann le Diouris se voit avant tout aujourd'hui comme un donneur d'impulsion sachant s'entourer des bonnes personnes pour avancer sereinement. Si la musique adoucit les mœurs, le sport semble lui, favoriser les belles épopées professionnelles.

**Une Région plus grande...
Une Communauté d'agglomération plus grande...
Un Territoire consulaire plus grand...**



**...Avec nos Partenaires, nous vous offrons une ÉCOUTE, une DISPONIBILITÉ
et une PROXIMITÉ encore PLUS GRANDES,
pour vous, vos équipes et vos projets économiques.
Continuons de "Faire Ensemble Autrement" !**

Les administrateurs et l'équipe
de l'**Agence de développement économique**
de la Communauté d'agglomération de Vichy
vous souhaitent leurs

meilleurs voeux !

Retrouvez-nous sur : www.vichy-economie.com

**Vichy
Val
d'Allier**
Développement
AGENCE DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

La Boucherie, le défi du couple Marez

16/06/2016

Depuis le 13 avril, La Boucherie régale ses convives 7 jours sur 7, midi et soir. Installé dans la zone des Calabres sur la commune de Bellerive-sur-Allier, le restaurant est tenu par Xavier et Emmanuelle Marez. Avec 300 couverts par jour, le démarrage est très satisfaisant. L'équipe de 18 personnes met donc tout en œuvre pour fidéliser une clientèle, heureuse de découvrir une nouvelle enseigne sur l'agglomération.



M. Et Mme Marez, au centre en second plan, entourés de l'équipe

Xavier Marez a toujours su qu'un jour, il dirigerait son propre restaurant. Une envie profonde forgée sous les dorures du Grand Café, brasserie élégante et raffinée du centre-ville de Moulins. Parisien de naissance et auvergnat de cœur et d'adoption, Xavier Marez a fait ses

premières armes dans les établissements de la capitale du bourbonnais comme serveur. Une école de terrain qui le met directement dans le bain des cuisines, fournisseurs et clients. Pendant 5 ans, il est ensuite commercial pour la marque Pernod-Ricard sans quitter l'ambiance et les réalités des restaurants et brasseries. Au début des années 2000, Xavier Marez fait un détour par l'univers Pet Food avant de bifurquer par le laboratoire Novartis santé animale. Alors responsable régional, il y rencontre celle qui deviendra sa femme, Emmanuelle : "J'ai d'abord travaillé dans un cabinet d'avocat puis au service marketing de Novartis. Je ne connaissais absolument rien au milieu de la restauration, mais j'ai pris le mari et le projet qui allait avec" confie la copropriétaire de la Boucherie. Un projet porté à deux, qui a mis près de 3 ans à voir le jour. "Je voulais revenir au milieu de la restauration, mais depuis 20 ans, les choses ont beaucoup changé, les normes, l'attente clientèle, la façon de manager. Il nous a semblé plus rassurant et judicieux de nous appuyer sur une franchise. En 2011, sur le salon de la Franchise, nous n'avons pas hésité longtemps. La Boucherie fut une évidence !" explique Xavier Marez.

La Boucherie esprit brasserie

Et pour débiter une activité, le nom de la Boucherie est naturellement une première clé pour réussir : "Beaucoup de gens viennent déjà chez nous, car ils connaissent le restaurant de Clermont-Ferrand. Nous avons aussi obtenu ce bel emplacement, dans la zone des Calabres, parce qu'on ouvrait un restaurant La Boucherie. Sinon, nous aurions dû nous contenter d'un lieu plus petit, c'est certain" expliquent avec recul le couple devenu chef d'entreprise. A Emmanuelle la charge de l'accueil et du premier sourire à l'entrée des clients, mais aussi la gestion de la caisse et de la partie administrative, sans oublier la polyvalence de rigueur au quotidien. Xavier, lui, semble partout, retrouvant avec plaisir ses automatismes professionnels d'antan.

Entre les tables et banquettes rouges, les serveurs affichent avec panache des tabliers noirs élégants. Le charme à la française des brasseries où l'on mange copieusement de bons petits plats. L'esprit est là, adapté à une structure 2016, laissant plus de place aux clients venus parfois aussi pour de grandes tablées conviviales. Côté carte, on retrouve de grands classiques alléchants avec pavé de rumsteck, tartare poêlé, carpaccio, os à moelle, andouillette, profiteroles ou pêche melba en dessert. Les petits chefs ne sont pas non plus oubliés avec des repas enfants sur-mesure. Des petits plats mitonnés par Cédric Deloche, un jeune chef vichyssois à l'expérience déjà bien rodée. "La carte est certes la même dans tous les restaurants, mais il peut se faire plaisir et exprimer sa créativité dans le plat du jour et les suggestions. Cet hiver, nous mettrons en avant notre identité auvergnate avec des potées, truffades ou aligot" annonce Emmanuelle Marez, heureuse également de servir, chez elle, l'eau de Chateldon ou les vins de St Pourçain ou de Boudes. Avec un ticket moyen de 23 euros, le restaurant joue le juste équilibre pour une qualité-prix faisant la part belle aux produits frais.

Une équipe locale recrutée par Pole Emploi

Mais si s'appuyer sur une franchise à la renommée nationale est un gage de visibilité, il s'agit aussi d'un investissement beaucoup plus conséquent qu'en cas de création seule. Emmanuelle et Xavier Marez doivent reverser un pourcentage chaque année sur le CA global. Ils ont néanmoins la force d'une équipe derrière eux : service communication, RH, marketing, fiches produits précises, tout est codifié pour que de Bellerive à Marseille le client ne soit jamais dépaycé. La formation des 18 employés a aussi été assurée en interne, pendant un mois dans plusieurs restaurants du groupe. De quoi prendre de bonnes habitudes !

Cette équipe a été constituée grâce au soutien du département pro du Pôle Emploi Vichy, un accompagnement qui a grandement facilité la vie des jeunes propriétaires. "Pendant 4 mois jusqu'à l'ouverture, Nathalie Danière et son équipe ont fait un super travail et nous avons que du positif à retirer de cette collaboration. Ils ont organisé pour nous les recrutements en local grâce notamment à des tests pratiques avec une Méthode de Recrutement par Simulation (MRS) pour les commis et serveurs", explique Xavier Marez, très reconnaissant de cet accompagnement. Pôle Emploi a même été plus loin en finançant une rémunération des futurs employés lors de leur mois de formation, via le dispositif de Préparation Opérationnelle à l'Emploi (POE). Âgés pour la plupart entre 18 et 30 ans, les employés de La Boucherie ont reçu un solide bagage professionnel avant même de prendre leur poste. "Aujourd'hui encore, Pôle Emploi est là à nos côtés et totalement à notre écoute. Si nous avons besoin d'un commis, nous l'avons dans la journée", tient à préciser le couple.

Après 2 mois d'exploitation, La Boucherie peut déjà compter sur des fidèles, convaincus par l'accueil chaleureux et la qualité des produits. Loin d'être des investisseurs, gérant à distance une affaire financière, le couple Marez insuffle dans ce projet toute leur énergie et identité. "Ce restaurant, malgré les codes de La Boucherie, est le nôtre, nous l'avons personnalisé et nous voulons que les gens s'y sentent bien, comme chez eux. Une brasserie familiale, humaine, qui n'a rien d'un simple lieu de passage" complètent avec passion Emmanuelle et Xavier Marez.

La Boucherie

83 route de Charmeil

03700 BELLERIVE SUR ALLIER

04 70 59 75 19

laboucherie.bellerive@gmail.com



Ecollecte, le spécialiste de la destruction sécurisée de vos archives

23/06/2016

Contrats, correspondance, impôts, relevés de comptes, bons de commande, bulletins de paie, rapports, comptes annuels ou factures, quelle entreprise ne croule pas sous les documents ? Passé les délais légaux de conservation des archives, comment s'en débarrasser au mieux sans encombrer des pièces entières de stockage ? Ecollecte, service de l'ESAT de Creuzier-le-Neuf propose désormais un service innovant et totalement sécurisé de destruction des archives. Gain de temps, de place, recyclage, geste pour l'environnement et réduction sur les contributions handicap, Ecollecte répond à tous les besoins des entreprises en matière de désarchivage.



L'équipe "papiers" d'Ecollecte

Basé à Vichy-Rhue, Ecollecte fête ses 15 ans. Déjà bien connu par les entreprises et les collectivités de l'agglomération vichyssoise pour la collecte et le recyclage de l'ensemble des déchets de bureau (informatique, mobilier, cartouches d'impression, lampes, piles et gobelets), Ecollecte se développe en se lançant dans la collecte et la destruction sécurisée de vos archives. Créé en 2001 par Olivier et Sophie Soares à Riom, Ecollecte intègre l'ESAT de Creuzier-le-Neuf en 2013, suite au rachat de son fonds de commerce par l'association AVERPAHM, actuellement unique actionnaire et gestionnaire. La société devient donc service de l'ESAT de Creuzier-le-Neuf, le plus important d'Auvergne, installé dans la zone des Ancises.

Ecollecte un service unique en Auvergne

Le fonctionnement du service Ecollecte est unique en Auvergne dans son secteur d'activité et favorise l'insertion de personnes en situation de handicap à la fois en ESAT et en Entreprise Adaptée. Les activités actuelles de ce service représentent une vingtaine d'emplois répartis sur 2 entités. Les activités logistique / gestion / commercial, sont portées par l'entreprise adaptée Visa pour l'entreprise (en entreprise adaptée au moins 80% du personnel est en situation de handicap). Un responsable d'exploitation (gestionnaire de transport), un responsable logistique, une assistante logistique et commerciale, 3 chauffeurs et un commercial prospection terrain forment une partie de l'équipe Ecollecte.

Les activités tri / dépollution / destruction / recyclage sont quant à elles réalisées par l'ESAT dont les ressources affectées au service Ecollecte sont composées de 2 éducateurs / moniteurs d'ateliers, un responsable *Qualité-Sécurité-Environnement* et 12 opérateurs. "Dans le cadre de votre démarche RSE et du développement durable, Ecollecte vous accompagne tout au long de l'année, pour vous trouver les meilleures solutions dans le respect des obligations légales de traçabilité et de recyclage de vos déchets de bureau. Chaque intervention de leur part vous permet de recycler de façon solidaire en pérennisant l'emploi non délocalisable", précise Pierre-Edouard Laigo, chargé de développement des différentes structures.

Ecollecte, la solution locale, éco-responsable et solidaire de votre désarchivage

Fort de ses 15 ans d'expérience, Ecollecte mise désormais sur un désarchivage ultra sécurisé de tous les documents papiers et électroniques des entreprises et professionnels. Après un investissement de 20 000 euros en machine de recyclage (destructeur de documents certification P3), la société de tri et valorisation des déchets de bureaux a obtenu la certification DIN 66 399, pour la destruction de tous supports de données (papier, CD, disques durs...). "Olivier Soares est un précurseur très pointilleux, qui a engagé son entreprise sur la voie de la RSE bien avant les autres.

Il a toujours eu comme politique d'aller plus loin que ce que prévoit la loi. Peu d'entreprises de recyclage affichent 15 années d'ancienneté, lui si'' tient à rappeler Pierre-Edouard Laigo. Ecollecte sécurise tout le parcours de désarchivage. Une vraie solution de tranquillité pour les professionnels.

Utilisant un progiciel permettant de gérer la traçabilité des flux de déchets, l'entreprise vous garantit également l'identification de la destination de tous vos déchets en cas de contrôle. Des déchets directement livrés par véhicules aux filières locales ou expédiés par transporteur dans des filières extrarégionales en France. A partir de l'espace client internet, tous les professionnels ont également accès à l'historique des 5 dernières années de tous leurs justificatifs de traçabilité BSD (Bordereau de Suivi des Déchets : Cerfa du Ministère de l'Environnement). Une attestation annuelle pour les prestations de service facturées par Ecollecte, permet également d'économiser sur les contributions annuelles à verser au titre de l'obligation d'emploi des personnes handicapées (DOETH : Déclaration d'Obligation d'Emploi des Travailleurs Handicapés). Une économie circulaire vertueuse qui favorise une relation gagnant/gagnant.



“Pour l'anniversaire de ses 15 ans, Ecollecte vous invite à venir découvrir son activité et vous offre un diagnostic de vos solutions de recyclage actuelles”, annonce Pierre-Edouard Laigo, heureux de faire rayonner un service où travail adapté rime avec qualité et facilité.

ECOLLECTE - ESAT CREUZIER
Zone de Vichy-Rhue - 03300 Creuzier-le-Vieux
04 70 98 44 15
contact@ecollecte.fr
www.ecollecte.fr

service
ecollecte .fr
économique • écologique • solidaire

RC Couverture, le pari gagnant de Grégory Eymard

30/06/2016

Lorsqu'une entreprise embauche c'est à coup sûr un signe de vitalité ! C'est donc avec le sourire que Grégory Eymard vient d'accueillir le 5^{ème} membre de son équipe ainsi qu'une assistante administrative. Du haut de ses 2 ans, RC Couverture grandit bien, portée par un esprit de famille et la passion de la rénovation "à l'ancienne". Rencontre avec un chef d'entreprise et une société qui prennent de la hauteur.



Grégory Eymard, à gauche, avec son équipe

Depuis le 1^{er} septembre Grégory Eymard a réalisé le rêve d'une jeune vie, monter sa propre société. Pour ce lapalissois de 32 ans, son entreprise RC Couverture est l'aboutissement d'un parcours logique et appliqué. CAP espaces verts en poche, Grégory travaille auprès de la société lapalissoise André Espaces Verts. Un travail de terrain principalement sur les toitures végétalisées où le jeune homme apprend beaucoup, notamment aux côtés des entrepreneurs du bassin. Cette force de réseau il la cultive et engrange des techniques et contacts précieux, qu'il saura faire fructifier en son temps. Curieux de voir autre chose et compléter son bagage professionnel, il réalise un BEP structures aéropoortées ouvrages métalliques et bois à Clermont-Ferrand puis un BTS forces de vente : "J'ai notamment travaillé sur le développement des toits terrasses, des toitures végétalisées ou bassins écologiques, en pleine expansion au début des années 2010", se félicite le jeune chef d'entreprise, qui a su multiplier les expériences innovantes. Expérience de terrain, connaissance de l'économie locale, contacts professionnels, savoir-faire dans les techniques de vente, Grégory semble avoir toutes les cartes en main pour créer sa propre société et devenir son propre patron. Sa voie et son activité, il les trouve naturellement dans son cercle familial, auprès de son cousin Aurélien Chamoux, couvreur-zingueur.

Des débuts prometteurs

Si l'idée est bel est bien là, la case investissement est incontournable. S'appuyant sur son expérience et celles des entrepreneurs qu'il a côtoyés, Grégory Eymard monte un dossier complet et arrive devant les banquiers fin prêts : "Même le logiciel de facture était installé, je ne voulais rien laisser au hasard". Sa préparation paie et les banques le suivent sur ce projet, même s'il doit investir 45 000 euros en fonds propres pour l'achat des camions ou échafaudages. Affichant aujourd'hui avec fierté son carnet de commandes rempli sur un an, Grégory se souvient de ses débuts : "C'est Denis Le Porh, couvreur à Vendat, qui nous a aidé à commencer, en nous sous-traitant des chantiers. On lui doit beaucoup et depuis tout a fonctionné par le bouche à oreille".

Pour ses locaux, le chef d'entreprise fait appel à l'équipe de Vichy Val d'Allier Développement : "Cela a été extrêmement vite. Ils m'ont présenté des locaux boulevard du Bicentenaire sur la zone de Champcourt à Cusset, 3 jours après c'était signé" se félicite-t-il. Si la première année est forcément compliquée puisqu'il est impossible à RC Couverture de répondre à des appels d'offres (exigeant un premier bilan comptable), l'entreprise se fait connaître et reconnaître dans le milieu local. Le duo de cousins mise en effet sur sa complémentarité, à Grégory la charge de l'administratif et de la prospection, à Aurélien la partie technique. En parallèle, les deux hommes continuent à se former en permanence.

RC Couverture, l'art de la rénovation

“Aurélien a appris auprès d’anciens, des hommes qui savent faire de la rénovation, c’est donc tout naturellement qu’on s’est spécialisé dans ce domaine où il y a tant à faire”, explique Grégory Eymard. A l’heure où l’on détruit plus facilement qu’on ne répare, RC Couverture mise donc plutôt sur la restauration de l’existant, sans pour autant négliger les créations et chantiers neufs : “Il est beaucoup plus difficile de rénover, mais tout n’est pas à jeter. Notre travail c’est de nous adapter à tout et même mêler ancien et moderne dans certaines structures. Cela représente souvent un défi d’allier les deux ” annonce Grégory Eymard, très présent au cœur des chantiers. Dans cette jeune entreprise, étanchéité, décoration, façonnage, pliage ou découpage, tout est fabriqué et réalisé sur place, avec une place importante faite à la zinguerie sur-mesure. Puisé auprès des anciens, ce savoir est précieux et recherché. Une des clés du succès de l’entreprise qui vient de décrocher l’accord cadre de 3 ans pour entretenir les toitures des bâtiments publics de Vichy Val d’Allier, auprès d’autres entreprises locales. Une reconnaissance du travail de toute une équipe ! “Nous faisons tout pour être également le plus réactif possible avec des devis réalisés en 72h maximum. Je veille aussi à une propreté impeccable de nos chantiers et véhicules et pas qu’en fin de travaux. L’image que nous véhiculons fait aussi la différence” tient à souligner Grégory Eymard. Aujourd’hui l’équipe compte 2 couvreurs zingueurs, un charpentier couvreur, un maçon couvreur, chapeautés par Grégory Eymard. Du façonnage des gouttières en cuivre du château d’Espinasse-Vozelle aux toitures des maisons Domespace tournant au gré du soleil, RC Couverture ne s’interdit aucun chantier ou défi à relever.



S'agrandir pour innover

Avec cette nouvelle embauche en CDI, RC Couverture souhaite désormais se tourner vers de plus grands locaux. Un agrandissement qui permettrait d’avoir une expo showroom pour des mises en situation d’étanchéité en zinguerie ou pour mettre en lumière des réalisations. De quoi ouvrir le champ des possibles pour développer de nouvelles activités ! Fière de transmettre son savoir à des apprentis venus se former auprès de ses experts, RC Couverture sait aussi se rapprocher d’artisans locaux aux forces complémentaires. En s’associant à des entreprises du bassin vichyssois, l’entreprise de couverture a su fédérer autour d’elle une équipe répondant à tous les besoins. “Stéphane Gondras AZ Ouvertures pour les huisseries, Porfirio de Macedo pour la maçonnerie, le plombier Quertinmon, Thierry Brunet Concept Déco Renov et les charpentiers CMV Rossignol et BLC Centre sont des artisans de confiance avec lesquels nous travaillons, pour proposer des solutions globales de rénovation et création à tous nos clients”. Très actif sur les réseaux sociaux et notamment sa page Facebook, Grégory Eymard ne lésine pas sur les photos et explications de chantiers. Un coup de projecteur nouvelle génération qui ne manque pas de vite propager le nom de RC Couverture. “Chez nous, on mutualise les efforts et les hommes sont toujours là pour se donner un coup de main. Le tout dans une ambiance que je veux conviviale et familiale. J’aime dire que RC Couverture c’est une petite histoire pour un grand état d’esprit”, celui de ne jamais décevoir ses clients...

RC Couverture
19 boulevard du Bicentenaire
03300 Cusset
06 15 66 20 55 / 04 70 57 87 12
www.rccouverture-zinguerie-allier.fr
[Facebook RC Couverture](#)

RC COUVERTURE

Patrice Gourbet unit l'avenir des sociétés Créative Mécatronique et Houdec Innovation

07/07/2016

Depuis le mois d'avril, la société Houdec Instrument, basée depuis 1972 dans la zone d'activités de la Tour à Abrest, a changé de dirigeant. Après une mise en liquidation douloureuse, Patrice Gourbet a racheté la société, devenue aujourd'hui Houdec Innovation, en reprenant ses 20 salariés. Egalement à la tête de Créative Mécatronique, la société qu'il a créée à Issoire en 2010, Patrice Gourbet entend bien construire de dynamiques synergies entre ses deux structures. Un vent de renouveau insufflé par un chef d'entreprise plein d'énergie.



Patrice Gourbet

Prenant encore ses marques dans ses locaux abrestois, Patrice Gourbet explique volontiers le parcours qui l'a conduit à 46 ans, à diriger deux sociétés aux forces complémentaires. "Je suis biachet" lance-t-il, fier de sa ville de Désertines. Après son bac F3 (actuel Bac sciences et technologies industrielles génie électrotechnique) obtenu à Montluçon, au lycée Paul Constant, Patrice Gourbet suit un BTS contrôle industriel et régulation automobile à Bourges, une maîtrise de physiques à Metz et un DESS en mécatronique, lui permettant d'obtenir le titre d'ingénieur en 1993 : "Après mes études j'ai travaillé 10 ans pour le groupe SAGEM à Montluçon, Sainte-Florine et à Pontoise comme ingénieur d'études et chef de projets. Puis j'ai eu envie de créer ma société". En 2000, Patrice Gourbet a 30 ans et participe avec 2 associés au démarrage de APOJEE. Spécialisée dans l'électronique embarquée pour l'automobile, Apojée prend de l'ampleur tandis que Patrice Gourbet fait grossir son carnet d'adresses et de commandes. A 40 ans, l'envie de continuer à avancer en solo le pousse à revendre ses parts et à développer sa propre société, Créative Mécatronique.

Créative Mécatronique

"Je n'ai pas changé de secteur d'activité mais seulement de position. Créative Mécatronique s'est d'abord construite autour de l'expertise d'un bureau d'études, mais nous avons besoin de récurrence ce qui ne pouvait passer que par la fabrication". Alors en 2014, la société basée à Issoire se dote d'un atelier de production et se fait un nom dans la création de cartes électroniques pour l'univers automobile. Technicien créatif, Patrice Gourbet pousse son équipe à proposer des solutions globales en matière d'évolution des produits : "Nous faisons de la mécatronique en incluant de l'électronique à des produits mécaniques, pour les rendre plus intelligents, moins lourds, moins chers et surtout plus connectés, notamment dans le domaine médical et automobile" explique-t-il. Si la partie production se développe de plus en plus, c'est bien l'expertise du bureau d'études qui contribue aujourd'hui le plus au chiffre d'affaires global. Se tournant vers l'international et notamment l'Afrique du Sud, où la société issoirienne accompagne un partenaire dans son transfert technologique vers l'Europe, Créative Mécatronique et son patron souhaitent aller plus loin : "Nous avons eu de belles années en termes financiers. L'envie était donc de sortir de la sous-traitance en développant des produits propres" confie Patrice Gourbet.

Suivi par les banques, le chef d'entreprise se fixe plusieurs critères quant au rachat idéal : Une entreprise concevant, fabriquant et vendant des produits propres dans un domaine différent de celui de Créative Mécatronique. Houdec Instrument réunissait ces critères avec, en plus, celui d'être installé depuis 1971 dans le département cher au cœur du futur acquéreur : "J'ai la fibre locale, les racines ancrées dans l'Allier et un intérêt certain à faire croître une société à Vichy plutôt qu'ailleurs" confie-t-il avec le sourire. Pour effectuer ce rachat, il est accompagné de Jean-Louis Decourteix, un consultant international détenant 15% des parts de la société.

Houdec Innovation se tourne vers demain

Créée en 1938, la société Houdec a eu de nombreux noms et dirigeants mais une seule spécialité, les appareils de contrôle et mesure (alarmes de niveau, indicateurs de niveau ou produits nucléaires). La société a été, par exemple, la première à mettre sur le marché un débitmètre à section variable. Avec une fabrication 100 % française et une certification ISO 9001, l'entreprise couvre un marché essentiellement tourné vers les grands groupes du nucléaire et de la pétrochimie comme Esso, Areva, EDF ou Michelin. Cette société a eu de nombreux actionnaires étrangers comme Emerson, Mobrey, Brooks et plus récemment Minerva. En 2015, l'arrêt des maintenances nucléaires en France, l'écroulement du marché pétrolier et enfin la politique menée à l'égard de la Russie qui a conduit à l'annulation d'un très important contrat avec Gazprom, Houdec a perdu 60% de son chiffre d'affaires. La société n'a d'autre choix que de licencier 8 salariés avant une mise en liquidation judiciaire en avril 2016. "Une des raisons des difficultés d'Houdec réside dans une non évolution vers l'électronique. L'expertise des équipes de Créative Mécatronique doit lui permettre de reprendre sa place dans ce marché concurrentiel", annonce Patrice Gourbet qui a repris les 20 salariés de la société. La société réalisant les deux tiers de ses ventes à l'export, l'expertise de Jean-Louis Decourteix est également indispensable.



Pour cela, des synergies sont déjà opérées en interne entre les deux sociétés. Sans parler de fusion juridique, Créative Mécatronique et Houdec Innovation, nouveau nom de la société, affichent déjà une communication et identité visuelle harmonisées. "Créative Mécatronique a pour vocation de développer les nouveaux produits d'Houdec. Je recherche également dès à présent, sur un poste technique, un ingénieur développement qui sera un lien solide entre les deux entités intimement liées" annonce le PDG des deux sociétés. Pour ce dernier et sa toute nouvelle équipe, l'objectif est clair : revenir au chiffre d'affaires 2014 d'Houdec Instrument, soit 3,3 millions d'ici 4 à 5 ans : " Une étroite collaboration s'est mise en place avec les équipes de Vichy Val d'Allier Développement et du Comité d'Expansion Economique Allier, afin d'être plus visible. Nous avons besoin de tout le tissu économique local pour avancer". Et pour arriver à cet objectif de croissance, une dizaine d'emplois pourrait être créée sur 5 ans. Une bonne nouvelle pour l'agglomération.

Houdec Innovation
7 Rue de la Tour, 03200 Abrest
04 70 59 81 81
<http://www.houdec.com>



HOUDEC
Innovation

BLR, une société en plein développement

21/07/2016

La société BLR, leader français en conception de bijouterie, agenceur et fabricant de mobilier d'exposition et vitrines sécurisées, dessine et construit les identités et univers de ses clients depuis près de 20 ans, dans ses ateliers d'Espinasse-Vozelle. Dirigée par Franck Thivel et Thierry Porpora, la société au rayonnement national, s'attaque à un nouveau marché, celui de la finition sur-mesure. Depuis le mois d'avril 2016, un atelier dédié au laquage offre un service "BLR Laque d'Allier" à de nombreux artisans, industriels ou architectes. Avoir toujours un coup d'avance, tel est le défi de cette équipe d'experts.



Thierry Porpora et Franck Thivel

Lorsque Franck Thivel reprend BLR en 2005, la société est en grande difficulté. Créée en 1988 par Valjean Lefebvre, menuisier-charpentier, aux côtés de ses associés MM. Bion et Roinoux, BLR se spécialise rapidement dans la création de vitrines pour la bijouterie. L'heure est aux produits *made in China* et les tours de présentation tournantes se vendent à merveille. Mais le début des années 2000 voit la fin de cet âge d'or. Resté seul aux commandes M. Lefebvre doit tout gérer et n'assume plus de force commerciale. Le chiffre d'affaires est en chute libre et le chef d'entreprise propose un poste à Franck Thivel. Celui-ci refuse d'être salarié, mais hésite peu lorsque, 6 mois plus tard, le chef d'entreprise lui propose de racheter sa société : "En janvier 2005 au

moment de la reprise, j'ai dû effectuer des licenciements pour remettre à flot BLR. Je me suis néanmoins vite rendu compte que j'avais besoin de quelqu'un pour gérer les ateliers et la production. Thierry Porpora est d'abord arrivé en soutien pour quelques mois. 10 ans après il est encore là et nous sommes associés" se souvient Franck Thivel.

Franck Thivel et Thierry Porpora, un duo complémentaire

En 1995 déjà, Franck Thivel est à la tête d'une société. Après des études en robotique industrielle et une école de commerce à St-Etienne, le jeune diplômé se lance à Courpière dans une société de polissage de couteaux. Repéré par un de ses fournisseurs, il prend la direction de 1996 à 2000 de la société Mécapolior produisant et distribuant des consommables de polissage pour la coutellerie. "J'ai ensuite été le directeur commercial de la société Elmaduc dirigé par M. Stramezzi. J'ai beaucoup appris à ses côtés notamment dans la relation client et le service qualité" explique ce dernier. Spécialiste du profil aluminium, Elmaduc assure l'anodisation et l'usinage pour de grandes entreprises comme ALSTOM ou la SNCF, tout en offrant un service dédié aux métiers du bâtiment et aux artisans. A travers ce parcours professionnel, Franck Thivel passe par de nombreux postes où il apprend à gérer toutes les facettes d'une société. Il croise sur cette route riche d'enseignements, Thierry Porpora, alors responsable de site pour Wichard, société d'accastillage marin. Dans son site du Creux de l'Enfer à Thiers, Thierry Porpora est un homme d'atelier et de fabrication. Meneur d'hommes et passionné par le travail manuel, il rejoint l'aventure BLR en 2006. Tout naturellement les deux hommes se répartissent la direction de la société. Thierry Porpora gère les achats, la production et le personnel tandis que Franck Thivel assure la partie commerciale. Rapidement, de nouvelles orientations leur permettent d'assumer fièrement une progression de 30 à 40% chaque année.

Des bijouteries clés en main

Dès 2005 la modernisation de la société est engagée par Franck Thivel, qui a décelé le potentiel de l'univers Horlogerie Bijouterie Joaillerie Orfèvrerie (HBJO). L'arrivée de la designer Laëtitia Roussange chez BLR marque un tournant décisif. Si l'esthétique des vitrines a été revue pour plus de modernité, il faut aller plus loin. L'équipe mise alors sur l'agencement de bijouteries sur-mesure. BLR se structure, recrute et offre des services qui facilitent la vie des

bijoutiers. Les équipes construisent avec leurs clients la réflexion marketing, conception du projet, définition des niveaux de sécurité ainsi que le montage et dépôt du dossier administratif. En tant qu'entreprise générale, BLR coordonne et pilote aussi tous les travaux. En 2013, la société investit 100 000 euros dans la rénovation de ses locaux, puis achète de nouvelles machines de précision comme une machine à commande numérique 5 axes en 2014. Fiers de leur implantation dans l'Allier, les dirigeants travaillent au quotidien avec des sociétés locales : "Pour l'usinage nous travaillons avec Jérôme Roche à Cusset, Allier Découpe + avec Pascal Boutonnat ou bien encore la société d'agencement Promebat d'Hervé Demard". En affichant un esprit élégant, innovant et dynamique, BLR conquiert des marchés dans toute la France. Assurant une production française, dans des ateliers attenants à ses bureaux d'études, BLR suit tous les projets de A à Z et c'est ce qui plaît ! En 2014, le terrible accident de moto de Franck Thivel aurait pu mettre un coup d'arrêt à la société... c'était sans compter sur la détermination de toute une équipe qui a su tirer profit de toutes les adversités.

Des projets pour l'avenir

Si la recherche technologique, l'agencement et le conseil font déjà sa force depuis deux décennies, BLR s'attaque donc à un nouveau marché, celui de la finition sur-mesure, répondant à une forte pénurie locale. Depuis le mois d'avril 2016, un atelier dédié au laquage accueille deux nouveaux salariés dans les locaux de BLR. 50 000 euros d'investissement ont été nécessaires pour dessiner des espaces adaptés, acquérir des machines spécifiques (cabine de peinture, pompes à vernis, machine à teinter, machine de mélange des couleurs) ainsi qu'un véhicule assurant une prestation d'enlèvement et de livraison des pièces auprès des clients, dans une vraie volonté de service de proximité.



"Nous sommes autonomes dans la fabrication de nos teintures, ce qui nous apporte beaucoup de liberté et de créativité, c'est un nouveau moyen d'expression, qui va nous permettre d'accentuer notre montée en gamme et en qualité", précisent les dirigeants. BLR-Laque d'Allier, service de laquage unique sur le département est donc un véritable laboratoire de création et de laquage à façon. Ce nouveau département BLR propose en effet, en plus du laquage traditionnel, des textures et effets originaux imitant le cuir ou dessinant un effet craquelé, ainsi que des vernis protecteurs pour supports imprimés.

Autre projet, l'agrandissement des locaux à l'horizon 2017. Après la création cette année d'un nouveau site Internet et d'une identité visuelle redynamisée, 400 à 500 000 euros seront ainsi investis pour moderniser les ateliers et dessiner une lumineuse mezzanine pour les bureaux. "Nous nous rendons compte que presque systématiquement, un client qui vient chez BLR nous fait confiance pour son projet. Notre espace de travail est une vitrine d'excellence pour mettre en valeur nos savoir-faire" explique Franck Thivel.

BLR

57 Route de Vichy, 03110 Espinasse-Vozelle

info@blr-concept.fr

<http://www.blr-concept.fr>

04 70 32 07 77

[Accéder à la fiche de BLR](#)

BLR

CIBC Allier : accompagner tous les parcours professionnels

28/07/2016

Salarié ou libéral, chef d'entreprise ou demandeur d'emploi : quelle que soit votre situation, le Centre Interinstitutionnel de Bilans de Compétences (CIBC) de l'Allier est habilité à accompagner les individus dans la construction de leur parcours professionnel.



Jean-Pierre Vacher et Catherine Combourieu

« Pour faire évoluer les compétences et la qualification professionnelles des personnes, nous bénéficions de l'expertise de nos équipes et de la qualité de nos prestations. »

Jean-Pierre Vacher est à la tête du CIBC 03 depuis 1996. À son arrivée, il s'est attaché à structurer cet organisme qui oeuvre en tant que partenaire des politiques publiques de l'orientation professionnelle.

Une indépendance synonyme de neutralité

« À leur création il y a 30 ans cette année, les CIBC se sont fixé comme objectif initial de regrouper l'ensemble des savoirs et des acteurs (sociaux, économiques et institutionnels) susceptibles d'intervenir dans la valorisation des compétences.

*Notre statut d'association interinstitutionnelle nous permet d'agir en toute indépendance. Notre conseil d'administration compte en son sein des représentants locaux des organismes patronaux (CGPME, Medef, UPA) et consulaire (CCI), des syndicats de salariés, ainsi que les différentes structures intervenant en amont comme en aval du secteur de l'orientation et de la formation professionnelle. Ils participent ensemble à cette **démarche globale au service des individus et des entreprises, pour une gestion optimisée des carrières**. La gouvernance partagée qu'ils assurent vient garantir la neutralité du CIBC. Celles et ceux qui ont recours à ses services peuvent le faire en toute confiance.»*

Jean-Pierre Vacher est Président d'honneur de la Fédération Nationale des CIBC, à la création de laquelle il a été étroitement associé en 2001. *« Sa centaine de centres départementaux ou régionaux (depuis avril, les 12 CIBC d'Auvergne et de Rhône Alpes sont réunis au sein de CIBC Auvergne Rhône Alpes) répartis sur le territoire national au travers de plus de 250 sites, constitue aujourd'hui le **premier réseau européen de l'orientation tout au long de la vie et de la sécurisation des parcours professionnels**. »*

Une équipe de proximité

En plus de son siège social situé à Vichy, le CIBC Allier assure une présence locale à Moulins et à Montluçon les jours ouvrables, de 8h30 à 18h30. *« Avec environ 1000 prestations réalisées chaque année, nous atteignons le niveau des centres de grandes métropoles, figurant ainsi dans le top 15 des CIBC.»* Adaptant ses pratiques au plus près des hommes et de leur territoire, l'équipe bourbonnaise dirigée par Catherine Combourieu depuis 1997 compte actuellement une dizaine de salariées réparties sur les trois bassins du département.

« Pour répondre à une demande croissante, notre conseil d'administration a décidé l'emménagement dans de nouveaux locaux afin d'améliorer les conditions d'accompagnement des personnes sur nos trois sites. » C'est chose faite pour Montluçon et Moulins, le siège vichyssois préparant quant à lui son prochain transfert au 3 rue Montaret, effectif normalement le 26 septembre 2016.

Des prestations adaptées et diversifiées

« Première de nos missions, le bilan de compétences permet aux personnes souhaitant évoluer dans leur carrière, voire changer de métier, de faire le point sur leur parcours professionnel pour cerner au mieux leurs acquis comme leurs pistes de progrès et définir avec nous leurs besoins en formation. » En 2015, les bilans de compétences ont constitué 60 % des activités du CIBC Allier (dont 57 % en direction des salariés). La part consacrée aux prestations Pôle Emploi représente 25 %, le solde de 15 % étant consacré à diverses actions ciblées (Prestation Spécifique d'Orientation Professionnelle -PSOP- ou encore Potentiel Emploi à destination des personnes en situation de handicap).



Ainsi que le précise Catherine Combourieu, « ce sont les CIBC qui, depuis 2003, portent les Points Conseil en VAE de l'Auvergne. » Cette mission est venue compléter l'éventail de services déployés. « Si, comme notre nom l'indique, nous sommes des spécialistes « historiques » des bilans de compétences, nous développons **une vision dynamique de l'orientation susceptible de faire évoluer nos outils**. Nous suivons notamment les avancées technologiques, incluant le numérique très porteur pour des territoires tels que les nôtres. ». Cela fait un an que le CIBC 03 est en charge d'Activ'Projet, un marché attribué par Pôle Emploi. « Le suivi des demandeurs d'emploi s'effectue à distance, via **une plateforme de travail collaborative** favorisant leur prise d'autonomie. Son contenu pédagogique a été élaboré par les quatre CIBC d'Auvergne, qui le modifient en fonction des retours des utilisateurs. Cette plateforme innovante ayant apporté la preuve de son efficacité se voit actuellement transposée à l'ensemble de nos prestations. »

Le CIBC 03, via son réseau national, a récemment été certifié « évaluateur CLEA » par le COPANEF (www.certificat-clea.fr/). Les CIBC sont le premier réseau d'évaluation concernant le socle de connaissances et de compétences professionnelles.

Afin que la volonté de progression permanente suivie par le CIBC 03 soit dûment attestée, il va s'engager en septembre prochain dans une démarche de Qualité Totale.

Sa capacité à « accompagner le développement de l'Homme, de l'Entreprise et du Territoire » dans l'Allier va également se trouver renforcée par l'installation de son siège dans des locaux loués à la CCI de Vichy. Le CIBC devient le voisin immédiat de l'Agence de développement économique de Vichy Val d'Allier, la plupart des acteurs se trouvant ainsi regroupés.

CIBC Allier

Tél. : 04 70 96 56 65- Email : contact@cibc.allier.fr

Rendez-vous d'information gratuit

www.cibc-allier.fr



Les Forges des Margerides recrutent

24/08/2016

Frédéric Caraty et Patrick Besogne sont à la tête des Forges des Margerides, une entreprise basée à Hauterive qui emploie aujourd'hui 80 personnes. Fabricant et distributeur d'équipements industriels pour le jardin et les espaces verts (Kubota, Honda, Castorama...), les Forges des Margerides viennent de racheter leur concurrent Pilote 88.



Frédéric Caraty et Patrick Besogne

De rachats en nouvelles compétences

Les Forges des Margerides c'est tout d'abord l'histoire d'un homme, René Moïse qui crée en 1955 une entreprise aux Margerides à côté de Thiers. Déjà spécialisée à l'époque dans les équipements de motoculture, la société naissante conçoit des rotatifs pour la marque Honda. Dans les années 80, la famille lyonnaise Girard reprend l'entreprise et se lance dans un nouveau marché : les motobineuses. On ne jardine plus comme avant, il faut s'adapter !

Plus petites et maniables, ces machines sont parfaitement adaptées aux surfaces désormais réduites des potagers et jardins. Les Forges de Margerides suivent les tendances et diversifient leurs activités en devenant fabricant de produits finis, ce qui leur permet de concevoir entièrement des machines. En 1992, la société opère son premier rachat avec la société PBL et ses lames de tondeuses, suivi en 1996 du rachat des bacs de ramassage de la société Kubota qui rejoignent les rangs de l'entreprise, désormais basée à Hauterive, dans la zone des Sables.

Une politique payante qui assoit la société dans son secteur et dynamise ses ventes. C'est en 2000 que Patrick Besogne devient président, avec l'aide d'un fond d'investissement, des Forges des Margerides, après avoir gravi en interne, de nombreux échelons dans l'entreprise qui l'a formé. La même année, la société marque un "grand coup" en créant la gamme de motobineuses Viking style. En 2010 le fond d'investissement cherche à vendre, mais personne ne veut racheter...

Un duo complémentaire

"Nous nous sommes rencontrés, Patrick Besogne et moi, par l'intermédiaire du cabinet financier qui suivait la société. Ce fut surtout et avant tout une rencontre d'hommes" explique Frédéric Caraty. Issu de la grande école de commerce EM Strasbourg, Frédéric Caraty sait très vite où il va et intègre un master de management à HEC Paris, dont la devise est "Apprendre à oser". C'est ce que ce dernier fait en dirigeant une PME d'équipements de jardin. Son association en 2010, à parts égales, avec Patrick Besogne, s'est donc construite naturellement : "Dans notre cas, diriger à deux est une force et un vrai plus. Il y a trop de travail pour une seule personne alors nous nous partageons les tâches suivant nos savoir-faire". A Patrick Besogne la partie technique et à Frédéric Caraty la gestion, pour une complémentarité efficace. Après une restructuration difficile mais inévitable en 2010, qui a vu une baisse d'1/3 des effectifs, la société investit et mise sur l'avenir. En 2011 le duo rachète SECA, fabricant de scies à bûches, puis CARROY en 2014, spécialiste des broyeurs d'herbes, basé à Vierzon. Le champ d'actions s'agrandit encore avec le rachat en mai 2015 d'un sérieux concurrent, Pilote 88.

Recrutements et investissements

Un nouveau cap d'envergure qui a déjà nécessité un investissement de 700.000 euros : "Nous avons investi dans une cabine de peinture, une cintrreuse numérique, une presse hydraulique et des robots nous permettant d'absorber la charge supplémentaire de travail dû au rachat de Pilote" précise Frédéric Caraty. Cet investissement a notamment été soutenu par les aides BPI France pour le développement de l'innovation (ADI). Une aubaine également pour l'économie et l'emploi local puisque les dirigeants ont commencé à recruter de nombreux profils supplémentaires.



"A court terme nous proposons 30 CDD dans des postes d'ouvrier, maintenance et opérateur robot. Nous transformerons 5 à 10 de ces CDD en postes CDI" confient les dirigeants qui cherchent à embaucher avant tout en local. Ces employés viendront rejoindre l'équipe de 80 personnes déjà en place sur les 2 sites des Forges des Margerides, dans les 10 000 m² de locaux d'Hauterive et à Vierzon pour Carroy. Une équipe polyvalente soutenue par des prestataires locaux pour les fournitures, l'imprimerie et les transports.

Les Forges des Margerides offrent donc aujourd'hui une gamme complète de produits et services, du bureau d'étude aux pièces de rechange.

Une réussite qui peut donner des idées : "Non ce n'est pas compliqué d'entreprendre en France. Passée la difficulté de convaincre les financeurs, il faut, je pense, un peu d'expérience pour bien mener sa barque et surtout avoir et garder les idées claires" confie Frédéric Caraty.

Les Forges des Margerides
Les Sables - 03270 HAUTERIVE - FRANCE
Téléphone : 00 (33) 04 70 58 87 87 / Fax : 00 (33) 04 70 58 87 70
contact@fm-sa.fr
www.forgesdesmargerides.fr



Vincent Escano, le choix d'un métier conjugué au masculin

01/09/2016

En 2016, encore, les hommes gagnent en moyenne 23,5 % de plus que les femmes, soit 455€ par mois et donc environ 235 000€ à la fin d'une carrière de quarante-trois ans. Les raisons ? Des femmes assumant plus généralement des responsabilités familiales (30% de femmes actives en temps partiel contre 7% des hommes) et leur présence massive dans des métiers peu qualifiés. S'il est important de travailler dans le sens d'une parité salariale, des évolutions doivent aussi se mettre en place sur le regard porté sur les métiers.



Qui a dit en effet que les femmes ne pouvaient pas être maçon, ou que les hommes n'étaient pas fait pour être secrétaire ? L'orientation scolaire, la bienveillance familiale et la mise en lumière de profils sortant des cadres préétablis, doivent jouer un rôle important pour guider filles et garçons dans des voies de passion et non d'obligation sexiste.

Faisant fi des regards obliques et remarques pas toujours encourageantes, des hommes et femmes exercent des métiers qu'on ne dit réservés qu'à certains. Vincent Escano, sage-femme au Pôle Santé des Célestins, est de ceux-là. Sans revendication ni poing levé il accompagne les futurs parents, dans un métier qu'il a choisi comme une évidence. Si les correcteurs d'orthographe insiste encore pour modifier le "un" sage-femme en "une", lui assume avec fierté ce métier qui le rend forcément un peu unique.

"Je ne me suis jamais dit, je vais faire sage-femme parce que c'est insolite ! Je fais ce métier parce que dans 90% des cas mes patients sont heureux de venir me voir. Contrairement à un médecin, mon travail est de ne rien leur trouver", confie Vincent Escano, dans son bureau du Pôle Santé dirigé par le Docteur

Thierry Haag. Ce jeune sage-femme de 26 ans s'est installé en libéral au premier janvier 2015, après avoir prouvé sa ... motivation. "J'ai d'abord téléphoné à la secrétaire du docteur Haag pour savoir s'ils avaient de la place pour un sage-femme dans leur équipe. Puis 5 minutes après je suis venu en personne me présenter. Sans nouvelle au bout de quelques semaines, je n'ai pas hésité à rappeler et j'ai intégré cette équipe. Comme l'a dit Thierry Haag, si on me ferme la porte je passe par la fenêtre" s'amuse Vincent Escano. A 25 ans, il s'installe donc en libéral au cœur du cadre privilégié du Pôle Santé des Célestins et prend en charge la partie obstétrique pour soulager l'équipe de gynécologues en place.

Sage-Femme, un métier complet et complémentaire

Vincent Escano a grandi à Fouras, une petite ville proche de La Rochelle, bien connue des fans d'énigmes et de fort aux boyards bien gardés. S'il rêve comme beaucoup de gamins d'être vétérinaire pour sauver les animaux, c'est bien vers les humains qu'il tracera son chemin de médecine : "Ma famille n'a pas de spécialité, chacun fait ce qui lui plait comme métier alors personne ne s'est étonné de mon choix". En fac de médecine à Poitiers, il se spécialise et intègre l'école de sage-femme : "Poitiers a été la première école à accueillir des hommes et aujourd'hui encore on en compte près de 10%, ce qui est très rare. Sur 22.000 sages-femmes en France il y a moins de 1.000 hommes dont 90% en milieu hospitalier" précise-t-il. Son passage obligé par l'univers hospitalier le conforte un peu plus dans son envie profonde de travailler en libéral. Auprès de l'équipe de Thierry Haag, Vincent Escano a de suite trouvé une place de choix sans hiérarchie ou esprit de compétition. "Les gynécologues ont parfois peur de l'ouverture des compétences des sages-femmes mais chacun son domaine. Le gynécologue s'occupe des pathologies, nous, du suivi pré et post-natal en cabinet et à domicile, nous sommes donc complémentaires".

Vincent Escano, comme tous ses confrères et consœurs, peut également réaliser du dépistage (frottis), de la prescription de contraceptifs ou même la pose d'un stérilet. Des missions pouvant soulager les médecins aux salles d'attentes engorgées. Au sein du Pôle Santé, les spécialistes n'ont eue qu'à traverser un couloir ou passer une porte pour demander conseil à un collègue étio-pathe, gynécologue, sophrologue ou dermatologue. Un gain de temps et d'efficacité couplé à une chaleureuse vie en collectivité.

Dépasser les préjugés

Si les mentalités évoluent, Vincent doit encore au quotidien faire progresser la vision qu'ont les patientes et leurs conjoints sur le métier de sage-femme. Avec humour et respect des pudeurs, il combat les préjugés : "Un homme est forcément plus doux car on ne sait jamais ce que c'est que d'être une femme. Pas d'utérus, pas d'avis, je prends donc en compte la parole de mes patientes. Je ne suis qu'un guide qui conseille et qui n'a pas à imposer une idée ou vision". Avec professionnalisme il répond donc aux inquiétudes dans des entretiens personnalisés et sans tabou, en insistant sur le fait que le cadre élégant des Célestins n'a aucune incidence sur ses tarifs, identiques aux autres indépendants. Vincent Escano tient aussi à remettre certaines choses au clair : "Je ne pratique pas d'accouchement à domicile. La délivrance est un moment délicat où les hémorragies peuvent être très importantes. Nous n'avons que 5 litres de sang dans notre corps, c'est ce que je rappelle à mes patientes pour leur faire comprendre l'importance d'un accouchement médicalisé".

Aujourd'hui le bouche à oreille fonctionne bien et les patients de Vincent Escano sont ses meilleurs ambassadeurs. Dans son cabinet où les artistes street art s'affichent avec dynamisme, le jeune homme construit avec conviction le style forcément unique qui est le sien en libérant les paroles. Une constante amusante semble lui prouver que son métier devient naturellement banal : "Dès que je parle de mon travail, les femmes font ce qu'elles font avec toute femme enceinte, elles me racontent leur accouchement. Mais moi, elles ne me touchent pas le ventre" conclut Vincent Escano, heureux de vivre aujourd'hui le métier qui le fait vibrer.

Focus : *Le 29 mars 2016 a eu lieu en France la journée de l'égalité salariale. Une journée très significative qui met en avant les inégalités existant encore entre les hommes et les femmes. En moyenne, ces dernières devront attendre la fin du mois de mars pour toucher le salaire qu'un homme a touché au 31 décembre précédent. Ou bien dit autrement, si une femme avait un salaire équivalent à un homme, chaque année elle cesserait d'être payée à partir de la fin du mois d'octobre. Pour favoriser l'embauche de femmes dans des secteurs où elles sont peu présentes, la Délégation aux Droits des Femmes et à l'Égalité (DDFE) peut verser aux entreprises volontaires une aide financière destinée à financer des formations, des aménagements matériels (ex : construction de vestiaires) ou des achats de matériel pour réduire la pénibilité (ex : limiter le port de charges lourdes).*

L'un des leviers pour favoriser la création, la reprise ou le développement d'entreprises par les femmes consiste à faciliter l'accès au crédit bancaire. A cette fin, le Fonds de Garantie à l'Initiative des Femmes (FIGF) permet de garantir une partie des prêts sollicités.

Vincent Escano

[Pôle Santé des Célestins](#)

35 Rue Alquie, 03200 Vichy

06 78 61 61 93

Rédaction Bénédicte Rollet NOTA Bene pour les carnets économiques de Vichy Val d'Allier Développement.

Sources et ressources:

Les chiffres clés de l'égalité entre les femmes et les hommes (éditions 2015 et 2016)

(<http://www.familles-enfance-droitsdesfemmes.gouv.fr/publications/egalite-entre-les-femmes-et-les-hommes/>)

L'Observatoire des inégalités

(<http://www.inegalites.fr/spip.php?article972#nb1>)

Hassenforder et Fils, l'exigence du bon

08/09/2016

Germain et Aimé Hassenforder ont puisé dans l'Alsace natale de leur père le meilleur du terroir et de la gastronomie. Les deux frères tracent naturellement leurs carrières dans le négoce d'animaux et la filière viande. Présente depuis 1991 dans la zone de Vichy-Rhue, la société Hassenforder et Fils a fait du commerce de gros et de la découpe de viande sa spécialité. Rachetée en 2011 par la coopérative d'éleveurs SICABA, l'entreprise familiale participe plus que jamais au développement d'une filière d'excellence, respectant les éleveurs et consommateurs, autour de produits Label Rouge, IGP et Bio.

Luc Mary, directeur général



Dès leur plus jeune âge, les frères Hassenforder sont baignés dans l'univers des bouchers traditionnels, respectueux des éleveurs et très attentifs à la qualité des viandes présentées à leurs clients. Historiquement marchands de bestiaux, principalement négociant d'ovins et bovins vivants, on leur demande de réaliser l'abattage des bêtes proposées à la vente. Ils créent également un atelier de transformation pour vendre des charcuteries alsaciennes typiques. Suite à la fermeture de l'abattoir de Moulins se présente en 1991 l'opportunité pour Aimé Hassenforder de cogérer l'abattoir municipal de Vichy, avec la société Livrozet Viandes de Jean-Luc Livrozet. Créée en 1965, cet outil, propriété de Vichy Val d'Allier, voit donc se structurer autour de lui une société d'exploitation, la SOVIAB.

Située dans la Zone Industrielle de Vichy-Rhue, loin des riverains, la structure bénéficie d'un emplacement idéal aux côtés de la société Convivial, spécialiste de la viande surgelée haut de gamme et notamment de l'effeuillé de Charolais. Livrozet Viandes (viande bovine très haut de gamme) et Hassenforder et Fils apportent aujourd'hui encore l'essentiel du tonnage annuel (85%) de l'abattoir. Les 15 % restants sont dédiés à un service public permettant à qui le souhaite d'abattre dans ces locaux. Ovins, bovins, porcins, et équins peuvent ainsi être abattus ici pour un tonnage annuel de 7.000 Tonnes. Des bouchers abatteurs ou éleveurs viennent ainsi toute l'année compléter l'activité des lieux. Le loyer et la taxe d'abattage versés par les co-gérants dans le cadre du contrat d'affermage, permettent de réaliser les travaux nécessaires au maintien de l'agrément par les services vétérinaires. Ainsi 1,8 à 2 millions d'euros vont être débouqués pour une refonte de l'abattoir sous 2 ans.

La SICABA au service du développement d'Hassenforder

À la création de la SOVIAB, la société Hassenforder achète à côté de l'abattoir des terrains et y construit un gros atelier de découpe de viande de porc, bœuf, veau et agneau. Lorsqu'ils décident de passer la main en 2011, son activité, rayonnant sur 200 km autour de Vichy ne passe pas inaperçue. La coopérative d'éleveurs SICABA de Bourbon-l'Archambault, qui connaît bien la société vichyssoise, est vite intéressée par le potentiel du site et du marché. "La coopérative était dans une dynamique de développement après le rachat d'une société de transports pour la livraison de nos carcasses et de la boucherie Bourbonnaise de Vichy pour la vente directe de nos produits. Nous sommes limités à l'abattoir de Bourbon l'Archambault par un agrément de 3.500 tonnes annuelles, le maximum que puisse supporter la station d'épuration. Délocaliser une production à Vichy était une vraie opportunité pour notre développement" explique Luc Mary, actuel directeur de la SICABA et d'Hassenforder et Fils, devenu filiale du groupe. Avec 5.800 tonnes abattues chaque année à Vichy sur les 8.000 possibles, la marge de progression était donc belle. Une occasion saisie par la SICABA qui délocalise alors sa production porcine à Vichy. Déjà très engagée dans la démarche Label Rouge et appuyée par une belle renommée, la transition de propriétaires chez Hassenforder se fait en douceur :

“ Nous avons gardé les mêmes équipes avec une évolution en interne et beaucoup de nos clients ne se sont même pas aperçus du changement” se félicite Luc Mary. Connus et reconnus depuis de nombreuses années Hassenforder et Fils a ainsi continué sa belle progression auprès de clients fidèles. “La qualité des produits, leur préparation et une logistique de 22 camions livrant sur un rayon de 200 km, ont fait la force de cette société. Aujourd’hui nos clients sont à 65% des artisans/bouchers, 15% des salaisoniers, 5% GMS et à 15% des grossistes, restaurateurs et particuliers. ”

La SICABA, de l'éleveur aux consommateurs

La SICABA a été créée en 1963, avec l’objectif d’abattre et de commercialiser aux meilleures conditions et sous toutes ses formes les bovins, veaux, ovins et porcs produits par ses adhérents. Aujourd’hui le pari est gagné pour les 286 éleveurs adhérents, qui maîtrisent tout le circuit de production et commercialisation. Une rareté dans le paysage français : “Le virage important pour la SICABA a été opéré au moment de la crise du veau aux hormones en 71. Tous nos éleveurs ont refusé de faire passer la quantité avant la qualité. En 1974, nous recevions avec fierté le premier Label Rouge de France de viande bovine adulte "Charolais du Bourbonnais", suivi, en 1990, du label ovin "Agneaux du Bourbonnais”, avec l’Organisme de Défense et de Gestion **ADET dont nous sommes adhérents** " précise le directeur.

Avec des cahiers des charges aux exigences de traçabilité très strictes et une alimentation naturelle, interdisent anabolisants et autres hormones et implants de croissance, la SICABA se démarque et rassure aussi lors des crises de la vache folle. Le porc fermier d’Auvergne, élevé en plein air est également labélisé en 1990. Dès 1991, la SICABA se veut aussi très précurseur en soutenant 8 éleveurs dans une démarche Bio, reconnue depuis 2012 par l’ADET qui crée une Section Bio permettant la promotion de la marque **Cœur de Terroir**. En **1992**, SICABA est même devenu le premier distributeur de viande Bio à être certifié par Qualité France. L’année 1996 voit quant à elle l’arrivée d’un nouveau signe de qualité pour Le **Boeuf Charolais du Bourbonnais** et l’**Agneau du Bourbonnais** qui obtiennent l’IGP (Indication Géographique Protégée) : “Vous pouvez avoir un Label Rouge Charolais élevé dans le Nord ou des Salers en Bretagne. L’IGP est un signe officiel de qualité (SIOQ) européen garantissant la naissance, l’élevage et l’abattage d’une race dans son terroir d’origine” tient à rappeler Luc Mary. Il faudra par contre attendre 2012 pour pouvoir afficher une IGP sur le porc fermier d’Auvergne.

Visions d’avenir

Avec un chiffre d’affaires cumulé de 60 millions d’euros, 200 collaborateurs et 11.000 tonnes abattues chaque année, le groupe SICABA se porte bien et souhaite continuer sur sa belle lancée. Avec une marge de 1.000 tonnes restantes sur Vichy, le groupe souhaite introduire une nouvelle activité porcine, l’abattage de Coches, besoin typique des salaisons d’Auvergne. Cette nouvelle activité s’orientera sur des viandes biologiques, des viandes label rouge et des viandes certifiées.

Le groupe Sicaba s’engage à mettre tout en œuvre pour développer les signes de qualité, label rouge, IGP et viandes biologiques. Au service de ses adhérents producteurs, le groupe veille à assurer une plus-value, la meilleure possible, et à mettre en œuvre des dispositifs sécurisant le prix de revient comme dans la filière porc fermier d’Auvergne où le prix payé éleveur dépend principalement des coûts alimentaires.

Le groupe engagé dans la promotion de ses viandes est présent sur les salons régionaux et nationaux (Sommet de l’élevage, le Sihra) et internationaux (SIAL). Il est également présent dans les structures de la nouvelle région Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, cluster bio d’Auvergne-Rhône-Alpes, pour participer à la dynamique de la nouvelle région, et notamment proposer ses viandes à la restauration collective régionale.

Hassenforder et Fils
Zone Industrielle Vichy-Rhue, 03300 Creuzier-le-Vieux
04 70 30 89 00 / ha2@wanadoo.fr
www.lesviandesdubourbonnais.fr
www.porcfermier-auvergne.fr
[Voir la fiche de l'entreprise](#)



Une nouvelle organisation territoriale se dessine

15/09/2016

Face aux évolutions territoriales et aux contraintes budgétaires et réglementaires des collectivités et des acteurs de l'économie, le territoire de Vichy Val d'Allier veut se saisir de l'occasion pour repenser le service aux entreprises et la promotion territoriale.



Le déplacement de l'Agence de développement servira de point de départ à une réflexion globale entre la Communauté d'agglomération (Vichy Val d'Allier), son Agence de développement (Vichy Val d'Allier Développement), la Chambre de Commerce et d'Industrie de Moulins-Vichy, l'Office de Tourisme et Thermalisme de Vichy ainsi que le Comité d'Expansion Economique de l'Allier.

Toutes ces structures vont devoir réécrire leur feuille de route pour le 01^{er} janvier 2017.

Il a été décidé d'anticiper plutôt que de subir, de se réinventer collectivement pour servir au mieux le territoire et ses entreprises.

C'est finalement dans les locaux de la Chambre de Commerce et d'Industrie que Vichy Val d'Allier Développement s'est installé mi-mai. La proximité des services de la chambre de Commerce et d'Industrie permettant une optimisation des missions des deux structures. Mais ce n'est qu'un aspect de la question, beaucoup plus vaste.

Promouvoir le territoire avec ses points forts et ses atouts est aussi l'affaire de tous. Un volet promotion pourrait aussi être assuré par l'Office de Tourisme et de Thermalisme dont la première mission est de faire venir des clients sur le territoire. Les clients sont aussi des professionnels lorsque l'on parle de tourisme d'affaire. Il y a des synergies inexploitées et une évolution dans le marketing digital que personne ne doit ignorer mais que tous doivent déployer avec une stratégie adaptée en fonction des cibles visées.

Cette filière économique du tourisme est un enjeu majeur pour le territoire de l'agglomération qui ne s'oppose pas au développement industriel, commercial et de service mais au contraire qui le complète et le soutient.

Des actions croisées doivent pouvoir s'imaginer et prendre forme, développant ainsi et encore plus l'attractivité du territoire. Un territoire qui évolue aussi avec l'entrée proche de la Montagne bourbonnaise et ses activités de pleine nature.

Les compétences du Comité d'Expansion doivent aussi être préservées tout en s'adaptant à la nouvelle donne régionale. L'enjeu est de ne pas perdre les compétences humaines et techniques des structures existantes et de les redéployer dans un contexte et une géographie nouvelle. Cette structure pourrait aussi rejoindre ce « Pôle d'Attractivité Economique » local en formation.

C'est ce challenge qui va devoir prendre corps dans les mois à venir. L'ensemble des acteurs adhèrent tous sur le principe à cette idée.

La Chambre de Commerce et d'Industrie devenant encore un peu plus la "Maison de l'Entreprise" avec sous son toit les principales structures qui ont vocation à accompagner la création et le développement d'activités.

Le territoire de Vichy Val d'Allier veut se mettre en "mode projet" en conservant l'essentiel de son savoir-faire mais aussi en cassant les codes établis et se fédérant au maximum pour créer une lisibilité optimale tant pour la future métropole que pour la grande région Auvergne Rhône-Alpes.

Cette nouvelle articulation des structures et des compétences est un enjeu majeur que l'ensemble des acteurs a décidé de relever et auquel ils travaillent ensemble depuis le mois de mars.

L'implantation de l'Agence de développement dans les locaux de la Chambre de Commerce et d'Industrie, qui accueille aussi depuis peu le Centre Interinstitutionnel de bilans de compétences, est l'amorce d'une nouvelle démarche d'optimisation économique dédiée aux porteurs de projets, aux entreprises existantes mais aussi aux prospects et investisseurs du territoire.

Le temps des oppositions, des égos, des concurrences est révolu. Le temps est au travail collaboratif dans les entreprises comme dans les structures en charge de leur accompagnement.

« Les territoires intelligents » doivent aussi utiliser « l'intelligence collective » et déployer des complémentarités, de la valeur ajoutée, et de l'innovation.

Vichy Val d'Allier a validé cette démarche pragmatique, c'est un signal fort en direction du futur espace Métropolitain Clermont Vichy mais aussi et surtout de la nouvelle Grande région Auvergne- Rhône-Alpes. Mais c'est aussi le témoignage que l'Allier sait se remettre en question au milieu de toutes les réformes issues de la loi NOTRe.

VICHY VAL D'ALLIER DEVELOPPEMENT
5-15 Rue Montaret - BP 52337 - 03203 VICHY Cedex
Nouveau Téléphone : 04 70 30 41 70
www.vichy-economie.com



Don Foster continue sa croissance

22/09/2016

En aout 2015, la société Don Foster prenait ses aises dans les 6.000 m² de ses nouveaux locaux de la ZI du Coquet à Seuillet. Spécialiste du travail de la chaudronnerie fine et mécanique de précision pour les secteurs des sports mécaniques et de l'aéronautique, l'entreprise a réuni en janvier 2016, sur ce même site, les activités de mécanique de précision de la société Aspic. En s'appuyant sur les complémentarités et forces de Rexiaa Group, intégré en 2006, Don Foster s'affirme comme un lieu unique de formation et d'emplois sur le bassin de Vichy Val d'Allier.



Lorsqu'il fonde Don Foster il y a 40 ans, Donal Foster est bien connu du milieu automobile. En se lançant dans l'aventure naissante des trains roulants (pièce auto assurant la stabilité et le contrôle des véhicules), il crée un Don Foster 1 sur la commune de St Germain des Fossés. A cette époque, sa maison devient son atelier et 6 collaborateurs l'accompagnent, pour répondre aux programmes et besoins urgents du sport automobile en matière de pièces techniques. Le rachat des locaux du magasin "Global" est ensuite le signe d'une belle vitalité de la société, avant une reprise il y a 18 ans, par Monsieur Gigot, lui aussi passionné et fin connaisseur du sport automobile. En 2006, c'est Jacques Moniot,

qui reprend cette société de 20 salariés en plein redressement judiciaire. "L'activité automobile étant très saisonnière et dans un marché en pleine crise, il fallait rebondir, en développant notamment l'activité aéronautique existant depuis l'origine", explique Georges Baptista actuel gérant d'Aspic et directeur de Don Foster. En diversifiant alors ses activités, Don Foster s'ouvre sur de nouveaux marchés et stabilise son assise pour aller toujours plus de l'avant.

Rexiaa Group, la force d'un réseau

En 2006, la société de St Germain rejoint Rexiaa Group fondé et dirigé par Philippe Moniot, père de Jacques Moniot. Avec ses 8 entreprises, le groupe basé à Issoire, offre des solutions industrielles complètes, de la conception à la réalisation des pièces, ensembles et sous-ensembles, en matériaux composites hautes performances, métalliques et hybrides, tout en assurant la maintenance et la réparation. Petites, moyennes et grandes séries sont ainsi réalisées dans les secteurs de l'aéronautique, du sport de compétition, du bâtiment, des transports, du luxe, de l'industrie et du médical. La complémentarité et le travail en partenariat des 8 entreprises du groupe, assurent ainsi une sous-traitance globale (STG). ASPIC, Rexiaa, issoire Aviation, AIRTM, Lusina, SCit, 2Ca et Don Foster constituent la force d'un groupe de 650 salariés au chiffre d'affaires de 60 millions d'euros affichant un slogan tourné vers demain : " Notre plus belle réalisation sera sans conteste la prochaine...".

Aspic et Don Foster de la mutualisation à la fusion

En 2010, ASPIC né de la cession de l'atelier mécanique du groupe SAGEM à Rexiaa Group. Un moment déterminant dont se souvient parfaitement George Baptista, gérant de la société ASPIC et directeur de Don Foster : "Les salariés d'ASPIC, ont pu, au bout d'un an retourner travailler auprès du groupe SAGEM. C'est ce qu'ont fait 30 des salariés. J'ai et nous avons dû alors recréer une société. Ce fut difficile mais un vrai et beau challenge". Spécialisées dans la mécanique de précision et les pièces hi-tech, pour des moyennes et grandes séries, les équipes d'ASPIC ont depuis janvier 2016 rejoint les locaux de Don Foster. Tous bénéficient du confort d'un bâtiment ayant nécessité un investissement de 2,5 millions d'euros et offrant à ses salariés 2.200 m² d'atelier climatisé, sous la direction de George Baptista : "Après 6 ans passées l'un à côté de l'autre, ce rassemblement est une dernière étape avant l'intégration d'ASPIC par Don Foster avant la fin de l'année 2016. Une fusion naturelle et logique sans aucun licenciement".

Au programme de cette fusion, économie d'échelle, réunification des savoir-faire et complémentarité d'équipes déjà liées, pour un gain d'efficacité et de réactivité. Au total 70 salariés sont réunis pour faire progresser leurs activités de conception, fabrication et prototypages de pièces aluminium, **aciers fortement alliés** et titane pour les secteurs des sports mécaniques, de l'aéronautique, de l'industrie et de l'armement. Etude/conception, tôlerie, chaudronnerie, mécanique de précision, mécano-soudure et outillage, les métiers sont en effet très variés chez Don Foster :



“La principale activité de Don Foster reste néanmoins la sous-traitance à hauteur de 40% pour l'aéronautique, 30% pour l'automobile et 20% pour l'industrie et l'armement, auprès de grands noms comme SAGEM (groupe SAFRAN), Morpho (spécialiste des **systèmes de détection**), Dassault ou Airbus Helicopter, **Peugeot et Citroën Sport, BMW**” précise Georges Baptista.

Don Foster recherche activement des collaborateurs

Avec une moyenne d'âge de 35 ans, les collaborateurs de Don Foster sont jeunes. Une vraie volonté et réalité du directeur Georges Baptista qui a besoin de s'appuyer sur des équipes toujours à la pointe des nouvelles méthodes et technologies. Car oui Don Foster recrute... beaucoup : “Nous sommes toujours en vogue de recrutement car nous avons besoin de grandir. C'est d'ailleurs pour cela que nous nous sommes installés dans 6.000 m². Nous avons embauché 7 personnes avant les vacances d'été puis 2 après, dont 3 soudeurs. Notre objectif est affiché, passer de 70 à 90 salariés sous 3 ans”, explique le directeur.

Pour arriver à ce but, Georges Baptista fait confiance à des hommes et femmes d'expérience, tout en donnant sa chance à des jeunes en apprentissage. Un choix managérial qui vient sans doute de son expérience. Ce fils d'ouvriers thiernois a suivi une scolarité faite d'expériences de terrain. DUT Génie mécanique, Maîtrise de Science et technique et DESS autour des matériaux composites, il passe du temps en stage et en alternance au sein de Rexiaa Group à Issoire. Passé ensuite par de nombreux postes au sein du groupe auvergnat, il gravit les échelons un à un avant d'investir financièrement pour devenir actionnaire minoritaire de Don Foster. Cette progression il la doit à son travail, sa ténacité et sa fidélité à une entreprise qui lui a bien rendu. Après la fusion, il occupera un poste de Directeur Général. Alors l'homme, également chef d'entreprise accorde du temps au recrutement et à la formation des étudiants, jeunes diplômés et apprentis dont il connaît bien les parcours. “Pour structurer deux sociétés comme Aspic et Don Foster, il faut un socle, une assise solide et nous avons donc besoin de collaborateurs soudés, solidaires et investis. Tous ceux qui ont envie d'aller plus loin, après une période d'interim ou d'apprentissage par exemple, nous les accompagnons dans cette démarche. On n'est rien tout seul et c'est seulement en misant sur un management participatif et qualitatif qu'on s'en sort” affirme avec conviction Georges Baptista.

La bonne santé économique de Don Foster est à n'en pas douter une très belle nouvelle pour le bassin économique de Vichy Val d'Allier.

Don Foster

Z.I. Le Coquet - Rue de la Prat 03260 Seuillet
Tél : 04 70 58 03 08 / Fax : 04 70 58 17 58
<http://www.donfoster-racing.fr/>



Web Project forme les webmasters

29/09/2016

Aujourd'hui plus que jamais, toute communication et valorisation d'entreprise passe par Internet. Suscitant un marché énorme, ce secteur d'activité a vu naître de nombreux métiers : webmaster, développeur, community manager, webmarketeur... Dans cette jungle de la toile, il est parfois difficile de s'y retrouver lorsqu'on veut créer un site de qualité et mettre en lumière son savoir-faire. Depuis 1999, Christian Lacour a fait de la formation webmaster son métier. Centre certificateur et de formation professionnelle à Vichy, Web Project garantit par un examen final, les compétences de ceux qui accompagnent votre visibilité sur Internet.



Christian Lacour

Installé derrière les ordinateurs de ses bureaux de l'Atrium, Christian Lacour s'apprête à accueillir ses nouveaux stagiaires. Pendant 3 mois, à raison de 7 heures par jour, il les accompagnera pas à pas dans 434 heures de formation, en vue d'acquiescer les compétences indispensables et un Label Professionnel pour un Webmaster Qualifié (Certificat BACHELOR Webmaster Web Project). Si ce diplôme n'est pas reconnu en France, il certifie un niveau d'exigences et de compétences rassurant pour tout futur client. " La formation permet à chaque stagiaire de savoir créer, installer, configurer et mettre à jour des sites Web de type «Vitrine» RESPONSIVE à partir de HTML et/ou WordPress, Blog et coopératifs, à partir de

WordPress ou «E-commerce» RESPONSIVE à partir de PrestaShop", précise Christian Lacour.

Ce professionnel est néanmoins bien conscient qu'il ne s'agit là que de la première étape solide et indispensable, à un apprentissage de terrain et d'expérience bien plus long : "Pour devenir un bon webmaster il faut 4 à 5 ans. En mettant à leur disposition tous nos outils en permanence renouvelés et mis à jour, on évite à nos stagiaires des recherches. Nous leur faisons gagner 3 ans. A eux ensuite de continuer à travailler pour être toujours meilleur". Après plus de 4 ans de formation sur Vichy, Christian Lacour se félicite d'avoir accompagné une cinquantaine de stagiaires jusqu'au Bachelier ou au certificat webmaster. Avec des sessions ne dépassant pas 4 stagiaires, l'accent est mis, chez Web Project, sur la qualité d'une formation qui fait dans le suivi personnalisé.

Web project, l'histoire d'un prof passionné

"Comme Obelix, je suis tombé dans la marmite de l'informatique tout petit" s'amuse Christian Lacour originaire de la région parisienne. Après des études d'ingénieur et une carrière dans l'armée de l'air, il a été directeur marketing produit chez Olivetti France, fournisseur d'équipements et services pour tous les commerces. A cette époque, en 1998, Christian Lacour sent venir l'ère suprême d'Internet. C'est le bon moment pour lui de se lancer, avec un associé, dans la conception et la réalisation de contenus Internet pour les professionnels et entreprises. Mais à cette époque un site coûte cher, entre 5.000 et 30.000 euros... Malgré des hauts, des bas et beaucoup d'entreprises concurrentes qui explosent en vol, Web Project tient le choc.

En 2005, Christian rachète les parts de son associé et augmente le capital afin de créer un cyber café très en vogue dans le Paris du début des années 2000. Dans cet univers très secret de l'informatique et de la création Internet, le chef d'entreprise ressent le besoin de partage des connaissances et savoir-faire : "Dans le milieu on est un peu pingre en partage d'informations. Chacun fait son travail dans son coin mais moi j'avais envie de transmission, de m'ouvrir et

donner". En 2009, ce dernier transfère le siège de sa société à Vichy où il a de la famille. Le décalage local entre les besoins et l'existant frappe Christian Lacour qui y installe alors son centre de formation au métier de Webmaster. Depuis plus de 4 ans, et du haut de ses 17 années d'expérience professionnelle, il accompagne donc ceux, toujours nombreux, qui veulent apprendre le métier de créateur de site Internet :

"Certains voudraient que ce métier disparaisse, mais je crois qu'il est en train au contraire de se professionnaliser. J'observe d'ailleurs que nous avons toujours autant de demandes de formation".

Une formation complète

Souvent en recherche d'emplois ou en reconversion professionnelle, titulaire d'un Bac, licence ou master, les stagiaires de Christian Lacour ont tous en commun cette passion débordante de la conception et de la création informatique. Et il en faut pour passer 7 heures derrière un ordinateur pendant 3 mois ! La formation est intense et doit en effet préparer chacun, à tous les nouveaux métiers et fonctions générés par Internet : "J'ai souvent formé des Community Managers, experts des communautés Web. Pourquoi ? Parce que dans leur formation il n'y a pas de module sur la création de site, mais en situation d'embauche on leur en demande toujours plus, y compris créer et gérer un site Internet", précise Christian Lacour, qui a un but principal ; rendre autonome ceux qu'il prend sous son aile. Ce Bachelor relève alors le challenge de s'adapter à chaque profil et parcours pour ne perdre personne en route. Fondamentaux d'Internet, connaissances des logiciels, travail réel sur des serveurs distants, configuration de données, pub Google Adwords, modifications à distance ou notions de droits d'auteur, rien n'est laissée au hasard dans cet apprentissage très complet dispensé par Christian Lacour. Et pour obtenir ce précieux Bachelor, un examen final est requis. "Pour créer cet examen, je me suis appuyé sur deux collègues présents à l'atrium, Vincent Bouyssou de la société web Whisperies et Tony Rialland, de l'agence Tüka. Un QCM et un test de mise en situation de 10h, permettent de certifier les compétences indispensables pour être un bon webmaster" rappelle le formateur. Des compétences qui sont toutes en accès libre et expliquées sur le site de Web Project, pour être très transparent vis-à-vis de futurs clients.

Web Project assure donc une vraie légitimité et crédibilité des compétences de chacun de ses stagiaires. Une garantie et l'assurance de trouver la bonne réponse et le bon professionnel au service de votre communication Web.

Web Project

<http://web-project.com/2016/>

<http://formation-vichy.com>

37 Avenue de Gramont, 03200 Vichy

04 70 31 19 45

c.lacour@web-project.com



Numélink : regrouper les entreprises du numérique

06/10/2016

« Véritable outil à la disposition des acteurs de la filière numérique, Numélink entend renforcer leur développement. » Yan Bailly, son Responsable Territorial Auvergne, est venu à la présentation de l'annuaire économique de l'agglomération de Vichy en septembre dernier. La raison de sa présence : expliquer aux étudiants comme aux entreprises, les nombreux services que ce cluster peut, et veut, leur rendre.



Yan Bailly, responsable territorial Auvergne de Numélink

« Si le numérique dans ses multiples applications fait désormais partie du quotidien, on a d'abord en tête le nom de grandes sociétés. Chez Numélink, nos adhérents peuvent effectivement être des groupes internationaux comme Engie mais ce sont des PME-PMI régionales, voire même des TPE, qui y sont majoritaires, sans oublier les établissements d'enseignement supérieur comme Télécom Saint-Etienne ou l'ESC Clermont. »

"Améliorer ses performances"

Tel est l'objectif que se sont fixé les entreprises à l'initiative de ce cluster, l'un des premiers de son secteur, né à Saint-Étienne il y a près de 14 ans. Son regroupement des forces s'est récemment intensifié avec le changement d'échelle

territoriale issu de la loi NOTRe. Dans un premier temps, Numélink et RhoneAlley, son homologue de Drôme-Ardèche, ont décidé de fusionner début juillet 2015. En avril 2016, Numélink a été rejoint par Auvergne TIC, franchissant ainsi le cap des 300 adhérents pour devenir l'un des plus grands clusters français de la filière IT (Informatique et Télécommunications). Il est aujourd'hui comparable par la taille au Clust'R Numérique lyonnais. Soutenue par la région Auvergne Rhône Alpes, leur fusion début 2017 devrait leur permettre de constituer l'un des plus importants clusters d'Europe.

Mais dans cette dynamique d'expansion, la volonté de proximité reste toujours aussi forte et l'intervention de Yan Bailly à Vichy, que ce soit au Pôle universitaire Lardy ou dans les locaux de la CCI, visait à l'affirmer. « Numélink, grâce à son approche de proximité, continuera d'animer la filière numérique au plus près de ses adhérents. Nous avons déjà 4 antennes (Clermont-Ferrand, Roanne, Saint-Etienne et Valence) et nous comptons bien en ouvrir d'autres. L'objectif reste le même : renforcer la compétitivité de ses membres et faire de la filière un interlocuteur de premier plan.

Fédérer, accompagner et innover : telles sont les missions prioritaires que nous nous sommes fixées pour accroître la performance de nos entreprises. Chacune de nos actions s'inscrit dans ces trois axes de développement qui sont les nôtres depuis le lancement de Numélink. »

Fédérer

Des rendez-vous mensuels sont organisés par Numélink sur l'ensemble de ses territoires (Loire, Drôme-Ardèche et Auvergne). Sous la forme de petit-déjeuners ou d'afterworks, ces rencontres permettent aux adhérents de partager leurs actualités, d'échanger sur des thématiques communes et surtout en réseauter.

Autre rencontre proposée, le **Speed Meeting du Numérique** qui réunit les prestataires de la filière numérique pourvoyeurs de solutions, et les entreprises, associations ou collectivités à la recherche de compétences identifiées.

150 rendez-vous (à raison de 10 mn chacun) ont été réalisés lors du dernier Speed Meeting de 2016, cette soirée « business » favorisant la mise en relation de membres de la filière numérique (adhérents ou non de Numélink), et des entreprises du territoire préalablement identifiées en fonction de leurs besoins.

Accompagner

Partenaire d'écoles et d'agences d'intérim spécialisées en informatique et télécoms, Numélink est identifié comme un véritable **réservoir de compétences** auprès de ses entreprises adhérentes. Elles reçoivent régulièrement un **CVbook** regroupant les différents profils de personnes à la recherche d'un stage, d'un poste en alternance ou d'un emploi dans le domaine du numérique. Près de 200 CV (Développeur, Formateur informatique, Commercial, Chef de projet, Webdesigner,...) sont diffusés par ses soins chaque année.

Numélink formation constitue l'organisme de formation « on demand » des entreprises de la filière numérique. Ses intervenants sont rigoureusement sélectionnés en fonction de leurs compétences et de leur connaissance de la filière, une évaluation venant clore des sessions élaborées sur-mesure.

Sans oublier le **service de veille des marchés publics et privés** concernant environ 250 supports de diffusion d'appels d'offres et mises en concurrence. En outre, une lettre d'information portant sur tous les nouveaux avis de marchés ciblés est envoyée par mail chaque semaine aux adhérents de Numélink. Ils peuvent également trouver des partenaires et réaliser entre eux des groupements, pour répondre ensemble aux appels d'offres nécessitant un large panel de compétences.

Innovover

Parce que les entreprises n'ont pas toujours d'idée pour innover, Numélink a mis en place un process permettant de les générer collectivement. Une fois le thème déterminé, (Ville Intelligente, Silver Economie, E-Habitat etc.), le programme **Bubble Spark** (7 organisés depuis 2010) développe des séances de créativité avec un expert consultant. Le but étant de transformer l'idée en projet réalisable et viable.

Le programme **Shake-IT** a quant à lui pour but de consolider le processus d'innovation collective, en apportant aux entreprises l'aide nécessaire pour passer de l'étape projet à celle de prototypage.

Ainsi que le précise Yan Bailly, « *ce ne sont là que quelques-unes des actions concrètes mises en œuvre par Numélink au profit de ses adhérents.* »

Piloté par un Conseil d'Administration composé de chefs d'entreprises et de partenaires académiques, Numélink agit sur le terrain au quotidien en vue de promouvoir sur notre territoire un secteur au potentiel... exponentiel !

Pour en savoir + :

Numélink à Clermont-Ferrand :

Pascalis

10 rue Evariste Galois

63000 Clermont-Ferrand

tel:+33 4 73 44 56 16

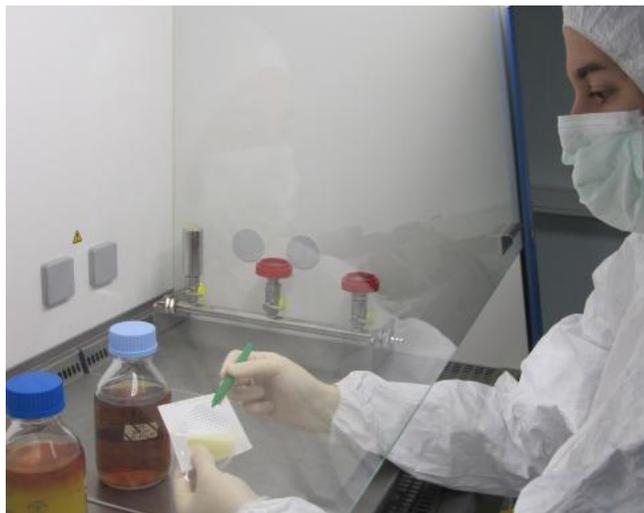
<http://numelink.com>



Genibio installe les probiotiques au Bioparc

13/10/2016

Il n'aura fallu que quelques semaines, pour que la place laissée par l'entreprise Setubio au Bioparc de Vichy, soit de nouveau bien occupée. C'est tout naturellement que Genibio s'est installé dans les locaux de celui à qui il a racheté ses activités de contrôle et d'analyses. Ces 300 m² deviennent donc le siège d'un établissement secondaire de l'entreprise Genibio, expert en microbiologie et biocatalyse, installée depuis 1998 à Toulouse et dans l'Ariège. Rencontre avec une société et son fondateur François Paul, qui compte bien faire rimer développement de ses activités avec Allier.



Au Bioparc d'Hauterive, on retrouve les collaborateurs, le matériel et les locaux de Setubio mais le nom a changé. S'il est le visage nouveau de cette aventure qui redémarre, François Paul n'est certainement pas un novice dans le monde de la microbiologie. L'homme, fondateur et gérant de Genibio vient de racheter le fonds de commerce de la filiale de Setubio, Setubio Contrôle & Analyses, spécialisée dans des prestations d'analyses de produits cosmétiques et de dispositifs médicaux. L'équipe de Jean-Christophe Sergère, PDG de Setubio, a en effet décidé de recentrer ses activités sur le Naturopôle de Saint-Bonnet-de-Rochefort. Setubio se consacre essentiellement aujourd'hui à ses activités historiques d'innovation, en valorisant des actifs issus de la biodiversité (plantes, algues, microalgues, bactéries et champignons). L'équipe de Genibio Contrôle et Analyses va donc poursuivre et développer les contrôles et

analyses pour le compte de ses clients. Contrôles de stérilité des dispositifs médicaux, contrôles microbiologiques et études de cytotoxicité de produits cosmétiques vont être au cœur de cette activité, en particulier grâce à l'accréditation COFRAC du laboratoire. Autres analyses développées prochainement par Genibio, ceux des compléments alimentaires probiotiques, contenant des ferments lactiques viables. Cet angle de développement est loin d'avoir été choisi au hasard, puisque Genibio est l'un des spécialistes français de ce type d'ingrédients.

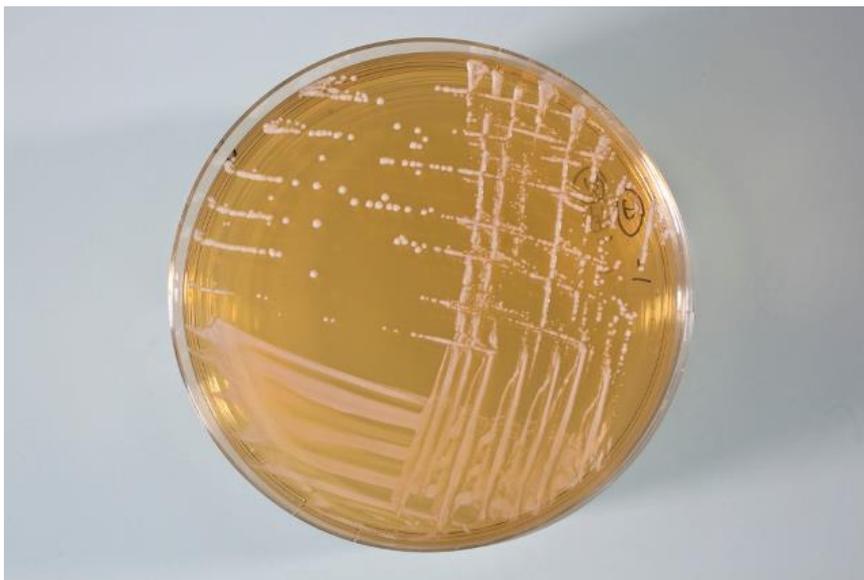
La recherche, l'ADN de Genibio

C'est dans leurs locaux de l'Ariège, que les équipes de Genibio conçoivent les ingrédients probiotiques qui nous aideront, demain, à reconstruire et protéger notre flore intestinale, aussi appelée microbiote : "Chez Genibio, nous ne sommes pas des distributeurs. Nos équipes recherchent, préparent et choisissent les ingrédients et souches à potentiel probiotiques pour l'homme pour concevoir un produit vivant rééquilibrant le microbiote" explique François Paul, qui a toujours vécu de sa passion débordante pour l'infiniment petit. Après son doctorat de 3ème cycle en Génie enzymatique à Lyon en 1978, il travaille dans un grand groupe pharmaceutique, puis dans une société de biotechnologie toulousaine, BioEurope, fondée par le Professeur Pierre Monsan de l'INSA de Toulouse. Avec son aide et celle du Dr. Christian Leclerc, président de PiLèJe, laboratoire fondateur de la micronutrition, François Paul crée Genibio en 1998 à Toulouse. Filiale du groupe Larena, et à ce titre travaillant étroitement avec le Laboratoire PiLèJe et la société 3I Nature, Genibio travaille dès ses débuts sur la viabilité des produits probiotiques du groupe, fabriqués à l'époque au Danemark.

"Jusqu'à présent, il n'existe pas d'allégation autorisée en Europe concernant les propriétés probiotiques de compléments alimentaires. Seuls quelques produits, déjà anciens, bénéficient d'une Autorisation de Mise sur le Marché. Aujourd'hui nous avons besoin de fournir des preuves et cela passe par des études cliniques chez l'homme. Ces études poussent ce marché vers la pharmacie", complète François Paul. En s'installant au Bioparc, ce dernier avait donc une vision d'avenir bien plus grande qu'un laboratoire de contrôles et d'analyses : "Avoir deux sites à 500 km de distance ne peut être stratégique pour Genibio que si on peut y implanter un laboratoire de recherche en microbiologie dans les probiotiques, complémentaire de nos activités R&D en Ariège. C'est ce que nous allons faire ici, au Bioparc, dans les mois à venir".

Comment ça marche un probiotique ?

Dans l'ensemble microbiotique de notre intestin cohabitent normalement, en bonne intelligence, 100 000 milliards de bactéries appartenant à plus de 1.000 espèces différentes. Le microbiote est là pour lutter et protéger notre organisme vis-à-vis d'infections diverses. Mais parfois, une dysbiose s'installe et tout ce petit monde se détraque. Que ce soit par prise de médicaments, une mauvaise alimentation ou en cas de maladie chronique, le microbiote peut avoir besoin d'aide pour se renforcer. Loin d'être un produit miracle, ni même un médicament, l'ingrédient probiotique, capable de survivre en milieu gastro-dudodéal,



est un traitement naturel à base de ferments lactiques viables. Le corps reçoit alors un organisme vivant (au moins un milliard de ferments lactiques par dose) qui aide au rétablissement d'un bon équilibre du microbiote. Exemple : "dans un milieu légèrement acide, la croissance de microbes pathogènes est fortement inhibée. C'est un élément favorable au bon équilibre du microbiote, et à la bonne santé de l'organisme qui l'héberge" rappelle François Paul. Inoffensif pour l'homme, le ferment lactique probiotique reste fragile et ne s'implante pas durablement dans l'écosystème intestinal. En plein essor dans une société qui cherche des solutions plus naturelles, le probiotique gagne du terrain et conquiert tous ceux qui veulent plus d'équilibre. Le marché des compléments alimentaires probiotiques est en très forte croissance, justifiant ainsi les investissements en R&D de Génibio dans ce domaine.

Un nouveau laboratoire de recherche au Bioparc

C'est donc pour toutes ces raisons que Genibio a investi dans de nouveaux locaux au Bioparc. "Il n'est pas possible d'effectuer des travaux de recherche dans un laboratoire dédié au contrôle et aux analyses de produits finis. Nous allons donc prochainement aménager un laboratoire dédié à la recherche, à côté de notre laboratoire d'analyses. Nous monterons également un laboratoire dédié au contrôle Qualité de compléments alimentaires probiotiques de nos clients" confie le directeur de Genibio. De quoi proposer, ici aussi, des formules probiotiques à façon, les mieux adaptées et les plus performantes pour les cibles et effets-santé recherchés : santé digestive, équilibre du microbiote, modulation du système immunitaire... Le Bioparc vient donc de se doter d'un nouveau savoir-faire à haute valeur ajoutée.

Genibio
Z.A Bioparc II – Rue Michel Renaud
03270 HAUTERIVE
Tel: 04 70 59 09 20
<http://www.genibio.fr>



Le Bioparc construit demain

20/10/2016

Le Bioparc de Vichy-Hauterive, vitrine industrielle et tertiaire de la Santé - Beauté - Forme et Biomédical, développé et géré par Vichy Val d'Allier, a 20 ans ! 20 ans, plus que l'âge de raison, c'est l'âge de tous les possibles, des concrétisations et des nouvelles routes à tracer. De l'idée novatrice et audacieuse au travail en synergie des trois biosites d'Auvergne et du réseau Arbios, on compte de nombreuses actions fortes et cohérentes. Le Bioparc fête ainsi de radieux 20 ans en se tournant plus que jamais vers demain. Rétrospective en dates clés de cette belle aventure, dont les perspectives d'avenir servent le dynamisme économique local.



Le Bioparc Vichy, zone d'activités thématique située à Hauterive, a pour mission de favoriser le développement des Bio-industries et des services des secteurs Santé - Beauté - Forme, en mobilisant leurs réseaux de compétences. Zone d'activité communautaire, la gestion est assurée par Vichy Val d'Allier, mais l'animation et la promotion sont assurées par son Agence de développement économique. Réunissant actuellement 12 entreprises et 160 salariés, le Bioparc a vu naître et germer sur ses terres une trentaine d'entreprises en 20 années d'exploitation. Produit fort de Vichy Val d'Allier, ce site s'est construit sur de solides fondements.

1991 à 1993 : De l'idée à la naissance d'un concept unique

Dès 1988, la stratégie de développement 'Santé - Beauté' est lancée dans toute l'Auvergne, et donc très naturellement à Vichy. Aux côtés de la Compagnie de Vichy, cherchant à développer un nouveau modèle de thermalisme, le SIVU du bassin de Vichy (Syndicat Intercommunal à Vocation Unique), la CCI de Montluçon-Gannat et l'agence de développement économique Vichy Val d'Allier Développement (VVAD), mènent des études autour de la croissance à deux chiffres du Biomédical. "A cette époque, les entreprises du bassin travaillaient surtout en sous-traitance. On s'est alors demandé comment leur permettre d'accéder à des marchés porteurs. On est parti de l'axe santé-beauté-forme pour le décliner au monde industriel" se souvient Bruno Pinard-Legry, directeur de l'agence de développement économique. L'idée de ce parc thématique aussi précurseur qu'audacieux est alors soutenue par des fonds européens dans sa phase d'étude de faisabilité. Il est ainsi décidé de mettre à disposition des entreprises et des activités Santé - Beauté - Forme, un ensemble immobilier locatif, afin d'être réactif à toute demande d'implantation. Un projet reconnu par l'ARD (Agence Régionale de Développement appelée, depuis, ARDE (Agence Régionale de Développement Economique). Dès ses prémices, le Bioparc se positionne en offre complémentaire du Biopôle de Clermont-Limagne et du Naturopôle de Saint-Bonnet de Rochefort en création à la même époque. "Ce Bioparc est un pur produit de l'intelligence collective. Les structures économiques et politiques ont travaillé ensemble autrement et surtout en pensant à demain" insiste Bruno Pinard-Legry.

Mais pourquoi Hauterive ?

Si la commune d'Espinasse Vozelle a pu un temps être pressentie pour accueillir le Bioparc, la zone d'Hauterive s'est imposée naturellement grâce notamment à une voirie déjà existante sur le secteur. "Dès le départ la commune d'Hauterive a particulièrement soutenu cette implantation, abandonnant même un projet immobilier pour accompagner la création du Bioparc. Au moment des premières neiges, les équipes municipales déneigeaient même en priorité les accès du Bioparc pour les salariés" tient à rappeler le directeur de VVAD.

Et puis le schéma directeur préconisait déjà en 1992 le contournement de l'agglomération via la commune d'Hauterive, pour desservir la zone d'activités.

Juin 1993 : Vichy capitale du Génie Biomédical

Vichy accueille la convention d'affaires internationale GBM'93, réunissant plus de 150 participants. 9 conventions d'affaires suivront pour accompagner et promouvoir le futur Bioparc. Une reconnaissance du potentiel du territoire, qui élargit son offre et sa vision.

1995-1996 : Travaux de construction pour l'**implantation** de la première entreprise, **Vichy Medical Product**, qui ouvre ses portes en mai 1996. Historiquement tournée vers de l'injection plastique en sous-traitance, Plastidore/Vichy Medical Product, devenu [Top Clean Injection](#), fait alors le pari du secteur médical. Aujourd'hui elle réalise la majorité de son chiffre d'affaires dans ce secteur, en développant notamment un travail en salle blanche, dans des conditions de propreté très exigeante, neutralisant toute contamination externe.

Pose de la première pierre officielle des 2 bâtiments **d'immobilier d'entreprises** le 19 octobre 1996 dont la maîtrise d'œuvre est assurée par la CCI de Montluçon-Gannat. Surface : 2 000 m² pour 1 bâtiment à vocation tertiaire ainsi que 4 halls de production.

Fin 1997 : Occupation de 90% des surfaces bâties avec **9 entreprises** en activité sur le Bioparc, dont MIS2 (actuellement [Vectec](#)), pionnier des outils endoscopiques. L'agence de développement économique y installe également ses bureaux.

Une communication toujours innovante

En 1996, Le Bioparc se dote d'un système BBS "bulletin board system", un serveur équipé d'un logiciel offrant les services d'échange de messages, de stockage et d'échange de fichiers via un ou plusieurs modems reliés à des lignes téléphoniques. Pour l'occasion, ce babillard électronique entre Minitel et Internet est rebaptisé, en interne, Bulletin Beauté Santé. Une occasion supplémentaire de communiquer facilement en dehors du territoire local, en faisant entendre la voix du Bioparc et de ses entreprises.

Dès 1997, le Bioparc se commande une ligne spéciale pour offrir Internet aux entrepreneurs. "France Telecom nous avait dit on vous tire une ligne si vous avez au moins 150 abonnés". Un premier site Internet sur le Bioparc est créé la même année.

En 1998 déjà, le Biopôle, le Naturopôle, Agro3, le Biopôle de Haute Auvergne et le Bioparc allient leurs forces et le font savoir dans une campagne de communication innovante. Dans le magazine économique lyonnais Bref, ils se moquent des clichés : une vache Salers annonce qu'en 8 semaines, ces sites innovants font faire évoluer leur perception sur l'Auvergne et ses activités.

2000 : Décision d'extension et labellisation « Qualiparc »

Extension décidée par le Syndicat Intercommunal pour l'Aménagement et le Développement du bassin de Vichy (SIAD), portant la maîtrise foncière à 25 hectares. Le Bioparc Vichy est labellisé "Qualiparc" par le Conseil Général de l'Allier pour son intérêt stratégique répondant à plusieurs critères de qualité et d'organisation.

2001 : ouverture du pôle universitaire et technologique de Vichy

Le district décide de réfléchir au développement de filières d'enseignement, répondant aux nouveaux besoins des entreprises du bassin de Vichy et particulièrement du Bioparc (santé, nutrition, pharmacie, entrepreneuriat, qualité, langue, commerce, NTIC...).

2004 - 2005 : travaux d'extension

Aménagement des accès routiers et dessertes. Viabilisation de nouvelles surfaces à commercialiser. Livraison d'un nouvel immobilier locatif de 2.700 m² composé d'1 ensemble polyvalent bureaux / laboratoires et de 5 halls de production. Le Bioparc 2 est né.

2016 (janvier) : Contournement Sud-Ouest de l'agglomération de Vichy desservant le Bioparc et relié à l'A719 (Clermont-Ferrand, Paris) et le rapprochant de l'accès à l'A89 (St-Etienne, Lyon)

2016 (février) : Convention entre les biosites d'Auvergne (Bioparc, Naturopôle et Biopôle) visant à renforcer leur attractivité et leur visibilité.

Mars 2016 : Création de la **Fédération Santé-Mobilité** qui complète et accompagne la démarche de spécialisation intelligente S3. L'Auvergne se positionne ainsi depuis 2014, dans une démarche de positionnement stratégique pour devenir le leader européen de la mobilité individualisée en agissant sur la prévention et la prise en charge personnalisées. Une stratégie de filière et de l'offre dans un partenariat public/privé qui va de l'avant.



Construction du futur bâtiment de JCE Biotechnology

Développement et nouvelles arrivées

A la création du Bioparc en 1997, la société [JCE Biotechnology](#) rejoint le parc thématique avec ses 4 salariés. Spécialisée dans la conception, fabrication et maintenance d'isolateurs pour travailler en milieu stérile, la société prend vite de l'ampleur. Avec aujourd'hui 48 salariés, répartis dans 4 bâtiments du Bioparc, JCE Biotechnology a besoin de place pour continuer son développement : "Pour générer plus de cohésion et travailler plus facilement ensemble, nous avons besoin de réunir les équipes. Nous faisons donc construire un bâtiment de 2.300 m² que nous espérons intégrer en Juin 2017", explique Claire Gohier, directrice de la société aux côtés de son mari Eric.

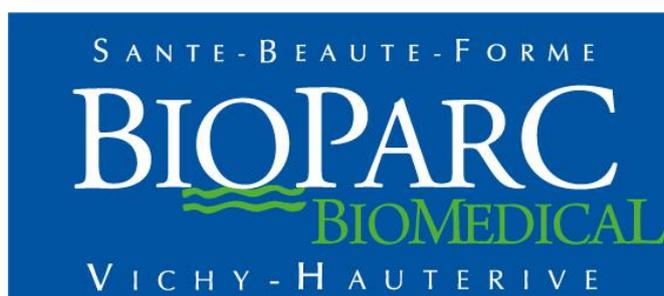
Profitant aussi des terrains disponibles sur la zone (7 ha), le [Laboratoire Laurent-Dupré](#), actuellement sur Bellerive, construit également un bâtiment pour sceller son installation au Bioparc début 2017.

Enfin [Genibio](#), spécialisé dans les analyses microbiologiques sur tout type de matrice (produits cosmétiques, qualité de l'eau, microbiologie alimentaire, emballages, dispositifs médicaux et stérilisation, pharmacopée européenne) vient lui de rejoindre le Bioparc, en prenant possession de locaux dans le bâtiment tertiaire 2.

Un nouveau réseau : en février 2016, le Bioparc, avec les deux autres biosites d'Auvergne ([Naturopôle](#) à St Bonnet de Rochefort et [Biopôle de Clermont-Limagne](#)) ont signé une convention de partenariat visant à renforcer l'attractivité des trois sites et permettre d'attirer de nouvelles activités. Depuis septembre, ce réseau des biosites d'Auvergne à un nom : [ARBIOS](#), qui a été dévoilé lors d'une rencontre inter-entreprises organisée au club de l'Aviron de Vichy, suivie d'une conférence au CREPS.



ZA du Bioparc Vichy-Hauterive
03270 Hauterive
Contact :
Agence de développement économique :
04 70 30 41 70
vvadeveloppement@vichy-economie.com
www.bioparc.com



Innovatherm : Un thermalisme plein de ressources !

27/10/2016

Initié en 2013 par Jérôme Phelipeau son actuel président, le Cluster d'Excellence Innovatherm constitue un outil de développement unique en son genre. Intégré au Plan Thermal 2016-2020 en Auvergne-Rhône-Alpes, il continue d'œuvrer à la mise en place de projets collaboratifs avec les entreprises thermales du territoire.



L'objectif de départ est simple : il s'agit de « se regrouper pour innover et faire gagner en compétitivité les entreprises thermales d'Auvergne ». Une démarche qui répond au désir exprimé par la population des pays développés, de vivre le plus longtemps possible en bonne santé. Innovatherm se positionne résolument dans le domaine de la **prévention santé**, où le traitement se trouve centré sur la personne et non plus sur la seule pathologie.

Prédictive, Préventive, Personnalisée et Participative, cette médecine « 4 P » globale intègre des activités complémentaires telles que l'éducation nutritionnelle et l'activité physique.

Jérôme Phelipeau, PDG de la Compagnie de Vichy

Des cures nouveaux formats

Ainsi que le souligne Jérôme Phelipeau, « *il faut aller sur des indications plus pointues, en créant **des nouveaux produits ou des nouveaux processus à base d'eau thermale et scientifiquement validés**. Venant en complément des cures conventionnées, des séjours thermaux parfaitement ciblés pourront alors être développés.* »

Le Cluster d'Excellence Innovatherm vise à promouvoir des projets collaboratifs associant des entreprises thermales avec des établissements de recherche publique (universités, laboratoires et services hospitaliers) ou privés. Les avancées ainsi réalisées doivent contribuer à la spécialisation des établissements thermaux adhérents, capables de proposer des indications de cures spécifiques. « *Concernant **les maladies chroniques**, elles participeront à l'Education Thérapeutique du Patient (ETP) qui apprend lors de son séjour à gérer son traitement et à prévenir les complications.* »

Innovatherm, catalyseur de dialogue et de synergie

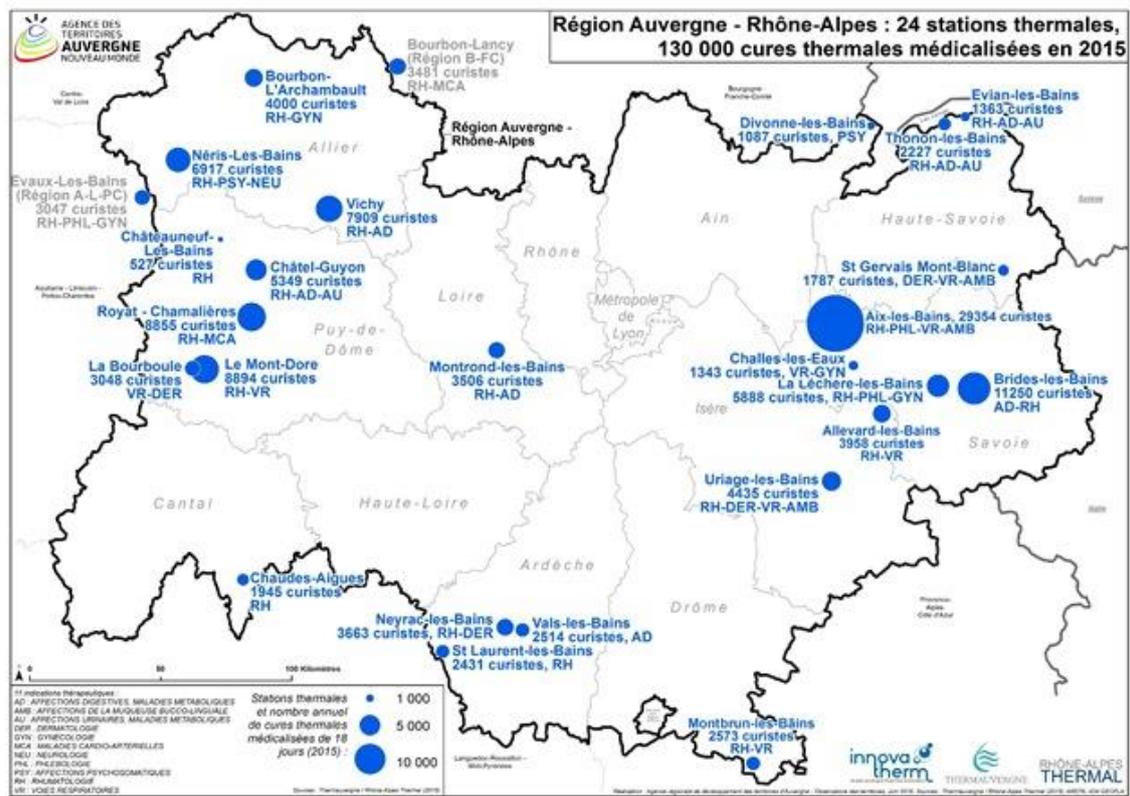
D'abord labellisé par le Conseil Régional d'Auvergne, et cofinancé par l'Europe, Innovatherm joue dorénavant le rôle d'**accélérateur d'innovation au sein de la Région Auvergne-Rhône-Alpes**. La dynamique enclenchée au niveau auvergnat prend une nouvelle dimension ; défini lors des Assises du Thermalisme en Auvergne de février 2015, le concept innovant de « **stations de pleine santé** » est aujourd'hui mis en avant par la Grande Région.

Le thermalisme en Auvergne Rhône-Alpes *

3^{ème} région thermale de France

24 stations thermales (dont 11 établissements en Auvergne)

* Sources : Thermauvergne et Rhône-Alpes Thermal Balineae (2015)



Sous l'égide de Nicolas Daragon (Vice-président en charge du tourisme et du thermalisme), un groupe de travail piloté par Frédéric Bonnichon (Conseiller régional et Maire de Châtel-Guyon), a été formé en mars dernier. Composé d'élus et d'exploitants de stations de la Grande Région avec les fédérations Thermauvergne et Rhône-Alpes Thermal, sa mission est de « bâtir un plan de soutien ambitieux pour le thermalisme ». Fruit de ces réflexions concertées, le **Plan Thermal 2016-2020 en Auvergne-Rhône-Alpes** doit être présenté le lundi 7 novembre prochain à Châtel-Guyon* par Laurent Wauquiez. * où la construction d'un établissement thermal « nouvelle génération » a été lancée (budget de près de 33 millions d'euros). Ouverture prévue en 2018.

Des projets à valeur territoriale ajoutée

Le Cluster Innovatherm a « tout naturellement été associé à ce groupe de travail ». Son Ingénieur Projet, Anne-Cécile Fournier précise que « depuis son ouverture à la Grande Région en mars dernier, quatre stations thermales rhônalpines ont déjà rallié le Cluster, parmi lesquelles Aix-les-Bains et Saint-Gervais ». Jérôme Phelipeau se félicite de voir le thermalisme figurer parmi les priorités de la Région. « Plusieurs de nos projets sont sur le point d'aboutir et le thermalisme représente **un secteur qui a le vent en poupe**, grâce notamment à ses applications liées à la prévention santé. »

Outre la R & D, la formation, l'animation ou la conquête de marchés, Innovatherm travaille également à **valoriser la ressource thermique dans différents domaines** économiquement porteurs. La nutrition (Cf. les probiotiques et autres compléments alimentaires), la cosmétologie, mais aussi la géothermie et les énergies renouvelables, sans oublier le tourisme orienté « Forme et Bien-être » : « ce sont-là autant d'activités susceptibles d'augmenter la performance de nos entreprises et les projets innovants ne manquent pas ! L'élargissement de nos missions sur la Grande Région devrait être soutenu par des dispositifs d'accompagnement établis dans le cadre du Plan Thermal, au travers d'une ingénierie financière adaptée ». Nous sommes et voulons rester des voltigeurs au service des entreprises thermales, capables d'agir et de réagir à chaque fois que l'occasion d'élargir les domaines d'exploitation des ressources thermales se présente. »

Pour en savoir + :

Anne-Cécile Fournier, 7 allée Pierre de Fermat 63170 Aubière
ac.fournier@innovatherm.fr
www.innovatherm.fr



CCI International, votre ouverture sur le monde

03/11/2016

Se lancer dans l'exportation ne s'improvise pas. Comment prospecter ? Quelle politique de distribution adopter ? Comment trouver des financements ? Et la douane dans tout ça ? CCI International et son équipe auvergnate de 6 conseillers experts, renseigne les entreprises sur ses dispositifs, leurs conditions d'éligibilité et accompagne les besoins spécifiques liés à un départ constructif vers l'internationalisation. Avec la prochaine fusion départementale puis de la grande région en 2017, les équipes CCI auront à leur disposition encore plus de moyens et dispositifs pour soutenir les entreprises locales. Rencontre avec Sari Chabrol, conseillère en développement international Allier, qui livre les clés de son passionnant métier, en direct du monde entier.



Sari Chabrol

Lorsqu'une société veut conjuguer son développement avec l'international, elle doit avoir le réflexe de s'adresser aux experts CCI International. 6 conseillers sont dédiés à leur accompagnement sur les départements de l'Allier, Cantal, Puy de Dôme et Haute-Loire : "Nous avons tous deux missions : le conseil de proximité pour toutes les zones géographiques du monde puis une expertise sur une zone géographique précise. En ce qui me concerne, il s'agit de l'Afrique et du Proche et Moyen Orient. Si une entreprise veut un conseil précis pour bien comprendre la réglementation agroalimentaire en Chine par exemple, je travaillerai alors en binôme avec mon collègue David Debet", précise Sari Chabrol, conseillère Allier.

Française née en Finlande, cette dernière s'est forgée une carrière dans l'industrie lourde, avant de vivre comme expatriée en Asie pendant dix ans. De retour en France, Sari Chabrol devient consultante privée pour des exploitants viticoles avant de rejoindre en 2007 l'équipe du pôle de compétitivité Innoviandes, en tant que responsable des relations internationales (pour qui elle organise la première conférence européenne du secteur Viande). Son parcours au sein de l'Agence Régionale de Développement Economique lui permet d'être aujourd'hui un interlocuteur privilégié aux connaissances et réseaux indispensables pour les entreprises locales : "Nous sommes une des rares équipes en France à avoir autant de conseillers de cultures différentes : russe, roumaine, espagnole, italienne plus quelqu'un ayant travaillé dans l'accompagnement des entreprises françaises en Asie. C'est une vraie force et fierté pour notre équipe auvergnate". Au quotidien, elle et ses collègues accueillent et guident les primo exportateurs ou ceux déjà confirmés. En formation permanente pour être à jour des nouveautés et solutions innovantes, les conseillers CCI entretiennent des liens forts avec les ambassades, consulats et instances d'Etat du monde entier. De quoi se faciliter l'International...

Bien préparer son projet à l'International

Pour débiter, s'informer, se former, exposer, prospecter ou consolider un développement à l'International, CCI International met son expertise en action, aux services de toutes les entreprises. Un seul interlocuteur dédié, se charge alors d'activer ses réseaux CCI, Business France ou privés pour soutenir cette envie d'horizons nouveaux. "Mon métier consiste à trouver par quelle porte faire entrer l'entreprise sur la scène internationale. Directement ? Par le biais d'un importateur ou d'un agent multicarte ? Je mets, comme mes collègues, mon expertise et mon regard au service d'une entreprise ou un porteur de projet. Je facilite la vie et les démarches des chefs d'entreprise pour les laisser se concentrer sur leur business" explique Sari Chabrol, heureuse d'apprendre chaque jour de nouvelles choses auprès de ceux qu'elle guide. "Parfois un premier pas sera nécessaire et suffisant sur les pays limitrophes et francophones (Belgique/Maghreb) pour limiter les risques. Un salon à l'étranger doit lui aussi se préparer des mois à l'avance et ne doit pas être négligé, comme première vitrine d'un savoir-faire possiblement exportable" insiste Sari Chabrol.

En plus de la mise en valeur des savoir-faire, les équipes CCI International dispensent un savoir-être primordiale dans ces échanges commerciaux avant tout humains. Avant de comprendre les réglementations et marchés d'un pays, il faut en effet respecter les sensibilités : "Ainsi au Moyen-Orient, on ne fera pas un compliment sur une belle montre ou de

beaux bijoux, car votre interlocuteur se sentirait obligé de vous l'offrir. Au Japon vous soignerez des emballages de petite taille et très haut de gamme car le visuel y est, plus qu'ailleurs, important. Vous ne vous formaliserez pas d'un retard en Afrique et vous prendrez le temps d'échanger humainement et personnellement avant une réunion de travail au Maghreb" souligne Sari Chabrol. Des clés d'harmonie, aussi subtiles que précieuses pour faire basculer un marché ou décider un partenaire.



Des outils performants et accessibles

Avec des solutions et plusieurs dispositifs aujourd'hui gratuits, CCI International s'adresse à toutes les entreprises, sans distinction de chiffre d'affaires ou de nombre de salariés. Mais avant de commencer, il faut s'informer pour construire des bases solides. CCI International accompagne tous les projets autour des questions concernant la réglementation internationale, d'informations techniques ou concernant le marché ciblé. Les Journées Pays permettent, lors de rendez-vous expert individuels, d'obtenir des conseils pour valider le potentiel d'un marché et développer son réseau. La Permanence Internationale permet, elle, de mieux identifier les dispositifs financiers existants ou des démarches juridiques indispensables pour votre développement sur de nouveaux marchés. Le Club de l'International, se réunissant tous les deux mois, offre un échange de connaissance et d'expérience via des conférences aux thématiques très actuelles.

Pour s'organiser et préparer un développement à l'International, le Pré-Diagnostic Export évalue les besoins de l'entreprise et sa capacité à répondre aux demandes de nouveaux clients. Une analyse 360° des capacités de production, RH, ainsi que des connaissances techniques de l'entreprise à l'international...Un dispositif spécifique, en collaboration avec Enterprise Europe Network, peut également être actionné pour soutenir la recherche de partenaires d'affaires partout en Europe.

La CCI est également très attentive à la phase de prospection en mettant à la disposition des entreprises un accompagnement pour la construction du cahier des charges en vue de participer à des missions de prospection/rencontres acheteurs/salons et des solutions d'implantation à l'étranger grâce au réseau de l'export.

Enfin deux programmes d'accompagnement structurants co-financés par l'Union Européenne sont proposés : **Réflexe RH** pour booster le capital humain et structurer votre approche internationale, et **Performance Commerciale Internationale**. Ce programme de 12 mois, financé à hauteur de 80% (soit à la charge de l'entreprise 2390 €HT sur 11 000 €) a été conçu en partenariat avec l'ESC Clermont Ferrand et cofinancé par la région Auvergne. Un accompagnement sur mesure, non limité à une seule personne, en partenariat avec CCI International, le réseau Business France et un consultant privé dédié à l'entreprise. Le tout complété par un accompagnement au sein de l'entreprise pour mieux cibler deux pays répondant aux besoins et réalités de chaque structure. Un programme complet et une aide précieuse pour se lancer dans la grande aventure de l'International.

L'Allier s'exporte bien

Cette aventure qui élargit les horizons, de nombreuses entreprises locales l'ont déjà tentée et réussie avec brio : Convivial, Electronica Technology, NSE, Percall, JCE Biotechnology, Houdec Instrument, Fleurus ou encore Planète Bleue... "Le bassin vichyssois est très varié, des entreprises de construction ou issues du monde de la santé, de l'agroalimentaire, de l'électronique, des services, de l'informatique ont fait le pari de l'étranger et ça marche bien. Mais parfois le premier pas vers l'ailleurs c'est aussi la nouvelle grande région. Quelle chance de faire partie de la deuxième région économique de France !" rappelle Sari Chabrol. La fusion des CCI Allier et des CCI Auvergne et Rhône-Alpes (janvier 2017), seront donc synonymes d'une continuité des actions communes et des apports de nouveaux dispositifs. L'Auvergne mettra également en lumière son potentiel et celles de ses entreprises, en accueillant le 15 novembre prochain [Les rencontres de l'International Auvergne-Rhône-Alpes](#). A la grande Halle de Cournon d'Auvergne, des experts venus de 36 pays différents feront vivre une journée où le développement n'a plus de frontière. 10 ateliers thématiques mettront ainsi à l'honneur la maîtrise et la sécurisation du développement international. Inscription obligatoire et gratuite jusqu'au 7 novembre.

CCI International Allier
Sari Chabrol - 04 70 30 41 04 - schabrol@allier.cci.fr
<http://www.auvergne.cci.fr/?q=CCI/international>



Ne pas avoir peur de sortir du cadre !

10/11/2016

En pleine soirée d'élection présidentielle américaine qualifiée d' « historique », Philippe Dessertine* a fait auditorium comble mardi dernier au Palais des congrès de Vichy. Invité des DCF Vichy Val d'Allier, l'économiste s'est efforcé de « décrypter l'environnement géopolitique et macro-économique » du monde actuel.



Après le Brexit venu fissurer une Union Européenne confrontée à l'arrivée massive de migrants qu'elle ne peut (ou ne veut) accueillir, la violence du duel qui a opposé Hilary Clinton à « l'homme à la mèche orange » a ébranlé l'équilibre fragile d'une planète déboussolée.

Alors que l'argent « tombe du ciel » grâce à l'intervention massive des banques centrales et que la pratique du taux négatif pousse à l'endettement, on pourrait même assister à un retour à l'isolationnisme des années 30. La victoire de Donald Trump ne fait que confirmer la tentation du protectionnisme « un gros mot qui fait sa réapparition au sein d'une économie mondiale volant sur le dos » ...

Malgré les tensions partout palpables, « ce voyage en absurdie », dans lequel nous sommes embarqués malgré nous, pourrait bien déboucher sur un nouveau monde, l'essentiel étant, selon Philippe Dessertine, d'y croire et de le vouloir.

« Nous sommes aujourd'hui à la croisée des chemins, avec une révolution déferlant sur notre quotidien qui se trouve impacté à tous les niveaux. Une révolution totale dans un monde globalisé, touchant aussi bien nos modes de consommation que les sphères économique et politique. Des sphères qui peinent à réaliser ce qui est en train de se produire et risquent de tomber de haut. Ce qui arrive à vitesse accélérée implique un changement très profond de la manière dont on envisage l'existence et l'ensemble des activités qui la régissent ».

Sur nos territoires aussi !

Replaçant ce nouvel ordre économique dans son contexte planétaire, Philippe Dessertine n'exclut pas pour autant de la donner les agglomérations comme Vichy Val d'Allier. « Les opportunités qui se présentent sur ces territoires à dimension véritablement humaine sont bel et bien réelles. » Et virtuelles aussi, si l'on se réfère aux multiples possibilités du numérique.

Dans un tel contexte, les petites structures aussi adaptables que réactives à l'instar des startups, devraient s'avérer les mieux à même de réussir. C'en est fini des systèmes imposant une hiérarchie et des rapports verticaux ; d'après Philippe Dessertine, nous entrons dans une ère où « l'horizontalité permet une nouvelle approche du monde » en pleine redéfinition.

« La révolution que nous vivons actuellement est aussi digitale ; les avancées scientifiques des nanotechnologies et le bond en avant des mathématiques durant la dernière décennie amplifient ce mouvement aussi nécessaire qu'irréversible.

Il ne sert à rien de vouloir transmettre un modèle qui ne marche plus et dont les générations montantes ne veulent pas. Plutôt que de nous focaliser sur la peur de perdre nos repères, il faut rester confiants : nos valeurs essentielles et notre humanité constitutive ne sont pas menacées. Les jeunes, ce sont ceux qui n'ont pas peur, quel que soit leur âge ! »



Premier réseau des managers de la performance commerciale en France, les DCF rassemblent des hommes et des femmes engagés sur des valeurs communes d'éthique et d'entraide professionnelle. « *La conférence du 8 novembre fait partie des grands rendez-vous ouverts à tous que nous organisons régulièrement, afin de valoriser la fonction commerciale et de favoriser la mise en relation des différents acteurs économiques de notre territoire.* »

Forte d'une quarantaine d'adhérents, l'association des DCF de Vichy Val d'Allier est composée de chefs d'entreprises ou responsables commerciaux implantés sur le bassin vichyssois et ses alentours (Saint-Pourçain, Gannat et Lapalisse). Outre des réunions et autres conférences thématiques, elle propose également à ses membres des visites d'entreprises locales, telles que Valmont-Sermeto (Charmeil) en octobre dernier ou encore la cimenterie du Groupe Vicat (Créchy).

“Un pessimiste voit la difficulté dans chaque opportunité, un optimiste voit l'opportunité dans chaque difficulté” Cette citation de Churchill constitue la devise de Jean-Michel Marron, président des DCF Vichy Val d'Allier. « *Une attitude résolument positive qui s'inscrit dans la volonté de notre association de dynamiser l'esprit de compétitivité de nos entreprises.* »

Donner l'envie...

Alors qu'il participait en mai dernier au Congrès National des Dirigeants Commerciaux de France à Deauville, Jean-Michel Marron a eu l'occasion d'assister à une intervention de Philippe Dessertine. « *Son discours de vérité dénué de tout fatalisme nous a donné l'envie... L'envie de le faire venir à Vichy pour partager sa vision d'un nouveau modèle économique restant à construire, au sein duquel nous pouvons jouer notre rôle pour peu que l'on s'en donne les moyens.* » *Pari tenu et réussi pour le président de DCF, qui, à quelques semaines de la fin de son mandat, a battu un nouveau record d'affluence avec 550 personnes présentes à l'auditorium Eugénie ce mardi 8 novembre.*

NB : le rassemblement annuel de Deauville avait par ailleurs vu la désignation d'Antoine Queurty, étudiant à l'IUT d'Allier (Département Techniques de Commercialisation de Moulins) comme lauréat de la 55^{ème} édition du « Concours National de la Commercialisation ». La dynamique enclenchée par les DCF, auprès des jeunes notamment, doit ainsi permettre « d'avoir un coup d'avance favorable à toute réussite ».

Relayé par les DCF, le message de confiance de Philippe Dessertine a réussi à stimuler une salle rassemblant de nombreux acteurs économiques locaux et régionaux. Parce que l'optimisme reste de rigueur, surtout en période de crise...

Infos +

<http://vichyvaldallier.reseau-dcf.fr/site/auvergne/vichy-val-dallier>

<https://www.facebook.com/dcfvichyvaldallier/>

Contact : jean-michel.marron@bonyautomobiles.com



**Professeur en Sciences de gestion à l'Université Paris I Panthéon Sorbonne et membre du Haut Conseil des finances publiques.*

Le BTP CFA forme les professionnels de demain

17/11/2016

Le Centre de formation des Apprentis (CFA) de Bellerive-sur-Allier, forme depuis 1968, des jeunes aux métiers du bâtiment. En adaptation constante aux nouveaux diplômés (du CAP au BTS) et filières, cette école réunit cette année près de 500 étudiants. Un vivier de futurs talents professionnels pour les entreprises locales, qui travaillent en étroite collaboration avec l'équipe enseignante.



Jean-Jacques Devaux, directeur du CFA de Bellerive-sur-Allier

C'est en 1968 que le Centre des Métiers du Bâtiment est créé à Bellerive-sur-Allier, à l'initiative de l'entrepreneur Georges Bourachot et de l'ensemble de la Profession, pour répondre de façon plus professionnelle aux besoins des sociétés locales. Située dans un parc de deux hectares, l'école possède 2 700 m² d'ateliers aménagés, un restaurant de 140 places et une résidence où 100 jeunes peuvent être hébergés chaque nuit. Elle fait partie du réseau national CCCA-BTP, qui met en œuvre et coordonne, en France, la politique professionnelle de formation initiale par l'apprentissage. Ce Comité de Concertation et de Coordination de l'Apprentissage du Bâtiment et des Travaux Publics est un organisme professionnel et paritaire, dirigé à la fois par les fédérations d'employeurs et de salariés.

"Avant les CFA, on trouvait surtout des cours du soir pour apprendre son métier. Il fallait un complément de formation pour répondre aux besoins grandissants du secteur et surtout garantir aux entreprises des salariés opérationnels en entreprise", explique Jean-Jacques Devaux, directeur du CFA de Bellerive-sur-Allier. Depuis le 1^{er} janvier 2013, les 4 CFA d'Auvergne se sont réunis autour d'un organisme gestionnaire unique, BTP CFA Auvergne, mutualisant les moyens.

Géré par la profession, BTP CFA Allier est financé par le Conseil Régional d'Auvergne (50 à 60% du budget global) le CCCA-BTP et la taxe d'apprentissage. Cet impôt, basé sur la masse salariale des entreprises représente 15 à 20 % du budget de l'école. "Notre bassin d'activité est surtout fait de TPE et PME avec peu de salariés, nous nous devons donc de rencontrer et expliquer l'utilité de nos formations à des entreprises non issues du bâtiment. Cette taxe d'apprentissage est très importante pour notre bon fonctionnement", précise le directeur. Le CCCA-BTP finance quant à lui des actions socio-éducatives au sein de l'établissement, accueillant des jeunes dès 15 ans. De nombreuses activités extrascolaires sont ainsi proposées par le service animation.

L'apprentissage, l'avenir prometteur du BTP



En 2016, 202 jeunes de l'école des métiers du bâtiment de Vichy-Bellerive ont décroché leur CAP, brevet et bac professionnel ou BTS. Le taux de réussite est au-dessus de la moyenne nationale

BTP CFA Allier à Vichy/Bellerive propose des formations diplômantes du CAP au BTS dans huit filières de métiers. La plupart de ces diplômes (y compris d'Ingénieur) sont accessibles par la voie de l'apprentissage. Les jeunes peuvent ainsi obtenir un diplôme de l'Education Nationale en situation professionnelle et acquérir de l'expérience sur le terrain au contact d'entrepreneurs et collègues expérimentés. L'apprentissage alterne idéalement des périodes de travail en entreprise et des temps de formation au CFA autour des 40 salariés de la structure. Une formation gratuite pour le jeune et l'entreprise qui l'emploie, assortie d'une rémunération et des avantages du statut salarié (point retraite, congés payés, couverture maladie...). "482 jeunes ont fait leur rentrée cette année, avec une bonne progression des entrants 1^{ère} années. Cela est sans doute dû à une vraie prise de conscience des entreprises qui ont besoin d'attirer des jeunes de bon niveau pour renouveler le secteur BTP.

La reprise dans le secteur annoncée en 2017/2018, même si elle est moins importante sur le département, incite les jeunes à reprendre le chemin de nos formations". Malgré tout, les stéréotypes ont la vie dure et les clichés sont tenaces. Les "tu n'es pas bon à l'école tu travailleras dans le BTP", ou les "tu as des capacités, ne va pas dans un CFA", font encore partie du quotidien de nombreux jeunes français et en décourage plus d'un. Alors, petit à petit, les entreprises mettent en lumière leur dynamisme et le potentiel de recrutement qui est le leur. 10 à 20% de jeunes issus de filières secondaires générale se réorientent ainsi, par passion au CFA chaque année. Une belle victoire ! "Cette année 20 jeunes femmes étudient dans notre école, preuve aussi que les mentalités évoluent. Les moyens techniques d'aujourd'hui leur permettent d'exercer tous les métiers du bâtiment, et celles-ci sont plus que motivées, avec des projets professionnels très aboutis". Des profils très recherchés, qui laissent peu de place au chômage.



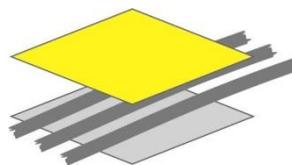
Convaincre de nouveaux entrepreneurs

Avec 25% d'entreprises formatrices, l'Allier fait figure de bon élève national (15 à 20%), mais la crise de 2010-2013 a surtout frappé les grosses entreprises, accueillant le plus d'apprentis. Il faut donc relancer la machine et remobiliser des acteurs de terrain prêts à s'engager auprès du CFA : "Une équipe de commerciaux, travaille aujourd'hui à nos côtés pour partir à la rencontre de ceux qui ne forment pas ou plus. Que ce soit par peur ou suite à une mauvaise expérience, nous devons leur redonner confiance. Nous le savons, accueillir un apprenti est un fort engagement, sur le long terme, mais qui peut conduire aussi, et c'est le but, à la pérennisation d'une équipe" martèle Jean-Jacques Devaux. Le CFA développe donc les savoir-faire et savoir-être pour que chaque jeune formé, soit opérationnel et productif dès son intégration en entreprise. "Nous accompagnons les entreprises en amont du recrutement, en réfléchissant à ses besoins et en encadrant tout l'apprentissage, pour qu'il conduise à une intégration du jeune après sa formation". A la fin de leurs formations, entre 70 et 80% des jeunes en formation réalisent une sortie positive par une poursuite d'études ou en accès direct à l'emploi. "Un manque de mobilité de nos jeunes est souvent la principale cause de non recrutement en sortie de formation, plutôt qu'un manque de débouchés", précise Jean-Jacques Devaux. Le CFA gère également en ligne et en interne les [offres d'emplois et de formations des entreprises locales](#). 30 à 40 offres sont à pourvoir.

Formations innovantes

En 2016, le BTS FLUIDES ENERGIES DOMOTIQUE option C a fait son entrée dans le vaste champ de formation du BTP CFA Allier. Il s'adresse à de futurs gestionnaires techniques du bâtiment en pilotage des énergies électriques. La rentrée 2017 verra elle, l'ouverture d'un BTS Enveloppe du bâtiment pour travailler sur les ouvertures, isolations et façades notamment en bureaux d'études. Des formations innovantes, qui répondent aux besoins actuels et locaux et qui sont créés en collaboration, là aussi, avec les entrepreneurs, acteurs et demandeurs de ces nouvelles capacités techniques. La sécurité, heureusement de plus en plus présente, est elle aussi au cœur des formations avec des modules de sauveteur secouriste du travail, prévention des risques électriques ou risques liés à l'activité physique, au travail en hauteur, dès l'entrée en apprentissage. Un projet d'agrandissement sera mis en chantier début 2017, avec création d'un nouvel atelier de plomberie chauffage, des laboratoires de sciences et salles de cours, une salle de sport ainsi que la restructuration des ateliers de couverture et de menuiserie Aluminium et Verre. La mise en conformité du site sera alors effective avec les normes d'accessibilité handicapés. Un cursus d'études complet et des infrastructures adaptées, préparent chaque jeune à bien vivre sa vie professionnelle et personnelle pour devenir demain, un salarié heureux et épanoui dans un métier de passion.

BTP CFA ALLIER
12 route de Charmeil - 03700 Bellerive-sur-Allier
Tél. 04 70 32 24 16 - Fax. 04 70 32 82 45
cfabtp.vichy@ccca-btp.fr
<http://www.cfabtp-emb.fr/>



BTP CFA
ALLIER

Le réseau de l'apprentissage BTP

Detercentre, le savoir-faire Made in Cusset

24/11/2016

En 50 ans d'activité, Detercentre, a réussi à imposer sa patte et ses produits d'entretien dans le quotidien de nombreuses collectivités, entreprises ou commerces de l'Allier. Dirigée par Jean-Christophe Mallet, la société cussétoise emploie aujourd'hui 15 salariés au service de 2.000 clients.



Jean-Christophe Mallet (2ème en partant de la gauche), entouré de son équipe

“Jamais je ne travaillerai avec mon père” affirme haut et fort Jean-Christophe Mallet dans ses jeunes années. Une promesse heureusement vaine, puisqu’en 2016 il fête ses 25 ans dans la société que son père Michel a repris en 1969 : “La société avait été créée en 67 avec de la vente de produits d’entretien dans un camion. Mon père, alors économe au sanatorium de Durtol, a entendu parler de la vente de Detercentre à Cusset. Il a pris

sa famille sous le bras, emprunté 500 francs aux banques et 500 francs à un membre de la famille, et il a plus dormi pendant 20 ans” résume avec une pointe d’humour et beaucoup de vérité Jean-Christophe Mallet. Tombé dans la marmite des solutions concentrées, savons et autres produits parfumés, ce dernier n’échappe pas longtemps à sa destinée de reprise de l’entreprise. En sortant du service militaire, un vendeur manque à l’appel, Jean-Christophe Mallet entre pour le remplacer, il ne repartira plus... Après un rachat, Son frère Patrice prendra la direction de Perrin Hygiène, aujourd’hui Detercentre et Cleor, une entreprise similaire Clermont Ferrand. Si les capitaux de deux entreprises ne sont pas liés, les frères jouent la complémentarité en termes d’achats groupés.

Detercentre leader Allier de son marché

Jean-Christophe Mallet peut s’appuyer sur une équipe fidèle de 15 salariés, dont 3 livreurs et 5 commerciaux : “Dans beaucoup de sociétés concurrentes, on compte un commercial pour un département. Chez Detercentre il y en a 5, tous sur l’Allier, c’est la force de notre stratégie !”. Là où d’autres ne peuvent passer que quelques heures ou minutes par ville, Detercentre et ses équipes ont su instaurer un lien de confiance rassurant sur le terrain. Les clients sont vus quasiment chaque mois par des commerciaux qui ne changent pas chaque semaine et qui connaissent parfaitement les besoins et attentes de chacun. Un plus qui fait la différence et assure la pérennité de la société depuis 50 ans. Du boulanger au CH, de l’exploitation agricole aux collectivités territoriales, Detercentre assure la même qualité de livraison sous 72h maximum. “Chez nous, aucun client ne fait plus de 3% de notre CA (2,8 millions € en 2015), donc aucun arrêt de contrat ne met en danger Detercentre. Nous sommes multi-produits et multi-clients en assurant un vrai service client de proximité”, explique Jean-Christophe Mallet.

Des produits Made in France de qualité

Pour ne jamais décevoir ses 2.000 clients, Detercentre s’appuie sur la force du groupe Orapi, centrale d’achat basée à Lyon et fabriquant des produits Made in France. “Quand c’est possible, c’est-à-dire rentable, bien sûr qu’on favorise le Made in France” confie avec lucidité le chef d’entreprise. En garantissant des normes d’hygiène et environnementales Made in France, les équipes Detercentre restent également attentives à la valeur ajoutée de leurs produits. Concept innovant, nouveaux systèmes ou méthodes sont ainsi montrés et démontrés directement chez les clients, pour qui des formations peuvent être même mises en place. C’est le cas, par exemple, avec une solution concentrée 4 en 1 pour toilettes avec distributeur intégré, qui garantit de ne jamais toucher directement la solution pure.

Une sécurité pour les utilisateurs ! Des atouts qui font rimer réactivité, qualité et service de proximité, même dans des temps où les commandes ne sont pas toujours au beau fixe : "Ce qui fait la force d'une entreprise et sa solidité face aux épreuves, ce sont les hommes et femmes qui la composent.

Un chef d'entreprise n'est que l'huile nécessaire aux rouages pour que rien ne se grippe. Je n'oublie pas non plus d'où je viens, mon grand-père était charpentier dans les mines. Restons humbles en affichant notre savoir-faire et savoir-être, rien de plus" précise Jean-Christophe Mallet, qui connaît bien les réalités des chefs d'entreprise. Si bien, qu'il a même décidé de les fédérer à Cusset.

Detercentre acteur du Made in Cusset

Depuis cette année, le directeur de Detercentre en effet endossé la casquette de président de l'association Made in Cusset Entreprises, regroupant une soixantaine d'entreprises de la ville. Sur une idée de la municipalité et d'Hervé Duboscq, chef d'entreprise et adjoint au maire en charge notamment du développement économique, l'association Made in Cusset Entreprises souhaite rassembler celles et ceux qui travaillent sur le même territoire sans souvent bien se connaître. "Le chef d'entreprise est souvent seul face à ses préoccupations. A l'heure du tout Internet on a besoin de revenir à de vrais échanges pour se fédérer ou se donner des coups de pieds bien placés pour avancer" confie Jean-Christophe Mallet. Les membres de l'association ont déjà mis en place de beaux rendez-vous comme l'accueil du départ de la course cycliste Paris Nice en 2015, un Business Meeting ou le salon du Made in Cusset qui se renouvellera en 2017. Les entreprises du Made in Cusset soutiennent également le sport local (SCAC Rugby et basket) ainsi que la culture, notamment lors de la participation de la compagnie Coche-Cuche Théâtre au festival national du théâtre amateur. "Nous sommes réunis pour faire des affaires, passer de bons moments et répondre également aux besoins locaux, comme prochainement lors de simulations d'entretiens d'embauche, pour soutenir des jeunes en difficulté face à l'emploi". Un engagement en cohérence avec l'implantation locale et de proximité qui fait, depuis 50 ans la force de Detercentre.

Detercentre

<http://www.detercentre-allier.fr>

3 Rue Olivier Grasset, 03300 Cusset

04 70 31 88 66

detercentre.03@wanadoo.fr



Société Découpage Emboutissage du Bourbonnais (SDEB) : Aucun métal ne lui résiste !

01/12/2016

Avec l'arrivée prochaine d'une cintrreuse à la pointe de la technologie, SDEB complète son équipement et renforce la performance de ses équipes. La petite société créée en 1967 dans la Montagne bourbonnaise s'est installée sur Cusset depuis une vingtaine d'années. Elle envisage aujourd'hui d'accéder à de nouveaux marchés.



Son dirigeant actuel Jean-François Laurent a rejoint l'entreprise en 1971, ses seize ans tout juste révolus. « Pour le natif de Ferrières-sur-Sichon que je suis, intégrer cette équipe spécialisée d'une dizaine de personnes représentait une opportunité d'emploi à ne pas manquer. » Située à quelque vingt kilomètres de Vichy, cette petite commune aurait tiré son nom du minerai de fer, pour l'exploitation duquel des ouvriers forgerons avaient bâti une fonderie des siècles auparavant. « Le travail du métal fait en quelque sorte partie de notre patrimoine ! » Pour autant, le fer ne constitue plus le matériau de prédilection de l'entreprise qui réalise aujourd'hui la découpe de l'acier, de l'aluminium et de l'inox au laser.

Lorsque ses fondateurs partent à la retraite en 1990, SDEB compte une vingtaine de personnes. La direction de la société est reprise par Yves Chassagne et son associé, auxquels viennent se joindre trois de ses salariés parmi lesquels Jean-François Laurent et Edmond Picarles.

L'atelier de Ferrières-sur-Sichon s'avérant par la suite trop petit pour permettre son bon développement, SDEB déménage sur Cusset en 1993. Hommes et machines intègrent un site historique où était fabriquée sous Napoléon III, l'emblématique « toile de Vichy » avec ses petits carreaux...

Découpage et emboutissage haute précision

Requise dans les différents travaux réalisés par SDEB, la fabrication sur-mesure reste de mise au sein de l'ancienne filature. « Nous oeuvrons dans le domaine de l'automobile, pour le compte notamment du groupe Ligier devenu l'un de nos clients emblématiques depuis le début des années 80. » Ses activités concernent aussi les secteurs de l'enseigne et du luminaire, sans oublier celui du mobilier urbain.

« Après l'intervention de notre bureau d'études qui veille à adapter chaque projet aux besoins spécifiques du client, nous procédons à la réalisation des pièces en petites et moyennes séries.

Nous fabriquons des poubelles en plusieurs dimensions, des bancs personnalisés, etc. » De nombreuses commandes spéciales, au format et au design adaptés en fonction de leur lieu d'implantation, sont réalisées par SDEB pour des collectivités territoriales comme pour des entreprises figurant parmi les plus importantes de la région. « Nous avons ainsi décliné notre modèle de poubelle Maxi pour le PAL, le respect de l'environnement faisant partie des priorités de ce Parc de loisirs en pleine nature qui accueille un public très important. » Outre sa grande capacité d'environ 150 litres, son option « collecteur gobelets, bouteilles et cendrier » s'avère très utile dans les zones de forte affluence.



Dirigé par Mathieu Laurent depuis 2014, le rôle du bureau d'étude se révèle déterminant dans la mise au point de ce type de produit.

PDG de SDEB (il a succédé à Yves Chassagne en 2007), Jean-François Laurent continue d'assurer « *un service irréprochable en matière de découpage et d'emboutissage* ». Pour ce faire, l'entreprise s'appuie sur son effectif fort de 45 salariés (dont 23 en CDI) et dispose de deux centres d'usinage et de perçage de tubes à commande numérique. « *Nous veillons à proposer à notre clientèle des machines à la technologie sans faille. Je reviens du Portugal où j'ai fait l'acquisition d'une cintreuse dernière génération ; elle viendra s'ajouter à celle déjà en place, ainsi qu'à nos quatre presses plieuses. Avec en prime, le nouveau robot de soudure dont nous nous sommes équipés en début d'année, nous voulons conquérir de nouveaux marchés.* »



Mathieu Laurent

Jean-François Laurent envisage l'avenir de l'entreprise avec confiance. « *Alors que pour moi l'heure du départ se profile à l'horizon, la relève devrait être assurée !* »

Pour en savoir + :

<http://www.sdeb.fr>

<https://www.facebook.com/SDEB-820464201374209/>

SOCIÉTÉ DÉCOUPAGE EMBOUTISSAGE DU BOURBONNAIS
Les Grivats-03300-CUSSET
Tél. : 04 70 97 05 06



Renova à Saint-Yorre : Des idées sur le papier !

08/12/2016

Particulièrement réceptif aux bonnes ondes susceptibles de propager la marque Renova en Europe du Nord, Paulo Pereira da Silva décidait l'an dernier d'implanter une unité de production en Auvergne. Une première implantation à l'étranger aujourd'hui opérationnelle, qui illustre la stratégie d'internationalisation de l'entreprise.



« L'architecture et la décoration sont l'expression de l'ambition et du style de l'entreprise. »

Physicien de formation et grand admirateur de Blaise Pascal, ce chef d'entreprise à la tête du groupe portugais depuis 1994, a arrêté son choix sur les 20 000m² du site industriel de Saint-Yorre en attente d'un nouvel occupant.

Good vibes et bonnes interférences...

Alors que l'endroit réunissait la plupart des conditions propices à son installation, l'ensemble des acteurs économiques s'est mobilisé pour accueillir Renova sur place. Ce dossier, détecté par l'Agence régionale de développement, puis traité par les équipes locale (Vichy Val d'Allier Développement) et départementale (Comité d'expansion économique de l'Allier), les services de l'Etat, et les collectivités territoriales, représente pour le territoire un modèle de coopération pour accompagner les investisseurs extérieurs.

C'est chose faite depuis mars dernier et la trentaine de salariés, des jeunes pour la plupart recrutés localement, a été formée aux méthodes Renova. Des méthodes, ou plutôt un état d'esprit résolument tourné vers l'innovation. Le tout accompagné d'un investissement de 20 M€.



Paulo Pereira da Silva, à gauche, avec Antonio Ludovino, Directeur du site de St-Yorre

Avec ses bureaux en open-space et son show-room qui, à l'instar de celui de Torres Nova au **Portugal**, devrait être prochainement ouvert au public, Renova casse les codes pour « *décloisonner la culture de l'entreprise. Nous voulons favoriser les interférences entre toutes les personnes concernées* ». Fournisseurs, prestataires de services, sans oublier les clients considérés comme « *des citoyens libres de leurs choix et non de simples consommateurs* » : chacun d'entre eux participe à la communauté Renova dont il devient dès lors partenaire, voire distributeur. Synonyme de transparence dans les mots, dans les actes, ainsi que dans les espaces de travail, cette ouverture stimule en interne la créativité de nos collaborateurs. Ils peuvent donner libre cours à leurs émotions et partager leurs idées ». Certaines d'entre elles seront ensuite imprimées sur le papier hygiénique, essuie-tout et autres mouchoirs estampillés Renova.

Recréer son univers spécifique

« Il faut qu'en arrivant sur notre site de Saint-Yorre, on comprenne ce que fait Renova, mais aussi ce que nous sommes vraiment ! » Désireux d'injecter un peu de son ADN originel dans l'Allier, Paulo Pereira da Silva y a apporté des objets imprégnés de l'âme de l'entreprise : le bois dont sont faites les balançoires de la mezzanine a été charrié par la rivière Almonda irriguant la ville de Torres Nova où Renova a vu le jour. À l'inverse, des tuyauteries et une poutre maitresse déjà sur place ont été conservées pour faire partie intégrante du nouveau décor. « Récupérer, recycler, réemployer sont autant d'actes qui croisent le bon sens et le respect de l'existant ; plus qu'une obligation, c'est une véritable mission... »

Dûment dotée de machines dernier cri et d'un magasin de stockage automatisé, l'usine a démarré sa production au printemps dernier. Les bobines de papiers qui arrivent du Portugal sont ensuite recoupées et transformées en rouleaux avant d'être imprimées. Paulo Pereira da Silva nourrit de grandes ambitions, à moyen et à long termes, pour le site de Saint-Yorre. Promu siège français de Renova et camp de base de ses innovations à venir, il marque sa volonté d'expansion en Europe et au-delà. Parce que « l'art a partout sa place », des slogans de l'entreprise et des dessins viennent donner des couleurs aux murs tout en donnant du sens à chaque étape, de la réception du papier à l'expédition des produits finis. Si chez Renova, on ne transige pas avec la sécurité et le bien-être au travail des salariés, rien n'empêche de remplacer les bandes signalétiques indiquant les couloirs de circulation réglementaires par des colonnes de fourmis peintes sur le sol ... On retrouve partout cette même envie de « communiquer positivement » qui fait la marque de Renova.



« Si le conformisme engendre la routine, la création visuelle dynamise les lieux de travail. »

Saint-Yorre, l'implantation de tous les possibles !

Rompant avec la tradition du blanc et sortant des tons conventionnels, Renova a réussi à faire du papier toilette un objet glamour et sexy, aux couleurs flashy et aux imprimés teintés d'humour.

Ses gammes abordables créées à partir de 2013 séduisent un public élargi et figurent dans les plus grandes chaînes de distribution françaises. Jusqu'alors réservé à des lieux de vente sélectifs et « trendy » (concept stores, musées, show-rooms, fashion weeks...), l'effet Renova continue de partager les ressentis de ses « fans » partout sur la planète et sur le World Wild Web... **Cultivant son originalité depuis l'Allier, Renova a pour principale ambition de se convertir en une marque du quotidien, capable d'offrir des produits exclusifs et innovateurs, disponibles dans le monde entier.**

« L'émotion est un préalable à toute chose, à nous de la susciter ! »



Fondée à la source de la rivière Almonda en 1939 par des hommes d'affaires portugais, Renova est la première entreprise papetière d'Europe à avoir obtenu la **triple certification** : Environnementale (ISO 14001), Qualité (ISO 9001) et Sécurité (OHSAS 1800). Opérant depuis ses deux usines du Portugal (600 collaborateurs) et dorénavant de son site auvergnat-rhônealpin, la marque dispose de filiales au Portugal, en Espagne (leader sur ses marchés), en France et en Belgique. **Présente dans plus de 60 pays**, Renova a produit en 2015 quelque 150.000 tonnes de produits, réalisant un chiffre d'affaires de 140 Millions d'euros.

<https://www.myrenova.com/fr>

Adresse: Zone industrielle de la Croix-des-Vernes, Rue des Chênes 03270 Saint-Yorre

Tél. : 04 70 59 89 43

Le Grand Marché de Vichy, une histoire de goûts

15/12/2016

Depuis plus de 80 ans, le marché couvert de Vichy sert d'écrin remarquable aux produits locaux, pour un commerce de proximité rimant avec fraîcheur, qualité et convivialité. 10 ans après sa totale restructuration il accueille 45 commerçants fixes et 60 producteurs le samedi en mezzanine. Tous sont réunis par le Groupement des Utilisateurs du Grand Marché (GUGM) présidé par Jean-Paul Bardet aux côtés de Geneviève Talabard, responsable des animations et de la communication. Pour commencer sa nouvelle décennie, le Grand Marché se tourne plus que jamais vers l'authenticité, le goût et la gastronomie partagée.



Geneviève Talabard, chargée de communication, et Jean-Paul Bardet, Président du GUGM

Marchés de la création, crêpe party, salon du chocolat, semaine du goût, salon des auteurs ou des vignerons : "Il se passe toujours quelque chose au Grand Marché !". Cet adage on le doit en grande partie à la dynamique du Groupement des Utilisateurs du Grand Marché (GUGM), emmené par Geneviève Talabard. En organisant 10 fois plus d'animations qu'à son arrivée il y a 6 ans, cette spécialiste de la communication a su redonner un élan, porté par toute une profession. Depuis 2 ans, le chef du Sofilia Jean-Paul Bardet prend lui aussi les choses en main pour faire de cet outil

majestueux, le lieu incontournable du bien-manger. Construit en 1935, sur les plans de l'architecte Jean-Henri Mazon, premier prix de Rome, le Grand Marché remplace, à l'époque, les fameuses arènes de Vichy. "Il s'agissait à l'époque d'un marché de gros pour les hôtels et les cures. Tous les professionnels venaient se servir dans le seul pôle alimentaire de Vichy. La viande était travaillée en sous-sol" rappelle le président du GUGM. "Sa structure était révolutionnaire pour l'époque avec des portiques en béton armé, franchissant 50m sans poteaux ou structures intérieures" complète Geneviève Talabard, toujours heureuse de travailler au cœur d'un tel monument. Après 8 ans de concertation et travaux, le Grand Marché, tel qu'on le connaît aujourd'hui, ouvre ses portes en grand en 2006. Un projet porté par la municipalité de Claude Malhuret, soucieuse de conserver ce joyau alimentaire que plus d'une ville nous envie.

Accessible à pieds et très bien desservi, le Grand Marché s'est imposé comme un vrai commerce de proximité ouvert du mardi au dimanche. La première heure de parking offerte attire de nombreux clients et visiteurs, abondant le marché comme un lieu de promenade et rencontre du week-end.

Du goût avant tout

Avec ses 45 commerçants permanents, le Grand Marché a toujours fait dans la diversité des goûts et des senteurs, pour le plaisir de toutes les papilles en éveil. Pour une promenade des 5 sens, où remplir leur garde-manger autrement, ils sont nombreux à avoir fait du Grand Marché, leur lieu de courses hebdomadaires. Chaque samedi, en mezzanine, une soixantaine de producteurs locaux viennent faire saliver leurs clients avec leurs fruits, légumes et viandes. A l'heure du Fast-food, tous défendent ici des cultures et élevages sains, respectueux des hommes et de l'environnement. Et lorsqu'on demande au pâtissier Jean-Paul Bardet ce qui l'a décidé à devenir président du Groupement, le goût n'est jamais très loin : "Je crois en ce grand marché, dans lequel j'ai ouvert un magasin en 2007. Anti grande surface, je pense qu'il est important de défendre tous ceux qui veulent nous donner une alternative pour mieux manger. Je serai navré que ces hommes et femmes ne puissent vivre correctement de leur travail. Je me suis donc mis à leur disposition en prenant la présidence". Pour faciliter le quotidien de ces commerçants bien occupés, 4 placiers, employés par la ville de Vichy, assurent la logistique et soutiennent également les actions du groupement. Quelques places sont d'ailleurs encore disponibles dans ce lieu unique, au tarif d'environ 8 TTC/m² seul (sans aménagement). Un cadre de travail privilégié qui a su attirer une nouvelle clientèle grâce à la qualité de ses produits et de ses animations ludiques et festives.

Un lieu de vie à partager

Plus qu'un succulent garde-manger, le Grand Marché s'est imposé comme un lieu de vie et de passage incontournable des week-ends où il fait bon prendre son temps. Chaque fête, Pâques, Noël, fête des mères et pères, y est ainsi célébrée pour petits et grands autour d'ateliers manuels gratuits et d'ateliers gourmands. "Pendant la semaine du Goût, des grands chefs, notamment issus des Toques d'Auvergne et des restaurants locaux, viennent chaque jour proposer un plat à emporter, confectionné dans notre cuisine équipée du Grand Marché", précise Geneviève Talabard, heureuse d'offrir aux visiteurs des ateliers de découvertes culinaires, comme cet hiver autour du déveinage du foie gras. Le groupement s'associe également aux acteurs locaux pour faire vivre ce centre-ville vichyssois, en s'associant par exemple au grand Jeu de Noël de Vichy Commerce. Mais Jean-Paul Bardet et Geneviève Talabard souhaitent aller plus loin : "Nous aimerions que ce marché, soit, comme sur le modèle des Halles de Lyon, un lieu où l'on s'arrête pour plusieurs heures, entre amis ou en famille, pour savourer un verre, déguster des huitres, se retrouver..." espère le président. Après avoir investi dans une cuisine de qualité pour recevoir les chefs au cœur des stands, le groupement soutient les initiatives qui vont dans ce sens : "La poissonnerie du Brethon va créer prochainement un espace dégustation à côté de son étal. Un lieu pour créer de la vie et des échanges !" souligne Geneviève Talabard.



Le Grand marché s'affiche en numérique



Pour toujours mieux assurer leur visibilité et mettre en lumière leurs savoir-faire, les commerçants du Grand Marché misent sur l'innovation, via un écran de 4 m par 2,3 m installé depuis peu dans l'entrée. Mis en service par la société vichyssoise Vox Pop Display, cet écran plein jour Led assure la diffusion de spots dynamiques. Avec un potentiel de 9.000 visiteurs par semaine, cet écran original et de haute qualité est déjà l'allié de nombreuses campagnes de communication. 750 passages de messages par semaine en moyenne sont promis aux annonceurs. De quoi largement se démarquer de la concurrence ! "Ce support dynamique servira à la diffusion des

messages du groupement, mais également aux commerçants du Grand Marché qui le souhaitent. Il est aussi à la disposition de tous, sauf pour les métiers de bouche extérieurs au Grand Marché, qui souhaiteraient communiquer sur Télé Grand Marché (contact : contact@voxpathdisplay.com – 06 84 37 46 34)", précise la responsable des animations. Un écran nouvelle génération, qui ne manque pas de diffuser largement les grands rendez-vous à venir :

Les 17, 18 et 21 décembre entre 9h et 12h, visite du Père Noël ! Venez chercher chocolats et papillotes, et vous faire prendre en photo avec le Père Noël !

Du 16 décembre au 4 janvier, Mini fête foraine en esplanade du grand marché, Tickets gratuits chez vos commerçants du Grand Marché.

Ouvertures exceptionnelles : 22, 23, 24, 29, 30, 31 décembre /ouvertures NON STOP, Les 25/12/15 et 1er/ 01/16 ouverture 7h à 13h.

GUGM

24 Rue Paul Bert 03200 Vichy

Tél. 04 70 97 68 97 Mobile : 07 86 76 95 09

Mail : contactgugm@gmail.com

www.legrandmarchecouvert-vichy.fr

Suivez leur actualité sur [Facebook](#) et [Twitter](#) !



**Nous vous souhaitons
de belles fêtes de fin d'année
et nos meilleurs vœux
Pour 2017 !**



Pour recevoir les carnets économiques du territoire
de la Communauté d'agglomération de Vichy,
demandez votre inscription à :
servicecommunication@vichy-economie.com