N°5 - MARS - AVRIL 2017

ÉCO' Aveyron

L'Humain au cœur de l'économie

Dossier
Place aux jeunes créateurs

Terramie
Au jardin, les sens en éveil

Jocelyn Petot
Une vie au galop

Brasserie d'Olt, une gorgée d'Aveyron

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

PUBLI-REPORTAGE

Socoma service

Partenaire privilégié des artisans pour la location de matériel

Concessionnaire des marques Manitou et Hitachi pour l'Aveyron, le sud Cantal et la Lozère, Socoma est spécialisée dans la vente, la réparation et la location de matériel de télescopie, levage, manutention et terrassement. L'entreprise ruthénoise développe son offre de services avec pour objectif de simplifier le travail des professionnels.

Vente, maintenance et location
Installée route de Vabre à Rodez, Socoma développe trois grands métiers liés aux activités de levage, élévation de la personne et manutention. Concessionnaire Manitou et Hitachi, deux références dans le monde de la manutention et des travaux publics, l'entreprise vend, répare et loue, chariots télescopiques, nacelles élévatrices, pelles, mini-pelles, godets…

Socoma : le loueur artisanal
Filiale d'Unicor, le groupe coopératif agricole aveyronnais, Socoma s'est bâtie et développée autour de valeurs fortes, comme le travail, la proximité et le service. Un véritable état d'esprit que l'équipe applique quotidiennement dans son travail et qui a fait de l'enseigne le partenaire privilégié de nombres d'entreprises. En plus de la clientèle agricole - le noyau historique - et industrielle, Socoma se fait fort de répondre aux exigences des artisans du bâtiment et des travaux publics. Couvreurs, maçons, charpentiers, terrassiers par exemple, bénéficient ainsi d'offres et de conseils sur-mesure. *« Nous avons mis en place une forme de partenariat moral avec les artisans et PME locaux, basé sur la confiance réciproque et la bonne connaissance des hommes et de leurs besoins professionnels »*, confirme Alain Ginestet, le directeur opérationnel de Socoma.

VENTE - LOCATION MANUTENTION - BTP
SOCOMA Service
CONSTRUCTION AGRICULTURE INDUSTRIE
RODEZ - 05 65 67 27 80 MILLAU - 05 65 60 06 95

Socoma Service
Vente, location, maintenance
Rodez : **05 65 67 27 80**
Millau : **05 65 60 06 95**

Sommaire

Mars - Avril 2017

SAINT GENIEZ D'OLT ET D'AUBRAC 4
La brasserie d'Olt
Des bières au subtil parfum d'Aveyron

RODEZ 7
Jean-Baptiste Nortier
Trouver son chemin professionnel

AVEYRON 11
DOSSIER
Une galaxie de jeunes talents

VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE 18
Terramie
Un jardin pour guérir

LARZAC 22
Jocelyn Petot
Le panache du cheval et la passion de l'homme

L'AVEYRON DANS L'ASSIETTE 25
Cuisine du terroir

SORTIR EN AVEYRON 26
Nos coups de cœur

Édito

Chez ECO'Aveyron, on aime bien ceux -et celles !- qui tentent la grande aventure de l'entreprenariat. Ce printemps du coup, on a choisi de vous présenter de jeunes talents à l'énergie et à la passion contagieuses.
Vincent, Quentin et Angy, Marine, Joanna et Ronan, Marie, ont à peine plus de 20 ans pour les uns ; la trentaine pour les plus vieux. Ils incarnent une génération inspirée, à la fois rêveuse et bosseuse, et surtout bien déterminée à s'épanouir dans le monde de la mode, de l'édition ou de l'artisanat, ici, en Aveyron. Preuve s'il en était besoin que notre territoire, aussi rural soit-il, se prête à toutes les audaces.
Et ce n'est certainement pas Sébastien Blaquière qui dira le contraire ; lui qui, il y a 20 ans, faisait le pari fou de fabriquer de la bière dans son village natal à Saint-Geniez-d'Olt et d'Aubrac. C'est que, pour lui comme pour tous les autres, l'Aveyron, son terroir et sa qualité de vie sont un atout : un argument dans la communication ; un faire-valoir synonyme de savoir-faire.

LA RÉDACTION

Retrouvez tous les sujets de ce numéro sur notre site : www.ecoaveyron.com

Écoutez ECO' Aveyron sur le 107.9
Retrouvez le podcast sur cfmradio.fr et Facebook
partenaire du magazine

ECO' Aveyron - Magazine gratuit Économique Bimestriel - Directrice de publication : Solange PEREZ - Rédacteur en chef : Mélisa GUENDOUZI. A collaboré à ce numéro Cyrille COSTES.
Coordinatrice : Stessy REKKAS - Site internet : Linov - Photos : Franck TOURNERET, Frédéric GARRIGUES, Pixabay, Stessy Rekkas, Ronan Lascar.
Photo de une : Franck TOURNERET pour La Brasserie d'Olt. Régie publicitaire : MSG Communication - 05 65 78 43 86 - Responsable commerciale : Laure COLIN 07 70 27 65 57
Publicités réalisées par Clara DOINEAU - Conception/réalisation/impression : Façon France - Pauline FERRIÈRES - Tirage : 8 000 exemplaires

L'enfant du pays

brasse aussi les valeurs artisanales

L'entrepreneur marmot voit dans ce territoire rural qu'est l'Aveyron une carte maîtresse qu'il convient de mieux exploiter et en appelle à la mobilisation et à la solidarité des porteurs de projets locaux.

La Brasserie d'Olt ouvre ses portes toute l'année sur rendez-vous et en été, tous les lundis à 21 heures, les mardis et jeudis à 11 heures. Avis aux amateurs.

Sébastien Blaquière produit trois gammes de bières : Aubrac, American et Occitane ainsi que des « soft drinks » : colas et limonades.

Sébastien Blaquière a la foi. Il a d'abord eu foi en lui, ce Marmot pur et dur qui, comme tout jeune qui se respecte, avait déjà des idées. Il est parti à Paris, histoire de bourlinguer pour se forger une première expérience. Cinq ans plus tard, à tout juste 25 ans, le temps était venu de foncer pour faire de l'idée un projet professionnel. Alors, il est revenu au pays parce qu'il a foi en son département en général, en son village natal en particulier : *« Faire de la bière en Aveyron, l'idée pouvait paraître folle. Mais moi, j'y croyais dur comme fer alors j'ai foncé »*. Vingt ans plus tard, on sait qu'il a eu raison. Parti de rien depuis l'atelier de son grand-père menuisier, en plein cœur du village de Saint Geniez d'Olt, il est aujourd'hui à la tête d'une équipe de sept salariés dans un bâtiment de plus de 500 mètres carrés au beau milieu de la ZA de la Salle. Vingt ans après sa création, Brasserie d'Olt reste l'incontestable numéro un de son secteur d'activité en Aveyron. Et ce, même si la concurrence, inexistante au départ, s'est développée au fil des ans : *« Cette concurrence nous fait du bien. Elle nous fait grandir car elle permet de mieux nous démarquer en faisant ressortir la qualité de nos produits »*. Une qualité faite de subtilité, de parfums et de goûts obtenus grâce à ces eaux de sources tout droit descendues de l'Aubrac voisin et naturellement épurées.

Apprendre à travailler ensemble

Naturellement, le mot est lâché. C'est « *LA* » grande fierté de Sébastien Blaquière, celle d'être aujourd'hui en mesure de proposer une production qui sent bon l'Aveyron. L'Aveyron et sa naturalité, l'Aveyron et son environnement sain car non pollué, l'Aveyron et ses couleurs vert sapin… En bref, ce département qu'il aime tant et qu'il voudrait voir encore plus valorisé et mieux défendu : *« Une entreprise, aussi solide soit-elle, n'est rien toute seule. Les entrepreneurs doivent apprendre à travailler ensemble main dans la main avec les politiques locaux pour faire gagner l'Aveyron »*. On l'aura compris ; pour Sébastien Blaquière, seuls les territoires ruraux peuvent offrir cette qualité de vie qui est la sienne aujourd'hui. Celle d'un homme de 44 ans qui a trouvé le parfait équilibre entre vie professionnelle et vie familiale. Et ce n'est pas Carole, son épouse devenue son assistante en charge des affaires à l'export et des dossiers de gestion commerciale, qui dira le contraire.

Texte : **Cyrille COSTES** - *Photos :* **Franck Tourneret**

Brasserie d'Olt
ZA de la Salle - 12130 Saint Geniez d'Olt
Tél : **05 65 52 75 03**
www.brasseriedolt.com
www.facebook.com/brasseriedolt
www.instagram.com/brasseriedolt

Découvrez la gallerie photos sur notre site www.ecoaveyron.fr

PUBLI-REPORTAGE

Un esprit familial, une dimension humaine

Entourée de Julie et Maxime, ses deux enfants, Marie-Line Périault a fait de Form' Action, société créée en 2003, le premier organisme privé en Aveyron. Rencontre avec une responsable qui a fait de la formation individuelle et personnalisée son principal cheval de bataille.

Quand il s'agit de formation, Marie-Line Périault sait de quoi elle parle. Forte de 25 ans d'expérience en la matière, elle a su rester proche du terrain et de ceux qui font l'économie du territoire. Quand elle rencontre un chef d'entreprise, ce n'est pas pour lui vendre une formation prédéfinie. Les échanges ont pour objectif de cibler la ou les problématiques de chacun afin de proposer la formation la plus personnalisée et la plus individualisée possible. Celle qui correspond le mieux à ses attentes et à ses besoins, celle qui va apporter au(x) salarié(x) ces compléments de savoir, de savoir-faire ou encore de savoir-être qui vont les rendre plus efficaces et plus performants sur leur postes de travail. C'est le rôle de la Formation Professionnelle Continue (FPC), une des 2 branches d'activités de Form'Action, ce centre que Marie-Line Périault a lancé en 2003 et qui, depuis maintenant 3 ans, est situé au sein du parc d'activités de La Gineste à Rodez : « *Si la proposition de formation est validée par l'entreprise, nous accompagnons cette dernière sur la partie administrative et notamment sur les demandes de financement. Cette démarche séduit puisque ce sont déjà quelque 200 entreprises, essentiellement aveyronnaises mais aussi cantaliennes ou encore lozériennes, qui ont pris l'habitude de nous faire confiance* », se félicite celle qui partage la gérance de Form'Action avec sa fille Julie, en charge de la partie administrative et financière du centre. La dimension familiale, parlons-en. Elle est en effet l'une des caractéristiques de l'entreprise puisque c'est Maxime, le fils, qui a lui en charge l'autre branche d'activités à savoir l'Ecole par alternance. Une école qui prépare une trentaine d'étudiants chaque année à avoir leurs diplômes Bac +2 (BTS Management des Unités Commerciales ou Bac +3 (Bachelor Management et gestion des PME). Cet esprit familial et cette dimension à talle humaine n'empêchent pas les (bons) résultats puisque, avec un chiffre d'affaires en augmentation de près de 20% chaque année, Form'Action est devenu le premier organisme privé de formation en Aveyron.

Form'Action
EXPERT EN FORMATION

Form'Action
103 rue Théodor-Matthieu - Parc d'activités
de La Gineste - 12 000 RODEZ
Contact au 05 65 68 09 41
www.form-action.fr

Jean-Baptiste Nortier
libère vos potentiels

« Les potentiels sont des dispositions à faire certaines choses et que l'on développe sans forcément s'en rendre compte : la créativité, le raisonnement logique, la communication, les sens… », explique Jean-Baptiste Nortier.

Comment tirer le meilleur parti de soi au boulot ? Comment rapprocher compétences et façon d'être pour donner une couleur différente à sa carrière ? C'est depuis 2015 le travail de Jean-Baptiste Nortier, qui développe à Rodez les bilans de potentiels.

Il n'y a pas de route toute tracée. Jean-Baptiste Nortier en sait quelque chose. Lui qui a changé plusieurs fois de jobs et de secteurs. Enseignant-chercheur en mathématiques, puis informaticien, cadre, consultant, ce Ruthénois aux multiples talents a emprunté des chemins plus singuliers pour finalement mener de front plusieurs carrières. « *Un jour, j'ai souhaité faire le point. Comprendre ce côté « zapping ». Et je suis tombé par hasard sur la méthode Potentialis* » : un système qui permet d'identifier les potentiels dominants des personnes ; ceux qui sont source de motivation et d'efficacité au travail. « *J'ai décidé d'en faire mon travail et d'aider les gens à s'épanouir dans leur activité professionnelle* ».

« J'ai décidé d'en faire mon travail et d'aider les gens à s'épanouir dans leur activité professionnelle ».

À travers une série d'exercices accessibles à tous et basés sur la spontanéité des réponses, Jean-Baptiste Nortier permet aujourd'hui à un public assez large (salariés, chefs d'entreprise, demandeurs d'emploi, étudiants) de faire émerger un projet professionnel ou tout au moins des pistes. « *Ce bilan de potentiels repose sur une auto-évaluation. Je suis là pour accompagner et faire la synthèse. J'explique comment s'approprier les aptitudes révélées et dans quels secteurs d'activités, dans quelles fonctions, elles pourront être exploitées* ». Deux ou trois séances suffisent généralement à « orienter » les personnes confrontées à une période professionnelle confuse. « *La méthode marche aussi très bien pour tout ce qui est réinsertion ou retour à l'emploi. Et permet, de manière générale, de mieux s'organiser en ciblant la mémoire, la concentration, l'attention* ».

Texte : **Mélisa Guendouzi** - *Photos :* **Franck Tourneret**

Jean-Baptiste Nortier
Tél : **06 62 22 70 10**
jbnortier@potentialiste.net
www.potentialiste.net

Compléments d'informations sur notre site www.ecoaveyron.fr

Frédéric Garrigues, l'un des photographes d'ECO'Aveyron, fait partie des membres les plus appliqués. Il a été récompensé pour son implication et son dynamisme.

Marc-William Attié, Philippe Picard et les quatre présidents qui se sont succédé depuis la création du groupe.

BNI-Rodez

la force d'un réseau local

BNI Rodez Dynamique Aveyronnaise est le premier groupe « Titanium » d'Europe.

Business first ! Ce pourrait être le slogan du BNI - Business International Network - qui a choisi une formule plus romancée : *« Nous changeons la manière dont le monde fait des affaires »*. Le concept en tout cas se vérifie, en Aveyron particulièrement, où le groupe Rodez Dynamique Aveyronnaise **bat des records au niveau européen.** 80 membres et 9 millions d'euros de chiffre d'affaires échangés en deux ans ! Ça valait bien une fête.

Photos : **Frédéric Garrigues**

Marc-William Attié, responsable BNI France, avait fait le déplacement pour féliciter le groupe aveyronnais.

Partenaires de la soirée

Plus qu'un réseau d'affaires, BNI Rodez Dynamique Aveyronnaise est un formidable réseau relationnel où peuvent se nouer des amitiés et des partenariats solides.

PUBLI-REPORTAGE

Déménager pour continuer à grandir

AVEYRON ISOLATION

Sylvie et Jordan

Une croissance à 2 chiffres, des carnets de commandes qui ne désemplissent pas, des embauches avec des équipes de poseurs qui s'étoffent, de nouveaux projets qui prennent vie…, dans l'entreprise ruthénoise Aveyron Isolation tous les clignotants sont au vert. Cette chance ne doit rien au hasard. Cette jeune PME, créée en août 2015 a su associer l'expérience du père dans le bâtiment et l'analyse du fils dans la gestion d'entreprise.
Des particuliers à qui l'entreprise propose de réaliser jusqu'à 30% d'économies sur leurs factures de chauffage en isolant les combles perdus de leurs habitations.
« …Une bonne communication, des résultats pour le moins performants mais surtout le traditionnel bouche-à-oreille ont véritablement dopé notre activité. Nos équipes, formées d'un binôme associant un poseur expérimenté et un autre en cours de formation, sont aujourd'hui capables d'assurer quelque 300 chantiers chaque mois… ».

Une organisation plus fonctionnelle

C'est la raison pour laquelle l'entreprise ruthénoise a décidé de quitter ses locaux actuels pour aménager au 329, rue de la Ferronnerie, toujours au cœur de la ZA Bel-Air à Rodez : *« …Il fallait revoir notre organisation interne. Les ateliers et les espaces d'accueil du public sont situés au rez-de-chaussée, les bureaux de direction ainsi que les salles de réunion se trouvant à l'étage …».*

SOLIDARITÉ ÉNERGÉTIQUE

Amandine Gil, Responsable programme

Totale prise en charge financière des travaux

« Il existe de nombreuses aides destinées aux particuliers pour entreprendre des travaux d'économies d'énergie. Nous avons mis en place un service « Solidarité Énergétique qui permet aux familles aux revenus modestes de nous confier leurs travaux d'isolation de combles pour 1€ seulement ».
En préservant son budget, le particulier peut améliorer son confort ambiant et faire des économies sur ses factures de chauffage. Le service Solidarité Énergétique intervient sur l'Aveyron, le Lot (46), le Cantal (15), la Lozère (48), le Tarn (81), le Tarn et Garonne (82), le Gers (32), le Lot et Garonne (47) et la Haute-Garonne (31). Testez votre éligibilité gratuitement sur www.solidarite-energetique.org

TARN ET GARONNE ISOLATION

Bâtiment Tarn et Garonne isolation

Une première extension qui en appelle d'autres

« Nous sommes de plus en plus sollicités en dehors des frontières aveyronnaises et notamment dans le grand sud-ouest » où Jordan CAYLA a décidé de lancer TARN ET GARONNE ISOLATION en janvier 2017 avec l'appui de Bastien et Joëlle ARGIOLAS originaires de Montauban. Cette première extension ne devrait pas être la dernière puisque l'ambition avouée est de s'implanter localement dans le grand sud-ouest.

« Notre ambition est de permettre à un maximum de familles de bénéficier des aides actuelles pour réaliser des travaux d'isolation à moindre coût » conclut Jordan Cayla.

Aveyron Isolation - 329, rue de la Ferronnerie - Z.A Bel-Air à Rodez - www.aveyron-isolation.fr - 05 81 37 51 13

PUBLI-REPORTAGE

Jean-François Boutonnet et Jean-Philippe Cure — *Photo :* **Frédéric Garrigues**

Solianz, as du pilotage d'entreprise

À la tête de Solianz depuis 2004, Jean-François Boutonnet et Jean-Philippe Cure jonglent sans relâche entre gestion, commerce et management, pour aider les TPE-PME à développer et pérenniser leurs activités. Leurs maîtres-mots ? Améliorer la rentabilité de l'entreprise et plus largement, réaliser tous les rêves du dirigeant.

Ils sont un rouage essentiel au pilotage de l'activité de toute affaire, TPE et PME en tête. Jean-François Boutonnet et Jean-Philippe Cure accompagnent depuis 2004 les artisans, commerçants, professions libérales et petites industries du Grand Sud. *« Quel est mon résultat en temps réel ? Ai-je les moyens d'investir ? Puis-je embaucher ? Quelles seraient les conséquences d'une nouvelle répartition du travail ? »*. Autant de questions auxquelles Solianz - six conseillers au total - se fait fort de répondre.
« Même entourés de collaborateurs, les dirigeants peuvent se sentir seuls. Nous jouons le rôle de copilote ». À travers une méthode en trois temps - diagnostic des potentiels, mise en place d'actions de correction, suivi personnalisé et régulier - Jean-François Boutonnet et Jean-Philippe Cure avancent des solutions concrètes et chiffrées pour aider le chef d'entreprise à prendre les bonnes décisions. Les deux spécialistes bénéficient pour cela d'outils performants : *« Rivalisv», véritable GPS de l'entreprise; N°1 en France du pilotage d'entreprise depuis plus de 25 ans»* et *« Trésorerie Plus »,* qu'ils ont eux-mêmes imaginés pour anticiper l'évolution de la trésorerie. Sans compter leurs expériencse cumulées de la gestion d'entreprise, que ce soit en termes de développement commercial, management ou amélioration de la rentabilité. Un travail d'équilibriste qui permet au dirigeant, à plus ou moins long terme, d'*« augmenter ses résultats, de se verser un véritable salaire de patron ou de gagner en visibilité. « On apporte de la sérénité »*, résument Jean-François Boutonnet et Jean-Philippe Cure.

Solianz

144, avenue Jean Jaurès - 12100 Millau
Tél. 05 81 63 05 25 - contact@solianz.fr
www.solianz.fr

Le Bel âge
met du cœur à l'ouvrage

Ils sont aveyronnais, affichent 20-30 ans au compteur et incarnent une nouvelle génération de talents locaux. Éditeurs, créateurs de bijoux, stylistes ou artisans, ils ont les idées, l'énergie, et surtout la passion. Vincent, Quentin et Angy, Marine, Joanna et Ronan, Marie ont aussi en commun l'amour des belles choses et du département. Un violon d'Ingres qui leur permet de tracer leur propre voie, ici, en Aveyron.

Textes : **Mélisa GUENDOUZI**

partenaire du magazine CFM Radio Tangent Rock

PUBLI-REPORTAGE

CFM, une radio libre et associative

Depuis plus de 30 ans, CFM Radio est une radio associative c'est-à-dire une radio libre ayant vocation à donner la parole à tous ceux qui font la vie économique, politique, culturelle ou encore sportive d'un territoire. Présidée par Hugues de Vesins, CFM Radio compte aujourd'hui 5 studios d'enregistrements distincts en nord-midi-pyrénées : Caylus, Cordes-sur-Ciel, Montauban, Villefrance-de-Rouergue et Rodez.

CFM Rodez, une radio sociale de proximité

CFM Rodez, c'est une programmation, à l'image du territoire qu'elle incarne. Des émissions thématiques variées et diversifiées, des émissions qui donnent la parole aux élus et autres institutionnels mais aussi aux jeunes, aux artistes, aux artisans, aux commerçants, aux entrepreneurs…, bref à tous ceux qui ont un avis, souvent engagé, sur le projet qu'ils portent ou bien sur les missions qu'ils mènent, au quotidien, sur un territoire, certes rural, mais ô combien vivant.
Aux 12 émissions déjà proposées par des bénévoles experts en leur domaine, David DUMONT, le coordinateur d'antenne en charge de la partie éditoriale, vient de rajouter 3 nouvelles émissions.

CFM Rodez, 3 nouvelles émissions

« Le Mag' Automobile », animée par Jean-Philippe Majorel (Maj' Auto à Bel-Air) ou tout savoir sur où et comment acheter sa voiture d'occasion, découvrir les secrets des voitures de collection, échanger sur l'actualité du sport auto en Aveyron…
« L'Atelier de l'Artisan », animée par Rémi Castagné, gérant d'un dépôt vente à La Primaube labellisé Entreprise Remarquable, pour retrouver tous les services que peuvent apporter ces véritables entrepreneurs.
« Les Clefs de l'Immo », animée par Christophe Bages (LaForêt Immobilier) qui saura donner tous les conseils pour éviter les pièges qui guettent vendeurs comme acheteurs.

Retrouvez en podcast sur cfmradio.fr/Rodez la 2ème édition de « Ma rue dans tous ses états - Sébazac-Concourés »

A RODEZ 107.9

Radio CFM l'esprit Rock

Vous avez un projet de Com', une idée de partenariat ou d'événement… Contactez Julie BAY, responsable de communication Aveyron au 06 71 29 12 35 ou bien sur la page Facebook juliecfmaveyron

Twelve
Les mots et les images pour dire l'Aveyron

Il y a un an, Vincent, Quentin et Angy lançaient Twelve, un magazine aveyronnais de 100 pages qui fait la part belle aux visuels et au graphisme.

Ils sont enthousiastes, ils sont passionnés, inventifs ; ils ont les idées généreuses et la tête pleine d'étoiles et d'ambitions. Une foutue nature qui leur a permis, en seulement quelques mois et quelques clics, de rallier les Aveyronnais à leur projet. Leur rêve, Twelve. Un *« magazine-objet »* à la ligne éditoriale et graphique inédite dans le département. À 20 ans à peine, Vincent, Quentin et Angy ont mobilisé une centaine de contributeurs sur une plateforme de financement participatif, offrant ainsi à leur Twelve, une dynamique double. Celle d'une bande de potes désireux de proposer une publication de qualité, où l'illustration et la photographie ont une place importante et celle aussi, d'une *« communauté »*, d'abord virtuelle, qui se réunit pour soutenir ces jeunes entrepreneurs presque militants. *« L'Aveyron est un territoire atypique, qui sait s'inspirer de ses racines, sans pour autant renoncer à se réinventer. Avec Twelve, on a voulu montrer que notre département n'a rien à envier aux grandes villes ».*
Outre une dizaine d'articles - des portraits d'artistes, artisans, entreprises *« qui font vivre l'Aveyron par le biais de leurs créations »* - le premier volume déroule une maquette épurée, qui met le paquet sur les visuels et le graphisme, en brassant les ambiances et les émotions. En attendant le deuxième numéro, prévu pour la fin du printemps, *« et pour garder les lecteurs en haleine jusque-là »*, Twelve se décline en ligne, dans un site *« fait avec amour en Aveyron »*.

Photos : **Franck Tourneret**

Twelve
www.magazine-twelve.com

Entre le livre et le magazine, Twelve constitue une belle carte de visite pour cette bande de copains, jeunes entrepreneurs ou encore étudiants pour la plupart.

Note Suave

L'art de vivre au naturel

Avec Note Suave, sa marque de bougies et d'essentiels pour la maison, Marine mêle convictions et art de la fabrication avec les mains.

Grâce à la plateforme en ligne Tictail, les bougies de Marine sont commercialisées jusque dans les boutiques de Genève ou New York.

À 28 ans, Marine est porteuse d'une utopie assumée. Depuis Laissac où elle est installée, la jeune femme plaide pour la slow-life avec une capacité innée à transmettre émotions et convictions dans ses créations. Marine aspire à un mode de vie plus calme et c'est dans la conception de bougies qu'elle a esquissé ses premières réponses. « *J'ai d'abord commencé pour moi et tout appris seule : les matières premières, la combustion, la restitution des parfums… Et j'ai tellement apprécié de faire par moi-même que j'ai transformé la passion en métier* ». Sur les plateformes en ligne dédiées aux talents, ses bougies parfumées -à base de cire de soja 100% végétale - ont séduit à tire-d'aile. « *Il y a l'objet, minimaliste et basique, et il y a tout ce qu'il représente : un souvenir, une ambiance, une éthique, un savoir-faire…* ».

Après une première collection « *déco* » aux lignes géométriques, Marine a en effet choisi d'imprimer un autre tempo en travaillant avec les artisans locaux. Des pots entièrement tournés à la main par la céramiste aveyronnaise Aurélie Ferrito servent aujourd'hui d'écrins à ses bougies. Une valeur ajoutée de temps, de travail et de passion, que la jeune femme a souhaité décliner plus largement dans une sélection d'essentiels pour la maison : des assiettes, des gobelets, des tasses, des planches à découper, des essuie-mains… De la terre, du bois, du textile, et des tours de mains précis qui donnent à ces objets du quotidien un caractère unique, précieux et surtout durable. « *Un retour aux sources* » qui s'accompagne d'une promesse de la créatrice : « *Des prix au plus juste pour rendre l'artisanat accessible* ».

Photos : **Marine pour Note Suave**

« J'ai toujours été attirée par le métier de potier », raconte Marine, pour expliquer sa collaboration avec la céramiste Aurélie Ferrito

Note Suave
www.notesuave.com

Marie a un temps travaillé pour une créatrice de robe de mariée avant de prendre un tournant professionnel plus coloré.

My Sista

l'art et la matière, la mode et la déco

Marie Carnus voit la vie en relief avec My Sista : sa marque de mode et déco, *« urbaine, originale et résolument colorée »*.

Marie Carnus a la trentaine pétillante et un sacré bagage artistique. Diplômée de l'école Esmod International à Paris, aussi habile à manier les pinceaux que les aiguilles, passionnée par la photographie et Instagram en particulier, la jeune ruthénoise conjugue à l'envi son goût et ses talents pour les disciplines esthétiques.
Cette approche « *touche-à-tout* » signe aussi celle de sa marque de mode et déco My Sista : des t-shirts, des sacs, des housses d'ordinateurs et de tablettes, des pochettes, des coussins, des tableaux, dans lesquels peinture et couture se confondent. Influencée par les arts de la rue - mouvance hip-hop, graffitis, tags - Marie Carnus raconte sa vie en objets et en couleurs en donnant à ses créations, des pièces uniques ou des petites séries, un style original et urbain.
« *Ça correspond à ce que je suis aujourd'hui* ». Ces temps-ci pourtant, la jeune femme trépigne : « *J'ai envie de me renouveler ; j'ai envie de photos !* ». Très présente sur les réseaux sociaux - « *J'adore Instagram ; je suis à fond* » - Marie Carnus se projette désormais sur une nouvelle toile, virtuelle cette fois : « *J'ai l'idée d'associer mon site marchand à un blog pour retranscrire l'esprit My Sista à travers des photos de mode, des looks, des moments de vie* ».

Photos : **Franck Tourneret**

Retrouvez My Sista en vidéo sur notre site www.ecoaveyron.fr

Marie Carnus - My Sista
www.mysista.fr
contact.mysista@gmail.com

« Création, design, montage, photo, packaging... On se débrouille seul de A à Z en mélangeant nos métiers », expliquent Joanna et Ronan.

Joro Factory
un binôme créateur de bijoux

Joanna et Ronan ont décidé d'unir leurs passions créatives au sein de Joro Factory, leur marque de bijoux.

Le nom de leur marque reflète leur complémentarité. Joanna, vendeuse à Rodez, est diplômée d'école de mode. Ronan, dessinateur en architecture, est aussi photographe. À tâtons et ensemble, ils ont imaginé Joro Factory, une marque de bijoux et accessoires qui oscille entre leurs passions respectives la création et le stylisme pour elle ; le graphisme et l'image pour lui.

Pour sa première collection, le couple a dessiné et produit une série de colliers d'inspiration géométrique ; méli-mélo de traits francs, tendance « *origami* », et de couleurs simples. Taillés dans le bois - « *du bouleau, noble et résistant, découpé au laser par Tawla, un atelier ruthénois d'architecture et de fabrication* » - ces pendentifs sont poncés, peints et montés à la main par la minutieuse Joanna. Avant que Ronan ne prenne le relais côté communication, grâce à des photos léchées sur Etsy - un site communautaire de créateurs- leurs colliers « bateau » et « fox* » se sont déjà envolés vers les États-Unis, la Suisse et « *un peu partout en France* ». Un succès qui fait chaud au cœur de ce duo qui planche actuellement sur sa prochaine collection en testant « d'autres bois, d'autres métaux, mais aussi de la céramique. « *On a toujours un tas d'idées tous les deux, mais on reste attaché au côté artisanal et à la qualité du fait main. C'est ce qui trace un trait d'union entre nous et nous permet de partager nos métiers et nos passions* ».

Photos : **Franck Tourneret et Ronan LASCAR**

*renard

JORO FACTORY
MADE IN AVEYRON

Retrouvez aussi les bijoux **Joro Factory** à Rodez :
Hous'talet - 25 rue Neuve
Tacoa, 2 place d'Estaing
Facebook : JORO Factory

PUBLI-REPORTAGE

MAISON CASSAGNES MARIE LE BEAU ET LE BON

Entre épicerie et boutique de fleurs ; entre fromages, légumes et bonnes bouteilles, ou encore plantes, bienvenue chez Maison Cassagnes à Mur-de-Barrez.

À la tête de cette Maison depuis une dizaine d'années, Nicole Soulage s'est mise dans les pas de sa mère, qui avait créé cette boutique de fleurs adossée à une épicerie en 1977 : ambiance familiale et accueil sans prétention. On ne s'étonnera donc pas que les lieux soient restés le rendez-vous privilégié des Barréziens pour les petites courses du quotidien.

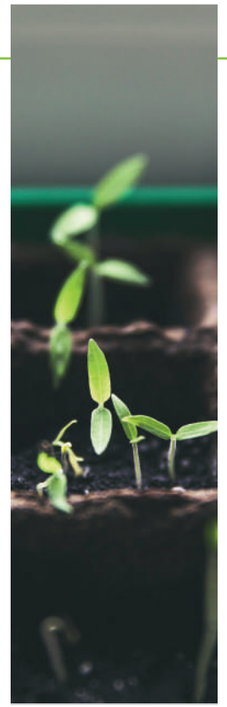
Côté épicerie, Maison Cassagnes marie les produits de grande consommation aux spécialités du terroir. Outre quelques perles locales et notamment une sélection de délices sucrées et salées des producteurs de nos régions, on trouve de nombreuses références. Nicole Soulage, aujourd'hui épaulée par sa belle-soeur, Véronique Cassagnes, et Marie, leur employée, seront ravies de vous faire découvrir prochainement un espace de produits secs - pâtes, riz, céréales, fruits secs - en vrac. Côté fleurs, quelques marches plus bas, dans la boutique baptisée *« À la pensée »*, Nicole Soulage continue à proposer bouquets et compositions pour tous les événements de la vie.

Maison Cassagnes
6, Grand Rue - 12600 Mur-de-Barrez
Tél. 05 65 66 06 04
Ouvert du lundi au samedi toute la journée et dimanche matin.

Fontanié Douls
Maison fondée en 1902
1, passage du Mazel
12 000 RODEZ

Fromager affineur 05 65 68 07 99

Charcutier - Traiteur 05 65 68 03 94



Contraction des mots « Terre » et « Amie », « Terramie » illustre en douceur la dimension bienfaisante du jardin.

Ces Jardins Secrets

où le bien-être prend racine

Les jardins et le monde végétal, Sandrine Albinet y est tombée dedans dès le plus jeune âge. Après des études en horticulture, elle a découvert la philosophie TERRAMIE qui veut faire des espaces verts une alternative originale aux traitements médicamenteux traditionnels. Rencontre avec une passionnée pour qui les jardins et leurs bienfaits sur la santé n'ont presque plus aucun secret.

Eco' Aveyron : Des jardins qui auraient des vertus thérapeutiques, c'est une idée nouvelle.

Sandrine Alibert : C'est une idée qui reste méconnue mais qui est déjà très ancienne. La preuve, dans l'Egypte antique les soldats blessés devaient déjà aller marcher et se ressourcer dans des jardins fleuris.

Ces soldats d'hier, qui sont-ils aujourd'hui ?

S.A : Ce sont des résidents d'Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) ou encore des patients accueillis dans des centres d'éducation et autres foyers d'accueil.

Concrètement, que leur proposez-vous ?

S.A : Sous la bannière TERRAMIE et sous l'appellation « Jardins de vie », nous proposons de leur aménager des espaces verts où les végétaux, grâce à leurs vertus thérapeutiques, vont pouvoir diminuer, du moins en partie, leurs traitements médicamenteux. C'est d'ailleurs un des axes du 3e Plan National Santé Environnement défendu notamment par les ministres Marisol Touraine et Ségolène Royal en 2015.

Quel est l'accueil que vous réservent les établissements que vous prospectez ?

S.A : Ils sont en attente d'informations car ils ont forcément entendu parler de ce concept mais ne le connaissent pas suffisamment pour bien le maîtriser. Notre approche est donc très pédagogique d'autant que nous formons les soignants à l'utilisation de ce jardin de vie.

C'est-à-dire ?

S.A : C'est à dire que nous nous présentons comme des partenaires capables de les accompagner de A à Z. J'entends par là de l'étude de faisabilité jusqu'à la recherche de financements en passant par la proposition d'une solution très personnalisée, la mise en place d'un comité de pilotage, de formations et d'un protocole de suivi des bienfaits du jardin sur tous les utilisateurs.

Pour quels résultats pour l'instant ?

S.A : En 12 mois d'activité, j'ai déjà signé 2 contrats et d'autres projets sont en attente de réponses. Une chose est sûre, je sais que je vais devoir faire preuve de patience mais je crois profondément en ce que je propose et je sais que je ne me suis pas trompée de voie.

Ce marché peut-il à terme intéresser les particuliers ?

S.A : Bien-sûr car il s'inscrit dans une optique de maintien à domicile des personnes âgées qui est un des enjeux majeurs de notre société. A ce sujet, il suffit de regarder Outre-Atlantique ce qui se passe du côté des Etats-Unis ou encore du Canada, deux pays qui ont pris plusieurs dizaines d'années d'avance sur l'Europe en la matière.

Propos recueillis par **Cyrille COSTES**
Photo : **Frédéric Garrigues**

Sandrine Alibert développe en Aveyron, dans le Lot, le Tarn, la Lozère et le Cantal ce concept de jardins thérapeutiques où tous les sens s'éveillent.

Découvrez les jardins thérapeutiques de Terramie sur notre site www.ecoaveyron.fr

Terramie
créateur de jardins de vie

Sandrine Alibert
63, chemin des Courtinques
12200 Villefranche-de-Rouergue
Tél : **06 80 14 97 21**
sandrine.alibert@terramie.fr
www.terramie.fr

PUBLI-REPORTAGE

Prévention et Secourisme au programme de SPE Conseil-Formation

Artisan de la formation pour adultes, SPE Conseil-Formation accompagne depuis 2006 *« la montée en compétences des salariés »*. L'entreprise ruthénoise de Pascale Tormos s'est notamment spécialisée dans la prévention et le secourisme.

Rédiger un document unique, analyser et classifier les risques dans l'entreprise ; devenir Sauveteur Secouriste du Travail ; améliorer les conditions de travail des salariés aidants du secteur du soin à domicile ou participer au confort de la personne aidée… La prévention et le secourisme sont au cœur des programmes de formation de SPE Conseil Formation. Grâce à une expérience de 10 ans dans ce domaine et des intervenants chevronnés, l'organisme ruthénois propose des enseignements qualifiants ou diplômants de courte durée - 3 jours en moyenne - adaptés aux besoins des salariés, mais aussi aux exigences de fonctionnement des entreprises.

Les formations
- Document unique
- Sauvetage Secourisme du Travail (SST)
- Utilisation du défibrillateur
- APS-ASD : Acteur prévention secours-Aide et soins à domicile

SPE Conseil-Formation
6, rue de la Pantarelle - 12000 Rodez
Tél. 05 65 68 30 13 - www.spe-formation.com

RODEZ AGGLOMÉRATION

Un territoire à forte valeur ajoutée **pour les entreprises**

9 parcs d'activités, 470 ha de foncier économique... Accueil d'entreprises optimisé

Mécanique, informatique, bois, agroalimentaire... Des filières d'excellence

Pépinière d'entreprises, plateforme d'initiative locale... Aide à la création d'entreprises

Centre universitaire, IUT, lycées techniques, plateformes technologiques... Ressources pour les entreprises

Fonds d'intervention économique
Équipements structurants
Filières et savoir-faire
Enseignement supérieur
Ressources techniques
Conseil des entrepreneurs

En savoir +

Pour toute information sur la création, l'accueil, le développement d'entreprises
Direction du développement économique, enseignement supérieur, tourisme
05.65.73.83.09
contact-deveco@agglo-grandrodez.fr

PUBLI-REPORTAGE

LA COMPAGNIE DES ELFES

A Calmont, Anne Enjalbert et Laurence Lacombe de la Compagnie des Elfes, créent et louent décorations et objets 3D pour tous types d'événements.

Au mois de février dernier, les décors géants en 3D de La Compagnie des Elfes -girafes, éléphants, buffles, baobabs- paradaient dans le hall de France Télévision à Paris, pour promouvoir la diffusion du documentaire « Planète animale ». Un destin rêvé pour cette entreprise aveyronnaise que ses deux créatrices, Anne Enjalbert et Laurence Lacombe, ont forcé par leurs talents.
Entrepreneures dans l'âme et passionnées de déco, les deux femmes travaillent de concert depuis 2006 au sein de cette Compagnie où l'imaginaire côtoie volontiers la réalité. Spécialisées dans la création et la location de décors, Anne Enjalbert et Laurence Lacombe proposent en effet des ambiances, des toiles de fond, des mises en scène…

Pour les galeries commerciales ; les événements professionnels, sportifs, musicaux ; les congrès ; les mariages… Ces faiseuses d'images ont notamment conçu une collection d'objets colossaux en 3D, autour de diverses thématiques : la savane, le végétal, la ville…
« Nous faisons le dessin avant de confier la découpe à un menuisier local. Les formes s'emboîtent ensuite assez simplement pour former le volume ». Un alphabet géant permet aussi de communiquer en mots, autour du nom d'une entreprise, d'une manifestation, ou d'exprimer des sentiments à travers un grand « oui » par exemple pour un mariage. Pour ce type de cérémonies plus intimes, les deux femmes vont alors piocher dans la magie des lucioles et des lustres à pampilles ou dans le charme des vélums drapés et autres suspensions végétales.
Dans tous les cas, événements, petits ou grands, publics ou confidentiels, Anne Enjalbert et Laurence Lacombe superposent leurs deux poésies et leurs deux énergies pour livrer une décoration originale et toujours personnalisée.

Laurence Lacombe et Anne Enjalbert
Tél : 06 15 20 38 54
www.lacompagnie des elfes.fr
laurence@compagniedeselfes.fr

création • location de décors
La Compagnie des Elfes

La Cavalerie

Avec son fils Pascal, Jocelyn Petot a créé les Djiguites du Causse, une troupe avec laquelle il propose un spectacle équestre et musical inspiré de l'Europe de l'Est.

Jocelyn Petot

baroudeur d'un autre temps, d'un autre monde

L'homme revient sur une vie où le talent pour la musique et la passion pour les chevaux lui ont fait faire le tour du monde. Une vie qui, si c'était à refaire, ne serait pourtant pas la même.

À 72 ans, Jocelyn pourrait revenir sur une vie bien remplie. Une vie professionnelle où le mariage entre talents musicaux et passion équestre s'est soldé par un voyage de noces de plusieurs années à travers le Monde entier. C'était l'époque de la rencontre avec Bartabas et la collaboration, 7 ans durant, avec le cirque Zingaro, le tout sur fond de musique tzigane. Il pourrait penser aux « *Djiguittes du Causse* », cette entreprise familiale dans laquelle il a embarqué son fils Pascal au début des années 2000. C'était le temps des spectacles équestres encore à taille humaine. Dans la tête de Jocelyn, les souvenirs voltigent, les dates se chevauchent mais un mauvais sentiment reste toujours en selle. L'homme ne se reconnaît plus dans le Monde qui est le sien aujourd'hui : « *L'argent a tout faussé. Se battre dans un univers toujours plus concurrentiel et surtout plus réglementaire, ce n'est décidément pas mon truc. Nos camions vieillissent, nos chevaux vieillissent, tout s'éteint petit à petit* ».

Comme une flamme qui vacille, le septuagénaire semble alors en bout de course. Comme rattrapé par les regrets : « *Trappeur au Canada, voilà la vie qui m'aurait vraiment correspondu. Je ne suis bien que dans la vraie nature* ». Inconsciemment, Jocelyn Petot se prépare sans doute à cette deuxième vie. Alors, quand l'hiver ressemble à antan, quand la neige veut bien recouvrir l'Aigoual voisin, il attend que la nuit tombe pour embarquer ses chiens de traineau pour une virée comme il les aime : « *Seul dans la nature, comme ça je ne dois rien à personne…* ». Mais parce que tout a vraiment changé, parce que la neige se fait toujours plus désirer, Jocelyn Petot a déjà anticipé un plan C. Après les chevaux, après les chiens de traineau, l'homme se verrait descendre les Gorges des Raspes ou bien la Vallée de la Muse, seul à bord de son canoë. Histoire de savourer les panoramas exceptionnels offerts par Dame Nature. Chassez le naturel, il revient forcément… toujours au galop.

Texte : **Cyrille COSTES** - *Photos :* **Pascal PETOT**

Djiguites du Causse
Tél : **05 65 62 72 56 - 06 81 84 45 80**

En parallèle de leur activité artistique, Pascal Petot (le fils de Jocelyn) et son épouse Lydie élèvent des chevaux de pure race espagnole. Une passion commune qu'il mène depuis La Cavalerie sur le Larzac. Avec les poulains de leur jumenterie, baptisée De La Lidia, ils participent ainsi à des concours de modèles et allures, comme le championnat de France de Beaucaire.

Jumenterie De La Lidia
Pascal et Lydie Petot
3 rue du Parrouget - 12230 La Cavalerie
Tél : **06 81 84 45 80**

PUBLI-REPORTAGE

À LA TERRASSE DE BOZOULS, LE GOÛT DE L'AVEYRON

Frédéric Compagnon ne manque ni d'idées ni d'ambitions pour sa Terrasse qui bénéficie en plus du « meilleur emplacement du village ».

Dans une autre vie, Frédéric Compagnon dirigeait une entreprise du bâtiment sur la Côte d'Azur. Il s'offre depuis fin 2016 une belle et authentique reconversion à la tête de La Terrasse de Bozouls. Un restaurant de pays qui en met plein la vue et se savoure doublement, du panorama aux assiettes.

Depuis qu'il a repris cet ancien snack-bar de Bozouls en décembre dernier, il est sur le pied de guerre, midi et soir, sept jours sur sept. On devine pourtant dans ses yeux tout l'amour qu'il porte à cette vie, à ce métier et à ce village qui l'a adopté. *« Je cuisine depuis toujours ; comme j'ai toujours su que j'aurais un jour mon propre restaurant. Je voulais le Sud-Ouest et je voulais un territoire rural ».*

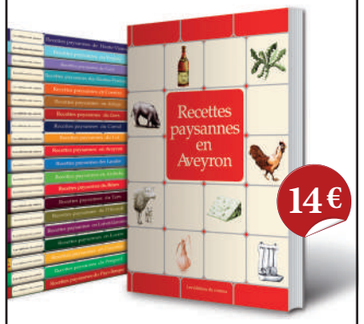
À Bozouls, Frédéric Compagnon a synthétisé tous ses rêves. Après quelques semaines de travaux -l'Aveyron a littéralement recouvert les murs ! - la Terrasse de Bozouls est devenue un authentique « restaurant de pays ». Il y propose une cuisine familiale et traditionnelle, directement inspirée du département : menus ouvriers tous les midis de la semaine et carte aveyronnaise les week-ends. « Nous avons ici d'excellents producteurs et artisans avec qui je prends plaisir à travailler… ». Bœuf ou bières d'Aubrac ; laguiole, écir, pérail et roquefort ; vins de Marcillac, Estaing et Millau, en bonne place sur les menus, témoignent en effet de son attachement à l'Aveyron, et d'un ancrage qu'il souhaite durable. À peine arrivé, le chef a ainsi imaginé ses propres spécialités locales : « gratiné aveyronnais » -pomme de terre en terrine, laguiole vieux, vin blanc et petits oignons- et *« bouchons de Bozouls »* -saucisse fraîche, coupée, marinée et poêlée, servie avec une sauce au vin rouge. Il peaufine actuellement sa *« corne d'Aubrac »*, une prometteuse alliance de pâte feuilletée, pavé de bœuf, sauce au roquefort ou aux cèpes ; ainsi qu'un programme de soirées musicales et de petits-déjeuners salés *« pour faire vivre le centre du village ».*

A revoir, la vidéo de la recette Galette des rois sur notre site www.ecoaveyron.fr

La terrasse de Bozouls
Place de la Mairie 12340 Bozouls - Tél. 05 65 48 58 62

À TABLE !

200 recettes en Aveyron



RECETTES FACILES DE FERMES AUBERGES

DÉCOUVREZ LA COLLECTION «RECETTES PAYSANNES» DES ÉDITIONS DU CURIEUX, LES RECETTES AUTHENTIQUES DE PLUS DE 25 DÉPARTEMENTS.

Cuisine du Terroir

Pascade aux champignons

Pour 3 personnes :
- 1 poignée de champignons de saison
- 100 g de farine
- 2 œufs, lait, sel

Faire revenir les champignons à feu doux dans une poêle. Mettre la farine dans un saladier, casser les œufs et commencer à mélanger. Délayer le tout avec du lait jusqu'à obtenir une pâte homogène mais assez épaisse, saler. Lorsque les champignons sont prêts, les incorporer à la préparation. Huiler généreusement une poêle, la chauffer à feu vif, verser la pâte. Lorsque la pascade est bien prise sur une face et qu'elle commence à dorer, la « faire sauter » de façon à la retourner et faire cuire l'autre côté.

La pascade se différencie de la crêpe par son épaisseur et sa saveur. Elle peut se déguster accompagnée d'une salade verte (de préférence pissenlits ou feuilles de chêne). Autrefois la pascade se mangeait à l'occasion du carême (le vendredi), elle faisait office de viande.

Jeanette Cluzel
Ferme auberge de Boulouis

La vidéo de la recette sur notre site www.ecoaveyron.fr

Soupe campagnarde

- pommes de terre (type spunta)
- talon de jambon ou jarret de porc (selon convenance)
- couennes (facultatives)
- poireaux
- haricots lingots ou chou pommé
- sel, poivre

Peler les pommes de terre et les couper en petits cubes.
Mettre tous les autres ingrédients dans de l'eau bouillante.
Laisser cuire 2 heures à feu moyen. A la dernière minute, ajouter un bouillon Kub. Après la cuisson, retirer le jambon et la couenne.
Dans une soupière, disposer des tranches de pain de campagne jusqu'à moitié hauteur. Verser le bouillon et servir.

Jacqueline Balmes
Ferme auberge de Saute-Mouche

Nos coups de cœur

ZICABAZAC - 3E ÉDITION

du 31 mars au 1er avril 2017 - 19h30

Pour cette 3e Édition, Zicabazac prévoit un programme haut en couleur !

Vendredi 31 mars : soirée "before made in aqui" avec La Déryves (duo), Very Manlouch, DJ Freddy.

Samedi 1er avril : Féfé, Berywam, MP1point2, Lombre et Groupe Electrogène (DJ set, Èlectro cumbia, interplateaux).

Salle des fêtes, avenue Tabardel
12740 Sébazac-Concourès

Tarifs : 5 € le vendredi / 15 à 18 € le samedi

Réservations / infos : Zicabazac
www.facebook.com/events/1633528933609921/

Coup de cœur ÉCO'Aveyron

LIMONADE NATURE
Sans colorant, sans additif ni conservateur
FABRIQUÉE ET VENDU PAR LA BRASSERIE D'OLT

SPECTACLE & DÉGUSTATION : L'ANGELUS DE BACHUS

21 et 22 avril 2017
19h30

Les cavistes : Margaux, Vincent et Sylvain vous présentent leur spectacle chantant, en poésie et « en verre » !

L'Angelus de Bacchus,
la Diligence Nuces
12330 Valady

Tarifs : 12 €

Réservations : 07 78 41 72 52

LES PANIERS MADE IN "MON AVEYRON, L'AVEYRON A MA FAÇON"

Des produits qui ont du goût, frais, de saison, issus du terroir et directement livrés à la maison ? Ça existe. Chaque semaine, "Mon Aveyron" vous propose un panier complet composé de viandes, laitages, charcuterie, légumes, pain pour cuisiner simplement tous les jours.

Tarifs : de 25 à 48 €
suivant le type de panier.

Plus d'informations :
www.paniers.monaveyron.fr
06 49 79 43 31 ou 06 70 76 78 21

TRYO TOURS '16

22 mars 2017 - 20h30

Amphithéâtre - Boulevard du 122e Régiment d'Infanterie - 12000 Rodez

Tarifs : 36 € - placement libre debout /assis non numéroté

Réservations et Infos :
Office de Tourisme de Rodez
05 65 75 76 76
www.amphitheatre-rodez.com

L'INSTANT GOURMAND

Galettes, crêpes, tartines et vins : bon, rapide, efficace !

1 place de l'hôtel de ville
12400 Saint-Affrique

Informations : 05 65 49 24 41
linstantgourmand12@outlook.fr

PUBLI-REPORTAGE

ISOLE rénovation thermique

ISOLER ET EMBELLIR

Lucie Durand a fait ses armes dans l'entreprise de menuiseries de Jacques Bouissou à La Primaube, avant de créer Isole en 2009. Spécialisée dans la rénovation thermique, et notamment dans l'isolation par l'extérieur, sa société est aujourd'hui l'un des principaux acteurs de ce marché en Aveyron. Un show-room, entièrement dédié à son savoir-faire dans le travail des façades, va d'ailleurs voir le jour mi-avril aux Moutiers à Rodez.

Lucie Durand

Lucie Durand a débarqué dans l'entreprise de menuiseries de Jacques Bouissou avec un solide bagage en gestion ; et l'envie de créer un jour sa propre affaire dans un métier complémentaire. Une ambition concrétisée en 2007 avec le Grenelle de l'environnement et la prise de conscience populaire du réchauffement climatique. La jeune femme a tout de suite appréhendé les enjeux environnementaux et flairé les opportunités économiques. C'est ainsi qu'est née Isole, une entreprise dédiée à l'isolation par l'extérieur : une technique qui ne manque pas d'atouts d'un point de vue pratique et esthétique. La société, dont la vocation principale reste la rénovation thermique de tout bâtiment - principalement chez le particulier - propose deux grandes solutions : l'isolation extérieure finition bardage - sorte de parement isolant qui vient habiller la maison - et l'isolation extérieure finition enduit. Dans les deux cas, les travaux créent une enveloppe autour du bâti et permettent de traiter tous les points singuliers, notamment les sous-faces de toiture. Le bénéfice est alors double. « *Grâce à une bonne inertie thermique, l'isolation par l'extérieur offre un meilleur confort toute l'année. Et grâce à ses multiples matières et couleurs, elle rend vos maisons plus belles* ». Isole emploie aujourd'hui une douzaine de personnes, dont quatre équipes de pose spécialisées, et a réalisé pas moins de 450 chantiers localement. Un savoir-faire et des compétences récompensés par l'ouverture prochaine d'un show-room entièrement dédié au travail des façades : isolation et menuiseries confondues.

Rendez-vous le 10 avril Parc commercial des Moutiers à Rodez pour découvrir ce nouvel espace qui traduit les valeurs d'exigence et de proximité d'Isole.

ISOLE
ZA Les Amourals II
12450 La Primaube
Tél. 05 65 71 49 99
www.isole-aveyron.fr
contact@isole-aveyron.fr

ASSAD *Petit Bricolage Jardinage & Assistance Informatique*

Profitez des avantages de l'ASSAD, quelle que soit votre mutuelle, votre situation, votre âge.

✓ Un interlocuteur privilégié près de chez vous.
✓Une évaluation personnalisée de vos besoins.
✓Pas de frais de dossier.
✓Pas d'adhésion.
✓Devis gratuit.
✓Avantages fiscaux (Selon la loi des finances, possibilité de bénéficier d'une réduction ou d'un crédit d'impôt).

Petit Bricolage - Jardinage

BRICOLAGE
- Accrocher, décrocher tringles, étagères, lustres
- Changer une bouteille de gaz, une ampoule
- Monter ou démonter un meuble
- Ranger une cave, un grenier, un garage
- Peindre un volet, un portail
- Remplacer un joint, déboucher un évier...

JARDINAGE
- Tondre la pelouse
- Débroussailler, élaguer, tailler haies, buissons, arbustes
- Passer le motoculteur
- Bêcher
- Ramasser des feuilles, des déchets
- Démousser allées, terrasses
- Désherber
- Arroser jardins, fleurs, pelouses
- Planter et entretenir massif de fleurs, arbres, potager
- Récolter les fruits et légumes
- Déneiger...

Secteur d'intervention

La Communauté d'Agglomération du Grand Rodez
Les Cantons de Bozouls et d'Espalion

Assistance Informatique

CONSEIL
- Possibilité d'évolution de votre installation
- Achat de matériel informatique, de logiciels...

INSTALLATION ET CONFIGURATION
- Matériel informatique
- Internet, ADSL
- Multimédia
- Imprimante et périphériques...

FORMATION
- Prise en main de votre équipement
- Apprentissage d'internet
- Utilisation de votre messagerie
- Usage de logiciels personnels...

ASSISTANCE ET DEPANNAGE
- Logiciels
- Connexion Internet
- Périphériques
- Disques-dur
- Mémoire et alimentation
- Suppression de virus...

Secteur d'intervention

Tout le département de l'Aveyron

Agrément Qualité n° SAP/776744302. Association Autorisée par le Conseil Général de l'Aveyron

ASSAD Rodez

10, boulevard Laromiguière 12000 Rodez

Tél. 05 65 68 33 66

Fax : 05 65 68 15 32
Site internet : assad12.com
Mail : assad12@wanadoo.fr

Horaires d'ouverture :
Du lundi au vendredi 8h/12h - 14h/17h

ASSAD Espalion

16, avenue de Saint Pierre 12500 Espalion

Tél. 05 65 44 08 79

Fax 05 65 44 47 71
Site internet : assad12.com
Mail : espalion.assad12@orange.fr

Horaires d'ouverture :
Lundi, mardi, jeudi et vendredi : 8h15/12h - 13h/17h
Mercredi : 8h15/12h - 14h30/17h
Accueil téléphonique 24h/24