



10^e AVEYRON DES CHAMPIONS

Dynamique et créativité entrepreneuriale dans l'Aveyron



02
INTERVIEW
DU PRÉSIDENT
DOMINIQUE
COSTES

03 à 13

» 10^e AVEYRON

DES CHAMPIONS - 2021

12 entreprises pépites de l'Aveyron récompensées

- 1- Prix Formation - Ressources Humaines: L'Auberge de Bruéjols régale désormais **Nos Invités!**
- 2- Prix International: **PLC & Process**: les automates aveyronnais à la conquête du monde
- 3- Prix Innovation: **Les Secrets d'Elo**: la nature à fleur de peau
- 4- Prix Création-Transmission: Aliment pour bétail **Vaissier**: la fille au nom du Père
- 5- Prix Développement Durable: **Bancarel Housses**: le succès cousu de fil blanc
- 6- Prix de la Dynamique Commerciale: **Made in Bébé**: ça grandit vite à cet âge-là!
- 7- Prix Tourisme: **Le Jardin des Bêtes** ou la vie très remuante des animaux
- 8- Prix Coup de Cœur: Cinq commerces de bouche et de cœur

14

FORMATION

CAMPUS XII^e AVENUE:

La nouvelle marque formation de la CCI AVEYRON au service des entreprises et des territoires

17/18

» EN BREF

- Les Élections 2021 à la CCI AVEYRON
- Challenge JCE Jeunes Entrepreneurs d'Aveyron 2022
- Agenda/Repères de lecture



CAMPUS XII^e AVENUE: à la rencontre de talents

Le Pôle Formation de la CCI AVEYRON
devient Campus XII^e Avenue



#EntreprendreEnAveyron #SeFormerEnAveyron



Malgré de longs mois d'incertitude et de ralentissement, l'économie et le territoire de l'Aveyron sont confiants dans l'avenir. La dynamique et la créativité entrepreneuriales, soutenues par la CCI AVEYRON, sont une réalité comme en témoignent les 12 lauréats des prix de la 10^e édition de l'Aveyron des Champions. Des projets forts pour l'avenir de l'Aveyron et de ses entreprises se concrétisent, avec notamment Campus XII^e Avenue, qui porte une ambition forte pour une formation d'excellence en Aveyron, et l'ouverture en janvier 2022 de la Cité de l'Entreprise et de la Formation.

Quels constats pour cette 10^e édition de l'Aveyron des Champions ?

Dominique COSTES: L'Aveyron des Champions met en avant les entreprises « pépites » de notre département. Les lauréats représentent, chacun dans un domaine, l'excellence, la créativité, l'innovation, la dynamique commerciale ou encore une démarche vertueuse en matière environnementale ou sociale. Elles portent haut les couleurs de l'Aveyron.

Bien sûr, parmi les 15 000 entreprises aveyronnaises de nombreux entrepreneurs méritent d'être mis en avant. Mais nous avons dû choisir ! Les lauréats de cette 10^e édition, choisis par un jury pendant la crise sanitaire, auront la lourde charge de représenter l'envie et la volonté d'entreprendre, la vitalité, la créativité, la solidité, la bonne gestion, la faculté de rebondir de toutes les entreprises de l'Aveyron ! Mais elles représentent aussi l'espoir, l'avenir et illustrent un certain modèle aveyronnais, vertueux, de dynamisme rural.

« Être lauréat de l'Aveyron des Champions, c'est représenter le dynamisme, la créativité, la solidité, la bonne gestion, la faculté de rebondir de toutes les entreprises de l'Aveyron ! »

Quels sont aujourd'hui les besoins des entreprises de l'Aveyron ?

Evidemment, d'abord une confiance retrouvée dans l'avenir. Mais le 1^{er} besoin, presque unanimement exprimé, est celui du recrutement. Nous y répondrons par la formation, mais aussi, avec tous les acteurs de l'Aveyron, en renforçant notre attractivité. L'innovation, la numérisation et la digitalisation qui sont partout, font naître des besoins de conseils, de bonnes pratiques, de partages d'expériences et de mutualisation. Nos entrepreneurs ont aussi besoin d'accompagnement pour structurer leurs dossiers de développement, pour assurer le financement, pour comprendre les aides si nombreuses et pour consolider leur croissance. Mais les entreprises attendent aussi de nous la promotion de nos spécificités locales – dynamiques et initiatives locales, ruralité positive, actions collectives et engagées, liens forts dans les entreprises à taille humaine, lien étroit au territoire, réussites entrepreneuriales aveyronnaises... – et bien sûr le savoir-faire aveyronnais. Enfin, nos entrepreneurs attendent une cohésion et un dialogue permanent entre tous les acteurs de l'économie locale, pour faciliter leurs démarches, mais aussi du soutien et de la transversalité entre les entreprises, les consommateurs, les Pouvoirs Publics...

Comment la CCI accompagne-t-elle concrètement les entreprises ?

Récemment, le réseau des CCI a mené une campagne « Notre réussite, c'est la vôtre ». C'est l'engagement de la CCI aujourd'hui vers nos entreprises : « Réussir ensemble », quelle que soit leur taille. Nous développons une offre de services tout au long de la vie de l'entreprise. L'intervention des conseillers et élus CCI commence par une simple information, évolue, et peut aboutir à un véritable accompagnement du projet au long cours. Il s'agit bien évidemment d'un accompagnement lors de la création, de la reprise ou de la transmission, déterminant pour la pérennité de l'entreprise. Cela passe aussi par l'étape cruciale du financement, du montage des dossiers et de la recherche d'aides. Mais aussi un travail en commun sur la question des ressources humaines et de la formation, un accompagnement pour les démarches et la stratégie de développement et

de compétitivité en local ou à l'export. Aujourd'hui, l'appui de la CCI s'avère aussi essentiel face aux grandes transformations traversées par l'entreprise, l'économie et la société. Nous sommes un véritable interlocuteur de proximité sur les thématiques de développement durable et de transition écologique, de RSE et de qualité, mais aussi pour les questions d'innovation, de transformation digitale. Enfin, n'oublions pas que la CCI AVEYRON est aussi présente dans les étapes difficiles d'un parcours entrepreneurial avec sa Cellule de prévention des difficultés...

Toutes ces démarches sont évidemment menées en concertation avec les acteurs publics – Etat, Région Occitanie, Département, Communautés de communes – et privés du territoire et dans une logique à la fois d'attractivité et de promotion de l'économie aveyronnaise et de l'Aveyron.

« Notre engagement : permettre aux entreprises aveyronnaises de recruter et d'attirer les talents dont elles ont besoin »

Le dynamisme du territoire et de l'économie passe aussi par la révélation de talents ou la montée en compétence sur notre territoire...

C'est le sens de notre action en matière de formation, en lien permanent avec l'entreprise et le territoire. Notre objectif est de permettre aux entreprises aveyronnaises de recruter et d'attirer les talents dont elles ont besoin, mais aussi de permettre aux salariés et aux dirigeants d'acquérir de nouvelles compétences immédiatement opérationnelles. Nous avons un double enjeu : conserver nos talents sur le territoire, et attirer des femmes et des hommes – débutants ou expérimentés – en Aveyron. C'est l'objectif de la dynamique que nous concrétisons avec la nouvelle marque « Campus XII^e Avenue ». En regroupant nos 6 écoles de formation – une école de commerce, deux écoles d'ingénieurs, une école qualité, sécurité, environnement, une école des métiers de l'animation et des techniques d'ambiance –, toutes reconnues localement et nationalement pour la qualité de leur formation, et nos 200 actions de formation professionnelle continue, nous lançons un signal fort sur la qualité de nos enseignements, la réalité des débouchés professionnels et le service rendu aux entreprises.

L'engagement de la CCI Aveyron est d'accompagner les entreprises dans tous les défis d'aujourd'hui et de demain, en premier lieu celui des talents et des ressources humaines, pour continuer cette dynamique de croissance de notre économie locale et dynamiser encore notre territoire.



L'AVEYRON DES CHAMPIONS: 10 éditions pour récompenser des entreprises « pépites » de l'Aveyron

Saluer la volonté et l'envie d'entreprendre de femmes et d'hommes dans l'Aveyron, valoriser et promouvoir la créativité, la vitalité, l'esprit d'initiative ou tout simplement la réussite d'entreprises aveyronnaises, ancrées sur le territoire: tels sont les objectifs de la cérémonie de l'Aveyron des Champions Entreprendre et Réussir. Ambition atteinte à l'occasion des 10 éditions qui ont distingué plus de 60 entreprises et entrepreneurs à la fois des TPE, des petits commerces, et des entreprises de taille et d'effectifs plus importants, dans tous les secteurs d'activités traditionnels ou innovants du département. La sélection des lauréats des différents prix – Formation - Ressources humaines, International, Innovation, Création-Transmission, Développement Durable, Dynamique Commerciale, Tourisme et Coup de cœur – est réalisée parmi les 15 000 entreprises aveyronnaises par un jury indépendant de professionnels pluridisciplinaires, à l'initiative de la CCI AVEYRON. Présentation en portrait des 12 lauréats 2021 désignés pendant la crise sanitaire!



Prix Formation - Ressources Humaines L'Auberge de Bruéjols régale désormais Nos Invités

Mathieu Regourd n'a conservé que l'activité traiteur (collectivités, entreprises, particuliers) de l'affaire familiale et travaille actuellement à la mise au point d'une gamme de produits élaborés. Le traiteur Nos Invités est lauréat du prix Formation – Ressources Humaines, décerné dans le cadre de l'événement l'Aveyron des Champions 2021.



Mathieu REGOURD

Il ne faut plus parler de l'Auberge de Bruéjols. Maintenant, c'est: « *Nos Invités* ». Depuis quelque temps, déjà, on n'allait plus à l'Auberge de Bruéjols. C'était l'Auberge de Bruéjols qui venait à soi. Cet établissement familial, ouvert en 1960, a pourtant longtemps été l'épicentre de la vie du village. On venait s'y restaurer chaque jour, on s'y retrouvait autour du bar. Mais il faut savoir évoluer avec son temps. Tel est le credo de Mathieu Regourd. Quand il est arrivé dans l'entreprise en 2000 pour épauler ses

parents, l'Auberge proposait déjà un service traiteur en complément de l'activité traditionnelle de restauration. Petit à petit, le nouveau gérant a développé cette activité jusqu'à ce qu'elle devienne prédominante. Désormais, le restaurant est fermé. **Il n'y a plus d'Auberge de Bruéjols, il n'y a que Nos Invités, traiteur.**

Nouveau nom, nouvelle marque – « Notre ancien nom suscitait trop de confusions et d'interrogations, explique Mathieu Regourd. Maintenant que nous avons tout recentré sur l'offre de traiteur, nous avons besoin de trouver un nom plus en adéquation avec notre activité. » Un nom qui puisse aussi devenir une marque, car le nouveau projet de Mathieu Regourd est de **lancer une gamme de produits élaborés** (essentiellement des préparations tartinables pour l'apéritif et les encas) **à base de produits locaux**. L'équipe de Nos Invités travaille actuellement à la mise au point des recettes. « Mais nous n'allons pas faire de plats cuisinés », prévient le patron. Trop compliqué, trop de contraintes et trop d'investissement pour trouver sa place sur un marché déjà très encombré.

Un service jusqu'à 1 000 convives – C'est là le fruit nouveau de la réflexion dans laquelle la crise Covid a plongé Mathieu Regourd. Pour le reste, l'entreprise dans sa nouvelle configuration continue de développer son offre de traiteur pour deux marchés distinctifs: les collectivités (2 200 repas livrés chaque jour dans les écoles, les crèches et les centres de loisirs), d'une part, les particuliers et les entreprises, d'autre part. Pour les particuliers, le traiteur de Bruéjols répond aux demandes de mariages, banquets associatifs et autres événements. Pour les entreprises, l'offre se décline en buffets pour le déjeuner, en cocktails dinatoires, en livraison de repas sur le lieu de travail

et toute autre prestation de traiteur pour événements et séminaires, sur mesure et globale. Nos Invités peut servir jusqu'à mille convives.

Pour ajuster l'outil de travail aux nouvelles orientations de l'entreprise, Mathieu Regourd avait prévu plusieurs chantiers qui auraient dû aboutir en 2021. La crise sanitaire a modifié son calendrier et ce n'est qu'en 2022 que seront donc terminés les travaux d'extension des cuisines dans l'ancien bar du restaurant, l'installation des bureaux et l'aménagement des abords extérieurs. « *Des aménagements discrets et parfaitement intégrés à l'esprit du village* », précise le chef d'entreprise, répétant à l'envi que son retour à Bruéjols est le fruit d'un choix de vie et la volonté d'être au plus proche des producteurs.

« Des solutions d'organisation du travail ont été trouvées avec la contribution des salariés eux-mêmes qui ont pu faire des suggestions »

C'est un peu dans ce même esprit que, il y a quelques années, l'entreprise s'est engagée dans une opération financée par le FACT (Fonds pour l'Amélioration des Conditions de Travail). Au terme d'un audit réalisé par la CCI Aveyron, le traiteur a modifié l'organisation du travail, en particulier pour les équipes dédiées à la restauration pour les collectivités, afin de réduire la pénibilité et augmenter la productivité. « Les solutions ont été trouvées avec la contribution des salariés eux-mêmes, qui ont pu faire des suggestions sur les outils, la planification des tâches... », raconte Mathieu Regourd. **Les RH, c'est un métier. Il ne faut pas les négliger et c'est plus facile à faire quand on est accompagné comme je l'ai été par la CCI AVEYRON.** » Nos Invités emploie actuellement 14 salariés en permanence. L'entreprise travaille à l'occasion avec 25 à 30 « extras » pour les événements.

Pour aller plus loin: Nos Invités – Traiteur (Bruéjols)
» www.aubergedebuejols.fr

FOCUS

Avec ses 6 écoles de formation et une offre de plusieurs centaines de formations professionnelles continues pour les dirigeants et les salariés – désormais réunies au sein de Campus XII^e Avenue -, la CCI AVEYRON accompagne les entreprises au quotidien dans leurs besoins et leurs actions de formation. Elle propose également des parcours d'accompagnement sur l'ensemble des problématiques RH rencontrées par les entrepreneurs.

ET SI VOUS PENSIEZ LOCAL ?
JEUNE ?
DIGITAL ?

PRÉPAREZ VOTRE RENTRÉE !

Recrutez gratuitement* sur
la plateforme Youzful By CA



youzful //
by CA

Le site www.youzful-by-ca.fr est édité par Crédit Agricole e-Développement, société en nom collectif au capital de 5 850 € dont le siège social est situé 48, rue La Boétie 75008 Paris, immatriculée au registre du commerce et des sociétés de Paris sous le n° 790 054 811, intermédiaire en opérations de banque et services de paiement, N°Orias 13 006 097. Accès gratuit au site, hors coût du fournisseur d'accès. Les services de publication d'offres et de contenus, d'inscription à l'annuaire Pro et de mise en relation, sont uniquement accessibles aux professionnels disposant d'un numéro SIREN, après la création d'un compte Youzful Professionnel (gratuit). 05/2021 - Édité par la Caisse régionale de Crédit Agricole Nord Midi-Pyrénées, société coopérative à capital et personnel variables, agréée en tant qu'établissement de crédit, dont le siège social est situé au 219 avenue François Verdier - 81000 ALBI - 444 953 830 RCS ALBI - Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 07 019 259. Conception : Service Communication & Mutualisme CA NMP, 07/21 - Crédit photo : Getty Images, Freepik.



Prix International

PLC & Process: les automates aveyronnais à la conquête du monde

La minuscule entreprise créée à Asprières par Rémy Egéa est reconnue sur (presque) tous les continents pour la performance et la qualité de ses automatismes appliqués à l'industrie. PLC & Process est lauréat du prix de l'International décerné par la CCI Aveyron dans le cadre de l'événement L'Aveyron des Champions 2021.



Rémy EGÉA

Du rez-de-jardin de la maison familiale où sont installés les bureaux et le petit atelier, la vue est plutôt belle. Elle embrasse toute l'Europe, la Chine, la Russie... C'est de là, aux abords du village d'Asprières, dans l'Ouest Aveyron, que l'entreprise PLC & Process de Rémy et Sandrine Egéa vend son savoir-faire aux industriels du monde entier. « Pas l'Amérique, rectifie Rémy Egéa; mais nous avons un projet en Australie. »

« vité, explique Rémy Egéa. Notre succès vient aussi de notre agilité et de notre réactivité en cas de problème, bien supérieures à celles de nos concurrents plus gros ».

Une envergure internationale – L'équipe aveyronnaise travaille partout en Europe, en Chine, en Russie. Pour ce faire, elle peut compter sur l'accompagnement de la CCI Aveyron, comme ce fut le cas pour l'obtention d'un Pass Export de la Région pour la Russie et l'Australie. La CCI aide aussi l'entreprise, membre du Club Export, dans ses formalités internationales.

« Un accompagnement de la CCI AVEYRON via un Pass Export et pour les formalités internationales »

Spécialiste du contrôleur logique programmable – Depuis 20 ans, Rémy Egéa, épaulé par son épouse Sandrine et par un salarié, conçoit, développe, commercialise et met en service des contrôleurs logiques programmables et des automatismes de toutes sortes pour l'industrie. Un contrôleur logique programmable – de l'anglais : Programmable Logic Controller (PLC) – est un composant programmé et utilisé pour la commande ou la régulation d'une machine ou d'une installation de production. Le métier de PLC & Process rassemble des compétences telles que l'électronique, l'automatisme, le câblage, la programmation, le design de machines...

« Tout a commencé très modestement, à la demande d'un mécanicien pour lequel j'ai réalisé un petit automate lui permettant de mieux gérer l'utilisation du gaz pour la soudure, raconte Rémy Egéa. Puis une autre commande est arrivée pour un autre client. Puis une autre. Et encore une autre. »



Toujours un peu plus grand, toujours un peu plus complexe. Du standard ou du sur-mesure. Au départ, les commandes concernaient essentiellement des installations de gaz. Tout type de gaz. Ceux qu'utilisent l'industrie, l'agroalimentaire, la santé. **L'expérience et la maîtrise de PLC & Process dans les installations de gaz** (cryogénie, décompression, transport, mise en bouteilles, etc) **est aujourd'hui reconnue** à l'international. Le bouche-à-oreille a construit la réputation de la (toute) petite entreprise aveyronnaise et les automatismes conçus par l'équipe de Rémy Egéa sont demandés dans le monde entier.

« L'expérience et la maîtrise de PLC & Process est aujourd'hui reconnue à l'international... »

La conception d'automatismes pour tout type d'activité – PLC et Process peut aussi bien proposer un contrôleur logique programmable pour une seule machine que concevoir toute une usine de conditionnement de gaz. Dans de tels cas, toute la partie mécanique est confiée en sous-traitance à des entreprises spécialisées situées sur place. « Nous sommes au top dans la conception de tous les types d'automatismes et pour tous les types d'acti-



C'est ainsi que PLC & Process, certifiée ATEX (Atmosphères Explosives), en cours de certification ISO 9001, a pu accéder à des clients tels que les géants mondiaux Air Liquide ou Linde Gaz. « Au début, on sentait chez des commanditaires de cette

envergure une certaine crainte de travailler avec un petit comme nous, se rappelle le patron aveyronnais. Puis nous les avons convaincus par notre capacité à leur proposer des solutions globales, clé en main. » Même s'il réalise aujourd'hui 80 % de son chiffre d'affaires à l'étranger, Rémy Egéa travaille aussi au coin de la rue, pour des artisans, de petites entreprises ou des PME.

Innovation et développement – Malgré un carnet de commandes plein à craquer, que la pandémie de Covid n'a absolument pas affecté, PLC & Process trouve aussi le temps de la R&D. L'entreprise a conçu un robot qui permet de tester les vannes de gaz dans les hôpitaux. Elle a également développé des logiciels et interfaces pour la mise en service à distance de ses systèmes, via Internet.

Pour répondre à cette demande de plus en plus soutenue, l'entreprise devra probablement recruter de manière significative. « Peut-être jusqu'à une dizaine de personnes », hasarde Rémy Egéa.

Pour aller plus loin : PLC & PROCESS (Asprières)
» www.plcprocess.com

FOCUS

Aides à l'export, commercialisation à l'international, prospection et analyse de marchés à l'étranger, formalités de douane et d'exportation, formation à plus de 10 langues étrangères des dirigeants et salariés... la CCI AVEYRON accompagne les entreprises de l'Aveyron dans leur développement à l'international et dans la conquête de nouveaux marchés à l'étranger.



Prix Innovation

Les Secrets d'Elo: la nature à fleur de peau



Elodie Zrhiyou formule et fabrique des produits d'hygiène et des cosmétiques les plus naturels possibles. C'est le secret de leur succès. Son entreprise, Les Secrets d'Elo, est lauréate du prix de l'Innovation, décerné par la CCI AVEYRON dans le cadre de l'événement L'Aveyron des Champions (10^e édition, 2021).



La fille d'Elodie Zrhiyou n'a plus d'eczéma. Terminé. C'est avec un savon de sa composition, entièrement et exclusivement à base de produits naturels, qu'elle l'a libérée. C'est comme cela que la jeune mère de famille, jusqu'alors employée de banque, est devenue fabricante de produits d'hygiène et de cosmétiques naturels, commercialisés sous la marque *Les Secrets d'Elo*. Une certaine inclination pour la chimie, un grand intérêt pour les cosmétiques et la certitude que seule la nature fait bien les choses ont fait le reste.

Trois ans après la création officielle de la marque, en 2019, *Les Secrets d'Elo* sont recommandés par des médecins et des soignants; les pharmaciens les réclament. « *Nous n'avons pas eu à forcer la porte des pharmacies, nos produits ont parlé d'eux-mêmes* », explique Elodie Zrhiyou. La marque a également fait son entrée dans l'hôtellerie de luxe. Une centaine de clients professionnels, sans compter les particuliers qui passent commande directement sur le site de l'entreprise.



« **Je tiens absolument à mon ancrage local, à cette proximité** »

Naturel, éthique et écoresponsable – Le succès des produits *Les Secrets d'Elo* tient à leur totale innocuité. Les savons, les savons à barbe, les baumes et les huiles hydratantes, les shampooings, les démaquillants, les crèmes de jour, les déodorants, les maquillages (une cinquantaine de références au total)... ne contiennent ni eau (qui impose des conservateurs chimiques) ni huiles essentielles (parfois allergènes). Ils ne sont faits que d'huiles végétales vierges, d'eaux florales et de principes actifs naturels, en nombre réduits et issus de l'agriculture biologique. **Du 100 % naturel, éthique et éco-responsable, pour toute la famille** (enfants comme parents, hommes comme femmes). « *Notre gamme pour hommes marche très bien* », glisse la cheffe d'entreprise.

Elodie Zrhiyou pousse même le concept au-delà de la seule formulation des produits. **Tout est fabriqué à la main** dans le laboratoire installé dans le parc d'activités de Cantaranne, à Onet-le-Château, où elle vient de réaliser d'importants investissements (une salle blanche, une machine à em-

bouteiller...). **L'approvisionnement est le plus local possible** (85 %). La jeune cheffe d'entreprise travaille actuellement au développement de la production de ses plantes auprès d'agriculteurs aveyronnais. Les flacons sont en plastiques végétaux. Les étiquettes sont en papier sourcé, biodégradables et compostables; les colles sont dépourvues de solvants. Au total, la marque fait travailler une douzaine d'entreprises aveyronnaises. « *Je tiens absolument à cet ancrage local, à cette proximité, insiste-t-elle. De la même manière, nous tenons à rester une entreprise familiale et nous sommes fiers de fabriquer nous-mêmes nos produits.* »

« **Tout est fabriqué à la main, l'approvisionnement est le plus local possible, des produits 100% naturels, éthiques et écoresponsables** »

La jeune femme est fière, aussi, d'avoir contribué à sa manière à la lutte contre le Covid. Disposant de la matière première nécessaire, elle s'est mise à fabriquer, dès les premiers jours du premier confinement de 2020, du gel hydro-alcoolique qu'elle a fourni à marge réduite aux collectivités, aux établissements de soins, aux entreprises, aux administrations de la Région. « *J'ai répondu à l'appel à l'aide de nombreux pharmaciens et je ne le regrette pas, car bon nombre d'entre eux s'en souviennent aujourd'hui et acceptent de distribuer mes produits* », se réjouit Elodie Zrhiyou.



Pendant cette période de confinement, **la marque a utilisé la carte des établissements en activité mise en ligne par la CCI Aveyron. Déjà, à la création de son activité, la jeune cheffe d'entreprise avait bénéficié de l'accompagnement de la Chambre de Commerce et d'Industrie pour obtenir un financement auprès de la plateforme Initiative Aveyron.**

Un développement rapide – Volant ainsi de succès commerciaux en reconnaissances professionnelles, la marque se développe à grande vitesse. Entre la première année d'activité et aujourd'hui, **le chiffre d'affaires a été multiplié par dix**. Par ailleurs, Elodie Zrhiyou a beaucoup recruté: son mari Fouade qui est désormais opérateur de laboratoire, sa mère Christine qui s'occupe de la boutique d'Onet-le-Château, Claude, commerciale et animatrice, Aurélie, secrétaire free lance, Léo, commercial. **De nouveaux débouchés dans l'univers du luxe sont sur la voie d'être concrétisés**. Les Secrets d'Elo se sont largement ébruités et certains fabricants de cosmétiques ont même demandé à la toute jeune entreprise ruthénoise de faire de la recherche et développement pour développer de nouvelles gammes de produits naturels.

Pour aller plus loin: LES SECRETS D'ELO (Onet-le-Château)
» www.lessecretsdelo.fr, sur Facebook et sur Instagram

FOCUS

Innovation technique, numérique, organisationnelle ou de production, digitalisation, industrie du futur, outils de créativité, financement de l'innovation, protection des brevets et de la propriété intellectuelle des entreprises, à toutes les étapes de l'innovation au sein de l'entreprise la CCI AVEYRON accompagne les entrepreneurs. #RéussirEnsemble.



Prix Création-Transmission

Aliment pour bétail Vaissier: la fille au nom du Père

L'entreprise Vaissier est lauréate du prix de la Création-Transmission 2021, décerné par la CCI AVEYRON dans le cadre de la 10^e édition de l'Aveyron des Champions. Au décès accidentel de son père, Magali Vaissier s'est trouvée contrainte de reprendre l'entreprise familiale d'aliments pour animaux. Passé le choc, l'enthousiasme. Récit d'une conversion heureuse.



Magali VAISSIER

Reprendre, apprendre, comprendre et développer

– La vie réserve souvent de mauvaises surprises : la perte brutale d'un père, l'impérieuse nécessité d'endosser tout à coup des responsabilités que l'on n'avait jamais envisagées, un incendie dans un séchoir... Magali Vaissier, pourtant, ne se départit jamais d'une irréprouvable bonne humeur. Rires et sourires à chaque minute.

Cette mère de famille, jardinière de formation – « *Jardinier!*, rectifie-t-elle dans un éclat de rire. *La jardinière est en plastique; moi, je suis 100% naturelle* » –, s'est retrouvée malgré elle plongée dans le grand bain bouillonnant de l'entreprise à la mort accidentelle de son père, Pierre, fondateur de la société d'aliments pour bétail. Elle aurait pu se résoudre à la vente de cette affaire créée en 1977, s'il n'y avait eu les salariés de son père. « *Quel aurait été leur sort?* », s'interroge-t-elle encore. Elle a donc accepté de sauter du grand plongeur. Magali Vaissier a repris l'entreprise située à Elbes, non loin de Villefranche-de-Rouergue, en 2018.

« *Il y a tant de choses à faire! Le plus difficile, au début, c'est de déterminer par quoi commencer, se rappelle-t-elle. Mais une fois qu'on s'est lancé, on déroule la pelote au fur et à mesure.* » La nouvelle cheffe d'entreprise a dû tout apprendre de ce métier d'hommes exercé exclusivement par des hommes : les matières premières, l'approvisionnement, les prix, la production, les clients, le marché... Actuellement, elle essaye de comprendre les mécanismes internationaux qui déterminent les cours des céréales. Pour mieux négocier, pour anticiper.

Heureusement, elle a pu s'appuyer sur les connaissances et l'expérience de quelques-uns de ses collaborateurs, dans la maison depuis plus de 30 ans. « *Quelques fournisseurs m'ont vue arriver et ont essayé de profiter de mon ignorance. Certains m'ont peut-être grugée, mais je ne m'en suis pas aperçue.* » Magali Vaissier n'est plus dupe.

« *Reprendre l'entreprise: le plus difficile c'est de déterminer par quoi commencer. Une fois lancé, on déroule la pelote au fur et à mesure* »

Se former, moderniser et faire croître: une reprise d'entreprise vertueuse

– Pour réussir, la cheffe d'entreprise a aussi bénéficié de la formation dispensée pendant 13 mois à l'École des Managers de la CCI AVEYRON. « *Une école extraordinaire!* », s'enthousiasme celle qui en est sortie major de promo, à la quarantaine passée. La Chambre de Commerce et d'Industrie l'a aussi accompagnée dans la constitution d'un dossier de subvention Pass Agro Viti pour des investissements; elle a réalisé un diagnostic sécurité au poste de travail; elle lui a fait obtenir un prêt d'honneur Initiative Aveyron.

Résultat, au terme de deux saisons complètes: « *Aucun regret. Je crois que je ne me suis jamais autant amusée que depuis que j'ai repris cette entreprise!* »

Et cela se voit dans les bilans. **Le chiffre d'affaires a gagné 50% entre 2018 et 2020.** Il devrait continuer de progresser, grâce aux idées et projets

de la nouvelle patronne. Son père avait concentré l'essentiel de son énergie sur les process, les formulations, la production. Magali s'efforce de moderniser la gestion, la comptabilité, les ressources humaines (l'informatique était quasi absente de l'entreprise), d'améliorer les conditions de travail et de sécuriser l'outil de production.

« *Je ne me suis jamais autant amusée que depuis que j'ai repris cette entreprise* »

Aujourd'hui, l'entreprise Vaissier, spécialisée dans l'alimentation des bovins, achète 8 500 tonnes de coproduits de céréales et 2 000 tonnes de céréales nobles, par l'intermédiaire de négociants ou courtiers. Tous ses fournisseurs (sauf pour les tourteaux d'oléagineux, qui sont importés) se situent dans un rayon de 40 km. L'entreprise a choisi cette proximité pour deux raisons: économique et écologique. Les céréales sont revendues comme aliment pour le bétail, soit telles quelles, soit sous la forme de granulés formulés en fonction des besoins des clients. Ces clients éleveurs se trouvent tous dans un rayon d'une trentaine de kilomètres autour d'Elbes. Vaissier continue aussi de vendre de l'aliment au détail pour les basse-cours. L'entreprise, qui emploie dix personnes aujourd'hui, a réalisé en 2020 un chiffre d'affaires de 1,5 M€.



Pour aller plus loin: VAISSIER ALIMENTS (Elbes)
» <http://vaissier-aliments-betail.e-monsite.com/>

FOCUS

Comme la création, la transmission et la reprise d'entreprise sont des étapes cruciales, que l'on se place du point de vue du cédant ou du repreneur. A travers son parcours Transmission, la CCI AVEYRON propose des informations et des outils pour initier les process de cession ou de reprise, établir un diagnostic, faire se rencontrer cédants et repreneurs. Bénéficier d'une approche confidentielle et structurée et d'un accompagnement à chaque étape sont des avantages essentiels pour une reprise réussie pour tous les intervenants.

ISR PRO
EXPERTS EN SÉRÉNITÉ INFORMATIQUE

INFORMATIQUE
SERVICES-RÉSEAUX
pour les TPE-PME

Matériel
Services
Réseaux
SAV

Contrats de maintenance
tout compris
sans engagement

brother

Acronis

Synology

D-Link

lenovo

DELL

F.T.N

EPSON

hp

Apple

15 bd des Balquières - 12850 Onet le château - 05 65 47 96 00



OcciCom
Solutions Télécom

Opérateur télécom
Pour les professionnels et les collectivités

Tél : 05 65 600 600

contact@occicom.fr - www.occicom.fr

26 Route de bois vert, Parc d'activité Cassagnettes, 12510 OLEMPES



OcciCom, votre opérateur
de proximité :

« Nous vous proposons de réaliser
une étude complète et gratuite
en fonction de vos besoins
en téléphonie et internet. »



Nos Services :

Internet & Fibre
Standard téléphonique & matériel
Abonnements fixes et mobiles
Convergence totale mobile
Supervision complète fixes et mobiles
Formation / Installation
Maintenance / SAV
VPN / Antipiratage
Cryptage / Sécurité



Expertise et conseils
personnalisés

Optimisez vos télécoms :

Des solutions sur mesure pour votre entreprise
Un interlocuteur et une facture unique
Un accompagnement en toutes circonstances

Exclusivité OcciCom :
Fusionnez votre fixe
avec votre mobile !



Traiteur
RNAUD LIMA

Avenue du Ségala
12240 Rieupeyroux
05 65 29 87 81
06 85 07 40 87

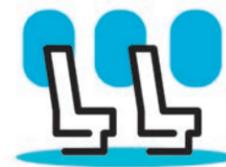


end
BY
EMELINE



Prix Développement Durable

Bancarel Housses : le succès cousu de fil blanc



Le numéro 1 français de la housse automobile sur-mesure est aussi un champion de l'agilité et a contribué dès les premiers jours à la lutte anti-Covid en fabriquant des masques de protection. Bancarel est lauréat du prix du Développement Durable 2021 dans le cadre de la 10^e édition de L'Aveyron des Champions, organisée par la CCI AVEYRON.



Régis CHAMOROT

Leader du marché au savoir-faire inégalé

La force de Bancarel, c'est sa collection de gabarits. Vingt mille modèles de sièges de voiture, depuis les années 50 jusqu'à aujourd'hui. La plus riche d'Europe. Cela permet à l'entreprise ruthénoise de fabriquer des housses, si besoin, pour habiller les sièges et banquettes de 80 000 modèles d'automobiles de 50 marques, soit 95 % des voitures actuellement en circulation en

France. Une force unique dans ce secteur d'activité.

C'est comme cela que **Bancarel, le leader national de la housse automobile sur mesure** (numéro 1 en Europe pour les camping-cars) et du tapis de sol, fabrique les housses vendues sous la marque de constructeurs tels que Renault ou Peugeot, et que les commandes lui arrivent de plus en plus nombreuses de l'Armée...

Diversifier l'activité et monter en gamme – L'entreprise a été créée dans les années soixante, à Onet-le-Château, par Andrien Bancarel, sellier, développée à partir de 1973 par Daniel, son fils, puis rachetée en

2000 par Pierre-Georges Pélofi. A partir de 2008, elle a commencé à amorcer un virage, en s'ouvrant peu à peu à d'autres marchés que la seule housse pour sièges de voitures. L'équipement de camping-cars et de vans, en particulier, lui a apporté de nouveaux débouchés.



« *Et puis nous avons laissé tomber le standard pour nous orienter vers le sur-mesure, des produits plus haut de gamme et les marchés de niche* », explique Régis Chamorot, directeur. Bancarel fournit par exemple des prestations de sellerie spécifiques à l'aveyronnais Mathou Création, numéro 1 en France de l'agencement de crèches. La sellerie destinée au nautisme figure aussi dans ses pistes de diversification. La personnalisation des produits apporte également une valeur ajoutée au savoir-faire de l'entreprise. « *Et l'armée sera probablement notre prochain plus gros client* », projette Régis Chamorot.

« **S'ouvrir vers d'autres marchés et orienter l'entreprise vers le sur-mesure, les produits plus haut de gamme et les marchés de niche** »

Un développement entre innovation et sur-mesure – Pour parvenir à cette position, l'entreprise Bancarel a développé son département R&D au cours des dernières années. Aujourd'hui, ce sont sept personnes qui travaillent au bureau d'études maison pour élaborer de nouveaux produits ou étudier les cahiers des charges spécifiques de certains clients potentiels. La société a créé sa propre offre de sellerie amovible, nommée

Bancarel Edition, singularisée par un large choix de couleurs, de motifs et de formes. Par ailleurs, la maison mère d'Onet-le-Château peut aussi s'appuyer, pour compléter son offre haut de gamme de sellerie cuir, sur Les Selliers Professionnels (LSP) rachetée à Vitry-sur-Seine en 2017. Bancarel peut fabriquer des housses à l'unité ou en grande série. L'essentiel est produit dans les ateliers d'Onet-le-Château et de Paris mais, en cas de besoin pour des délais courts sur certains produits, l'entreprise peut aussi faire intervenir des façonniers en

Chine, en Grèce, en Serbie et en Pologne. « *Cela nous apporte une grande réactivité qu'apprécient nos clients* », explique Régis Chamorot. Ces clients sont des constructeurs automobiles, des grossistes, des ateliers de mécanique auto, des particuliers, des fabricants d'ameublement ou d'agencements... La quarantaine de salariés travaillant à l'atelier d'Onet-le-Château produit une centaine de jeux de housses sur-mesure chaque jour ; l'atelier de Vitry réalise 20 à 30 selleries cuir par mois.



« **Innovantes et attentives aux clients Bancarel peut fabriquer des housses à l'unité ou en grande série** »

Adapter en permanence son savoir-faire – Lors du premier confinement, **Bancarel a été l'une des toutes premières entreprises à répondre à l'appel de la CCI AVEYRON et à réorienter une partie de sa production pour fabriquer des masques de protection anti-Covid**. Les masques Bancarel ont été rapidement homologués par la Direction Générale de l'Armement pour équiper l'Armée. L'entreprise aveyronnaise fabrique aussi des sur-blouses, des protections de sièges auto, des séparations de protection pour les taxis. Une partie de cette production est confiée à des établissements d'aide par le travail (ESAT) et à des établissements pénitentiaires.

L'entreprise Bancarel fait régulièrement appel aux services de la CCI AVEYRON pour la formation de ses personnels, pour des audits (qualité) ou pour l'instruction de dossiers de demandes d'aides (tel que le Pass Rebond de la Région).

Pour aller plus loin : **BANCAREL HOUSSES (Onet-le-Château)**
» www.bancarel.com

FOCUS

Sensibiliser. Informer. Diagnostiquer. Accompagner. La CCI AVEYRON accompagne la transition écologique et les démarches de développement durable des entreprises et des commerces : évaluer la maturité de l'entreprise sur la démarche écologique, identifier les priorités et leviers d'actions, concevoir des plans d'actions...



Prix de la Dynamique Commerciale

Made in Bébé : ça grandit vite à cet âge-là!



Le groupe ruthénois d'Alexandre et Stéphanie Guibert se développe inexorablement. Déjà premier e-commerçant de France pour la puériculture, il est prêt à conquérir l'Europe. Made In Bébé est lauréat du prix de la Dynamique Commerciale décerné par la CCI AVEYRON dans le cadre de l'événement L'Aveyron des Champions (10^e édition, 2021).



Stéphanie et Alexandre GUIBERT

Le bon sens paysan. Cela ne s'enseigne pas, même dans les meilleures écoles de commerce. C'est pourtant ce que Stéphanie et Alexandre Guibert, formés dans deux grandes Écoles Supérieures de Commerce, mettent en œuvre chaque jour dans leur métier. Ce contrepied aux business models généralement admis a même conduit Lulilo, la société du couple Guibert, à la place de leader français du commerce en ligne de puériculture. Le groupe Lulilo compte aujourd'hui 3 enseignes : Made in Bébé (l'enseigne historique), Papayaa (*family store* à Rodez) et Allobébé.fr, concurrent repris au printemps 2021. Le chiffre d'affaires attendu pour 2021 est de 30 M€. Le groupe emploie 62 personnes.

paradoxe près. Elle est à la fois numérique, avec ses sites de vente en ligne, et physique, avec son magasin de la Gineste (qui déménage fin 2021 aux Moutiers en triplant sa surface de vente), et son *family store* Papayaa au centre de Rodez (déco et cadeaux), dont le concept va s'étendre dans trois magasins de centre ville d'Aix-en-Provence, Albi et Marseille (conservés parce que situés en centre-ville dans des zones piétonnes). Sa façon de faire de l'e-commerce est un anti-modèle : 2 actionnaires, pas de levée de fonds à ce jour, une internalisation totale des services (logistique, service clients avec une ligne verte, service de personnalisation des articles...). Elle a elle-même développé son propre code numérique et une forme adaptée d'intelligence artificielle. Elle est présente sur les grandes *market places* (« Connais ton adversaire! », glisse Alexandre). « Ce que nous avons fait, c'est de mettre de l'humain dans le data », résume-t-il. L'entreprise a recruté les meilleurs profils pour créer les meilleurs sites, elle a engagé des business managers qui entretiennent le lien en permanence avec les fournisseurs (une partie des collaborateurs sortent des formations de la CCI AVEYRON : EGC, BTS en alternance...).



Innovation et développement commercial permanent – Lulilo privilégie les partenariats sur le long terme et choisit de travailler majoritairement avec des marques françaises. Innover. C'est le mot d'ordre chez Made in Bébé. « Mais nous innovons avec des recettes anciennes et éprouvées », explique très sérieusement le chef d'entreprise. Le bon sens paysan. Au-delà de ces choix stratégiques assez peu conventionnels dans le digital, le quotidien de Made in Bébé est fait d'engagement, d'esprit d'équipe et de remise en question permanente. « A 41 ans, je continue d'apprendre tous les jours », assure Alexandre Guibert. Et ça marche !

« Made in Bébé est le 1^{er} e-commerçant de France sur le segment de la puériculture »

On est loin des débuts de l'activité, en 2007, et du premier colis expédié, depuis la cuisine familiale.

Après une première carrière professionnelle salariée (elle dans les achats, lui dans la banque), Alexandre et Stéphanie s'étaient mis en tête de créer leur propre entreprise. « Nos trois premiers enfants sont nés à très peu d'intervalle, raconte Alexandre. Nous nous sommes alors retrouvés avec des doudous et autres objets de puériculture en plusieurs exemplaires. Nous les avons mis en vente sur e-Bay. Ils sont tous partis en quelques minutes. C'est là que nous nous sommes dit : il y a un truc à faire avec la puériculture! ».

« Un modèle atypique et efficace entre activité numérique, commerce physique, intelligence artificielle, internalisation, datas et contact client »

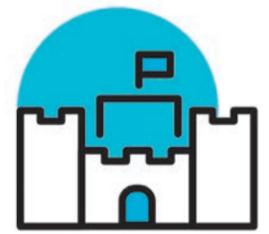
Un site e-commerce leader du secteur – Ainsi est né Madeinbebe.com, site d'e-commerce positionné d'emblée sur le moyen et haut de gamme, créé par Stéphanie, rejointe en 2015 par Alexandre. Entre temps, l'activité numérique s'était doublée de l'ouverture d'un magasin dans le parc commercial de la Gineste, en 2011. « Parce que, le contact client, il n'y a pas mieux », assure Alexandre. Cette entreprise née pure digitale n'en est pas à un

Avec l'acquisition d'Allobébé, porteur généraliste, Made in Bébé devient donc le premier e-commerçant de France sur le segment de la puériculture. L'entreprise aveyronnaise se retrouve ainsi armée pour aller à la conquête des autres marchés d'Europe, en particulier de l'Allemagne où le commerce digital s'est beaucoup développé grâce au soutien des Landers. Pour ce faire, Lulilo va construire, dans le parc d'activités de Malan, un nouveau hub logistique (qui abritera aussi le siège de l'entreprise), entièrement robotisé et aménagé par un spécialiste français qui travaille d'ordinaire exclusivement pour les très grandes entreprises du commerce digital. Sur un marché en développement permanent, Made in Bébé est loin d'avoir terminé sa croissance.

Pour aller plus loin : MADE IN BÉBÉ (Rodez)
» www.madeinbebe.com
Facebook: @madeinbebe / Instagram: @madeinbebe

FOCUS

Qu'il s'agisse de financer son développement, d'accompagner la relance, la transformation industrielle, la recherche d'aides et de dispositifs de financement, la CCI AVEYRON est un interlocuteur de proximité incontournable pour accompagner la dynamique commerciale ou la croissance des entreprises sur le territoire, mais également sur les marchés nationaux et internationaux.



Prix Tourisme

Le Jardin des Bêtes ou la vie très remuante des animaux

Attraction (payante) la plus fréquentée du département, le Jardin des Bêtes de Gages, créé par Anne Guy, doit son succès à sa capacité à toujours s'enrichir de nouveautés. Le Jardin des Bêtes est lauréat du prix du Tourisme, dans le cadre de la 10^e édition de l'Aveyron des Champions.



Jean-Marie, Anne et Etienne GUY

Les animaux du jardin d'Anne Guy ne s'ennuient pas. Jamais. D'abord parce qu'ils sont nombreux (250, en provenance d'à peu près tous les continents). Mais aussi et surtout parce qu'il se passe toujours quelque-chose de nouveau au Jardin des Bêtes de Gages. Anne Guy confirme : « *Tous les ans, on ajoute ou on refait un truc* ». De nouveaux animaux, un labyrinthe végétal, un village miniature et des automates, un mini parc d'attraction, des jeux d'eau... L'infirmière (c'était son métier autrefois) dit ça comme

si c'était une banalité. Alors que c'est probablement le secret du succès de son établissement, qui figure parmi les activités touristiques payantes les plus fréquentées du département.

Une construction étape par étape – La singulière aventure a commencé dans les années 90. Anne brûlait déjà de la passion des animaux. Vivant à la campagne, elle rêvait d'être entourée de bêtes. Elle a donc choisi de créer un élevage d'oies qu'elle ferait visiter aux curieux. « *C'était surtout un prétexte pour pouvoir prétendre à des terres agricoles* », glisse-t-elle. C'est finalement la commune de Gages qui a accepté de lui louer quelques mètres carrés. Mais dans un pays où les basses-cours pullulent, les animaux domestiques manquent singulièrement d'exotisme. L'élevage d'Anne Guy n'a pas beaucoup de succès. « *C'est là que j'ai décidé d'installer des animaux sauvages venant d'autres régions du monde* », dit-elle.

Réglementation pléthorique et administration très regardante, recherche de terrains (chaque fois passés sous le nez, au profit d'agriculteurs), négociations avec la collectivité qui finit par signer un bail emphytéotique : le Jardin des Bêtes pouvait s'installer et se développer (un peu). Anne et son conjoint Jean-Marie, ancien pompier professionnel, ont peu à peu aménagé le site. « *Sans béton, uniquement avec du bois et des végétaux* », précise la fondatrice du parc.

Une activité en plus chaque année – Petit à petit, les animaux se sont faits plus nombreux, tout en restant proches des visiteurs (des cochons noirs déambulent dans les allées entre les pâtes des promeneurs, les enfants peuvent entrer dans certains enclos pour nourrir les espèces les plus placides). **Le parc s'est agrandi. Il s'est enrichi.** Buvette, restauration. Pour promouvoir l'Aveyron, un village miniature construit par un artisan du Sud-Aveyron, habité par des santons et animé par des automates créés par Jean-Marie, donne à voir en un coup d'œil plusieurs paysages et sites emblématiques du département. Une autre année, c'est un grand labyrinthe végétal qui a été créé, où les familles se perdent dans des éclats de rire.

Une nouvelle dimension avec le parc d'attractions – Le fils, Etienne, arrivé il y a quelques années, a apporté un souffle supplémentaire. C'est lui qui, en 2018, a créé un parc avec des manèges et attractions adaptées aux enfants, depuis la paisible ronde des animaux jusqu'au remuant bateau des pirates. Cela a pu se faire à la faveur d'un remembrement qui, enfin!, a libéré un terrain à proximité du parc. Pour cette nouvelle activité, le Jardin des Bêtes a été accompagné par la CCI de l'Aveyron dans une demande de subvention auprès de la Région. L'entreprise a également bénéficié

de l'aide la CCI AVEYRON pour se doter d'un TourisDiag (outil d'autodiagnostic de la performance numérique) et elle a fait appel à la cellule Covid de la chambre consulaire. Cette année, ce sont des jeux d'eau qui ont été installés. « *Tout le monde nous le demandait* », justifie Anne Guy.

« 80 000 entrées en moyenne lors des saisons convenables »

En 2020, saison raccourcie par la crise sanitaire, le Jardin des Bêtes a accueilli quand même 50 000 visiteurs. **Une saison convenable, c'est 80 000 entrées.** Pas certain que le parc atteigne ce nombre cette année. En juin, il y a eu les scolaires mais, en raison d'une météo exécrable et des incertitudes liées au pass sanitaire, l'été n'a probablement pas tenu ses promesses. Le public est essentiellement local : Aveyron, Cantal, Lot, Lozère, Tarn. Les Montpelliérains et les Toulousains sont de plus en plus nombreux. En juillet et août, il y a bien sûr les vacanciers. « *Ensuite, en septembre, la fréquentation chute très sensiblement* », relève Anne Guy.

Le Jardin des Bêtes reste pourtant ouvert. **De Pâques à Toussaint.** L'entreprise emploie 5 salariés permanents et occupe une trentaine de saisonniers pour l'été. L'hiver est consacré à l'entretien et aux nouveautés. Après deux saisons très spéciales, impactées par la crise sanitaire, le rythme des aménagements et des créations va peut-être se ralentir un peu au Jardin des Bêtes. Ou peut-être pas. Il faudra revenir à Pâques 2022 pour le savoir.



Pour aller plus loin : LE JARDIN DES BÊTES (Gages)

» www.jardindesbetes.fr

Facebook : @Jardin Des Bêtes

FOCUS

Restauration, hébergement touristique, activités de loisirs ou de plein air... la CCI AVEYRON vous propose un parcours d'accompagnement complet dans les démarches nécessaires au développement et à la réussite de votre entreprise de tourisme : aides au montage des dossiers de financement, informations sur la réglementation, professionnalisation des entreprises et des chefs d'entreprise, accessibilité des ERP, transition écologique et économies d'énergie, digitalisation...

VISIONAUTE

Security

Votre expertise sécurité depuis 1986



Sécurité des communes et agglomérations

- Lutte contre les incivilités
- Prévention des atteintes biens et personnes
- Justice
- Bien être de la population



Sécurité des commerces et magasins

- Effet dissuasif
- Prévention des risques
- Prévention de démarque inconnue
- Sécurité du personnel



Sécurité des entreprises et industries

- Imagerie thermique (détection incendie / détection intrusion fiable)
- Amélioration de la sécurité
- lutte contre le vol
- lutte contre le vandalisme

Confiez votre sécurité à un **EXPERT**



Contrôle d'accès

- Sécuriser les entrées
- Filtrer les entrées/soties
- Restriction de zone
- Gestion à distance

Alarme anti intrusion

- Effet dissuasif
- Prévention intrusion
- Alerte en temps réel



Entreprise certifiée

APSAO

Service d'installation et de maintenance de systèmes de vidéosurveillance (NF 367 - 182)

Certificat n° 169 / 18 / 367 - 82

Certification délivrées par
AFNOR Certification (www.marque-nf.com)
et CNPP Cert. (www.cnpp.com).

Étudions ensemble votre projet - 05 65 68 00 22

visionautesecurity.com



Prix « Coup de Cœur » du jury Cinq commerces de bouche et de cœur

L'union fait la force de Lucas Azémar, Rémi Costes, Mathieu Douls, Ghislain Magre et Frédéric Saleil qui se sont associés pendant le premier confinement pour livrer leurs clients dans le Grand Rodez. Boucherie Azémar, Alambic et Vieilles-Bouteilles, Abyss, Fontanié Douls et la Pyramide de Montagne sont co-lauréats du prix Coup de Cœur du jury, décerné par un jury pluridisciplinaire et organisé par la CCI AVEYRON dans le cadre de la 10^e édition de l'Aveyron des Champions.

Un service commun de livraison à domicile – Ils sont cinq commerçants de bouche du centre de Rodez : un boucher, un boulanger-pâtissier, un poissonnier, un crémier-traiteur, un caviste. Commerçants de bouche et de cœur : pendant le premier confinement de 2020, ils ont improvisé ensemble un service gratuit de livraison à domicile pour leurs clients de l'agglomération ruthénoise.

A l'annonce du confinement total, le 13 mars 2020, panique dans les rangs des commerçants : qu'allons-nous devenir ? Nos entreprises ? Nos salariés ? Puis, très vite : et nos clients ?

En voisins de bonne intelligence, Lucas Azémar (le boucher de la rue Neuve), Mathieu Douls (le crémier-traiteur du passage du Mazel) et Frédéric Saleil (le poissonnier lui aussi installé dans le passage du Mazel) avaient déjà évoqué ici ou là l'idée d'une organisation commune pour des livraisons en ville. L'idée en était restée à ce stade. Avec le confinement, cette vague idée devenait soudainement une évidence, puis une réalité en quelques heures. Les trois commerçants ont proposé à Ghislain Magre (le boulanger-pâtissier de la rue du Touat) de se joindre à eux. Puis, intéressé par l'initiative, Rémi Costes (le caviste de la rue Aristide-Briand), les a rejoints. « *Tout ça était totalement improvisé, nous avons dû tout inventer.* » Mathieu Douls en rigole encore. « *Ça a été très compliqué, ça ne nous a rien rapporté, mais, s'il le fallait, nous le referions.* »

Cinq mousquetaires et des outils digitaux – Les cinq mousquetaires ont créé un groupe sur WhatsApp, ils ont convaincu une banque de mettre à leur disposition un terminal de paiement unique permettant à chaque commerçant d'encaisser son dû, ils ont profité d'un local vacant dans le passage du Mazel pour stocker les commandes dans les conditions requises, ils ont détourné de son usage une application mobile pour établir les circuits les plus cohérents, ils se sont organisés pour effectuer les livraisons à tour de rôle. Le service a fonctionné ainsi jusqu'à la fin du confinement. Ça s'est terminé aussi vite que ça avait commencé. « *On ne recevait plus de commandes, se rappelle Lucas Azémar. Alors on a arrêté.* »

« **Travailler en parfaite intelligence, faire front commun, gagner à 5 en image et en sympathie** »

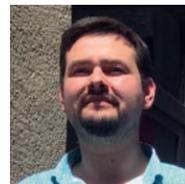
A défaut de chiffre d'affaires supplémentaire, les cinq commerçants ont gagné en image et en sympathie. Leur expérience improvisée a aussi démontré que des commerçants du centre-ville pouvaient travailler en parfaite intelligence et faire front commun. Cela pourra peut-être leur être utile dans l'avenir...



La Pyramide de Montagne, boulangerie-pâtisserie

Ghislain Magre représente la deuxième génération à la tête de la boulangerie-pâtisserie La Pyramide de Montagne. Il a pris la suite de son père il y a une quinzaine d'années. Le magasin de la rue du Touat est aussi le laboratoire où tout est fabriqué (à l'exception de la spécialité de la maison, le gâteau à la broche, qui est cuit au feu de bois dans un atelier de Sébazac). Pain, viennoiseries, pâtisseries (dont le gâteau emblématique de Rodez, la Mandarrelle) conquièrent chaque jour quelques centaines de clients habitués ou de passage. La Pyramide de Montagne emploie dix personnes.

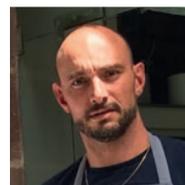
» www.patisserie-pyramide-rodez.fr/



Boucherie Azémar, boucherie

Lucas Azémar a pris la succession de son père, Claude, qui avait lui-même racheté la boucherie de la rue Neuve en 1978. Lucas a mis ses pas dans les pas de son père et perpétue ainsi le travail de viandes d'exception, sélectionnées à l'abattoir de Rodez. « *Nous cherchons des bêtes avec une conformation spécifique, une couleur, un gras... que nous faisons mûrir nous-mêmes* », explique le jeune boucher. Là est le secret de la qualité et de la régularité. Depuis quelque temps, la boucherie développe aussi son rayon traiteur, ce qui lui permet d'utiliser tous les morceaux (Azémar travaille des bêtes entières). Elle s'est d'ailleurs équipée d'une nouvelle cuisine en 2020. Sept personnes y travaillent.

» www.facebook.com/BoucherieAzemar/



Fontanié-Douls, fromagerie

Avec l'arrivée de Mathieu Douls, en 2002, la maison Douls-Fontanié en est aujourd'hui à la 6^e génération. Mathieu a commencé dans la petite boutique de la rue de Bonald. Puis il a ouvert un deuxième point de vente passage du Mazel en 2011 et, dans la foulée, a aussi repris la crémierie voisine dans ce même passage. Aujourd'hui, après une brève expérience de traiteur pour l'événementiel, il a tout recentré autour de la crémierie tout en conservant une petite activité de traiteur. Le nouveau crémier-fromager travaille en majorité avec des petits producteurs locaux et quelques artisans italiens, pour une clientèle de particuliers et quelques restaurateurs ruthénois.

» www.facebook.com/FontanieDouls/



Abyss, poissonnerie

Après avoir créé, en 2013, un magasin de sushis en bas de la rue Saint-Cyric (affaire qu'il a revendue depuis), Frédéric Saleil a repris l'emplacement de l'ancienne poissonnerie Aderhold dans le passage du Mazel. A côté d'une offre de poissons de mer sélectionnés chez son mareyeur, Frédéric Saleil va aussi chercher le meilleur de ce qui est produit localement, comme, par exemple, les truites fumées du Moulin de Gourjan à Cougousse. Il a aussi développé un rayon traiteur dont les best-sellers sont la paëlla ou la brandade. Le poissonnier du centre-ville a aussi mis au point une recette de farçou à la morue et au saumon fumé. Deux salariés et un apprenti travaillent à la boutique.

» www.facebook.com/FredSaleil



Alambic et Vieilles Bouteilles, caviste

Qui pourrait croire que la cave Alambic et Vieilles Bouteilles, rue Aristide-Briand, a près d'un siècle et demi d'existence ? Certes, le nom lui a été trouvé par sa précédente propriétaire, Ghislaine Laurens, et il appartient maintenant à son neveu, Rémi Costes d'entretenir la flamme. Rémi a repris l'affaire en 2018 et continue d'enrichir la cave (350 à 400 références) avec les meilleurs vins de France. « *Mon travail consiste à aller directement chez les producteurs et à chercher parmi eux les pépites, les vigneron de demain* », explique-t-il. Alambic et Vieilles Bouteilles est aussi réputé pour sa sélection de spiritueux, dont de nombreux whiskies.

» www.facebook.com/cavealambic/

#SeFormerEnAveyron

CAMPUS XII^e AVENUE, à la rencontre de talents

Le Pôle Enseignement et Formation de la CCI Aveyron devient Campus XII^e Avenue



CAMPUS XII^e AVENUE
à la rencontre de talents

Après plusieurs années de réflexion et de conception, le Campus XII^e Avenue, qui regroupe l'ensemble des activités de formation de la CCI AVEYRON est aujourd'hui dévoilé. Cette dynamique, portée par une marque moderne, a pour ambition d'attirer et de conserver les talents sur le territoire de l'Aveyron, en formant chaque année, entre proximité et haute exigence pédagogique, plusieurs milliers de personnes, en lien étroit avec l'entreprise, le territoire et ses acteurs. Véritable pôle d'excellence aveyronnais, la nouvelle marque regroupe des formations variées en lien permanent avec les besoins de l'entreprise, les exigences de missions professionnelles en constante évolution et une approche résolument humaine et à taille humaine. Un véritable facteur d'attractivité pour l'Aveyron et son économie.

CAMPUS XII^e AVENUE en chiffres

- Plus de 5 000 chefs d'entreprise et salariés formés chaque année en Aveyron
- Plus de 1 000 étudiants formés tous les ans
- 6 écoles de formation d'excellence
- Des diplômes jusqu'à Bac+5
- 3 sites: Rodez / Millau / Saint-Affrique
- 110 formations professionnelles catalogue interentreprises / Plus de 500 formations intra entreprises
- Plus de 80% des formations en apprentissage
- 95% de jeunes diplômés trouvent leur emploi en moins de 3 mois



CAMPUS XII^e AVENUE: une ambition renouvelée pour l'action de formation de la CCI

Des valeurs fortes portées par Campus XII^e Avenue

1^{er} atout du Campus, la proximité. Ancré sur le territoire au plus près des entreprises, Campus XII^e Avenue souhaite entretenir une relation individuelle, attentive et directe entre équipe pédagogique et étudiants au sein d'un Campus à taille humaine, où l'humain est fondamental.

L'ouverture sur le monde et l'entreprise – Le Campus est un lieu tourné vers l'innovation technique ou sociale dans tous ses aspects, mais également ouvert sur tout le territoire national et vers l'international. Il est présent dans les entreprises, notamment via les intervenants formateurs et les apprentis de nos Écoles qui y travaillent, et offre des possibilités de poursuivre le parcours de formation sous toutes ses formes: l'emploi direct, la poursuite des études, la création d'entreprise...

Campus XII^e Avenue: le révélateur qui fait grandir: compétent, agile et adaptable – Les actions de formation sur le Campus délivrent un vrai socle de compétences, transmettent des valeurs et un savoir-être qui permet une intégration réelle en entreprise. Elles favorisent pour les apprenants une transition douce entre les divers stades des études et l'entreprise (apprentissage, alternance, enseignements pratiques...).

Facilitateur qui crée du lien, le Campus a trois objectifs: entreprendre pour l'entreprise, pour le territoire et pour attirer les jeunes

« Avec le Campus, entreprendre pour l'Aveyron, c'est-à-dire faire ici ce qui n'est pas fait ailleurs pour développer le département, son économie, son territoire, son entrepreneuriat et ses talents ».

Le positionnement Campus XII^e Avenue

Le Campus XII^e Avenue est le témoin d'une société en mouvement, d'un territoire où l'attractivité économique est grandissante. Un territoire où la diversité des compétences et des expertises évolue très vite. Un territoire dans lequel l'Entreprise et les Hommes sont au centre de tout. Le Campus **entretient un lien fort et de confiance avec les entreprises** du territoire. Il agit de manière **multidimensionnelle**, pour accompagner les transformations, pour porter la croissance des entreprises. La CCI AVEYRON croit que les femmes et les hommes sont la clé d'une croissance durable. Le Campus c'est **le lieu de la performance** où chaque apprenant est considéré comme unique. C'est un état d'esprit, celui de la réussite! C'est un lieu de l'apprentissage, de l'interaction, de la rencontre, de la construction, de l'ouverture vers le monde. C'est là où l'on place le projet professionnel au cœur de ses aspirations personnelles. Campus XII^e Avenue est l'acteur qui participe à la transformation des femmes et des hommes, c'est le lieu où ils se révèlent!

« Campus XII^e Avenue, à la rencontre des talents »: des mots, une histoire

Le « **Campus** » renvoie à un lieu, rassemblant plusieurs unités d'enseignement supérieur au sein de la future Cité de l'Entreprise et de la Formation à Bourran. Il y a une notion de brassage de savoirs, de personnes, d'expériences de vie... Ce mot induit également des infrastructures, des bâtiments, des équipements, qui permettent d'étudier et de vivre ensemble de façon optimum.

La « **XII^e Avenue** » fait immédiatement penser à une artère pleine de vie, de passants qui vont travailler, qui se rendent à l'école ou bien qui s'affairent et se rencontrent. L'avenue, c'est la réponse à la Cité de l'Entreprise et de la Formation. **Le 12**, c'est l'écho au territoire. La XII^e Avenue fait partie des artères principales de la Cité. C'est le lieu où il faut être! « **A la rencontre des talents** » est une promesse, une signature du projet. C'est le croisement des savoirs, des talents, des idées, de l'expérience mais aussi des entreprises, des partenaires, des apprenants, des collectivités. **C'est là où l'on crée, on invente, on imagine le territoire de demain.** On y rencontre les talents des autres, mais aussi son propre talent. En somme, la XII^e Avenue propulse!



CAMPUS XII^e AVENUE: des savoirs et des talents en Aveyron au cœur de l'Occitanie

« Depuis plusieurs années, en lien avec les entreprises et les acteurs de l'Aveyron, nous avons pour ambition de développer et de faire rayonner nos actions de formation d'excellence sur le territoire et au-delà, de renforcer l'accompagnement de proximité des entrepreneurs, de rendre notre territoire attractif pour attirer les compétences. C'est l'ambition du chantier Campus XII^e Avenue porté par une EESC (école d'enseignement supérieure consulaire) qui aboutit aujourd'hui: réunir les hommes, les entreprises et le territoire autour de projets communs, assurer la transmission des savoirs, contribuer à un développement économique de l'Aveyron à l'échelle humaine, dans un monde en pleine mutation.

Campus XII^e Avenue nous permettra de renforcer la visibilité de nos Ecoles et de nos actions vers les entreprises et vers les étudiants, à la fois dans le département, en Occitanie, mais aussi dans toute la France ».

Dominique COSTES,
Président de la CCI AVEYRON

CAMPUS XII^e AVENUE : un lieu, des sites, une communauté

Au cœur de la Cité de l'Entreprise et de la Formation et sur 3 sites

Le Campus XII^e Avenue sera dès 2022 situé au cœur des nouveaux bâtiments de la **Cité de l'Entreprise et de la Formation à Rodez-Bourran**. Entièrement rénové, adapté aux exigences d'un enseignement moderne, tourné vers le numérique, le centre de formation réunira la CCI Aveyron et plusieurs acteurs essentiels de l'économie locale. Les locaux dédiés à la formation adaptés aux travaux collectifs, dans un cadre moderne, chaleureux et connecté, permettront de répondre aux besoins de l'enseignement 2.0.

La formation de proximité dispensée avec Campus XII^e Avenue assure un maillage du territoire de l'Aveyron avec une partie de ses formations organisées au centre de Millau, et à Saint-Affrique.

Campus XII^e Avenue : une communauté ouverte d'étudiants, d'entreprises et de professionnels

La volonté de Campus XII^e Avenue est d'animer une collectivité autour de l'entreprise, de l'économie et du territoire à travers des projets et des réseaux d'échange.

Un Bureau des étudiants – BDE – commun à toutes les écoles du Campus est en voie d'organisation et permettra aux étudiants de mener des projets professionnels, culturels, sportifs ou engagés en transversalité, avec un apport des différentes spécialités enseignées.

Des rencontres autour de questions économiques, sociétales ou d'innovation seront organisées au sein du Campus.

Campus XII^e Avenue permettra également d'animer **une communauté de partenaires** de tous horizons et de sponsors attachés au territoire, à l'entreprise et à la transmission des savoirs.

CAMPUS XII^e AVENUE : 6 écoles et un pôle de formation professionnelle continue



La formation professionnelle continue (FPC) : développer l'entreprise en lien avec les hommes qui la composent

Avec une équipe de conseillers spécialistes de la formation, répartis sur 2 sites (Rodez et Millau), la FPC intervient sur 200 thématiques, réparties en grands domaines : direction d'entreprise, ressources humaines, management, efficacité professionnelle, accueil, efficacité commerciale et relation client, commerce international, achats et production, communication, gestion, comptabilité et finance, qualité et outils d'organisation, santé et sécurité au travail, bureautique et informatique, langues étrangères. Ces thématiques sont dispensables en sur-mesure (contenu et structuration adaptés à votre besoin) ou en inter-entreprise (les stagiaires sont issus de différentes structures).

580 stages sont ouverts par an, ce qui représentent près de 5000 salariés formés, et 46800 heures stagiaires.



EGC : une école de commerce de proximité à rayonnement international

L'EGC Rodez, intégrée dans le réseau EGC, est une école à taille humaine avec un accompagnement de haut niveau académique et technique ouverte à l'international. Elle propose un cursus individualisé pour s'épanouir et construire son projet professionnel. Elle forme une centaine d'étudiants par an. Favorisant une véritable expérience professionnelle grâce à 12 mois de stage en entreprise (dont 4 à l'étranger), l'EGC Rodez bénéficie d'un large réseau d'entreprises partenaires grâce au soutien de la CCI AVEYRON. Elle délivre un diplôme visé par le Ministère de l'Enseignement Supérieur Bac+3 classé parmi les meilleurs Bachelors de France. En 2021, elle propose une spécialisation en Mastère Management Stratégique et Marketing Digital (Bac+5) en apprentissage (partenariat EGC/ ICD BUSINESS SCHOOL).

Pour aller plus loin : www.egc-occitanie.fr

Facebook : [Bachelor EGC Rodez](https://www.facebook.com/BachelorEGCRodez) - egc@aveyron.cci.fr



L'IEQT, le management de la performance

L'IEQT de Rodez est membre du réseau des IEQT spécialisé dans le management de la qualité, de l'environnement, de la sécurité et plus globalement dans le management de la performance.

A Rodez, 3 niveaux de formation, du Bac+3 au Bac+5 sont proposés en alternance favorisant l'insertion professionnelle au plus près des problématiques du terrain. La Licence Professionnelle (LP) animateur Qualité existe depuis près de 30 ans, est déployée en partenariat avec

l'IUT de Rodez. Elle forme en 12 mois les futurs responsables qualité de PMI-PME ou futurs collaborateurs qualité des grandes entreprises quel que soit le secteur d'activité. La formation s'appuie sur un réseau d'entreprises et d'anciens mais aussi sur des partenariats forts avec les représentants de la normalisation (AFNOR) et de la qualité (Association France Qualité Performance).

Depuis 1997, un Bac+4 « Chef de Projet Qualité Sécurité Environnement » est proposé. Ce Chef de projet QSE assure l'analyse et la maîtrise des risques industriels pour la Qualité, l'Environnement et la Sécurité. Il développe des politiques de préventions des risques afin d'accroître la compétitivité des entreprises et des organisations. Depuis 2015, le réseau IEQT dispense une formation Bac+5 « Manager des Risques », qui accompagne les entreprises dans le pilotage de projets avec une vision globale des risques.



3iL Ingénieurs : l'Ecole des ingénieurs en informatique

3iL Ingénieurs site de Rodez (antenne ruthénoise du Groupe 3iL Ingénieurs) est une école d'ingénieurs généralistes en informatique exclusivement par apprentissage, elle traite toutes les composantes du domaine de l'informatique (réseaux, développement, web, systèmes d'information, systèmes embarqués, etc.).

L'alliance d'une formation de haut niveau technique et scientifique avec une pratique professionnelle garantit aux étudiants un taux d'insertion très élevé. Forts de 20 ans d'expérience dans l'apprentissage, des partenariats durables sont établis avec la plupart des entreprises industrielles ou numériques de la Région Occitanie. Certifié par la CTI (Commission des Titres d'Ingénieurs), le programme inclut un large choix d'options sur des sujets porteurs : Big Data, intelligence artificielle, objets connectés, réalité virtuelle et augmentée, 3D, cyber-sécurité, cloud et virtualisation, développement professionnel applicatif, web et mobile. L'ouverture à l'international est un axe fort de l'école avec un semestre complet de formation à l'étranger. Enfin, l'école est reconnue pour ses valeurs d'inclusion par le label EES-PIG délivré par l'Etat.

Pour aller plus loin : www.3il-ingeneurs.fr

3il@aveyron.cci.fr - [@3ilIngénieurs](https://www.instagram.com/3ilIngénieurs)



THE VILLAGE : le leader de la formation aux métiers de l'animation

Depuis 2007, sur un site intégrant les infrastructures de formation et d'hébergement à Saint-Affrique, l'Ecole des Métiers de l'Animation et des Techniques d'Ambiance (EMATA) dispense des formations spécialisées destinées à des stagiaires de la formation professionnelle, apprentis, étudiants ou demandeurs d'emplois. Plus connue sous

sa marque « **The Village** », l'école intègre chaque année quelques 450 jeunes issus de toutes les régions sur des parcours qualifiants ou certifiants qui permettent aux élèves de se spécialiser en tant qu'animateurs adultes, animateurs enfants, créateurs d'événements artistiques, techniciens son/lumière ou responsables d'animation. Les partenariats noués avec une quinzaine de Tours Opérateurs et groupes d'hôtellerie de plein air tels que FRAM, BELAMBRA, CLUB MED, CAPFUN ou SIBLU... permettent d'adapter en permanence le contenu des formations aux besoins des professionnels et permettent un taux de placement proche de 100%.



INSA : une école d'ingénieurs reconnue

Le Campus intègre depuis 2016, une formation d'Ingénieurs Génie Mécanique en partenariat avec l'INSA de Toulouse. Réalisée en 3 ans, en apprentissage avec un rythme d'alternance 1/3 en Ecole et 2/3 en entreprise, le site de Rodez accueille les jeunes apprentis de cette filière sur leur 2^e année.

Ce diplôme d'ingénieur de l'INSA Toulouse en spécialité génie mécanique a pour objectif de certifier la capacité à accompagner des entreprises dans le domaine de l'ingénierie mécanique et l'ingénierie des systèmes mécatroniques, au niveau de la conception, la production, le management de projet et la gestion de configuration de structures complexes ce qui lui confère le titre d'ingénieur généraliste avec des compétences scientifiques, techniques et humaines en phase avec les enjeux sociétaux pour des postes à responsabilité technique mais également, le titre d'ingénieur polyvalent, pluridisciplinaire.



Gestion d'Unité Commerciale (GUC) / NEGOVENTIS

Basé à Millau, le GUC Negoventis est une école en alternance post BAC qui enseigne la maîtrise de processus de vente. Elle prépare le diplôme bac+2 Gestionnaire d'Unité Commerciale. La formation est en prise directe avec l'entreprise, avec une approche pédagogique axée sur les réalités des métiers, portés par un réseau national de 100 écoles, créé et soutenu par les CCI. Le gestionnaire d'unité commerciale anime et gère l'activité commerciale d'un « centre de profit » (point de vente, service commercial d'une TPE/PME, rayon d'une grande ou moyenne surface...). Il/elle est responsable de l'animation de son magasin ou de son service, il fait évoluer l'offre en tenant compte de l'attente de ses clients et de l'évolution du marché. La palette des métiers exercés est très diversifiée : manager de rayon, chargé de clientèle, technicien de la gestion administrative des ventes, promoteur des ventes, conseiller commercial, responsable de magasin...



BELET ISOLATION

34, Route du Bois Vert 12510 OLEMPES

Tél. : 05 65 68 72 59

Fax : 05 65 68 00 06

E-mail : belet.isolation@wanadoo.fr

SOUFFLAGE - PROJECTION
Acoustique - Thermique - Coupe feu
FAUX PLAFONDS
CLOISONS MODULAIRES



Drone Aveyron Services

Industrie / Patrimoine / Génie civil / TP / BTP

Le travail aérien sur mesure :

- Inspection et suivi technique du bâti
- Thermographie aérienne
- Contrôle d'ouvrage et d'infrastructure
- Diagnostic de maintenance préventive
- Contrôle thermique de centrales solaires
- Suivi et assistance périodique de projet / Time-lapse
- Cartographie / Modélisation 3D / Relevés d'informations
- Rapports de toitures
- Communication



droneaveyronservices@yahoo.com

06 08 10 62 41



“SOIGNEZ AUSSI VOTRE BUDGET.”

SANTÉ ET PRÉVOYANCE

JUSQU'À

200€ OFFERTS*

DU 28 AOÛT AU 14 NOVEMBRE 2021

Pour toute nouvelle souscription de contrats santé et prévoyance.

groupama.fr

N° Cristal 0 969 320 319
APPEL NON SURTAXE



Groupama
la vraie vie s'assure ici

* Du 28 août au 14 novembre 2021, 150 € offerts sur la cotisation de la première année d'assurance pour toute nouvelle souscription d'un contrat Groupama Santé Active ou Groupama Santé Active Senior sous réserve d'une cotisation annuelle de 300 € minimum, et 50 € offerts pour toute nouvelle souscription d'un contrat Garantie des Accidents de la Vie, Capital Santé, Groupama Sérénité Obsèques ou Groupama Sécurité. Chaque contrat peut être souscrit séparément. Voir conditions et modalités en agence.
Groupama d'Oc - Caisse régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles d'Oc - Siège social : 14 rue de Vidailhan, CS 93105, 31131 BALMA Cedex - 391 851 557 R.C.S TOULOUSE - Entreprise régie par le Code des Assurances. Document et visuel non contractuels - Création : Agence Marcel. Juillet 2021.



L'esprit de conquête

RAGT, c'est...

- ... **1350 hommes et femmes** qui innovent au quotidien pour l'agriculture en Europe.
- ... plus de **10 000 agriculteurs** de Midi-Pyrénées conseillés et approvisionnés.
- ... plus de **90 000 clients fidèles** qui fréquentent nos magasins Jardin & Maison.



Élections à la CCI AVEYRON 2021 (27 octobre au 9 novembre)

En 2021, vous êtes appelé à élire vos représentants au sein des Chambres de Commerce et d'Industrie, qui sont des femmes et des hommes chefs d'entreprises. Pour les 5 prochaines années (2021-2026), ils travailleront au développement de votre territoire et seront là pour vous accompagner dans vos projets. Du 27 octobre au 9 novembre, les 15 684 électeurs entrepreneurs de l'Aveyron sont invités à voter pour le renouvellement des membres de la CCI Aveyron. Pour la 1^{re} fois, le vote se déroulera sous forme électronique. L'ensemble du processus électoral est présenté sur le site :

www.aveyron.cci.fr/votre-cci/evenements/elections-2021/



1^{er} interlocuteur économique de proximité - la CCI étant au service des entrepreneurs et des entreprises sur tout le territoire de l'Aveyron, les électeurs sont invités à se mobiliser largement pour ces élections. Tout au long de la vie de l'entreprise, la CCI AVEYRON accompagne les entrepreneurs aveyronnais, elle connecte les acteurs économiques du territoire et développe les différentes filières, elle travaille à renforcer l'attractivité de l'Aveyron, elle accueille les porteurs de projets, elle soutient le commerce de proximité, elle accélère la transformation numérique, écologique des entreprises, elle forme au quotidien les salariés, les dirigeants et les talents de demain. #RéussirEnsemble

» Tous les renseignements sur www.jevote.cci.fr et sur www.aveyron.cci.fr - 05 65 77 77 00



Le Challenge JCE Jeunes Entrepreneurs d'Aveyron 2022 « Ma boîte, mon territoire »

La Jeune Chambre Economique (JCE) de Rodez organise le 1^{er} Challenge des Jeunes Entrepreneurs d'Aveyron. Il s'inscrit dans le contexte de valorisation des entreprises du territoire pour les rendre plus attractives et attirer une population jeune répondant aux besoins des structures aveyronnaises. Le Challenge « Ma boîte, mon territoire » est ouvert à tous les chefs d'entreprises de moins de 40 ans au 31 décembre 2021 et dont le siège social est situé dans l'Aveyron. Pour participer, inscription obligatoire avant le 15 octobre 2021 minuit, avec une vidéo de 2 mn présentant l'entreprise et son lien avec le territoire. Le grand public élira 10 lauréats sur le site Internet JCE. Ces 10 finalistes présenteront en direct leur entreprise en 10 mn le 28 janvier 2022 et un jury pluridisciplinaire élira le grand vainqueur.

Parrainée par Sébastien BRAS, cette première édition est organisée à l'occasion de la réunion des Présidents des Jeunes Chambres Economiques de France (JCEF), qui se tient à Rodez en janvier 2022.

JCI Jeune Chambre Economique de Rodez
INCUBATEUR DE LEADERS CITOYENS

» Renseignements / inscriptions et modalités pratiques du Challenge : www.jce-rodez.fr / communicationjcerodez@gmail.com / Amélie MOULY - 06 72 36 83 66

Publi-reportage



Éclisse Promotion donne du sens à l'immobilier

Le groupe Procivis Sud Massif Central et Toulouse Pyrénées consolide et renomme son activité de promotion immobilière sans renier ses valeurs fondatrices ni ses missions sociales et environnementales.

Procivis Sud Massif Central Promotion devient Eclisse Promotion. Ce nouveau nom réunit sous une même bannière les deux entités historiques qui constituaient jusqu'alors l'activité de promotion immobilière du groupe Procivis Sud Massif Central et Toulouse Pyrénées : Procivis Sud Massif Central Promotion, basée à Rodez depuis 1971 et Éclisse Promotion, créée en 2014 à Toulouse.

A tout juste 50 ans, Éclisse Promotion est ainsi aujourd'hui un acteur majeur de la promotion immobilière sur le territoire de l'ex-région Midi-Pyrénées, où il a réalisé, à ce jour, plus de 5 000 logements et locaux professionnels au travers de nom-

breux programmes urbains de qualité, destinés à l'accession à la propriété comme à l'investissement.

Éclisse Promotion symbolise aussi les ambitions du groupe Procivis Sud Massif Central et Toulouse Pyrénées dans la promotion immobilière, dont l'activité se développe chaque jour un peu plus sur un territoire toujours plus grand, contribuant ainsi à la solidité économique du groupe.

Pour le reste, en revanche, rien ne change. Ni l'ancrage territorial fort, ni l'esprit fondateur de Procivis Sud Massif Central, groupe coopératif centenaire, responsable, innovant, au service de missions sociales et environnementales.

L'ancrage territorial se confirme par le choix de Procivis de déménager son centre de décision de Rodez à... Rodez. Le groupe va en effet installer son siège dans l'immeuble Raynaldy, boulevard Laromiguière (ancien magasin de linge Mère Blanc). Il sera ainsi voisin de son activité de gestion immobilière, Immo de France. Son actuel siège du boulevard de Flaugergues sera transformé en un ensemble de logements.

Cent ans après sa création, l'esprit des origines préside plus que jamais aux différents projets élaborés par le groupe Procivis : travail en étroite concertation avec les collectivités locales, recherche de réponses adaptées aux attentes des citoyens, conscience et respect de l'intérêt général, innovation dans l'économie circulaire, contribution concrète au dynamisme économique des territoires, responsabilité sociale des entreprises (RSE). Dans ce dernier domaine, un chiffre atteste de l'engagement de Procivis Sud Massif Central : 15 millions d'euros. C'est le montant que le groupe a injecté au cours des 5 dernières années dans la rénovation énergétique, essentiellement sous la forme de finance-

ment à taux zéro des projets des propriétaires ou copropriétaires occupants.

Par ailleurs, Procivis aime à utiliser ses programmes immobiliers comme support de promotion d'artistes locaux sous la forme d'expositions, de créations originales, de mise en valeur d'éléments patrimoniaux... Tel fut le cas avec l'œuvre Moiré à Rodez à l'occasion du siècle Soulagues.

C'est ainsi que l'entreprise donne du sens à l'immobilier.

Procivis Sud Massif Central et Toulouse Pyrénées, acteur unique et global, porte en son giron trois activités distinctes qui interagissent, se soutiennent et additionnent leurs expertises : Éclisse Promotion (promotion immobilière), Sud Massif Central Habitat (bailleur social) et Immo de France Sud Massif Central (agence immobilière, syndic).

Agence de Rodez :

1bis boulevard Flaugergues,
12000 Rodez - 05 65 67 59 00

Agence de Toulouse :

181 route d'Albi, 31200 Toulouse
05 61 12 20 00

www.eclisse-promotion.fr

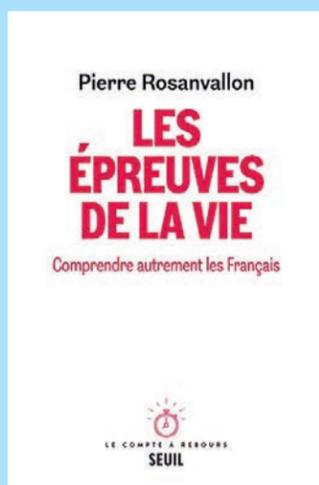




NOS LIBRAIRES ONT LU POUR VOUS

Les chefs d'entreprise ont souvent trop la « tête dans le guidon ». Or, face aux défis du monde actuel, le temps de la réflexion devient nécessaire et stratégique. Quelques idées de lecture...

Société et économie

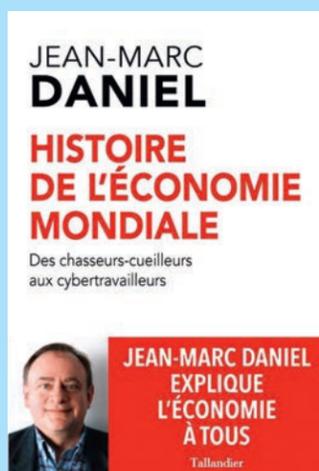


Les épreuves de la vie Comprendre autrement les Français

Pierre ROSANVALLON
Ed. du Seuil **19 €**

La vraie vie des Français n'est pas dans les théories générales ou les moyennes statistiques. Les mouvements sur les retraites, ou les Gilets jaunes, ou #MeToo, ou les manifestations anti passe sanitaire illustrent un climat de défiance et de fractures politiques.

Cet essai est donc consacré aux conditions de l'approfondissement de la vie démocratique.



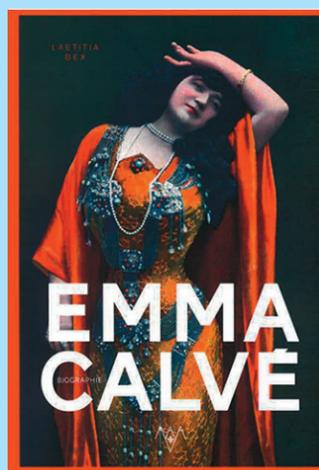
Histoire de l'économie mondiale

Des chasseurs-cueilleurs aux cybertravailleurs
Jean-Marc DANIEL
Ed. Tallandier **21,90 €**

Loin d'opposer travail et capital l'auteur s'attaque aux conséquences néfastes des « oisifs », des bureaucrates et des technocrates qui agissent au détriment de la valeur créée par les « productifs », les ouvriers, les agriculteurs, les entrepreneurs et les innovateurs.

De l'origine des civilisations au XXI^e siècle Jean-Marc DANIEL dresse un panorama d'une économie qui engendre de nouveaux modèles.

Aveyron



Emma Calvé Biographie

Laetitia BEX
Ed. Acala **20 €**

Qui était vraiment Emma Calvé, née à Decazeville en 1858 ?

Soprano au tempérament de feu, femme du peuple, acclamée de New-York à Londres, de Sydney à Honolulu, admirée notamment par la Reine Victoria, elle a inspiré les plus grands compositeurs de son temps.

Laetitia BEX a notamment écrit aussi « L'Américaine, une aveyronnaise à San Francisco ».

L'AGENDA

Retrouvez toutes les dates, les programmes et les modalités d'inscriptions aux formations, rencontres, webinaires de la CCI AVEYRON sur le site Internet www.aveyron.cci.fr et sur les réseaux sociaux @CCIAveyron.

23/09/2021

Soirée CCI Aveyron et 10^e édition de la cérémonie de l'AVEYRON DES CHAMPIONS, organisée par la CCI AVEYRON (sous réserve des conditions sanitaires)

Du 24/09/2021 au 26/09/2021

3^e Salon du Fabriqué en Aveyron
à Decazeville

Du 27/09/2021 au 1^{er}/10/2021

Formation « Les 5 jours pour entreprendre »
CCI AVEYRON – Site Millau

Du 28/09/2021 au 1^{er}/10/2021

Forum Destination International
organisé par la CCI Occitanie pour tout savoir pour se développer à l'international: export, accompagnement à l'international et rencontres experts pays (à Montpellier et en digital) - www.forumdestinationinternational.fr

Du 04/10/2021 au 08/10/2021

Formation « Les 5 jours pour entreprendre »
CCI AVEYRON – Siège Social – Rodez

14/10/2021

21^e Soirée des Rencontres de la Dynamique Economique sur « Les voies de rebonds » – Millau

15/10/2021

Challenge Jeunes Entrepreneurs d'Aveyron « Ma Boite, Mon Territoire », organisé par la JCE Rodez (voir page 17) – Date limite de remise des candidatures

15/11/2021 et 22/11/2021

Formation « Piloter efficacement son restaurant, pour les restaurateurs et les futurs restaurateurs »
CCI AVEYRON – site Rodez-Bourran

Du 16/11/2021 à 07/2022

Formation Outils de Pilotage des Entreprises (OPE) avec la CCI AVEYRON

Du 22/11/2021 au 26/11/2021

Formation « Les 5 jours pour entreprendre »
CCI AVEYRON – Site Millau

Du 22/11/2021 au 28/11/2021

10^e édition de la Semaine de l'Industrie sur le thème « Inventer un avenir durable »

Du 6/12/2021 au 10/12/2021

Formation « Les 5 jours pour entreprendre »
CCI AVEYRON – Siège Social – Rodez

20/01/2022

Tournée de l'Innovation dans les territoires à Rodez, avec la CCI AVEYRON

**Entreprises fragilisées :
la CCI AVEYRON vous
accompagne**

ANTICIPER ET AGIR

**Votre entreprise rencontre des
difficultés, plusieurs dispositifs sont à
votre disposition pour vous
accompagner dans l'Aveyron.**

Contact Cellule de Prévention
05 65 77 77 00 - info@aveyron.cci.fr



CCI AVEYRON

Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Aveyron
17, rue Aristide Briand 12000 RODEZ - Tél. 05 65 77 77 00
Directeur de la Publication: Dominique COSTES - Rédacteur en chef: Patricia FONTANIE
Réalisation et coordination: Mathieu CRONE - Maquette et impression: Merico - septembre 2021 (87779)
Aveyron Eco est imprimé sur un papier offset PEFC. - Tirage: 14 200 exemplaires
Périodicité: bi-annuel - Régie publicitaire: PAC Communication
Rédaction: Philippe PRADAL et CCI AVEYRON
Photos: Philippe PRADAL et CCI AVEYRON
Photos de Une: Philippe PRADAL et CCI AVEYRON

1^{ère} ÉDITION

LA FABRIQUE À BOUTIQUES

**Vous avez un projet de
création de commerce ?**

CANDIDATURES

**Du 1^{er} SEPT. au
1^{er} OCT. 2021**

**Gagnez un an
de loyer réduit**

Informations / inscription :
cc-millaugrandscausses.fr



Millau Grands Causses
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

Prochainement à Onet-le-Château votre **station multi-énergies** pour véhicules propres !



© Projet HEM Architecte



Station HYDROGÈNE

Production et distribution
d'hydrogène pour VL et PL.



RECHARGE rapide

Rechargez votre véhicule
en 15 minutes.



GAZ NATUREL

Distribution de GNC
pour VL et PL.



LAVAGE haute pression

Portique et piste de lavage
haute pression pour VL et PL.



Route d'Espalion - 12850 Onet-le-Château - Tél. 05 65 44 93 24



Ce projet a bénéficié du soutien de l'Union européenne et de la Région Occitanie.