

02
#DONNÉES-CLÉS
ENTREPRISES ET ÉCONOMIE
EN AVEYRON



03
INTERVIEW
DU PRÉSIDENT
DOMINIQUE
COSTES



04
» 12^E ÉDITION L'AVEYRON
DES CHAMPIONS

- 1 - PRIX DE L'ENTREPRISE ENGAGÉE
Pâtisserie CLÉMENT
Des pâtisseries et un peu plus...
- 2 - PRIX RÉUSSITE AVEYRONNAISE
À L'INTERNATIONAL
TWELVE, le whisky d'Aubrac
qui fait tourner la tête des amateurs
- 3 - PRIX AVENIR DE NOS TERRITOIRES
Scierie COSTES, à Saint-Léons
Des bois locaux pour un marché local
- 4 - PRIX INDUSTRIE DU FUTUR
La Mégisserie ALRIC voit l'avenir
en couleurs
- 5 - PRIX DE LA TRANSFORMATION DIGITALE
LES COUDERCOUS:
Coup de foudre sur l'Aubrac
- 6 - PRIX DE LA DYNAMIQUE COMMERCIALE
LA TABLE DE SOLANGE,
l'histoire familiale à dévorer
- 7 - PRIX CAMPUS XII^E AVENUE - FORMATION RH
Groupe SABRE: trois métiers, une seule tête
- 8 - PRIX ENTREPRENEUR
ÉQUIPE ATS, l'entreprise qui permet
aux artistes de s'exprimer en public
- 8 - COUP DE CŒUR DU JURY
Groupe FINADORM
La croissance par le risque mesuré



L'AVEYRON
DES CHAMPIONS

L'AVEYRON DES CHAMPIONS

Des entreprises engagées, dynamiques,
durables sur le territoire Aveyron

18
» En bref
» Bibliographie



PORTES OUVERTES CAMPUS XII^E AVENUE / PURPLE CAMPUS RODEZ

Samedi 27 janvier 2024 (10 h-17 h à Rodez et Millau)

Former plus de 1 000 étudiants par an de Bac à Bac+5

Entreprises et économie en AVEYRON

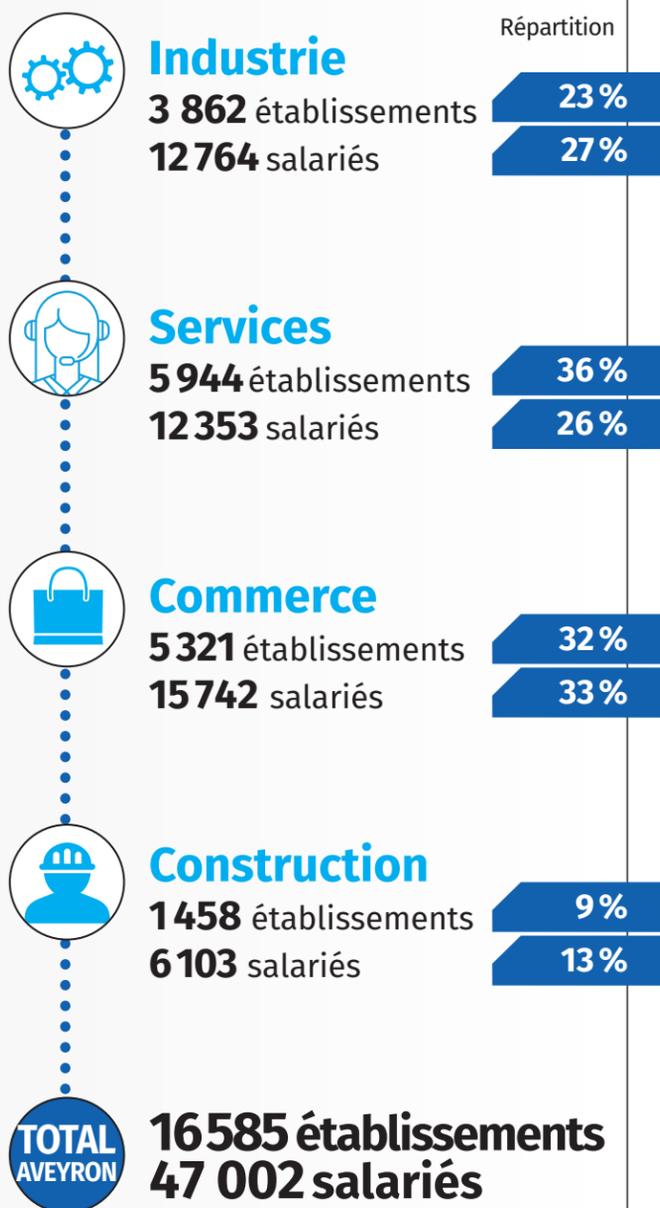


quelques données-clés

Octobre 2023

Établissements & effectifs salariés*

Inscrits au RCS de l'Aveyron
octobre 2023



* Hors interim

INDUSTRIE EN AVEYRON

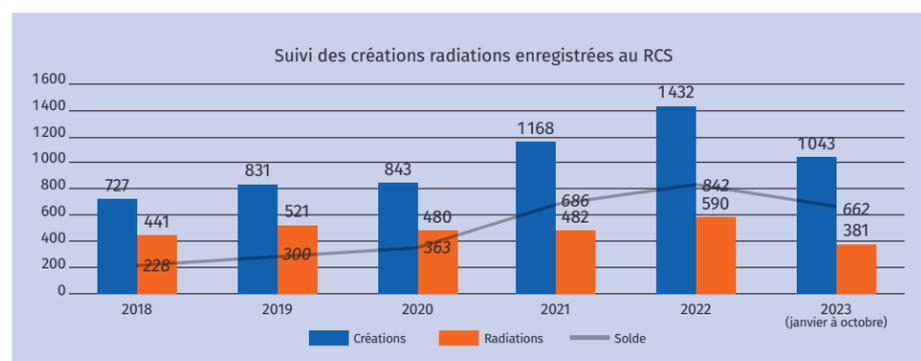
5321 établissements dans le département (soit 32% des établissements), regroupant 40% de l'emploi (avec 18.849 emplois).

Par secteurs:

- Agro-alimentaire: 251 (5%) et 19% des emplois
- Construction: 1.454 (27%) et 31% des emplois
- Mécanique / Mécatronique: 319 (6%) et 28% des emplois
- Bois et ameublement: 268 (5%) et 9% des emplois
- Production d'énergie, recyclage, déchets: 2.473 (46%) et 4% des emplois
- Autres: 580 (11%) pour 9% des emplois

FOCUS SUR LA CRÉATION D'ENTREPRISES EN AVEYRON

La dynamique de la création d'entreprise s'est légèrement ralentie entre janvier et octobre 2023, mais reste dynamique dans l'Aveyron après une année 2022 de créations records.



>>> CHIFFRES À RETENIR

● **40%** des chefs d'entreprise ont plus de 55 ans en Aveyron (contre 35% en 2016). La question de la transmission des entreprises est donc essentielle dans le département. Toutefois, ce chiffre peut être nuancé par le phénomène de création de son propre emploi, notamment face à la baisse des revenus liés aux retraites.

● **63%** des établissements d'Aveyron n'ont pas de salariés (contre 50% en 2016). Cette tendance peut être en partie expliquée par le poids de la production d'énergie, et la création d'entreprise qui y est associée, ainsi que par le poids croissant du régime de la micro-entreprise.

● **La micro-entreprise:** elle représente **11%** des établissements de l'Aveyron et ce phénomène s'accélère (62% des immatriculations au RCS en 2022).

● Les femmes chefs d'entreprise:

En 2022, **39%** des porteurs de projets en Aveyron sont des femmes.

Sur les 1432 entreprises créées en 2022, **21%** ont une femme à leur tête.

À ce jour parmi les 16 585 établissements inscrits au RCS de l'Aveyron, **19%** des dirigeants sont des femmes.

www.aveyron.cci.fr

@CCIAveyron
#EntreprendreEnAveyron

Proximité # Engagement # Partenariat

« Favoriser les alignements de compétences avec les besoins des entreprises d'Aveyron »



Comment se porte l'économie et les entreprises en Aveyron ?

Dominique COSTES: Selon les dernières données de la CCI AVEYRON, en octobre 2023, **16.585 établissements sont inscrits au RCS, avec 47.002 salariés.** Globalement en Aveyron, l'activité économique reste particulièrement dynamique en 2023, malgré les aléas liés à l'économie (inflation, augmentation des taux d'intérêts), aux coûts de l'énergie et aux crises internationales. La principale préoccupation des chefs d'entreprises de l'Aveyron demeure l'emploi et le recrutement et son corollaire, l'attractivité du département et de son économie.

Après une année 2022 de tous les records dans la création d'entreprises, cette dynamique de la création s'est légèrement ralentie entre janvier et août 2023, mais reste soutenue dans l'Aveyron. On peut noter que le régime de la micro-entreprise représente 11% de nos établissements, et ce phénomène s'accélère (62% des immatriculations au RCS en 2022).

Les secteurs en progression pour les créations sont essentiellement les services et conseils aux entreprises (externalisation des compétences), les services et conseils aux personnes (coaching notamment), les transports (livraisons et coursiers) et l'hébergement (chambre d'hôtes). A noter que ces 4 secteurs d'activités sont quand même peu créateurs d'emplois salariés. On relève désormais que 63% des établissements d'Aveyron n'ont pas de salariés (contre 50% en 2016). Cette tendance peut être en partie expliquée par le poids de la production d'énergie, et la création d'entreprise qui y est associée, ainsi que par le poids croissant du régime de la micro-entreprise. En 2022, 21% des entreprises ont été créées en Aveyron l'ont été par une femme, et depuis le début de l'année, la CCI AVEYRON a accompagné 497 porteurs de projet dont 39% sont des femmes.

En Occitanie, le nombre de défaillances d'entreprise a augmenté de 60% en un an. Nous n'en sommes pas là en Aveyron, mais notre Cellule de Prévention des Difficultés des entreprises constate une augmentation des défaillances en

Aveyron, alors qu'elles étaient quasi-nulles ces dernières années. **Nous restons à la fois vigilants et mobilisés pour anticiper les difficultés rencontrées par nos chefs d'entreprise** et nous les invitons à nous contacter le plus en amont possible pour permettre un accompagnement efficace.

« Connecter les talents d'aujourd'hui et de demain aux entreprises de l'Aveyron »

La CCI a lancé un grand chantier autour des compétences...

Le recrutement et le besoin en compétences sont des enjeux majeurs de la gestion d'une entreprise aveyronnaise, quel que soit le secteur d'activité. Nous proposons tout au long de l'année des temps forts (Forum de l'emploi à Millau, MonJobEnAveyron, Nuit de l'Orient, Semaine de l'Industrie...) pour connecter les talents d'aujourd'hui et de demain dans leur singularité et leur diversité à l'entreprise. Notre volonté est aussi **d'impliquer les entreprises d'Aveyron, les chefs d'entreprise et leurs collaborateurs dans la découverte des métiers, l'orientation, et la promotion de l'activité économique et entrepreneuriale locale, dans la diversité de ses profils, activités et métiers.** Il s'agit de **s'inscrire dans les nouvelles tendances du marché de l'emploi**, d'ouvrir les horizons des jeunes publics et de leurs parents, de permettre les redirections, de favoriser les alignements de compétences avec les besoins des entreprises et d'attirer des talents de l'extérieur en Aveyron. Nous pourrions ainsi collectivement contribuer à l'objectif national du plein emploi, à la préservation et à la transmission des savoir-faire et à la dynamisation des filières industrielles, mais aussi de nos commerces et de notre tissu dense de PME et de TPE.

L'une des voies du développement de la compétence est la formation ?

En France, le réseau des CCI est le 2^e organisme de formation après l'Education Nationale. Avec Campus XII^e Avenue et Purple Campus, la CCI forme les talents de demain de Bac à Bac+5 (plus de 1.000 étudiants par an) et accompagne les chefs d'entreprise et leurs salariés (plus de 5.000 personnes chaque année) dans l'acquisition de compétences par la formation professionnelle continue. Notre ambition en la matière se caractérise par **l'exigence permanente d'associer formation et emploi, en répondant parfaitement aux besoins des professionnels:** compétences, savoir-faire, excellence, savoir-être, professionnalisme et proximité... Nous voulons dans nos écoles « FORMER ICI » pour « TRAVAILLER ICI »¹ autour d'une Excellence Campus et de l'« Esprit Campus 12 », pour attirer les jeunes.

« Un accompagnement collectif des transitions pour une accessibilité à toutes les entreprises Aveyronnaises »

La CCI AVEYRON souhaite également accompagner et favoriser les transitions de toutes les entreprises du territoire ?

Nous abordons les transitions dans le sens le plus large: qu'il s'agisse de transition écologique, numérique, énergétique, RH, de développement durable, de RSE, de mutations sociales ou sociétales. Notre objectif est que l'ensemble des entreprises de l'Aveyron, quelle que soit leur taille, y compris les TPE et les PME puissent s'engager dans les transitions. Pour cela, des mécanismes d'accompagnement collectifs ont été mis en place autour de la CCI avec les banques locales, l'ADEME, la Région Occitanie, le Département de l'Aveyron, Initiative Aveyron... Au-delà du diagnostic, de l'accompagnement et du financement éventuel des transitions, **nous misons beaucoup sur le partage des expériences entre les entreprises, pour faire émerger des bonnes pratiques, pour partager des expérimentations entre chefs d'entreprise, pour favoriser des collaborations entre des secteurs, des filières... pour une approche en cercle vertueux des transitions, à l'Aveyronnaise!**

La transmission d'entreprise est également un enjeu essentiel en Aveyron ?

Un chiffre à lui seul est parlant: plus de 40% de nos chefs d'entreprise en Aveyron sont âgés de 55 ans et plus. Pour éviter à tout prix que des entreprises ne disparaissent, il nous faut assurer leur transmission. C'est essentiel, notamment **pour préserver notre commerce de proximité et notre maillage territorial!** Nous devons donc faire passer deux messages forts: vers les repreneurs, **la transmission est un processus long, qui doit impérativement être anticipé et préparé.** Et vers les repreneurs potentiels: **reprendre est aussi une manière d'entreprendre en Aveyron.** La reprise peut être accompagnée par la CCI à toutes les étapes du projet. Toutes les offres de reprises d'entreprise du département sont accessibles en ligne sur le site Internet Transentreprendre, ainsi que sur le site de la CCI. Nous avons d'ailleurs noué un partenariat avec l'Agence d'Attractivité de l'Aveyron (ADAT) afin que ces offres soient largement visibles et diffusées au-delà des frontières du département.

¹ Campus XII^e Avenue regroupe des filières de formation à Rodez, Millau et Saint-Affrique: informatique (3iL Ingénieurs), Qualité - Sécurité - Environnement (IEQT Rodez), Business (EGC Rodez Business School) et Animation Tourisme (The Village) et le Centre de Formation Professionnelle Continue - www.campus12avenue.fr



12^e édition L'AVEYRON DES CHAMPIONS: promouvoir le savoir-faire, la créativité et l'esprit d'entreprise

Récompenser des entreprises « pépites » aveyronnaises, saluer la volonté et l'envie d'entreprendre de femmes et d'hommes dans l'Aveyron, valoriser et promouvoir la créativité, l'innovation dans toutes ses formes, 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 » de la CCI AVEYRON, qui revient pour sa 12^e édition anniversaire.

Près de 100 entreprises récompensées – Mettre en avant nos pépites économique et leurs chevilles ouvrières: ambition atteinte à l'occasion des 11 éditions précédentes de l'Aveyron des Champions, qui ont distingué plus de 80 entreprises et entrepreneurs à la fois des TPE, des petits commerces, et des entreprises de taille et d'effectifs plus importants, à rayonnement local, national ou international, dans tous les secteurs d'activités, traditionnels ou innovants du département.

Initié en 2011 par le Président de la CCI AVEYRON Manuel CANTOS, l'Aveyron des Champions avait distingué dans sa 1^{re} édition 4 entreprises: Le Camping La Source à Thérondels (Prix Services), Home And Co à Rodez (Prix du Commerce), MJ2 Technologies à La Cavalerie (Prix de l'Industrie) et la Mercerie LATAPIE à Decazeville (Prix Coup de Cœur). Traditionnellement organisée dans les locaux de la CCI Aveyron en Centre-Ville de Rodez avant son déménagement, la cérémonie de l'Aveyron des Champions a fait une brève incursion au cinéma Cap 12 de Rodez, et à la Baleine à Onet-Le-Château, avant d'élire domicile il y a trois ans dans la très belle salle de l'Athyrium d'Onet-Le-Château, mise disposition par la Ville, et permettant d'accueillir plusieurs centaines de spectateurs.

Un jury emblématique de l'économie aveyronnaise – La sélection des lauréats des différents prix est réalisée parmi les dizaines de milliers d'entreprises aveyronnaises par un jury indépendant de professionnels pluridisciplinaires représentant l'économie aveyronnaise, à l'initiative de la CCI AVEYRON et présidé par Dominique COSTES. Les présélections de 3 ou 4 entreprises pour chaque prix sont réalisées par les conseillers de la CCI AVEYRON.

Les entreprises lauréates sont chaque année les ambassadrices de la dynamique économique aveyronnaise et d'une économie durable, à la fois engagée et solide. Les prix ont été remis le jeudi 7 décembre 2023 à l'Athyrium d'Onet-le-Château. Vous pourrez retrouver la présentation en portraits des 9 lauréats 2023, désignés pour une action ou des initiatives spécifiques, mais dont le jury a tenu à saluer l'ensemble de leur démarche entrepreneuriale.



« L'AVEYRON DES CHAMPIONS: promouvoir un certain modèle de réussite à l'aveyronnaise autour d'une économie de proximité et engagée »

Parole à Dominique COSTES, Président du Jury de l'Aveyron des Champions

« Avec le jury de l'Aveyron des Champions, nous avons la lourde tâche de désigner les entreprises lauréates « pépites de l'Aveyron » chaque année. C'est une mission difficile: sur nos 17.000 entreprises ressortissantes, plusieurs milliers mériteraient d'être distinguées pour leurs initiatives ponctuelles ou pour l'ensemble de leur dynamique entrepreneuriale. Mais nous devons faire un choix. En remettant ces 9 prix, nous mettons en avant de véritables ambassadeurs de l'esprit d'entreprendre à l'aveyronnaise. Chaque entreprise lauréate permet de mettre en lumière un secteur d'activité, des démarches vertueuses, des initiatives locales (ou internationales) qui rayonnent sur l'ensemble de l'économie aveyronnaise. Par le prisme de l'exemple – et des 9 entreprises lauréates – nous démontrons à la fois la vitalité, l'innovation, la durabilité, d'un tissu entrepreneurial aveyronnais pleinement dans son temps ».

Des aventures humaines autour de projets d'entreprises – « Mais avec l'Aveyron des Champions, nous saluons aussi, et surtout, des aventures humaines, individuelles ou collectives, résolument ancrées dans des territoires. Elles parlent d'un certain modèle Aveyronnais et de la réalité d'une économie de proximité et engagée ».

Palmarès des lauréats de l'édition 2023:

- **Prix de la Transformation Digitale**
LES COUDERCOUS – Saint-Chely d'Aubrac
- **Prix de l'Entreprise Engagée**
Pâtisserie CLEMENT (Saint-Radegonde)
- **Prix de la Dynamique Commerciale**
LA TABLE DE SOLANGE - Cassagnes-Bégonhès
- **Prix Industrie du Futur**
Mégisserie ALRIC (Millau)
- **Prix Avenir de nos territoires**
Scierie COSTES (Saint-Léons)
- **Campus XII^e Avenue Formation Ressources humaines**
Groupe SABRE (Olemps)
- **Prix de la Réussite Aveyronnaise à l'International**
TWELVE WHISKY (Laguiole)
- **Prix Entrepreneur 2023**
Equipe ATS – Atelier Technique Scène (La Primaube)
- **Prix Coup de Cœur du Jury 2023**
Groupe FINADORM (La Primaube)

Les membres du jury de l'édition 2023:

- **Séverine BENECH**, Membre du Bureau, CCI AVEYRON
- **Nicolas BENISSIAN**, Directeur Aveyron de la BANQUE DE FRANCE
- **Pierre-Emmanuel BLOUIN**, Caisse d'Épargne de Midi-Pyrénées
- **Guillaume BRUNEAU**, Trésorier CCI AVEYRON
- **Dominique COSTES**, Président de la CCI AVEYRON et Président du Jury
- **Bruno MONTROZIER**, Président de l'Ordre Expert-comptable
- **Bruno ROQUES**, Crédit Agricole Nord Midi-Pyrénées (NMP)
- **Ludovic ROSSIGNOL**, Banque Populaire Occitane
- **Séverine ROUSSEL**, Éluée CCI AVEYRON
- **Isabelle SERRE**, Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP)
- **Bertrand SICARD**, Président du CJD AVEYRON
- **Bertrand VENE**, Agence d'Attractivité de l'Aveyron (ADAT)
- **Jonathan VISINTIN**, Président de la JCE (Jeune Chambre Economique) de Rodez



Prix Entreprise Engagée Pâtisserie CLÉMENT Des pâtisseries et un peu plus...



Combiner le savoir-faire d'excellence dans son métier de pâtissier-chocolatier, développer son entreprise et s'impliquer dans une démarche permanente de développement et de transformation durables, Clément BATTUT s'engage sur tous les fronts avec son équipe à la Pâtisserie CLÉMENT. La Pâtisserie CLÉMENT installée dans l'Agglomération Ruthénoise et depuis peu à Espalion, est lauréate du Prix de l'Entreprise Engagée, décerné par la CCI AVEYRON, lors de la Cérémonie de l'Aveyron des Champions 2023.



Clément BATTUT dans le laboratoire à Arsac

Le pâtissier Clément BATTUT vient d'ouvrir une nouvelle boutique à Espalion, boulevard Joseph-Poulenc. C'est la troisième, après celles de la Rue du Bal à Rodez et de la Route d'Espalion à Onet-le-Château. Et on passera sur le laboratoire, construit en 2021 dans le parc d'activité d'Arsac. Un investissement à près d'un demi-million. En moins de dix ans d'activité, ça fait un joli rythme de développement.

Il faut croire que le jeune homme n'est pas seulement un excellent pâtissier ; il y a aussi en lui du chef d'entreprise. Peut-être même un peu de l'homme d'affaires. « En m'installant à Rodez en 2014, je n'avais pas vraiment le projet d'un tel développement, explique Clément BATTUT. C'est l'un de mes anciens formateurs, le pâtissier-chocolatier Michel BELIN, à Albi, qui m'a poussé vers cette voie. Quand j'ai ouvert la boutique de la Rue du Bal, il m'a dit : tu connais bien ton métier, tu sais faire des gâteaux ; maintenant, tu devrais te donner de nouveaux challenges... Penses à d'autres magasins... » Par la suite, l'accession, en 2021, du jeune ruthénois au très select club Relais Desserts, qui réunit l'élite mondiale de la haute pâtisserie française (une centaine de pâtissiers de 19 pays), a rajouté une couche de confiance. « Le club Relais Desserts vous pousse à agir et vous montre comment faire », résume-t-il.

« Nous faisons absolument tout dans notre laboratoire. »

Pâtissier d'excellence, entrepreneur engagé - Voici donc Clément BATTUT à la tête d'une entreprise de 15 personnes, qui pourrait encore grossir et qu'il dirige avec une apparente tranquillité, épaulé par sa compagne Nancy KLIMAS. Lui à la pâtisserie, elle à la vente, ils ont ensemble la délicate mission de répondre à l'irrépressible gourmandise des Aveyronnais (et des autres). Et que l'entreprise ait pris de l'embonpoint en dix ans n'affecte en rien la finesse des pâtisseries CLÉMENT. « Seule change la quantité, martèle-t-il. Ce sont les mêmes recettes et les mêmes matières premières. » L'exigence du pâtissier n'a pas changé, non plus, sur la

qualité des produits et la précision du geste. Il va s'approvisionner au marché de Rodez et, pour les matières premières qui ne sont pas produites localement, il s'applique à sélectionner des fournisseurs qui partagent les mêmes exigences et les mêmes valeurs que lui. « Ce qui est important, aussi, c'est de ne jamais rester sur ses acquis, assure-t-il. Faire évoluer, comprendre comment faire mieux, maîtriser toute la fabrication, ne pas se laisser aller à acheter certains composants... Nous faisons absolument tout dans notre laboratoire. Se faire plaisir en inventant de nouvelles recettes. Et tant pis si ça ne se vend pas beaucoup ! Je suis pâtissier, je ne sais pas faire les choses autrement. » Les boutiques CLÉMENT proposent aujourd'hui des entremets, une vingtaine de gâteaux, des chocolats d'origine, des cakes, des macarons, des glaces, des confiseries. Tout est fait maison. CLÉMENT fait aussi quelques rares prestations de traiteur. « J'aimerais bien continuer d'élargir ma gamme », glisse-t-il.

« Ne jamais rester sur ses acquis. Faire évoluer.
Comprendre comment faire mieux.
Maîtriser toute la fabrication. Transmettre. »

Transformation durable à chaque étape - Engagé. Clément BATTUT est un pâtissier engagé dans son métier, engagé dans la sélection de ses fournisseurs, engagé dans la transmission de son savoir-faire (la plupart des pâtissiers de son laboratoire sont en apprentissage) et engagé dans des pratiques toujours plus vertueuses pour les hommes et l'environnement. La CCI AVEYRON l'a épaulé en ce domaine. Il trie ses déchets et aimerait les valoriser plus encore. Pour cela, il a formé les personnels de son laboratoire. Le bâtiment est lui aussi adapté : son toit blanc le met à l'abri des excès de chaleur de l'été ; un jour prochain, il récupérera la chaleur des groupes de froid pour chauffer l'eau. Pour réduire le nombre d'emballages perdus, les pâtisseries CLÉMENT proposent déjà des cabas réutilisables et des pots de glace en verre consignés. « Je continue de réfléchir à une boîte pâtissière réutilisable et acceptée par les clients », ajoute-t-il.

Nancy KLIMAS et Clément BATTUT sont lauréats du trophée de l'Entreprise engagée, décerné dans le cadre de l'événement L'Aveyron des Champions 2023, organisé par la CCI AVEYRON.



Pour aller plus loin : Pâtisserie CLÉMENT – Pâtissier-Chocolatier (Rodez - Centre-Ville), Onet-le-Château, Espalion et Laboratoire à Arsac



Nouveau E-3008



MAUREL AVEYRON

Rue du Pôle Automobile
à Onet-le-Château

Pensez à covoiter ! #SeDéplacerMoinsPolluer

maurelauto.fr



DS AUTOMOBILES

DS Store Rodez

36 Rue du Pôle
Automobile

05.65.74.59.60

DS7

E-TENSE



Pensez à covoiter ! #SeDéplacerMoinsPolluer

Rejoignez-nous sur l'application Maurelauto.fr





Prix Réussite Aveyronnaise à l'International

TWELVE, le whisky d'Aubrac qui fait tourner la tête des amateurs

Née d'un fantasme partagé par douze amis, la distillerie Twelve, à Laguiole, profite des similitudes entre l'Aubrac et l'Écosse pour tenter de produire, un jour, l'un des meilleurs whiskys du monde. La route est très longue mais semble parfaitement balisée par les cofondateurs de l'entreprise. La distillerie Twelve est lauréate du Prix Réussite Aveyronnaise à l'International, décerné par la CCI AVEYRON, dans le cadre de l'événement de l'Aveyron des Champions 2023.



Christian BEC

Le storytelling est maintenant connu de tous, ou presque : douze amis qui, un soir de réveillon, décident de créer une distillerie à Laguiole pour y élaborer le premier whisky aveyronnais. C'est comme cela qu'est né Twelve, douze, comme le nombre d'amis associés (ils sont maintenant quatorze), comme le numéro de l'Aveyron. C'est Christian BEC, Aveyronnais expatrié dans la ville de l'aérospatiale, qui a été le premier à voir dans l'Aubrac où il aime se perdre des similitudes avec l'Écosse, berceau du whisky : mêmes paysages ronds,

même lande d'un vert profond, même géologie, même abondance d'eau pure, mêmes tourbières, même climat.

Grands moyens pour grandes ambitions – Au départ, en 2014, il s'agissait seulement de faire une « distillerie de garage » qui aurait produit quelques bouteilles confidentielles. « Et puis, dès les premières discussions, nous nous sommes mis à fantasmer et nous avons décidé de **tenter de faire le meilleur whisky du monde** », se souvient Christian BEC. Twelve a cherché le meilleur endroit (l'ancien presbytère de Laguiole), débauché Florent CASTON (maître de chai plein de promesses), acheté le meilleur alambic (un Stupfler qui produit des alcools plutôt ronds), s'est procuré les meilleurs fûts (de Bordeaux, de Porto, de Pedro Ximenez, de Vermouth italien...), a installé une brasserie... Tout cela a pris des mois. Twelve a distillé ses premiers alcools en 2016, des esprits, des gins. Mais pas encore de whisky, qui exige un mûrissement en fût de trois ans, minimum. Le premier whisky Twelve a été mis en vente en novembre 2020 sous le nom de cuvée Basalte. Même s'il a été plutôt bien accueilli par les amateurs et les professionnels, ce n'est pas encore le meilleur whisky du monde. Twelve peut, à partir de cette année, proposer des whiskys de 6 ans d'âge. « Ça commence à devenir intéressant », se réjouit le co-fondateur de la distillerie de Laguiole. Pour le meilleur whisky du monde, on verra dans vingt, trente, quarante ans... C'est toujours l'objectif.

De la patience – « Nous travaillons sur du temps long, explique Christian BEC. Il faut trois ans au minimum pour faire un whisky, plusieurs dizaines d'années pour faire des spiritueux d'exception. Nous nous interdisons de vendre chaque année plus de la moitié de notre production, afin de garder en cave des whiskys que nous souhaitons faire vieillir longtemps et passer dans des barriques de différentes origines. C'est le rôle de Florent CASTON, qui fait un gros travail de futaille pour obtenir de grands whiskys. Mais cela veut dire aussi qu'il faut être très, très patient pour avoir des retours sur investissement. »

Des investissements qui, dès le premier jour, n'ont cessé de se succéder à un rythme soutenu. Après la boutique, le presbytère, l'alambic, la brasserie, Twelve a aussi acheté l'ancien couvent pour y faire vieillir ses spiritueux. Puis

l'ancien supermarché du village qui sert d'entrepôt, puis les dépendances du domaine de Labro, aux portes d'Espalion, qui serviront de lieu de stockage et de vitrine de la marque. C'est là, aussi, qu'ont été plantés 2 500 pieds de vignes destinés à faire des vins spécifiques qui produiront eux-mêmes des barriques pour le mûrissement du whisky. Le vin de Labro pourrait être également commercialisé. « Et s'il n'est pas bon, nous en ferons du brandy », s'amuse Christian BEC. C'est encore à Labro que l'entreprise prévoit d'aménager une malterie où seront germés et séchés les orges. Ainsi, **Twelve maîtrisera de bout en bout le processus d'élaboration de ses whiskys.**

« Il faut trois ans au minimum pour faire un whisky, plusieurs dizaines d'années pour faire des spiritueux d'exception »



Objectif : 50% à l'export – Aujourd'hui, la distillerie aveyronnaise transforme 100 tonnes de malt d'orge en 300 000 litres de bière qui, une fois distillée, donne chaque année **100 000 bouteilles d'alcool**. Elle emploie six personnes. Ce qui fait d'elle **l'un des dix premiers producteurs de whisky en France** et de Twelve, une marque qui commence à compter dans le paysage. Mais elle n'est encore l'équivalent que des plus petites distilleries écossaises. Twelve commercialise aujourd'hui une gamme de sept whiskys ainsi que des assemblages de rhums d'exception pour amateurs éclairés (5 000 bouteilles par an).

Jusqu'à présent, la production de la distillerie de Laguiole était vendue sur le marché français, mais **Twelve commence aussi à s'exporter en Europe, aux États-Unis, au Japon**. La CCI AVEYRON l'accompagne dans ces démarches vers l'international. « Nous avons aussi envoyé une première palette en Chine », relève Christian BEC. L'export ne représente que 10% des ventes. Objectif : 50%. « L'export apporte plus de reconnaissance à la marque », explique le co-fondateur de Twelve.

Pour aller plus loin : TWELVE WHISKY (Laguiole)

» <https://whiskytwelve.fr> / 05 81 36 14 87 et sur les réseaux sociaux



Partenaire du monde agricole, créateur de solutions innovantes pour relever les défis de demain.

Fondée par des agriculteurs aveyronnais, RAGT développe aujourd'hui deux métiers complémentaires avec l'objectif permanent d'apporter des solutions innovantes aux agriculteurs : RAGT Semences et RAGT Plateau Central

RAGT AU CŒUR DE L'AGRICULTURE

Métier Semences - RAGT Semences sélectionne, produit et vend des semences dans le monde entier. RAGT travaille toutes les principales espèces de grandes cultures et de fourrages pour les agriculteurs en Europe et dans le monde entier.

Métier Plateau Central - RAGT Plateau Central fournit des produits agricoles, assure la collecte et la commercialisation de céréales et conseille plus de 10 000 agriculteurs dans sa région d'origine, l'Occitanie.

+ ragt.fr



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

FAT-N

EPSON

hp

Apple

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

Fred, le trafic il y est dès 5h du mat', nous nous occupons de celui de son site.

IZ e-commerce* : notre solution pour développer votre activité en ligne.

CAISSE D'ÉPARGNE
de Midi-Pyrénées
Vous être utile.

Banque & Assurances

Communication à caractère publicitaire et sans valeur contractuelle.
* Offre IZ e-commerce de Regicom, proposée par la Caisse d'Épargne.
Regicom, nom commercial RegicomWebformance, SASU au capital de 5 000 000 €
RCS Nanterre n° 525 312 294 - Siège social : 36-40 Rue Raspail, 92300, LEVALLOIS PERRET, France.
La Caisse d'Épargne et de Prévoyance de Midi-Pyrénées, Banque coopérative régie par les articles L512-85 et suivants du Code monétaire et financier, société anonyme à directoire et conseil d'orientation et de surveillance, au capital de 590 943 220 euros, dont le siège social est situé 10, avenue Maxwell à Toulouse 31100, Immatriculée au RCS de Toulouse sous le numéro 383 354 594, Intermédiaire d'assurance, Immatriculée à l'ORIAS sous le n° 07019431, carte professionnelle transactions sur immeubles et fonds de commerce n° CPI 3101 2018 000 037 168, Garantie Financière 110 000 euros.
Crédit photo : iStock - Agence Homère - Janvier 2023

GROUPE MARTY
ON AVANCE ENSEMBLE !

Encore plus confortables, fiables et performants

NOUVELLES GAMMES T, C & K
Encore plus confortables, fiables et performantes

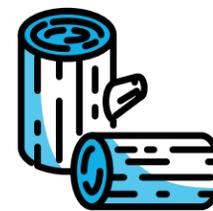
BARRIAC V.I

VENTE LOCATION SAV

ST MARC - 12850 ONET LE CHATEAU
05 65 67 27 70

Retrouvez la liste complète de nos établissements sur : www.GROUPE-MARTY.com

GROUPE MARTY : Hérault (34), Pyrénées Orientales (66), Aude (11), Tarn (81), Lozère (48), Aveyron (12)



Prix Avenir de Nos Territoires

Scierie COSTES, à Saint-Léons Des bois locaux pour un marché local

D'une scierie nomade à une scierie indépendante, Anthony COSTES développe l'activité de la dynamique Scierie COSTES, dans le Sud-Aveyron entre proximité, territoire, variété de l'offre et diversité des marchés. La Scierie COSTES, et son équipe sont lauréats du Prix Avenir de Nos Territoires décerné par la CCI AVEYRON, dans le cadre de l'évènement de l'Aveyron des Champions 2023.



Anthony COSTES et Nina PEYRON

Aussi loin qu'il s'en souvienne, Anthony COSTES a toujours aimé le bois. C'est donc naturellement qu'il s'est tourné vers un CAP de menuiserie. Le jeune chef d'entreprise aime aussi les machines puissantes. Il a donc commencé sa vie professionnelle en travaillant des pièces plutôt imposantes : des charpentes traditionnelles, du lamellé-collé. Anthony COSTES aime tellement le bois et les machines qu'il s'est mis un jour en tête de fabriquer lui-même sa petite scierie, pièce par pièce, afin de débiter à loisir des planches pour son propre usage puis pour des proches, puis des voisins. C'est là qu'a commencé l'aventure entrepreneuriale dans laquelle il est aujourd'hui totalement impliqué.

Nouveaux bâtiments et sciage horizontal - Après sa scierie « maison », Anthony COSTES a acheté en 2017 une machine mobile avec laquelle il allait scier à façon le bois de particuliers propriétaires de bosquets et de forêts. Ce nomadisme a duré deux ans, jusqu'à ce qu'il se décide d'installer une « vraie » scierie dans la zone d'activités de la Glène, entre le village de Saint-Léons et Millau. C'était en 2019. Et cela ne pouvait être qu'à Saint-Léons. « Je suis originaire de Curan, je restaure un corps de ferme à quelques kilomètres d'ici (c'est pour cela qu'il avait besoin de pièces de bois et de planches) et j'ai toujours travaillé dans le secteur », justifie-t-il. Il a fait construire un premier bâtiment, équipé d'une machine aux performances modestes. Malgré la crise Covid, l'activité a plutôt bien démarré et a conduit Anthony COSTES à construire un deuxième bâtiment dans lequel, en 2021, il a installé une nouvelle scierie horizontale. **Le choix technologique du sciage horizontal** présente l'intérêt de consommer moins d'espace puisque c'est la machine qui se déplace et non la pièce de bois.

Du bois local pour les professionnels et les particuliers - La scierie COSTES produit des planches et des pièces de bois pour les professionnels du bâtiment (charpentiers, couvreurs...), à partir de grumes que lui fournissent des forestiers, pour la plupart implantés dans un rayon d'une centaine de kilomètres autour de la scierie. « Les bois locaux sont de très bonne qualité, explique Anthony COSTES, et la proximité permet de réduire les

coûts de transport. » Il travaille les essences les plus répandues : pin douglas, chêne, épicéa, peuplier. Si la majorité des clients professionnels de la scierie COSTES sont des locaux, quelques-uns ont des chantiers plus lointains. Certaines pièces sorties de l'entreprise de Saint-Léons sont allées en Région parisienne, d'autres aussi sont destinées à la modernisation de la Gare SNCF de Pau, par exemple.

« Bois local, clientèle professionnelle et de particuliers, sciage horizontal et proximité du territoire font le succès de cette scierie indépendante »

L'entrepreneur de Saint-Léons travaille aussi avec les particuliers (qui représentent la moitié de sa clientèle) pour lesquels il fait du sciage à façon et fournit des planches et des pièces de charpentes. C'est en pensant à ce public de bricoleurs avertis, en particulier, qu'il a aussi développé récemment une **gamme de produits finis en bois** : parquets, lambris, lames de terrasse, surfaces... Ces nouveaux produits sont présentés dans un show-room aménagé voilà quelques mois. A terme, Anthony COSTES y proposera aussi de l'outillage et de la quincaillerie. « Pour que les particuliers qui me prennent du bois puissent aussi trouver tout ce dont ils auront besoin pour le mettre en œuvre », dit-il.

Diversifier offre et marchés - Entre 2022 et 2023, la scierie COSTES a transformé environ 3 000 m² de grumes et son chiffre d'affaires a doublé au cours des trois premières années d'exercice. Même s'il commence à ressentir les effets du ralentissement de la construction et du dumping pratiqué par les grandes scieries, le jeune patron reste confiant. Sa politique de diversification de l'offre et des marchés le met à l'abri des gros coups durs.

Tant mieux. Car la scierie COSTES fait vivre quatre personnes recrutées localement.

La scierie COSTES est lauréate du trophée Avenir de Nos Territoires, décerné par la CCI AVEYRON dans le cadre de l'évènement L'Aveyron des Champions.



Pour aller plus loin : Scierie COSTES – (Saint-Léons - La Glène)
05 65 77 03 79 / costes@scierie.info
et sur les réseaux sociaux (Facebook et Instagram)



BELET ISOLATION

SOUFFLAGE - PROJECTION

Acoustique - Thermique - Coupe feu

**FAUX PLAFONDS
CLOISONS MODULAIRES
ISOLATION EXTERIEUR**



34, Route du Bois-Vert – 12510 OLEMPS
Tél. : 05 65 68 72 59 – Fax : 05 65 68 00 06
E-mail : beletiso@beletisolation.com



**Opérateur télécom
Local & Réactif**
Entreprises & Collectivités



INTERNET & FIBRE

Accédez au Très Haut Débit avec notre réseaux internet performant et sécurisé.



TÉLÉPHONIE FIXE

Bénéficiez d'une téléphonie collaborative avec des fonctionnalités avancées.



TÉLÉPHONIE MOBILE

Embarquez et gérez votre téléphonie fixe dans votre mobile grâce à la convergence.

AU SERVICE DE NOS CLIENTS :

OcciCom apporte des solutions de téléphonie fixe, mobile et internet, avec une assistance réactive et un service de proximité afin d'optimiser et de faciliter le quotidien des professionnels. Situé dans l'Aveyron, plus de 1000 clients nous font confiance dans l'Occitanie, tels que des mairies, des entreprises de tout secteur d'activité et des maisons de santé.



Solutions clés en main

Solutions mono-site et multi-site.
Convergence totale fixes/mobiles.
Outils collaboratifs.
Sécurité à la pointe des évolutions.



Service réactif

Interlocuteur local à votre écoute.
Assistance technique de proximité.
Continuité de vos services garantie.
Supervision fixes et mobiles.



Accompagnement

Audit gratuit de votre situation.
Conseils et proposition adéquate.
Installation conforme et formation.
Suivi personnalisé.

**Votre Audit
Télécom gratuit**

05 65 600 600

360 Route de Bois Vert, 12510 OLEMPS
contact@occicom.fr / www.occicom.fr

Publi-reportage

SBS SOLUTIONS, spécialiste bureautique ET acteur de son territoire

Depuis 2008, l'entreprise ruthénoise SBS fournit aux entreprises, aux collectivités, aux commerces et aux associations des solutions de reprographie, de gestion documentaire et des écrans multifonctions de communication. Tant et si bien qu'elle est aujourd'hui leader sur son territoire, l'Aveyron et le Cantal, avec deux sièges, l'un en Aveyron, l'autre dans le Cantal, et trois agences à Rodez, Aurillac et Villefranche-

Créée en 2008, La société est aujourd'hui leader sur son territoire, l'Aveyron et le Cantal, avec deux sièges, l'un en Aveyron, l'autre dans le Cantal, et trois agences à Rodez, Aurillac et Villefranche-de-Rouergue. Elle bénéficie d'une belle notoriété grâce à un ancrage territorial important et une équipe de 20 collaborateurs regroupée autour de valeurs communes.

SBS propose des solutions digitales autour du document dans les entreprises et les collectivités, en les accompagnant vers la transformation numérique :

Au travers de l'impression des documents grâce à la commercialisation de photocopieurs multifonctions.

Ensuite dans l'archivage des documents avec des outils de gestion électronique et des logiciels sur mesure facilitant l'accès aux informations.

Mais également avec à des écrans interactifs et dynamiques permettant une communication attractive et moderne.

SBS, dirigée par Franck Moysset et Pierre Pradel, qui en ont pris les rênes il y a trois ans, pourrait

très bien aller chercher des clients au-delà de ces deux départements. Mais ce serait aller à l'encontre de la première des valeurs cardinales qui animent l'entreprise : la proximité. Proximité des deux dirigeants avec leurs salariés ; proximité des commerciaux avec leurs clients ; proximité du SAV avec les besoins d'intervention ; proximité de l'entreprise avec ses fournisseurs.

Bref, chez SBS, on plaide avec ferveur pour des relations qui ont du sens.

On plaide aussi pour un commerce qui sache garder visage humain. Les équipes de SBS connaissent parfaitement chacun de leurs clients et, depuis toujours, l'entreprise entretient cette relation amicale dans les affaires. Cela se traduit en particulier à l'occasion de moments de grande convivialité, auxquels SBS invite régulièrement ses partenaires et ses clients. La soirée du Beaujolais nouveau en est l'exemple le plus emblématique. Chaque année, le troisième jeudi de novembre, l'entreprise réunit une foule d'amis, partenaires, clients ou encore fournisseurs qui viennent partager dans la joie et la détente le vin nouveau et un buffet convivial. La Saint-Patrick et l'Oktoberfest animent les agences de Villefranche de Rouergue et d'Aurillac et sont d'autres occasions pour SBS de remercier la fidélité de ses clients. Plus largement, la culture de l'amitié est l'un des éléments constitutifs de l'ADN de la société.



SBS Solutions
AVEYRON | CANTAL | LOZERE

Sbs-solutions.fr





ALRIC
TANNERIE
FRANCE

Prix Industrie du Futur

La Mégisserie ALRIC voit l'avenir en couleurs

Située au cœur de la cité gantière de Millau, la Mégisserie ALRIC presque centenaire prouve chaque jour qu'une activité traditionnelle et des savoir-faire ancestraux peuvent se réinventer, innover et se projeter dans le futur sans rien céder sur la qualité de sa production de cuirs. La Mégisserie ALRIC est lauréate du prix Industrie du Futur, décerné par la CCI AVEYRON, dans le cadre de la cérémonie L'Aveyron des Champions 2023.



Jean-Charles DUCHÈNE

La Mégisserie ALRIC aura bientôt cent ans. Au sommet de sa gloire, elle a employé jusqu'à 220 personnes en plein centre de Millau. Elle a pourtant bien failli disparaître en 1995. Fort heureusement, elle a été reprise en 1996 par François DUCHÈNE, son ancien directeur technique, qui l'a à son tour transmise à son fils Jean-Charles, dont ce n'était pourtant pas le projet professionnel initial. Ingénieur en plastiques, il travaillait dans l'aérospatiale. Mais il faut croire que là n'était pas sa vocation. Il est revenu à Millau en 2005 pour entrer à la mégisserie. Jean-Charles DUCHÈNE en plaisante : « À bien y regarder, entre ma formation d'ingénieur, la chimie des plastiques et le travail que faisait la Mégisserie ALRIC, il y avait quelques similitudes. C'est peut-être pour ça que je me suis rapidement adapté à mon nouveau métier. »

Maîtrise de la matière et des couleurs - Le métier de la Mégisserie ALRIC, c'est de **produire des cuirs d'agneau et de petits bovins, destinés à l'industrie du vêtement, à la ganterie et à la petite maroquinerie**. Son talent et sa renommée, c'est la maîtrise des couleurs, obtenue grâce au « plongé millavois », une technique particulière, reconnue depuis un siècle dans le monde entier. Grâce à ce savoir-faire, la mégisserie obtient les teintes attendues par ses clients, tout en préservant le grain et le toucher de la peau naturelle.

Ce qui caractérise aussi la Mégisserie ALRIC, c'est son choix stratégique de maîtriser l'intégralité du process, depuis les peaux brutes sortant des abattoirs, jusqu'au cuir fini qui sera livré aux ateliers de ses clients. « Pour la qualité, pour la traçabilité, pour notre indépendance, nous tenons à tout maîtriser et nous cherchons même à tendre vers un travail en autarcie », insiste Jean-Charles DUCHÈNE. C'est comme cela qu'il peut tenir les promesses faites à ses clients, les quatre grands du luxe français (Hermès, LVMH, Kering, Chanel) et une multitude de marques de moyenne gamme et/ou d'ateliers sous-traitants en France, en Italie, en Turquie, en Espagne, au Royaume-Uni, en Belgique, en Allemagne, en Suisse, aux États-Unis, au Japon, à Hong-Kong... ALRIC produit également quelques cuirs pour des articles techniques (des gants de sport, des membranes pour grandes orgues...).

La mégisserie millavoise traite ainsi **10 000 à 15 000 peaux par mois**, ce qui représente 5 000 à 7 000 m² de cuir. Cela fait de la Maison ALRIC une entreprise moyenne dans le secteur de la mégisserie en France.

« Maîtriser l'intégralité du process pour la qualité, pour la traçabilité, pour notre indépendance »

Traçabilité, qualité, durabilité : une industrie dans son temps -

Concernant l'avenir de son entreprise, Jean-Charles DUCHÈNE dort sur ses deux oreilles. Il prédit (il le constate déjà) un puissant mouvement de relocalisation de ces métiers manuels qui exigent une expertise forte, pour des questions de qualité, de traçabilité et de coûts, pour se mettre à l'abri des soubresauts de la géopolitique. Il entrevoit aussi un bel avenir pour le cuir comme substitut du plastique dans de très nombreux usages. Et il ne craint pas un hypothétique avènement du spécisme. « Tant que nous élèverons des animaux pour nous nourrir, nous ferons du cuir, affirme-t-il. Le cuir, c'est le meilleur et le seul moyen de transformer un déchet, la peau, en un produit utile, aux usages variés. »

Un métier de geste et de coup d'œil, tourné vers l'avenir -

C'est ainsi que **Jean-Charles DUCHÈNE conçoit l'industrie future du cuir**. Une industrie qui sera aussi plus propre. Il a lui-même engagé son entreprise sur cette voie, avec la certification ISO 14001, une norme qui garantit l'amélioration continue de la performance environnementale par la maîtrise des impacts liés à l'activité de l'entreprise. L'entreprise est aussi certifiée LWG (Leather Working Group) qui garantit une production de cuir respectueuse de l'environnement et socialement responsable. La mégisserie travaille également à la relocalisation des approvisionnements. Actuellement, les mégisseries se servent essentiellement en Espagne mais Jean-Charles DUCHÈNE, a pris l'initiative individuelle de réfléchir, avec les éleveurs, avec la coopérative Unicor, avec l'Inra à Toulouse, à des modes d'élevage et d'abattage qui préserveraient la qualité des peaux des animaux produits en Aveyron et alentour. Cela lui procurerait une source d'approvisionnement de proximité et apporterait aux éleveurs un revenu supplémentaire pour des peaux de qualité.

« Notre métier est un métier de geste et de coup d'œil ; il n'y a aucune technologie. Tout notre travail de recherche et développement est donc entièrement au service de la qualité et de la responsabilité sociale et environnementale. C'est



ce qui fait l'industrie du futur », résume Jean-Charles DUCHÈNE, qui plaide aussi pour le retour des usines au centre des villes. « Une grande partie de mes salariés n'a pas besoin de permis de conduire. Ils viennent au travail à pied et trouvent cela très confortable. »

La Mégisserie ALRIC est lauréate du trophée Industrie du Futur, décerné dans le cadre de l'événement L'Aveyron des Champions 2023, organisé par la CCI AVEYRON.

Pour aller plus loin : ALRIC Tannerie (Millau)

» www.alric-tannerie.com - 05 65 60 53 12



Prix de la Transformation Digitale Hôtel des Voyageurs et Hôtel des Coudercous Coup de foudre sur l'Aubrac

Elise et Vianney DEPREZ, venus du Nord, ont repris en 2019 l'Hôtel-restaurant des Coudercous à Saint-Chély d'Aubrac et son annexe l'Hôtel des Voyageurs dans le centre du village. Avec leurs deux sites et leur restaurant, les nouveaux gérants assurent une offre apte à répondre à l'essentiel des besoins hôteliers du village. Elise et Vianney DEPREZ sont lauréats du Trophée de la Transformation Digitale, décerné par la CCI AVEYRON dans le cadre de l'événement l'Aveyron des Champions 2023.



Elise et Vianney DEPREZ

« *Ma grande satisfaction, c'est de voir se former ces grandes tablées de pèlerins, qui font à Saint-Chély d'Aubrac une halte sur le Chemin de Saint-Jacques, et qui partagent chez nous les saveurs du terroir, dans la convivialité et l'amitié, alors qu'ils ne se connaissent pas quelques heures auparavant.* » Ce qui réjouit Elise DEPREZ, c'est donc de constater que son établissement **favorise les belles rencontres humaines**

et apporte un peu de bonheur à travers les plaisirs de la table.

Voir l'Aubrac et rester – Elise DEPREZ est, avec son mari Vianney, à la tête de deux établissements bien connus à Saint-Chély d'Aubrac, l'Hôtel des Voyageurs et Les Coudercous, qu'ils ont repris en 2019. Presque sur un coup de tête. Ou plutôt un coup de foudre pour l'Aubrac.

Originaire du Nord, le couple cherchait à reprendre une affaire depuis une dizaine d'années. Mais, chaque fois surgissait un problème, un vice caché, un doute qui faisait capoter la transaction. Tant et si bien que Vianney, chef cuisinier au CV long comme un jour sans pain, s'était résolu à accepter un poste à responsabilité, salarié, à Rodez. A leur arrivée en Aveyron, ils ont suivi les recommandations faites systématiquement aux nouveaux venus : allez visiter l'Aubrac. Ils n'en sont pas revenus, si l'on peut dire. Ils ont appris qu'une affaire était en vente à Saint-Chély d'Aubrac, se sont présentés comme de simples clients, avec leurs enfants, ont constaté que l'hôtel-restaurant des Coudercous (3 étoiles) et son annexe l'hôtel des Voyageurs (2 étoiles), à une centaine de mètres de là, présentaient un certain potentiel. Ils ont ensuite pris contact avec les vendeurs et ont conclu l'affaire. « *Tout s'est déclenché très vite, note Elise Deprez. Que ce soit avec les cédants, avec les banques, avec la CCI et ses partenaires, tout a été incroyablement simple.* »

Il y a ici suffisamment d'excellents produits, des viandes de très grande qualité pour ne pas avoir à chercher plus loin

Elise, ancienne ingénieure agronome passionnée d'hôtellerie, et Vianney DEPREZ, ancien de chez PÔTEL et CHABOT (traiteur qui travaille dans le monde entier) et de chez Francis HOLDER (fondateur des enseignes de boulangerie-pâtisserie PAUL et LADURÉE), ont ainsi pris les commandes de l'affaire en 2019.

Coup de jeune sur deux institutions – Les DEPREZ ont d'abord rafraîchi et modernisé les lieux en réaménageant le bar, en restructurant l'espace et l'offre des petits-déjeuners, en créant aux Voyageurs une sandwicherie-saladerie à consommer sur place ou à emporter. « *C'est quelque-chose qui n'existait pas du tout à Saint-Chély d'Aubrac* », note le couple, se ré-

jouissant par ailleurs que leurs deux établissements couvrent à peu près tous les types de demande hôtelière du village : pèlerins, touristes et locaux. Les deux hôtels totalisent 28 chambres (« *Environ 70 couchages* », rectifie Elise DEPREZ) et le restaurant peut accueillir jusqu'à 80 couverts en haute saison. A midi, il propose un menu ouvrier et, le soir, une cuisine familiale de terroir. « *Il y a ici suffisamment d'excellents produits, des viandes de très grande qualité pour ne pas avoir à chercher plus loin* », explique le chef Vianney DEPREZ, qui a très vite assimilé la qualité du terroir aveyronnais. Et de poursuivre : « *Je ne souhaite pas faire de la cuisine gastronomique. Juste travailler les bons produits dans les règles, pour une cuisine simple, goûteuse, bien faite et bien servie.* » Elise est particulièrement fière de la cuisine de son mari. « *L'été dernier, raconte-t-elle, nous avons eu des clients végétariens, des Allemands qui ne mangeaient plus de viande depuis plusieurs années. Au troisième soir de leur séjour, ils ont pourtant craqué pour l'une de nos planches viande-aligot, qu'ils voyaient servies aux tables autour d'eux. Leurs convictions ont volé en éclat et ils ont admis que leur régime, désormais, allait changer...* » Maintenant, le défi que Vianney doit relever pendant l'hiver, c'est de mettre un poisson à la carte de son restaurant. Un poisson local, bien sûr « *On a déjà repéré deux piscicultures qui pourraient nous fournir d'excellente truites de l'Aubrac* », glisse-t-il.

Coudercous et Voyageurs sur la toile – Outre la déco, le confort, l'offre de restauration, Elise et Vianney DEPREZ ont aussi beaucoup travaillé à la transition numérique de leur établissement. « *Tout était à faire* », assure Elise, qui a pu compter sur l'expertise des services de la CCI AVEYRON. Le vieux site Internet qui servait de simple vitrine a été entièrement refait, avec de nouvelles fonctionnalités pour les clients, telle que la réservation de chambres ou de tables, et des mises à jour régulières en fonction des saisons, des offres, de l'actualité... L'établissement a aussi déployé des interfaces avec les principales plateformes de réservation en ligne, ainsi que des logiciels de collecte des avis clients. « *Nous souhaitons répondre à chaque client, que son avis soit favorable ou non, et nous voulons développer notre présence sur les réseaux sociaux* », annonce la patronne. Du moins, si elle en a le temps. Pour cela, l'hôtel-restaurant des Coudercous et des Voyageurs recrute. « *Et nos salariés sont logés et nourris* », ajoute-t-elle à toutes fins utiles.



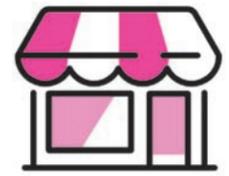
Elise et Vianney DEPREZ sont lauréats du Trophée de la Transformation Digitale, décerné par la CCI AVEYRON dans le cadre de l'événement l'Aveyron des Champions 2023.

**Pour aller plus loin : LES COUDERCOURS (Saint-Chély d'Aubrac)
Avenue d'Aubrac 12470 Saint-Chély d'Aubrac
» www.lescoudercous.fr - 05 65 44 27 40 - contact@lescoudercous.fr**



Prix de la Dynamique Commerciale

La Table de Solange, l'histoire familiale à dévorer



La Table de Solange, c'est l'histoire d'une ferme aveyronnaise de Cassagnes-Bégonhès qui, au moment de la crise de la vache folle, a décidé de se passer d'intermédiaires et de vendre directement sa production de viande. Trente ans après, cette expérience pionnière est une réussite puisque ses produits se trouvent maintenant dans les meilleurs restaurants et bistrotts de toute la France. La Table de Solange est lauréate du Prix de la Dynamique Commerciale, décerné par la CCI AVEYRON, dans le cadre de l'événement l'Aveyron des Champions 2023.



Christian TRESSIÈRES, Brice BOUSQUET, Thierry FRONTIN et Hugo TRESSIÈRES. (photo © Richard Storch)

Il y a probablement toujours de très bonnes choses à manger sur la table familiale de Solange BOUSQUET, dans sa ferme de Lariès, à Cassagnes-Bégonhès. Il y en a encore plus, à La Table de Solange, la marque créée par ses petits-enfants, petits-neveux et proches de la famille: des viandes d'exception, de bœuf Aubrac ou Limousin, de veau d'Aveyron et du Ségala, d'agneau, de porc, des volailles, un peu de gibier,

quelques pigeons, des charcuteries sèches, des fromages... La viande de bœuf et de veau provient de la ferme de Lariès, le reste est fourni par des producteurs partenaires, locaux, triés sur le volet et sélectionnés pour la qualité de leur travail. Tout cela part chaque jour dans toute la France, chez des professionnels, bouchers et restaurateurs.

Pas si folle que ça, la vache! La Table de Solange, c'est de la joie, de la convivialité et de la gourmandise. De la gastronomie, même. Pourtant, c'est une crise brutale qui en est à l'origine. En 1996, alors que les vaches deviennent folles, que les marchés s'effondrent et les consommateurs tremblent, Frédéric TRESSIÈRES, Christel FRAYSSIGNES et Thierry FRONTIN décident d'apporter leur soutien à la ferme familiale des BOUSQUET en vendant ses produits directement aux particuliers, sous forme de colis de viande fraîche. C'est comme cela qu'ils ont créé **AGRIVIANDE**, la boucherie qui ne s'embarrasse pas d'intermédiaires. **AGRIVIANDE** est encore le vaisseau amiral d'un petit groupe familial qui compte aussi les entreprises **LE LAGASTOU** (négoce de fromages, charcuteries, plats cuisinés, aligot, créé en 2009) et **L'ATELIER DES MONTS LAGAST** (découpe et transformation de viande porc, créé en 2018), emploie 40 personnes et pèse près de 11 millions d'euros de chiffre d'affaires. Depuis 2005, l'entreprise s'est totalement recentrée sur la vente aux professionnels. Elle réalise 90% de son chiffre d'affaires hors d'Aveyron et la Région Parisienne à elle seule en apporte la moitié. « *Nous nous sommes tournés vers les professionnels après une participation au Marché de l'Aveyron à Bercy, au cours duquel nous avons été submergés par les demandes de restaurateurs qui voulaient nos viandes* », raconte Frédéric TRESSIÈRES. En élargissant son offre à d'autres produits, le fournisseur peut ainsi répondre à une large part des besoins des restaurateurs.

« **Au delà de la viande, nous proposons aussi notre histoire familiale et les valeurs qui la soutiennent** »

La marque commerciale La Table de Solange a été conçue en 2018 par Brice BOUSQUET, petit-fils de Solange, entré dans l'entreprise en 2015. « *Parce que nous ne vendons pas que de la viande, nous vendons aussi notre histoire familiale et les valeurs qui la soutiennent* », explique-t-il.

Un terroir, une histoire. C'est bien là le génie et la force commerciale de la Table de Solange. Quand les autres bouchers (et des bien plus puissants) envoient des commerciaux encravatés, les dirigeants de l'entreprise de Cassagnes-Bégonhès se déplacent eux-mêmes, à Paris, à Lyon, à Marseille, arborant parfois des T-shirt floqués « *Aveyron* », pour aller raconter leur histoire aux clients: le terroir aveyronnais, la ferme de Lariès, ses paysages, ses prairies, ses bêtes, ses hommes et ses femmes, leur amour du métier, leurs méthodes de travail et celles de leurs producteurs partenaires. **Leur passion et leur appétit.** « *C'est ça que nous leur vendons*, martèle Frédéric TRESSIÈRES. *Nous restons en contact permanent avec nos clients. Il ne se passe pas un mois sans que l'un d'entre nous ne se déplace à Paris ou ailleurs.* » A cette occasion, ils parlent aussi de la nature particulière de leurs produits: les viandes des Drailles (leur marque premium) à partir d'animaux sélectionnés et engraisés longuement, le Veau d'Aveyron, semblable à aucun autre, le cochon de race Duroc, abattu quand il est assez vieux, lourd et gras pour faire une viande exceptionnelle. **La Table de Solange se distingue aussi par ses techniques de boucherie**, découpes détaillées, précises et à façon. « *Si un client veut des entrecôtes de 300g et un autre, des entrecôtes de 500g, nous faisons des entrecôtes de 300g pour le premier et des entrecôtes de 500g pour le second* », synthétise Frédéric TRESSIÈRES.

Un contact permanent avec les clients et un goût du challenge et de la nouveauté



Une partie de l'équipe entourant Solange BOUSQUET qui a donné son nom à l'entreprise.

L'histoire n'est pas finie. Dans l'équipe dirigeante de la Table de Solange, on n'est pas que de bons bouchers et de bons commerciaux. « *On a tous une idée nouvelle chaque matin*, plaisante Brice Bousquet. **Ce que nous aimons, c'est le challenge, la nouveauté.** » C'est pour cela que l'entreprise n'a pas oublié de mettre des panneaux solaires sur ses bâtiments ou qu'elle récupère les calories émises par les groupes de froid pour chauffer son eau. Elle a aussi inventé une prestation traiteur de viande grillée au brasero pour des événements conviviaux. En 2024, elle ouvrira un laboratoire de cuisson pour des plats cuisinés et des charcuteries cuites. La liste des projets, bien entendu, n'est pas exhaustive.

Pour aller plus loin : LA TABLE DE SOLANGE (Cassagnes-Bégonhès)
» www.latabledesolange.fr – contact@latabledesolange.fr
05 65 46 22 30



Prix Campus XII^e Avenue - Formation RH

Groupe SABRE : trois métiers, une seule tête

Le Groupe SABRE, constitué à Olemps par Didier ALAUZET et désormais dirigé par Ingrid RÊVE, réunit trois entreprises et trois activités distinctes : APN (dératisation et désinsectisation), BTR (traitement des bois) et Signarama Rouergue (enseignes et signalétique). C'est déjà beaucoup. Pourtant, la nouvelle dirigeante a encore d'autres projets. Le Groupe SABRE est lauréat du Prix Campus XII^e Avenue de l'Aveyron des Champions 2023.



Ingrid RÊVE dans la l'atelier SIGNARAMA

Ingrid RÊVE donne l'impression d'être tout le temps à 200 à l'heure. Ici, là, ailleurs... Elle ne s'arrête jamais. C'est le quotidien de cette cheffe d'entreprise, à la tête du Groupe SABRE depuis un peu plus d'un an. SABRE, implanté au parc de Malan à Olemps, c'est trois entreprises et trois activités : **Aveyron Protection Nuisibles (APN)** qui fait de la dératisation et de la désinsectisation ; **Bois Traité du Rouergue (BTR)** qui fait du traitement de charpentes et de la protection contre les termites ; **Revel Enseignes (aujourd'hui franchisé Signarama Rouergue)** qui fait des enseignes et de la signalétique. Ingrid RÊVE en assure la direction, c'est-à-dire le management, l'administration, la relation client, les devis... Si la cheffe d'entreprise n'a presque plus le temps de répondre au téléphone, c'est aussi un peu de sa faute. Elle le confesse volontiers : « *J'ai un peu de mal à déléguer* », avoue-t-elle. Ce n'est pas parce qu'elle ne pourrait pas compter sur ses équipes. « *Ils sont tous fabuleux !* », assure-t-elle. C'est juste sa nature.

Organiser le fonctionnement du Groupe et harmoniser le travail entre 3 activités très différentes...

En phase de recrutement - Mais elle promet que ça va changer. Pour se décharger un peu, elle a commencé à recruter (trois personnes en un an) et va recruter encore un technico-commercial et un personnel administratif. « *Le chantier le plus urgent est de réorganiser le fonctionnement de l'entreprise*



et d'harmoniser le travail entre les trois activités », dit-elle. Le groupe aura aussi bientôt de nouveaux locaux. Ce ne sera pas du luxe, car Ingrid RÊVE ne se contentera pas de réorganiser l'entreprise. Elle a aussi en projet, avec un nouvel associé, de faire

d'APN une franchise nationale de la sanitation. Objectif : une quinzaine de professionnels franchisés dans tout le pays, qui bénéficieraient de l'expérience et de l'expertise de l'entreprise aveyronnaise, de ses certifications, de son appui technique, de ses process, de ses formations et de sa communication.

En projet, faire d'APN, avec un nouvel associé, une franchise nationale de la sanitation

Un groupe pour 3 entreprises - Bref, Ingrid RÊVE n'a pas repris la société qui l'employait depuis plus de vingt ans pour se reposer. Quand elle est entrée dans l'entreprise, en 2001, il s'agissait de GSN (Guy Schlosser Nettoyage) qui avait aussi une activité de sanitation sous la direction de Didier ALAUZET. C'est lui qui a créé le Groupe SABRE, en rachetant successivement l'activité de dératisation et désinsectisation de GSN pour en faire Aveyron Protection Nuisibles, puis Bois Traités du Rouergue, puis Revel Enseignes. Il a réuni les trois entreprises sous la bannière du groupe Sabre en 2010. Quand Didier ALAUZET a été victime d'un accident de moto, c'est Ingrid RÊVE qui a fait fonctionner les trois entreprises, s'affirmant comme un précieux bras droit. Dès lors, elle a repris un cursus de formations avec la CCI AVEYRON / Campus XII^e Avenue (gestion des PME, management, ressources humaines, outils de pilotage des entreprises - OPE...). Quand Didier ALAUZET a souhaité se retirer des affaires, Ingrid RÊVE était prête.

Toujours plus d'enseignes - Le Groupe SABRE compte aujourd'hui 10 personnes et réalise un chiffre d'affaires de 950 000 €. L'activité enseignes, franchisée Signarama en 2022, en produit la moitié. « *J'ai souhaité rejoindre Signarama pour séparer clairement l'activité et bénéficier de l'appui technique de l'enseigne* », explique Ingrid RÊVE. Signarama Rouergue réalise entièrement dans ses ateliers toutes sortes d'enseignes, de signalétique et de lettrages, lumineux ou non, sur tous types de supports, pour des clients (essentiellement professionnels et collectivités) aveyronnais. APN, entreprise certifiée, intervient sur le département de l'Aveyron et sa périphérie pour des clients professionnels (industrie agroalimentaire, établissements de santé, écoles, cuisines, collectivités...) et les particuliers. Elle traite les infestations de rongeurs, d'insectes et autres nuisibles, en privilégiant, chaque fois que possible, des solutions autres que les produits biocides. BTR, enfin, est un spécialiste certifié du traitement des bois de charpente et de la lutte contre les termites. L'entreprise propose également des prestations d'assèchement des murs et de démoussage des toitures. Elle travaille sur le département de l'Aveyron et les territoires voisins.

Le Groupe SABRE est lauréat du Trophée Campus XII^e Avenue, Formation et RH, décerné par la CCI AVEYRON dans le cadre de l'événement l'Aveyron des Champions 2023.

**Pour aller plus loin : Groupe SABRE
Aveyron Protection Nuisibles (APN) / Bois Traité du Rouergue (BTR) / Signarama Rouergue (Olemps)
» www.groupe-sabre.fr / - 05 65 78 42 00**



Prix Entrepreneur

Équipe ATS, l'entreprise qui permet aux artistes de s'exprimer en public



Scènes, son, lumière, vidéos, prestations pour le spectacle vivant, Equipe ATS accompagne depuis La Primaube, les artistes et les événements des plus modestes aux plus importantes tournées, en Aveyron et partout en France voire à l'international, entre haute expertise et convivialité. Equipe ATS (Atelier Technique Scène) est lauréate du prix Entrepreneur 2023, décerné par la CCI AVEYRON, à l'occasion de la 12^e édition de l'Aveyron des Champions, pour l'ensemble de sa dynamique d'entreprise.



L'équipe ATS. (photo © Mathieu Lacout)

Une expertise technique de terrain - C'est au bal de village, au pied de l'orchestre, que tout commence : l'été, la liesse populaire, les lampions et les flonflons, le tourbillon de la valse et l'énergie du rock, les premiers émois, peut-être, l'idée de fonder une famille, pourquoi pas ? Et l'histoire d'ATS, à La Primaube. « Pour bien saisir l'essence de notre métier, il faut avoir conscience qu'il vient de là, de l'orchestre de bal qui venait apporter de la musique, du spectacle et de la joie. Notre métier est de fournir et de mettre en œuvre tous les moyens techniques nécessaires à l'accueil, dans les meilleures conditions, des artistes et de leurs propositions artistiques. » De toute évidence, Hugo BRUEL est habité par son métier. Il est, depuis quelques mois, avec Adrien BELLEBOUCHE et Xavier LEFRANÇOIS, l'un des trois nouveaux patrons d'ATS, Atelier Technique Scène. Il ajoute encore : « Chez nous, tout le monde, les dirigeants, les techniciens, les chauffeurs... sont ou ont été musiciens. Betty, notre assistante administrative, était la secrétaire de Dorothee lors de sa tournée de 1989... »

Depuis la création de l'entreprise en 1989, à la suite des orchestres Obsession d'Yvan-Marie RUFIE et Megawatt de Pascal ROUX, le bal est passé de mode. ATS, aujourd'hui, équipe les scènes des festivals Pause Guitare à Albi, Musicalarue de Luxey, la fête de la lumière à Sauveterre, accompagne les tournées de Big Flo et Oli, de Vianney... « C'est ici, dans notre atelier de La Primaube qu'ont été conçus et fabriqués plusieurs éléments du décor de la tournée d'Aya Nakamura », glisse Hugo BRUEL. ATS aime aussi les artistes aveyronnais : le chanteur drôle Wally, les rappeurs Lombre, Antes & Madzes...

Au service de la musique et du spectacle vivant - Plus largement, ATS est un prestataire de services dans le domaine du spectacle vivant, dûment labellisé depuis 2007. L'entreprise aveyronnaise fournit et met en œuvre les structures scéniques, le son, l'éclairage, la vidéo des festivals, concerts, spectacles et tournées d'artistes. De la place de village à l'Accord Hôtel Arena de Paris Bercy, du plein champ au Stadium de Toulouse, de la salle des fêtes à l'Olympia, ATS est à l'aise sur tous les terrains. Et dans tous les arts : musique actuelle et classique, théâtre, danse, cirque, humour, spectacles de rue...

L'expérience, le savoir-faire et le savoir-être de ses équipes sont depuis longtemps reconnus dans la France du spectacle vivant. « Les tournées d'artistes nous permettent, par exemple, de créer du réseau professionnel et de faire de la veille technologique », explique Hugo BRUEL.

Une diversification des prestations autour du spectacle et de l'événementiel - Afin de faire tourner son vaste parc matériel (le catalogue fait 35 pages et comprend, entre autres, des scènes mobiles couvertes), ATS propose également la location et la vente de matériel à des professionnels du spectacle. Les techniciens sont également en capacité de réaliser des décors et des éléments scénographiques. Enfin, marginalement, Equipe ATS propose également ses services à l'événementiel.

Ses clients sont essentiellement des entreprises organisatrices de spectacles et des productions d'artistes (35 %), des associations (35 %) et des collectivités territoriales (30 %).

ATS compte trois salariés permanents et emploie régulièrement une dizaine de techniciens sous le statut d'intermittents du spectacle. Pour de très gros événements, l'entreprise peut mobiliser jusqu'à cinquante personnes qualifiées.

« Se structurer, sans rien perdre de l'expertise métier ni de la convivialité qui anime Equipe ATS depuis toujours »

Organisation, expérience et convivialité - Anticipant le départ à la retraite de Pascal ROUX, l'ancien dirigeant de la société, un projet de reprise de l'entreprise a commencé à être élaboré dès 2022. Il s'est concrétisé en 2023 avec le changement de statut de l'entreprise (devenue une SAS) et un nouvel organigramme. Hugo BRUEL, salarié d'ATS depuis 17 ans en qualité de chargé de projets, en est le Président chargé de coordonner les activités. Il est épaulé par deux associés de terrain : Xavier LEFRANÇOIS, régisseur lumière et déjà associé dans l'ancienne structure, et Adrien BELLEBOUCHE, régisseur son et collaborateur régulier d'ATS depuis 10 ans. Ces deux derniers travaillent dans l'entreprise sous le régime de l'intermittence du spectacle.



Pour le reste, rien ne change chez ATS. « Nous nous structurons, mais sans rien perdre de notre expertise métier ni de la convivialité qui nous anime depuis toujours », conclut Hugo BRUEL.

Atelier Technique Scène est lauréat du trophée Entrepreneurs, décerné par la CCI AVEYRON, dans le cadre de l'événement l'Aveyron des Champions 2023.

Pour aller plus loin : Équipe ATS – Atelier Technique Scène (La Primaube)

» <https://www.equipeats.fr> / 05 65 69 74 76 / ats@equipeats.fr et sur les réseaux sociaux

Découvrez NOTRE SHOWROOM : 110 rue du Docteur Théodor Mathieu - RODEZ



**Sécurité
des communes
et agglomérations**



**Sécurité
des commerces
et magasins**



**Sécurité
des entreprises
et industries**



**Contrôle d'accès
Alarme
anti intrusion**

Étudions ensemble votre projet - **05 65 68 00 22**



visionautesecurity.com

NEGRIER & FILS

Spécialiste de l'Accessibilité

Études et devis gratuits.
La garantie des professionnels de l'installation au services après-vente !

Ascenseur privatif



Fauteuil monte-escaliers



Plate-forme d'escaliers



12120 SALMIECH - Tél. : **05 65 46 74 51**

www.negrier-accessibilite.fr

PROXIMITÉ - CONSEILS - INSTALLATION - SERVICE APRÈS-VENTE

merico

*Votre savoir-faire
mérite bien un bel ouvrage*

3 formules, 3 collections

Livre d'entreprise pour anniversaire, évènement, innovation, transmission, valorisation...



Collection

Carré de cœur

Valorisez le savoir-faire de votre maison autour d'un livre

Livre photographique couleur et noir et blanc, ou coffret avec cartes et feuille calque.

Rédactionnel d'accompagnement (légendes, petit texte).

Format carré 15 x 15 cm, 32 à 48 pages, en dos carré collé.

Papier de création et quantité d'impression au choix. À partir de 100 exemplaires.

Collection

Trait de caractère

Communiquez la personnalité de votre entreprise grâce à un livre illustré

Livre illustré (dessins, caricatures, photos) sous la forme d'un carnet de voyage.

Plume rédactionnelle.

Format portrait ou paysage.

96 pages en papier offset ou couché, dos carré collé cousu, finition pelliculée. À partir de 300 exemplaires.

Collection

Passion d'entreprise

Racontez la formidable aventure de votre entreprise à travers un beau livre

Beau livre avec couverture rigide.

Ligne éditoriale largement illustrée.

Rédactionnel étoffé (textes, témoignages, coupures de presse, histoire...)

Format 21 x 29,7 cm et autre selon personnalisation à partir de 112 pages. À partir de 500 exemplaires.

Une équipe dédiée : Chef de projet - Photographe et rédacteur selon besoin - Graphiste - Illustrateur - Équipe de fabrication

Contact : 06 75 56 01 11 - contact@merico.fr



Coup de Cœur du Jury Groupe FINADORM La croissance par le risque mesuré



A partir d'une modeste entreprise de sommiers à lattes, Jean-Rémy BERGOUNHE a constitué, en quarante ans, un groupe de 1 200 salariés, leader sur des activités aussi diverses que la literie, l'habitat de loisir ou la petite enfance, mais construit avec la logique d'une charpente traditionnelle, dont chaque pièce contribue à la solidité de l'ensemble. Jean-Rémy Bergounhe est lauréat du Coup de Cœur, décerné par la CCI AVEYRON, dans le cadre de l'événement l'Aveyron des Champions 2023.



Jean-Rémy
BERGOUNHE

La capacité à gérer les risques, à les maîtriser. Donc à accepter d'en prendre. C'est peut-être là le principal trait du caractère professionnel de Jean-Rémy BERGOUNHE, le patron et fondateur du groupe FINADORM. Pas étonnant qu'avant d'être l'homme d'affaire avisé qu'il est aujourd'hui (« *Je me retrouve davantage dans la définition du chef d'entreprises* », précise-t-il), il ait commencé une carrière de cascadeur dès l'âge de 18 ans.

Contrairement à ce qu'impose la nature de son premier métier, Jean-Rémy BERGOUNHE conduit aujourd'hui ses affaires avec une grande discrétion. « *Chaque jour je m'emploie à marier l'action et la performance à l'humilité, la sobriété et la sérénité. C'est un état d'esprit essentiel pour moi* », insiste-t-il. Il admet volontiers être infiniment plus « *à l'aise dans l'action que dans le commentaire de l'action* ».

Numéro 3 de la literie en France – C'est pour cela qu'il agit beaucoup depuis quarante ans, depuis 1984, année où il a créé à Millau sa première entreprise, Socofal, un atelier de fabrication de sommiers à lattes. Depuis lors, il n'a jamais cessé d'agir pour faire prospérer son affaire, ne ratant jamais une opportunité de croissance externe pour diversifier les activités du groupe, s'ouvrir de nouveaux marchés. FINADORM agglomère une douzaine d'entreprises, quelque 1 200 salariés; le groupe est le numéro 3 de la literie en France, un leader national de l'aménagement de crèches et de l'habitat de loisir; son chiffre d'affaires se situe autour de 260 millions.

« *Mon crédo a toujours été de se développer mais avec réflexion, maîtrise et responsabilité, explique-t-il. D'ailleurs, la façon dont j'ai construit le groupe nous permet aujourd'hui d'agir avec agilité et en confiance. Au fil des années et des acquisitions, nous avons souhaité étendre et compléter notre offre sur nos pôles d'activités. La douzaine d'entreprises qui constituent FINADORM couvre des marchés très différents, ce qui nous permet de faire preuve de résilience quand la conjoncture d'un secteur est moins créatrice de valeurs. Cela nous permet d'asseoir une solidité économique globale rassurante pour nos collaborateurs et nos différentes parties prenantes.* »

En veille d'opportunités – C'est en 1998 que Jean-Rémy BERGOUNHE a découvert les vertus (et le frisson) de la croissance externe, pratique qui deviendra par la suite une sorte de modus operandi. Socofal a grandi, la fabrique millavoise est devenue Technilat, orientée vers la literie moyenne et haut de gamme, et s'est installée à La Primaube en 1993, quand se présente pour le chef d'entreprise aveyronnais l'opportunité de racheter l'un de ses distributeurs en difficulté, le magasin France Literie, près de Strasbourg. « *Par désir d'explorer de nouveaux horizons, poussé par le défi* », se justifie-t-il aujourd'hui. « *Depuis, je suis resté en veille d'opportunités, sur d'autres marchés que la literie pour diminuer les risques.* »

« *Par désir d'explorer de nouveaux horizons, poussé par le défi* »

Commence alors une longue litanie d'acquisitions: les chalets Fabre et Fabre Sicob (charpente et couverture) à Rieuepeyroux, en 2002; Mathou Créations (mobilier pour crèches) à Rodez en 2007; en 2008, Jean-Rémy BERGOUNHE associe les compétences de Fabre et de Mathou pour créer Mathou Pitchou, un concept de micro-crèches clés en main; acquisition du fabricant breton de mobil-homes Louisiane en 2010; lodges CIAT (Compagnie Internationale André Trigano) en 2018; l'entreprise toulousaine Biotex, spécialisée dans les oreillers haut de gamme, en 2019; Loxos, entreprise normande spécialisée dans la fabrication de plans de change pour les crèches et les maternités; et enfin, last but not least, Dunlopillo, la marque de literie préférée des Français, en 2020.

La stratégie des marchés de niche – En y regardant de plus près, on voit que cette liste-là n'a rien à voir avec celle de Prévert. Toutes les entreprises de FINADORM ont un ADN commun: le travail du bois. Toutes se soutiennent les unes les autres. Et, hormis la literie, tous ces rachats relèvent d'une stratégie de niche à forte valeur ajoutée. Jean-Rémy BERGOUNHE ajoute aussi: « *Je suis particulièrement attaché à ancrer nos activités dans des territoires sur notre sol français, à produire de la richesse pour l'économie locale, en respectant leurs valeurs, leurs populations et les réalités de chacune de nos régions.* »

Le groupe fonctionne comme une flotte d'entreprises, avec des directions autonomes et un directeur général qui prend les décisions stratégiques. Comme, par exemple, de lancer le projet Finimpact qui, depuis un an, cherche à réduire les impacts environnementaux du groupe (site par site, logistique générale, achats et matériaux, éco-conception des produits).

Le groupe FINADORM est ainsi constitué aujourd'hui de quatre pôles d'activités: le pôle literie, qui a pris en 2020 le nom de Sommeil français (les marques Technilat, Dunlopillo, Biotex et Synchroflex, sommiers articulés); le pôle petite enfance (Mathou, Loxos et Mathou Pitchou); le pôle habitat de loisirs, baptisé Sunshine Habitat en 2018 (Chalets Fabre, Lodges CIAT et Louisiane); le pôle construction bois (Sicob).



« *Entreprendre est un métier fascinant, car il n'a pas de frontière et ne fige jamais* », conclut Jean-Rémy BERGOUNHE qui, rappelons-le, n'a pour tout bagage scolaire qu'un CAP de menuisier.

Pourquoi pousser nos enfants à faire Polytechnique, HEC, les Mines ou l'ENA? FINADORM et Jean-Rémy BERGOUNHE sont lauréats du Coup de Cœur, décerné par la CCI AVEYRON, dans le cadre de l'événement l'Aveyron des Champions 2023.

Pour aller plus loin : Groupe FINADORM (La Primaube)
Literie, petite enfance, habitat de loisirs, construction bois
www.finadorm.com – 05 65 71 44 41



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



La Monnaie

Entre néolibéralisme et état, un choix politique
Bruno COLMANT
Ed. Fayard 21,50 €

Nous avons assisté à des dépenses spectaculaires (crise des subprimes, pandémie de covid...). Mais d'où vient cet argent ? Après une relecture des différentes théories monétaires l'auteur démontre qu'il s'agit avant tout de choix politiques. Or d'autres usages de la monnaie sont possibles et pourraient changer le monde...



La Dette au XXI^e siècle

Comment s'en libérer
Nicolas DUFRENE
Ed. Odile Jacob 26,90 €

La dette est liée à la création monétaire. Comment penser la monnaie après la dette ? Créer une monnaie libre de dette ou convertir les dettes publiques en investissements sont des solutions. L'auteur démêle le vrai du faux et montre comment bâtir un nouvel ordre monétaire.

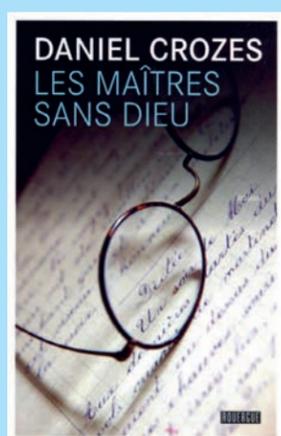


La Chine ou le réveil du guerrier économique

Ali LAÏDI
Ed. Actes Sud 24 €

La Chine parmi les pays les plus pauvres dans les années 60 est devenue la 2^e puissance mondiale. Cette performance unique dans l'Histoire est due aux immenses efforts de son peuple et à sa machine de guerre économique. L'Amérique et l'Europe n'ont d'autre choix que de réarmer leur économie.

Aveyron



Les Maîtres sans Dieu

Daniel CROZES
Ed. du Rouergue 22 €

1965. Un couple d'instituteurs prend son nouveau poste dans un village du Rouergue. Avant même le grand bouleversement de 1968, l'Education Nationale est confrontée à la désertification des campagnes. L'Eglise est aussi transformée. Daniel CROZES retrace une période charnière du monde rural.

AGENDA CCI / CAMPUS

Retrouvez toutes les dates, les programmes et les modalités d'inscriptions aux formations, rencontres, webinaires, de la CCI AVEYRON et de Campus XII^e Avenue sur les sites Internet www.aveyron.cci.fr et www.campus12avenue.fr et sur les réseaux sociaux @CCIAveyron et @Campus12Avenue.

15 janvier

1^{re} Rencontres Photovoltaïques « Soyez acteur de la transition énergétique de votre entreprise » (Cité de l'Entreprise et de la Formation - www.aveyron.cci.fr)

18 janvier

8^e édition des Jeudis de la Cité à Rodez sur les thèmes de l'intelligence artificielle et du Web 3.0 - www.aveyron.cci.fr

27 janvier

Portes ouvertes des Écoles de Campus XII^e Avenue (Rodez et Millau) et des formations Purple Campus Rodez et présentation des filières: Qualité Sécurité Environnement, Animation Tourisme, Business et Informatique
Infos: www.campus12avenue.fr

PURPLE CAMPUS # Formation / Ressources Humaines
LICENCE L3 EN GESTION DES RESSOURCES HUMAINES EN ALTERNANCE
Purple Campus Rodez et CNAM Occitanie

Maximisez le potentiel de votre entreprise avec notre Licence L3 en Gestion des Ressources Humaines. Ce programme en alternance, certifié par le CNAM Occitanie, conjugue théorie et pratique pour une expertise RH complète. Vos collaborateurs acquerront des compétences clés en droit du travail, psychologie et gestion des talents, tout en apportant une valeur ajoutée immédiate à votre entreprise.

Investissez dans votre capital humain et stimulez la performance organisationnelle avec une formation adaptée aux défis actuels du marché.

Transformez vos ressources humaines en moteur de succès.

Contactez-nous: **PURPLE CAMPUS RODEZ**

Olivier VALET - Coordinateur commercial
Tél.: 05 65 75 56 63 | Mobile: 06 71 29 23 79
Courriel: o.valet@purple-campus.com - Web: www.purple-campus.com

FRANCE 2030 France 2030:
la CCI AVEYRON relais du dispositif
sur le territoire

Le dispositif national France 2030 vise à accélérer la transformation des secteurs clés de notre économie par l'innovation et à positionner la France, non pas seulement en acteur, mais bien en leader du monde de demain.

L'enjeu est de leur permettre de répondre de manière compétitive aux défis écologiques et d'attractivité du monde qui vient, et de faire émerger les futurs champions de nos filières d'excellence autour des enjeux de décarbonation, innovation, souveraineté alimentaire...

Le plan d'investissement France 2030 de 54 milliards d'euros pour soutenir des projets d'entreprises doit permettre de **poursuivre la transformation des secteurs clés de notre économie** par l'innovation technologique, en **soutenant des investissements de capacité**, pour rattraper notre retard dans certains secteurs; de **faire émerger de nouvelles filières dans ces secteurs stratégiques** tout en explorant **de nouveaux** domaines où la France se situe d'ores et déjà à la frontière technologique.

>>> La CCI AVEYRON, en lien avec les services de l'Etat dans l'Aveyron, est **relais d'information, et d'accompagnement des entreprises** sur le territoire aveyronnais.

Informations: CCI AVEYRON 05 65 77 77 00 - www.economie.gouv.fr/france-2030

Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Aveyron

Cité de l'Entreprise et de la Formation - 5, rue de Bruxelles - BP3349 - 12033 RODEZ cedex 9
Tél. 05 65 77 77 00 - www.aveyron.cci.fr

Directeur de la Publication: Dominique COSTES - Rédacteur en chef: Patricia FONTANIE

Réalisation et coordination: Mathieu CRONE - Maquette et impression: Merico - novembre 2023 (95038)

Aveyron Eco est imprimé sur un papier couché PEFC. - Tirage: 14 200 exemplaires

Périodicité: bi-annuel - Régie publicitaire: PAC Communication

Rédaction: Philippe PRADAL / CCI AVEYRON

Photos: Philippe PRADAL / CCI AVEYRON / Millau Communication / D.R.

Photos de Une: Philippe PRADAL /

Millau Communication / CCI AVEYRON / D.R.



Encaissez vos clients OÙ que vous soyez AVEC votre smartphone !

DÉCOUVREZ NOS SOLUTIONS

À partir
de **29 €***

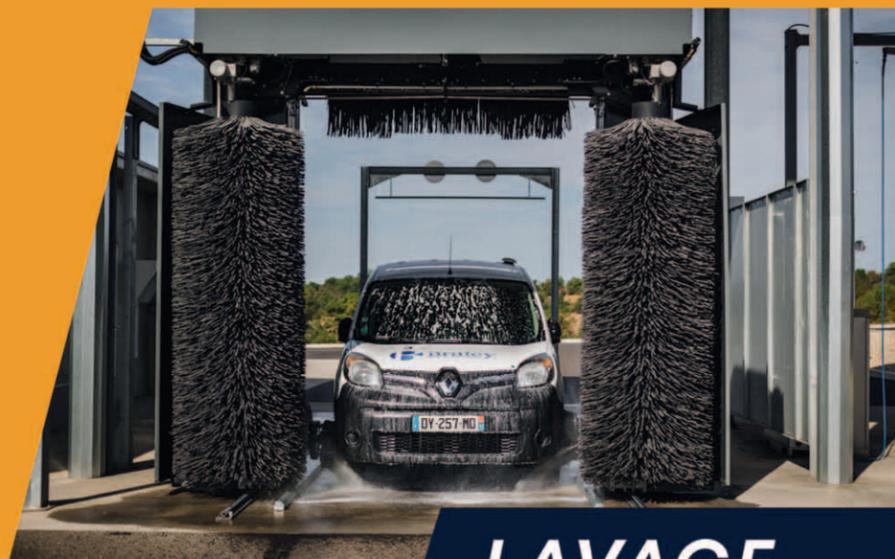


* Tarif en vigueur au 28/03/2023, susceptible d'évolution. Voir conditions sur site.

CA
NORD
MIDI-PYRÉNÉES

3600 BENNES EN LOCATION TRAITEMENT DE TOUT DÉCHET DISTRIBUTEUR GRANULES ET BOIS
STATION MULTI-ENERGIE LAVAGE HAUTE PRESSION SHOWROOM

*Ensemble,
écrivons l'histoire
de demain*



LAVAGE



STATION BOIS



SERVICES

LOCATION DE BENNES ET RECYCLAGE DE DÉCHETS



LE MAGASIN

ROUTE D'ESPALION
12850 ONET LE CHATEAU
05 65 44 93 24
www.braley-france.com



Braley
ENVIRONNEMENT - ENERGIES [®]

