N°6 - JUIN 2017

ÉCHO'Aveyron

L'Humain au cœur de l'économie

Air Globe
L'aventure en deux-roues

Dossier
Le sport, miroir des valeurs de l'entreprise

BGE
Un acteur économique de taille

GAEC des Trois Lac
L'agriculture en équipe

Magazine gratuit

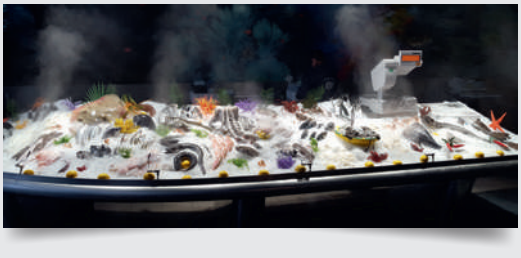
www.ecoaveyron.fr

PUBLI-REPORTAGE

LA POISSONNERIE ADERHOLD MET LE COUVERT

Les amateurs de la mer se régalent chez Aderhold depuis quatre générations. Ce printemps, la maison familiale -poissonnier, traiteur et épicerie fine- passe à table.

Véritable institution ruthénoise, la poissonnerie Aderhold tient le haut du filet depuis quatre générations. À la barre de ce navire, échoué route d'Espalion à Onet-le-Château, Matthieu Laurens et sa mère, Valérie, continuent de proposer le meilleur de la mer. La maison fait ainsi chaque jour son marché auprès de deux fournisseurs essentiellement : l'entreprise de mareyage Jego, qui pratique la pêche côtière ; et France Ikejime, qui abat ses poissons selon une méthode ancestrale japonaise. Résultat ? *« Des poissons qui se gardent naturellement beaucoup plus longtemps »* ; et des carrelets, églefins, cabillauds, lieus noirs, et autres bars, frétillants de fraîcheur.



Au fond de la boutique, un coin épicerie fine attend également les amateurs de saveurs marines. *« Nous avons toutes les marques en lien avec le poisson, dont la Belle-Illoise, ainsi que des vins et des produits italiens en exclusivité »*, précisent Valérie et Matthieu. Aderhold, qui compte une cuisinière dans ses effectifs, propose aussi un rayon traiteur : sèches en persillade, zarzuela, bourride s'emportent à la maison. Et peuvent, depuis ce printemps, se déguster sur place. Entre les étals et les tables, il n'y a en effet plus qu'un seul pas et une large plancha pour faire sauter la pêche du jour. Au Comptoir, le service se fait à l'assiette. Au choix, tapas, sushis, fish and chips ou assiette nordique. Tandis que l'espace dégustation offre une véritable ardoise : entrée-plat –à base de poisson évidemment- et café gourmand. Un bon plan iodé !

Prade de Boscus, Route d'Espalion
12850 Onet le château
Tél : 05 65 72 90 06
poissonnerie.aderhold@gmail.com

Sommaire

OLEMPS
Air Globe 4
en route pour découvrir l'Aveyron

AVEYRON
BGE : 6
un partenaire dans la carrière professionnelle

9

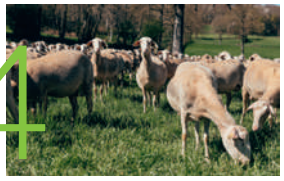
BRUÉJOULS
Adixium,
la cuisine chemin faisant

AVEYRON
DOSSIER 13
L'esprit d'équipe déclinée dans l'entreprise

20
MALEVILLE
Sophie Cépière
Le cœur à l'ouvrage et à la maille

22
RODEZ
Go & Live,
le monde entier au départ de l'Aveyron

LE TRUEL
Gaec des Trois Lacs
Un trio d'agriculteurs heureux

24


26

RODEZ
Frédéric Garrigues
Le portraitiste s'affirme

29-30
L'AVEYRON DANS L'ASSIETTE
Cuisine du terroir

SORTIR EN AVEYRON
Nos coups de cœur

Édito

L'Humain au cœur de l'économie
L'Humilité au cœur de notre travail

Depuis presque un an que nous avons démarré l'aventure ECO'Aveyron -sur papier et sur le Web- nous en avons fait des rencontres ! Nous avons croisé le chemin de nombreux dirigeants d'entreprise, certains aguerris, d'autres tout juste débutants. Nous avons témoigné du savoir-faire des acteurs économiques du territoire. Nous avons bénéficié du soutien d'annonceurs de plus en plus nombreux à nous faire confiance au fil des mois. Et à travers les réseaux sociaux, ou parfois même de vive voix au gré d'un événement, nous avons échangé, discuté, papoté, avec nos lecteurs.

Avec eux tous, nous avons tissé des liens et derrière nos écrans, à la rédaction comme du côté de notre bureau commercial, nous continuons à nous intéresser à ces gens-là, à leur entreprise, à leur actualité. Car c'est bien là notre mission -notre ambition tout au moins : raconter l'économie aveyronnaise à travers celles et ceux qui la font ; faire valoir l'humain plus que les chiffres.

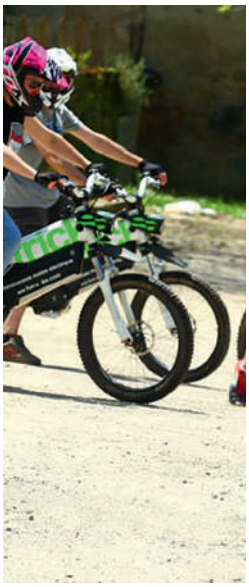
Pour mieux l'affirmer, notre identité va de l'avant ; et le H de « humain » prend désormais toute sa place dans notre logo. Une petite lettre qui en dit long sur l'esprit de notre magazine, mais aussi sur notre travail, réalisé chaque jour avec humilité. Commerciaux, journalistes, photographes, maquettistes, imprimeur ou chargée de communication, nous sommes une toute petite équipe ; un clan de passionnés au service de l'économie et de ses hommes.

L'ÉQUIPE D'ECO'AVEYRON

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, JM POUGET/AIR GLOBE, Christian BOUSQUET, ASO B.Bade, ASO A.Broadway, Daniel CRISTOL, Freepik, Medin'Aqui © Patrice THEBAULT . Photo de une : JM POUGET/Air Globe. Régie publicitaire : Ec'laure - 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



« 100% Aveyronnais », Julien Barthélémy a créé Air Globe pour « le plaisir de transmettre et pour faire voyager les gens à travers le département ».

Air Globe

L'évasion au bout de la route

Pour peu que l'on ait le goût du voyage et que l'on aime vadrouiller le nez au vent, l'aventure est au coin du département avec Air Globe.

Quand il ne voyage pas à travers le monde, on le croise sur les routes du Vallon de Marcillac ou sur les pistes du Larzac. À 35 ans, Julien Barthélémy est un insatiable globe-trotter, mais c'est toujours en Aveyron, dont il a fait son fief en totalité, que le jeune homme revient puiser son inspiration. *« Je n'ai jamais trouvé ailleurs aussi petit et aussi diversifié. Je reste un inconditionnel de notre département »*. Pour prêcher la bonne parole, ce natif de Combret-sur-Rance, à côté de Saint-Affrique, a fondé en 2009 Air Globe. Guide moto et éducateur diplômé -il gère aussi la logistique des départs des spéciales sur le rallye Dakar- Julien Barthélémy ne se contente pas d'évangéliser ses clients. Il les emmène sur de mythiques Africa Twin -une moto vintage fiable- partout en Aveyron. *« Je suis fils de paysan et il y a toujours eu chez nous une moto qui traînait pour aller chercher les brebis. Petit, j'ai vite compris que c'était un formidable moyen d'évasion »*.

S'il lui a fallu toute une vie pour s'approprier par cœur le territoire, ses chemins pittoresques et ses sentiers sauvages, cet amoureux de la nature partage aujourd'hui sa passion à l'occasion de raids mécaniques et touristiques sur une, deux ou trois journées. D'un plus beau village de France à un

autre ; des paysages verdoyants du Lévézou au rougier de son enfance ; des grands espaces de l'Aubrac aux nuances du Vallon de Marcillac… Les routes ont vite fait d'être dévorées ; les paysages et les rencontres, de défiler. Dans une somme inédite entre le caractère sportif de la discipline et le côté magique de l'expérience, ces « *vintage trails* » privilégient surtout la convivialité. Un genre que Julien Barthélémy décline aussi en version plus ludique et accessible à tous, au guidon de ses « fun-ebikes ». « *Des motos tout terrain électriques et françaises que tout le monde peut conduire. Pas de gasoil, pas d'odeur et presque zéro effort, tout en préservant l'environnement. C'est finalement très cohérent avec mes valeurs. Je passe ma vie dans la nature, je la respecte ; et elle reste mon leitmotiv* ».

Texte : **Mélisa GUENDOUZI**
Photos : **JM Pouget/Air Globe - Franck TOURNERET**

Créée en 2009, Air Globe développe trois activités : des entraînements sportifs motorisés, des randos en motos électriques, et des trails touristiques en Aveyron et ailleurs dans le monde.

Air Globe
Tél : **06 20 76 95 28**
www.air-globe.com
ecole.moto@gmail.com

Natif du Sud-Aveyron, Julien Barthélémy a roulé, dans sa jeunesse, aux côtés de Richard Sainct, pilote moto originaire de Saint-Affrique et triple vainqueur du Paris-Dakar, décédé en 2004.

Form'Action
EXPERT EN FORMATION
BTS - BACHELOR
en alternance
Management
Marketing
Gestion
05 65 68 09 41 - contact@form-action.fr

Études de marché, prévisionnel, financement, choix du statut juridique et social, développement commercial... BGE propose un accompagnement à la création d'entreprise et un suivi pendant les trois premières années d'existence.

Un guide sur le chemin professionnel

À Rodez, BGE, réseau indépendant d'accompagnement au parcours professionnel, chaperonne chaque année la création de 200 entreprises en Aveyron.

L'association et son rôle ne sont pas faciles à définir tant ils sont multi-facettes. « *BGE est une structure d'accompagnement au parcours professionnel des personnes : vers la montée en compétences, vers l'emploi et vers la création d'entreprise* », résume Fabien Kala, responsable territorial Tarn-Aveyron-Cantal. Dans les locaux de Bourran à Rodez, et dans les permanences un peu partout en Aveyron -Espalion, Decazeville, Mur-de-Barrez, Saint-Affrique, Villefranche-de-Rouergue et Millau- 900 personnes vont et viennent ainsi chaque année. Le scénario pourtant n'est jamais le même. Même si tous, salariés, demandeurs d'emplois, bénéficiaires du RSA ou travailleurs handicapés, cherchent des clés pour bâtir un parcours professionnel qui leur ressemble. « *Pour faire ce métier-là* », rappelle Fabien Kala, « *BGE a développé un certain nombre de produits* » : bilan de compétences, formations diplômantes et qualifiantes, accompagnement à la création d'entreprise. De quoi être outillé pour reprendre sa trajectoire en main. Ou pour créer son propre emploi. En apportant une aide sur la définition du projet et son financement, sans oublier de prendre en compte les aspirations et les expériences, BGE favorise en effet l'émergence de 220 à 250 entreprises par an en Aveyron. « *Si on ne tient pas compte des week-ends, cela représente une entreprise créée chaque jour !* ». Des résultats qui placent BGE en véritable acteur du développement économique dans le département.

> ***« Si on ne tient pas compte des week-ends, cela représente une entreprise créée chaque jour ! »***
>
> **Fabien Kala**

Texte : **Mélisa GUENDOUZI** - *Photo :* **Frédéric GARRIGUES**

BGE Aveyron
18, avenue Jean Monnet - Immeuble Europa
Quartier Bourran - 12000 Rodez
Tél : **05 65 73 11 01** - bge12@creer.fr

PUBLI-REPORTAGE

LES SERRES DE BORALDE

Les Aveyronnais aiment se rendre aux Serres de Boralde, où ils sont sûrs de faire les bons choix en matière de plantes et de recevoir les meilleurs conseils. Deuxième génération à la tête de cette maison spécialisée dans l'horticulture, Benjamin Vayssade entretient avec passion ce site de production et de vente. Situées sur la route qui mène d'Espalion à Saint-Côme-d'Olt, les Serres de Boralde déroulent 6 000 m² de surface couverte, sous laquelle poussent une grande diversité de plantes : vivaces, annuelles, bisanuelles ou graminées.

« Nous produisons 90 % de ce que nous vendons », précise l'horticulteur.

L'entreprise familiale, qui cultive et commercialise également de jeunes plants de légumes –tomates, poivron, courgettes...- limite au maximum les traitements chimiques, et privilégie le recours aux auxiliaires pour combattre les nuisibles.

Riches de presque 40 années d'expérience, les Serres de Boralde accueillent les clients 6 jours sur 7. Le magasin jouxte le site de production et les amateurs de fleurs sont libres d'y déambuler pour découvrir la culture des plantes de A à Z.

Les Serres de Boralde
ZA Boralde
12500 Saint-Côme-d'Olt
Tél. 05 65 48 01 93

BNI®

HORIZON GRAND SUD

+ 42 M € DE CA
RÉALISÉS AU SEIN DES GROUPES

DE 20 À 750
MEMBRES EN 2 ANS ET DEMI

5 GROUPES EN AVEYRON
RODEZ, VILLEFRANCHE, MILLAU, ST-AFFRIQUE ET DECAZEVILLE

Des groupes d'entrepreneurs du terroir

Une méthode N° 1 sur la recommandation d'affaires

Le Qui Donne Reçoit inscrit dans notre ADN.

Et si vous aussi vous nous rejoigniez !

contact : philippe.picard@bnifrance.fr

La Cuisine en Roue libre

De festival en festival, la cuisine ambulante de Julien Couillart et Thomas Léger travaille la convivialité dans l'assiette.

Julien Couillart, et son comparse Thomas Léger, ont bénéficié du soutien de l'Agefiph et de l'accompagnement de BGE pour se jeter dans le grand bain de l'entreprenariat.

Depuis qu'ils ont pris la route en mai 2016, Julien Couillart et Thomas Léger ont évité toutes les impasses. En situation de handicap -Julien a des problèmes de vue et Thomas, une maladie articulaire- les deux copains, cuisiniers de formation et déclarés inaptes, étaient condamnés à enchaîner les saisons. Au lieu de quoi, ils ont choisi l'audace et créé leur propre entreprise en tirant profit de leur complémentarité. « *Thomas a les yeux pour conduire et gérer les papiers ; quand moi, je suis plus costaud* », explique Julien. Depuis un an, les deux jeunes hommes sillonnent donc les festivals pour « *faire la concurrence au traditionnel saucisse-frites* ». Sur leur stand de restauration ambulante, ils proposent une cuisine au wok : « *On fait généralement un plat végétarien -nouilles chinoises et légumes sautés devant les clients- et un plat à base de viande : poulet coco, par exemple, servi avec des céréales* ». Pour les courses, la petite brigade, où qu'elle soit, privilégie les circuits courts et se sert en local. « *Quelques jours avant le festival, on démarche les producteurs bios et du coin et on n'a plus qu'à traiter sur place en arrivant* ». Si le contenu de l'assiette est différent de ce que l'on peut habituellement trouver sur ce type de manifestations, le concept reste le même : offrir une restauration joyeuse à des gens qui ont envie de faire la fête. L'an dernier, Julien et Thomas ont ainsi officié pour les bénévoles du Festival de théâtre de rue d'Aurillac, mais aussi jusqu'en Ariège, pour le Festival des arts de la marionnette, et en Champagne, à l'occasion du Festival en Othe.

« Une restauration joyeuse pour des gens qui ont envie de faire la fête »

Texte : **Mélisa GUENDOUZI** - *Photo :* **Stessy REKKAS**

Adixium
Tél : **06 45 71 49 50**

PUBLI-REPORTAGE

ISOLER VOS COMBLES POUR 1€, COMMENT CA MARCHE ?

VÉRIFIEZ VOTRE ÉLIGIBILITÉ

Testez votre éligibilité en ligne avec le simulateur de devis

www.solidarite-energetique.org

Info Service **05 81 18 45 27**

RENDEZ-VOUS DE VISTE TECHNIQUE

Pour garantir une prestation de qualité une visite technique GRATUITE vous sera proposée avec l'un de nos techniciens en isolation.

RÉALISATION DES TRAVAUX

Les travaux d'isolation sont réalisés dans un délai de 15 jours à 6 semaines. Une équipe d'applicateurs intervient pour une durée de 2h.

PAYEZ SEULEMENT 1€

Avec le programme **Solidarité Énergétique vous ne réglez que 1€** sans aucun frais supplémentaires !

QUELS TRAVAUX SONT RÉALISÉS POUR 1€ ?

ISOLATION DE COMBLES PERDUS PAR SOUFFLAGE DE LAINE DE VERRE

De performance honorable dont la renommée n'est plus à faire. Isoler vos combles en Laine de Verre présente un très **bon rapport qualité/prix.**

R=7 épaisseur 33cm

C'EST NOUVEAU!

ISOLATION DE COMBLES PERDUS PAR SOUFFLAGE DE OUATE DE CELLULOSE

Profitez d'un produit écologique utilisé depuis plus de 40 ans au Canada. La ouate de Cellulose ipploo a la particularité d'avoir un déphasage relativement long ralentissant l'entrée de la chaleur des combles dans l'habitation l'été.

R=7 épaisseur 35cm

PUBLI-REPORTAGE

QUI FINANCE LES TRAVAUX ?

LES CERTIFICATS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Depuis 2005 le dispositif des Certificats d'Économie d'Énergie oblige les fournisseurs et distributeurs d'énergie à financer des travaux de rénovation énergétique. Depuis le 1er janvier 2016 ce dispositif s'étend aux particuliers en fonction de leurs revenus imposables au titre de la lutte contre la précarité énergétique. Cette précarité commence quand le taux d'effort des dépenses consacré à l'énergie est supérieur à 10% des revenus.

CF/ LOI du 17/08/2015 et arrêté du 30/12/2015

« Le montant de la facture de travaux nous est directement réglé les Certificats d'Économie d'Énergie émanant des fournisseurs et distributeurs d'énergie. Le bénéficiaire n'a donc aucune avance d'argent à faire. »

DANS QUEL CONTEXTE ?

L'observatoire national de la précarité énergétique à été créé en mars 2011. Il a pour mission de permettre l'identification des causes, des facteurs et des conséquences de la précarité énergétique.

Selon l'Anah www.anah.fr, 3,4 millions de ménages consacrent plus de 10% de leurs ressources à régler leurs factures d'énergie. Parmi ces ménages, 1,9 million sont propriétaires d'une maison individuelle.

En France, on estime que plus de 4 millions de maisons individuelles, soit un minimum de 25% du parc, ont encore des combles perdus non isolés (datant de plus de 25 ans et non rénovés depuis moins de 25 ans) parmi lesquelles plus de 500 000 seraient habitées par des ménages en situation de précarité énergétique. Dans ces habitations, la réalisation de travaux d'isolation des combles perdus permettrait de réaliser en moyenne un gain de performance énergétique de 25 à 30% (source Ademe) et ainsi gagner 3 à 4°C en hiver.
Sur le grand Sud-Ouest 40% des foyers (propriétaires et locataires) sont éligibles au programme Solidarité Énergétique et peuvent faire isoler leurs combles perdus pour 1€ seulement (Source INSEE).

QUI SOMMES NOUS ?

Le programme Solidarité Énergétique est entré en vigueur dans le cadre de la Transition Énergétique en s'appuyant sur l'application de la loi Pope fixant les orientations de la France en matière d'énergie.

L'objectif de Solidarité Energétique est de lutter contre la précarité énergétique des ménages les plus modestes en réalisant des travaux permettant d'améliorer les performances énergétiques de leur logement. C'est dans cet esprit que l'équipe des applicateurs spécialisés vous accompagne en vous faisant bénéficier de l'isolation de combles pour 1€ seulement sans aucun autre frais.

Isolez vos combles perdus pour 1€ vous permet de :

- Faire des économies d'énergie
- Réduire jusqu'à 30% la facture de chauffage
- Améliorer le confort et valoriser le logement
- Préserver la planète en limitant le gaspillage

Solidarité Énergétique est un service porté par une entreprise familiale spécialisée dans les travaux d'isolation de combles qualifiée RGE

Les travaux effectués pour 1€ respectent la réglementation thermique 2012 (RT2012) ainsi que les normes techniques propres au travail d'isolation. Nous utilisons des produits fabriqués en France ayant obtenus les certifications ACERMI nécessaires. Les produits utilisés et la prestation sont identiques à des travaux payant.

Une équipe de 21 personnes à votre écoute intervenant dans le grand Sud-Ouest.

SOLIDARITÉ ÉNERGÉTIQUE

Tel : 05 81 18 45 27
Z.A. BEL AIR
329 RUE DE LA FERRONNERIE
12000 RODEZ

Testez votre éligibilité sur :
www.solidarite-energetique.org

Didier Compeyron – L'Homme de l'ombre
Accompagné de sa femme et son fils Jordan, Régis Cayla a l'idée de créer en 2015 Aveyron Isolation, qu'il compte bien inscrire dans l'enjeux de la transition énergétique. Alors que les banques locales refusent de devenir partenaire de leur projet, les deux hommes vont avoir la chance de rencontrer un entrepreneur aguerri et homme de valeur.

Cet homme est Didier Compeyron. Connaissant bien ce secteur d'activité, il est immédiatement séduit par le projet porté par le père et le fils. « *Business plan en main, nous discutions de nos difficultés à créer notre entreprise... en l'espace d'une heure, Didier a changé le cour de notre vie* » témoigne Jordan.

« *Vous avez besoin de quoi pour démarrer ?* »

Il met dans l'heure qui suit à disposition un de ses anciens entrepôts, un véhicule et une machine d'isolation en contrepartie d'un loyer symbolique ainsi que la marchandise nécessaire pour démarrer rapidement. Une semaine plus tard l'entreprise Aveyron Isolation voyait le jour. « *il a toujours été présent dans l'ombre pour nous donner son avis et nous faire part de ses conseils. La générosité et l'humanisme de cet homme nous a permis de voir le jour et de nous développer. Didier faisait partie de ceux qui prenaient plaisir à aider et voir se développer des projets de vie.* » En avril dernier, l'homme a été emporté par la maladie. *« Nous savons ce que nous lui devons et à présent, en hommage à sa mémoire, nous nous devons de réussir* » conclut Régis Cayla.

PUBLI-REPORTAGE

L'ASSISTANCE INFORMATIQUE, POUR FAVORISER LE MAINTIEN À DOMICILE

Il y a déjà 10 ans, le directeur Jean-Luc Bonnemayre lançait ce nouveau service grâce à l'embauche d'un informaticien, Laurent Auguy. L'objectif était d'offrir à la personne âgée la possibilité de sortir de son isolement.

Qui dit *« service à domicile »* signifie forcément prestations de petit bricolage, jardinage, aide aux courses ménagères, portage de repas, garde de nuit, soutien aux activités sensorielles et motrices... Toutes ces prestations constituent le quotidien de l'ASSAD qui a fait des services à domicile son cœur de métier. Au point qu'il est devenu l'opérateur n°1 de ce secteur d'activité sur le Ruthénois. Mais parce que toutes les pistes sont bonnes à étudier pour lutter contre les situations de dépendance qu'engendre l'allongement de la durée de vie, l'association dirigée par Jean-Luc Bonnemayre a anticipé. Il y a 10 ans déjà, elle a embauché Laurent Auguy, cet informaticien dont les compétences ont pu être portées au profit des seniors candidats au maintien à domicile : *« Quand il y a perte d'autonomie, il convient d'apporter des solutions pour faciliter les contacts et lutter contre l'isolement de la personne âgée. L'outil informatique offre ses capacités. Il diminue à la fois les délais mais aussi et surtout les distances »*. En disant cela, Jean-Luc Bonnemayre pense évidemment à ces échanges que le senior aveyronnais peut entretenir quotidiennement avec ses enfants et petits-enfants quand ils sont éloignés. Parce qu'elle croit à l'interlocuteur unique, l'association ASSAD a ainsi fait de Laurent Auguy la personne capable d'apporter un ensemble de réponses et de conseils à la personne âgée souhaitant tenter l'expérience. Conseils à l'acquisition du bon matériel, aide à l'installation, formation à l'utilisation de l'ordinateur, assistance et maintenance en cas de dérangements..., autant de prestations pour lesquelles les séniors n'ont alors qu'un seul et même interlocuteur en la personne de Laurent Auguy.

Ajoutez à cela des conditions de fonctionnement très avantageuses (pas d'adhésion ni frais de dossier, devis gratuit, avantages fiscaux...) et vous comprendrez pourquoi ce sont quelque 200 personnes qui, chaque année, font appel au service d'assistance informatique de l'ASSAD en Aveyron.

Jean-Luc Bonnemayre

ASSAD Rodez

10 Boulevard Laromiguière - 12000 RODEZ
Tél : 05 65 68 33 66
Fax : 05 65 68 15 32

Du Lundi au Vendredi
de 08h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00
Fermé le Samedi

ASSAD Espalion

16 Avenue St Pierre - 12500 ESPALION
Tél : 05 65 44 08 79
Fax : 05 65 44 47 71

Du Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi de 08h15 à 12h00 et de 13h00 à 17h00, Mercredi de 8h15 à 12h et de 14h30 à 17h
Fermé le Samedi
Accueil téléphonique 24H/24

Le Sport
vecteur des valeurs de l'entreprise

Le sport. Ou plutôt les sports. De nombreuses entreprises ruthénoises en ont fait un axe fort de leur politique de communication. Coup de projecteur sur quatre d'entre elles, de la simple TPE locale jusqu'au véritable groupe multinational, qui misent sur les valeurs de cohésion d' équipe et de force collective afin de valoriser leur(s) propre(s) image(s).

Textes : **Cyrile COSTES**

partenaire du magazine
Radio CFM Esprit Rock

RODEZ AGGLOMÉRATION

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

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

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

Linov

Installée à Sébazac depuis janvier 2014, Linov, l'agence Web créée par Vincent Laury, propose l'élaboration de sites Internet sur-mesure et gère avec allant la stratégie digitale de ses clients.

Développeurs, intégrateurs, graphistes, chargés de communication, commerciaux... Linov, c'est le meilleur des métiers du Web, réunis dans une équipe aussi jeune que dynamique. L'agence Sébazacoise est en effet spécialisée dans la création de sites Internet (vitrine ou e-commerce) ; le community management ; les logiciels-métiers et les outils de gestion en ligne de la relation clients.

Dans ce secteur très concurrentiel, Linov propose des services à forte valeur ajoutée. En plus de proposer des prix très attractifs et des contrats sans engagement de durée pour ses clients, Linov se distingue par l'accompagnement et le suivi de ses clients : « On ne se contente pas de construire un site ; nous en assurons la maintenance, donnons des conseils et apportons notre expertise pour augmenter le trafic et optimiser le référencement ; nous pouvons également gérer les réseaux sociaux... ».

Une stratégie digitale globale, pensée sur-mesure pour chaque client, quel que soit le type de structure ou l'activité : commerce, artisanat, tourisme, restauration etc...

Linov, déjà bien implantée en Aveyron dans le tissu économique, travaille également à l'échelle nationale avec des organismes de formation, syndicats et entreprises.

LINOV
58, avenue Tabardel - 12740 Sébazac-Concourès
Tél : 05 65 62 40 14 - site : www.linov.fr - mail : contact@linov.fr

Jean-François Delagnes et Nicolas Sounillac conjuguent management et esprit d'équipe.

Century 21

la culture sportive à l'essai

L'agence ruthénoise invite l'entraîneur du club de rugby local à venir briefer ses équipes sur les thématiques du « respect et de la culture de la gagne. »

Classée 4e des agences Century 21 de France en 2016 (au nombre de ventes réalisées), l'agence ruthénoise, co-dirigée par Jean-François Delagnes et Nicolas Sounillac, n'entend pas s'arrêter-là. Au contraire, les deux dirigeants, qui font route ensemble depuis maintenant 21 ans, restent à la recherche de solutions pour rendre leurs équipes toujours plus performantes. Les sports en général, le rugby en particulier, s'imposent comme des alliés de choix. Nicolas Sounillac, papa d'un jeune garçon de 11 ans, licencié au club local, nous explique pourquoi : « *Le sport, c'est l'école de la vie. Le pratiquer, c'est partager des valeurs qui sont les fondamentaux de la vie en société. Et donc en entreprise. Je pense surtout au respect et à la culture de la gagne* ». L'année 2016 s'est donc traduite par un rapprochement entre l'agence Century 21 et le SRA. Un rapprochement marqué par une communication à deux visages. Il y a bien-sûr les enseignes, logos et autres slogans affichés au stade. Il en va de la notoriété qu'il convient d'entretenir et d'amplifier. Il est aussi question de plongeon dans l'univers de l'autre. Et parce que les portes des vestiaires ou des séances d'entraînement ont encore un peu de mal à s'ouvrir, c'est l'entraîneur de l'équipe fanion qui vient plonger dans l'en-but* de l'entreprise. Des rencontres ont été organisées, au cours desquelles Arnaud Vercruysse est venu expliquer ses méthodes et autres recettes, pour faire d'une somme d'individualités, aussi talentueuses soient-elles, une véritable force collective. Un essai a été marqué… Reste maintenant à le transformer. D'où le renouvellement du partenariat lors de la prochaine saison.

Century 21 partenaire du Tour de France 2017.

Photos : **Frédéric GARRIGUES - Daniel CRISTOL**

**l'en-but : Au rugby, partie du terrain comprise entre la ligne de but, la ligne de ballon mort et le prolongement des lignes de touche.*

Century 21
8 Boulevard Gally, 12000 Rodez
Tél : **05 65 73 38 38**

Céline Louzao

de la passion au travail

Une cinquantaine d'entreprises affiche leurs publicités autour des terrains de jeu. Ce qui permet à Céline Louzao, gérante du complexe sportif Le Cinq Footsalle, à Onet-le-Château, de vivre de sa passion.

Céline Louzao gère. Elle anime. Elle vend. Tout cela grâce au foot, une passion qui lui donne des idées mais surtout des ailes. Alors elle fonce. Et arrête d'être celle qui lave des carreaux pour racheter « *Le cinq footsalle* », ce complexe sportif créé 6 ans plus tôt à Onet-le-Château. Nous sommes en avril 2016 et l'aventure ne fait alors que commencer. Grâce à une ouverture 7 jours /7 de 10 h à 23 h, l'offre de prestations proposée n'a jamais cessé de se développer. Aujourd'hui, le roi ballon qui fait le bonheur de ceux qui disputent le championnat interentreprises, des petits qui viennent fêter un anniversaire, ou des plus grands qui se retrouvent pour une soirée thématique, partage l'espace avec les fléchettes des pistolets. Mais tout ceci n'est possible que parce que la jeune femme, passionnée de ballon rond, a compris

« Je leur ai simplement fait part de ma volonté de vivre de ma passion. »

qu'il fallait communiquer. Sa recette est simple. Céline a fait de nombreux clubs de foot locaux et autres lycées des partenaires. Mais elle a surtout su convaincre des entreprises locales de devenir sponsors de son aventure : « *Je leur ai simplement fait part de ma volonté de vivre de ma passion* ». Et ça marche. Une cinquantaine d'entreprises s'affichent désormais sur les panneaux publicitaires prévus à cet effet tout autour des deux terrains de foot aménagés dans le dépôt : « *Cette communication engendre des recettes publicitaires qui me permettent de payer tous mes loyers* ». Le concept marche tellement bien que la jeune chef d'entreprise espère maintenant ouvrir d'autres structures du même genre sur le Millavois...

Photos : **Franck TOURNERET**

Le 5 footsalle
12 Rue des Landes
12850 Onet-le-Château
Tél : **06 75 78 69 93**

Vincent Bonnefous

quatre décennies au service du basket

L'entrepreneur ruthénois, à la tête de Centre Sud Échafaudages, a été joueur au Stade Rodez Aveyron Basket (SRAB) avant d'en devenir le président.

Pour Vincent Bonnefous, le Stade Rodez Aveyron Basket (SRAB) est une deuxième famille. Ce club a toujours été le sien et, à 50 ans aujourd'hui, il ne compte plus les années passées à dribbler et à shooter, puis à encourager et, depuis maintenant plus de 10 ans, à présider. En 2005 en effet, le SRAB, à la recherche d'un nouveau président, se tourne vers ce patron qu'est Vincent Bonnefous : *« J'avais forcément le profil. Je connaissais le club de A à Z. Mes deux enfants y étaient alors licenciés et grâce à mon statut de chef d'entreprise, je pensais bien pouvoir apporter des solutions à un club déjà en proie à certaines difficultés financières ».*

« Il ne faut surtout pas que la passion dépasse la raison. »

Vincent Bonnefous comprend vite alors qu'il doit être un président partenaire. Et contribue ainsi au dynamisme associatif d'une ville et d'un territoire auxquels il est tant attaché. Même s'il sait que les retombées économiques seront difficiles à évaluer, il fonce en sachant que son tissu relationnel va forcément s'étoffer. Alors il s'investit chaque année un peu plus jusqu'à devenir le partenaire n°1 d'un club dont il ne manque aucun match à domicile. Aujourd'hui, le chef d'entreprise s'apprête à se consacrer à 100% à sa vie familiale et professionnelle. Mais, avant, il se permet de donner un dernier conseil au futur président du SRAB : *« Quand on est à la fois partenaire et président, il faut se forcer à rester raisonnable. Il ne faut surtout pas que la passion dépasse la raison ».*

Photo : **Frédéric GARRIGUES**

PUBLI-REPORTAGE

France Pare-Brise

Un expert au service de votre voiture

Fort de son appartenance à une franchise nationale -320 centres en France- et d'une équipe de techniciens qui connaissent parfaitement leur métier, le centre France Pare-Brise d'Onet-le-Château est devenu en sept ans le spécialiste local du vitrage automobile. Installé en bordure de la rocade ruthénoise, ce garage d'un genre particulier accueille tous types de véhicules, de la voiture au poids-lourds. « *Nous avons aussi un camion de pose à domicile pour les interventions chez les clients qui ne pourraient pas se déplacer. Mais aussi pour les réparations d'engins agricoles ou de travaux publics difficilement mobiles* », précise Christophe Durand, le gérant.

France Pare-Brise est capable d'apporter une réponse rapide à n'importe quel problème de vitrage automobile. Pare-brise fissuré, vitres latérales vandalisées… « *C'est réglé dans la journée ou le lendemain si on doit commander la pièce* ». Le centre d'Onet-le-Château a également développé d'autres prestations : rénovation d'optiques de phares et retrait des filtres solaires notamment. Agréé toutes assurances, il assume aussi toute la partie administrative de la réparation en faisant le lien avec les compagnies jusqu'au règlement. Un service qui renforce la qualité de la prestation et les relations avec les clients.

S'il reste un partenaire privilégié pour les particuliers, le centre France Pare-Brise d'Onet-le-Château a aussi gagné la confiance des professionnels. Les garagistes, comme les carrossiers, sont de plus en plus nombreux à se tourner vers ce spécialiste pour sous-traiter leurs travaux de réparations de vitrages automobiles.

® RÉSEAU france PARE-BRISE

France Pare-Brise
34, rue de la Solidarité
12850 Onet-le-Château
Tél. 05 65 42 58 97

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12 h et 14 h à 18h30 et le samedi de 8h30 à 12 heures.

La caravane publicitaire de RAGT Semences, sur la route du Tour de France, est constituée de ces 4 véhicules et d'un char.

Deux filiales RAGT mais un seul braquet : le sport

Le sport fait partie intégrante de la culture de la société. Et ça va faire 100 ans que ça dure !

En entreprise, diversification ne rime pas toujours avec harmonisation. À la RAGT, c'est pourtant le cas. Et cela va faire bientôt 100 ans que cela dure : « *Le sport devait être dans les gènes du créateur* », annonce d'emblée Fabrice Raynal, le responsable Partenariats, Sponsoring et Relations extérieures de la holding aveyronnaise. « *Parce qu'en Aveyron, sans doute plus qu'ailleurs, un sou est un sou* », RAGT Plateau Central a très vite pratiqué une politique de relations publiques en devenant le partenaire d'équipes sportives locales. Et ce n'est pas la création, puis le développement d'une autre filiale, qui allait semer le désordre dans la maison. Bien au contraire. Avec RAGT Semences, les dimensions n'étaient plus les mêmes. Les objectifs non plus. Les stratégies devaient donc être différentes : « *RAGT Semences, ce sont 18 filiales commerciales présentes dans 75 pays. Il fallait un vecteur de communication porteur* ». Ce vecteur, ce sera le cyclisme avec, notamment, une équipe professionnelle alignée au départ du Tour de France. « *C'était en 2004* », se souvient encore Fabrice Raynal. Depuis 2012, cette « *stratégie cyclisme* » se concrétise par des partenariats signés avec les organisateurs de quelques-unes des plus grandes Classiques mais aussi du Tour de France. Les images relatives à cette dernière épreuve étant reprises dans 190 pays : « *Le marché mondial offre des opportunités que le marché français, pour le moins saturé, ne présente plus. La verdure de nos paysages traversés par le peloton est la meilleure publicité que l'on puisse faire à nos semences* », conclut Fabrice Raynal.

1

2

Photos : **ASO B.Bade, ASO A.Broadway**

1 - Le véhicule amiral du dispositif de RAGT Semences dans la caravane publicitaire sur la route du Tour de France.
2 - RAGT Semences parraine le classement par équipe sur le Tour de France. Le protocole offre une importante visibilité à la marque sur les médias du monde entier.

RAGT
Rue Emile Singla
BP 3331 - 12033 RODEZ Cedex 9
Tél : 05 65 73 41 00

Sophie Cépière

La maille en héritage

Dans son atelier de Maleville, Sophie Cépière crée avec passion des vêtements féminins qui racontent son univers mais aussi son histoire familiale.

Sophie Cépière sait raconter des histoires avec du fil. La créatrice de vêtements en maille est en effet capable, à partir d'une simple bobine, de dérouler la trame d'un savoir-faire vieux de sept générations. Héritière d'une lignée de tisserands, tailleurs, filateurs, bonnetiers, « *tous aveyronnais* », Sophie Cépière a eu la chance de grandir au foisonnement de l'artisanat. Après avoir appris toutes les étapes de la confection -apprentissage des matières, dessin, coupe, façonnage, tricotage- auprès de sa mère Maryse, également couturière et créatrice, elle traduit depuis 2008 son amour pour ces métiers rares dans sa propre marque. Son atelier-boutique, installé zone de Marcouly à Maleville, est ainsi devenu le gardien de la tradition familiale. Sophie Cépière y crée des modèles de vêtements en maille naturelle, inspirés de toutes les femmes. « *Dans mes clientes, j'ai*

Les vêtements en maille de la créatrice sont vendus dans sa boutique de Maleville, et un peu partout en France, dans les magasins de créateurs multimarques.

Sophie Cépière imagine 65 modèles pour chaque collection : été comme hiver.

La marque française de vêtements Sophie Cépière oscille entre un style épuré et décalé, une silhouette dynamique et intemporelle.

« Tout est réalisable et correspond toujours à 100% à ce que j'avais imaginé. »

beaucoup de personnalités : classiques, extravagantes, rondes… J'ai beaucoup d'estime pour chacune d'elles et je fais en sorte que toutes puissent se sentir bien et belles ». Sophie Cépière fabrique donc robes, spencers, tuniques, pantalons, vestes, manteaux, écharpes, accessoires… Avec du fil 100% lin, de la soie, de la pure laine mérinos ; des boutons en bois, en corne, en métal… *« Jamais de matière synthétique ! C'est dans mes gênes et c'est bien plus sain pour tout le monde ».*

La créatrice, qui travaille à l'instinct, peut compter sur son équipe, *« une toute petite structure de cinq personnes »,* pour donner corps à tous ses rêves. *« J'ai formé l'ensemble de mon personnel. C'est long mais j'estime que c'est ma mission de transmettre et d'entretenir ce savoir-faire. Et puis ça vaut le coup ! J'ai aujourd'hui à mes côtés des collaborateurs qui sont compétents. Ils ont surtout l'envie de faire ce métier-là et offrent à ma créativité une liberté sans limite ».* Franges, mailles ajourées, en relief ou plissées, *« tout est réalisable et correspond toujours à 100% à ce que j'avais imaginé. Je m'en rends compte quand j'observe mes clientes dans ma boutique qui me sert de laboratoire : notre travail est magnifique. Parce qu'il est réalisé dans la complicité. Et parce qu'il est porteur de belles valeurs : le respect et la liberté des femmes ».* Tous les vêtements Sophie Cépière portent d'ailleurs l'étiquette : *« Créé et fabriqué en France avec amour et passion ».*

Texte : **Mélisa GUENDOUZI** - *Photos :* **Christian BOUSQUET**

Sophie Cépière
ZA de Marcouly - 12350 Maleville
Tél : **05 65 65 66 92**
www.sophiecepiere.com
fibrenaturelle-sophiecepiere@orange.fr

Go & Live

pour découvrir le monde autrement

A 55 ans, Jean Burdin, président de « Go & Live », ne manque ni d'imagination ni d'ambition(s) pour faire de l'Aveyron le berceau de voyages pour découvrir le monde autrement.

Comment peut-on être à la tête d'un groupe leader dans son secteur d'activités en France tout en restant un homme de l'ombre ?

Jean Burdin. Pour moi, la situation que vous décrivez n'a rien de paradoxal. Je crois que l'on peut réussir sans faire de la communication à tout va. Pour ce qui me concerne, j'ai toujours préféré une communication bien ciblée.

Justement, tapons dans le mille et parlez-nous de ce groupe « Go & Live » dont le siège social est basé à Rodez.

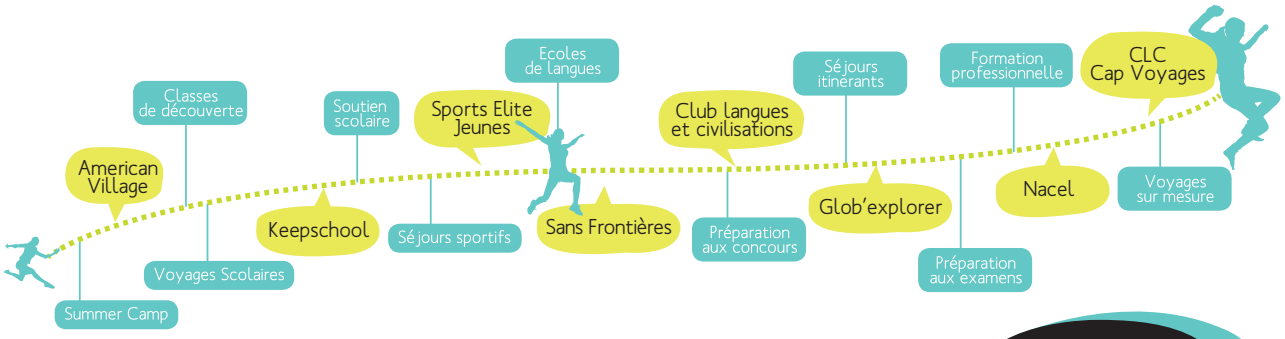
J. B. Tout d'abord une précision. On parle des 60 ans, mais, en réalité, le groupe est beaucoup plus jeune. Il a été créé il y a tout juste quatre ans pour regrouper, sous une seule et même bannière, un nombre croissant d'entreprises dont la plus importante et la plus ancienne, en l'occurrence *« Club Langues et Civilisation »*, a bien, elle, 60 ans.

« CLC », c'est d'ailleurs l'entreprise qui a justifié votre retour en Aveyron…

J. B. Oui, moi l'enfant né à Bourg-en-Bresse mais qui a grandi et commencé ses études à Rodez avant de les poursuivre à Toulouse. Je suis ensuite parti faire mon service militaire à La Réunion où je suis finalement resté 6 ans. Ce n'est qu'en 1990 que j'ai retrouvé la Métropole et Rodez. A la tête de *« CLC »*, François Huc était à la recherche d'un directeur financier. Dix ans plus tard, quand il a fait valoir ses droits à la retraite, il m'a confié les clés.

Comment passe-t-on de la structure entreprise à l'entité groupe ?

Progressivement, étape par étape. Les rachats d'entreprises se sont succédé mais l'ensemble manquait de lisibilité pour nos clients potentiels. C'est la raison pour laquelle j'ai créé le Groupe *« Go & Live »* en 2013, groupe qui représente, après le récent rachat de *« Sans Frontières »*, un ensemble de 10 marques différentes qui emploie 178 salariés, dont 122 à Rodez.



GO & LIVE Group

Comment, avec un tel profil, peut-on vivre caché, surtout en territoire rural comme le nôtre ?

J. B. Nous ne vivons pas cachés. Simplement, je crois aux valeurs aveyronnaises qui font du travail, du sérieux, de la cohérence, du travail d'équipe de vrais critères de réussite. Personnellement, je me considère plus utile et plus performant dans mes murs, à la tête de mes équipes, que sur la scène médiatique, fût-elle locale.

Les chiffres font de votre groupe une véritable industrie du secteur tertiaire. Si vous aviez un slogan à mettre en avant, quel serait-il ?

J. B. « *Nos machines outils sont nos hommes et femmes salariés. Notre matière première, ce sont les enfants du monde et leurs familles* ».

Et si vous deviez définir votre « produit fini » ?

J. B. Je parlerais d'une prestation qui vise à faire découvrir, aux familles de la planète, le monde autrement. Entendez par-là en terme de langues, de cultures et de tourisme.

Dîtes-nous alors quelle est votre potion magique ?

J. B. Juste les ingrédients car il ne faut pas trahir les secrets. Je parlerais de politique prix, de quantité et de qualité, d'innovations à la fois intellectuelles et technologiques.

Quelles sont vos prochaines ambitions ?

J. B. Continuer à grandir en fidélisant nos familles clientes. Étoffer notre offre de prestations pour faire de « *Go & Live* » un partenaire de tous les âges de la vie. Continuer à promouvoir l'image de la France à travers le monde. Rodez et l'Aveyron commencent à être connus dans le monde entier grâce au Musée Soulages. Notre objectif est de faire de « *Go & Live* » un autre repère du savoir-faire local.

Propos recueillis par **Cyrille COSTES**
Photo : **Michèle Sani et Go&live**

Go&Live
Rue de la Comtesse Cécile
CS 33333 - 12033 RODEZ CEDEX 9
contact_web@goandlive.com

Au Gaec des Trois Lacs

éleveurs par passion

Leur petit millier de brebis donne du lait et de la viande. Jean-Luc Belet, Thierry Durand et Julien Gavalda, leur offrent un terrain de jeu grand de 130 hectares sur les hauteurs du Truel.

« Un animal, quel qu'il soit, rend ce que vous lui donnez », expliquent les trois hommes.

Ils sont ce que l'on pourrait appeler des agriculteurs heureux. Enfants du rural, ce qu'ils aiment, c'est patrouiller d'une parcelle à l'autre sur leurs terres du Lévézou. 130 hectares, entre les lacs de Villefranche-de-Panat, Salles-Curan et Saint-Amans, sur lesquels ils élèvent deux troupeaux de brebis. En tout, Jean-Luc Belet, Thierry Durand et Julien Gavalda sont à la tête d'un petit millier d'ovins, toutes productions confondues. Le lait de leurs lacaunes sert à fabriquer le roquefort Papillon. Leur viande alimente la marque Lou Paillol, un label rouge régional qui célèbre les races rustiques.

« Nos brebis sont des formules 1 en terme de production de lait. »

Regroupés depuis 2007 au sein du Gaec des Trois Lacs, ces agriculteurs se posent en effet en gardiens de la race lacaune. Les organismes de sélection font d'ailleurs appel à leur savoir-faire en matière d'élevage pour travailler à l'amélioration de cette emblématique brebis du secteur de Roquefort. Jean-Luc Belet, Thierry Durand et Julien Gaval-

da pourtant l'affirment : « *Nos ovins n'ont rien de particulier. Si ce n'est que ce sont des formules 1 en terme de production de lait !* ». Leur alimentation est particulièrement soignée : des céréales cultivées sur place ; du foin sec « *comme on le faisait autrefois* » et un complément en protéines. Pour le reste, c'est la nature qui reste maître… « *On ne s'improvise pas paysan sans prendre de risques. Ça fait partie de notre travail* », rappellent ces trois associés devenus exploitants par passion.

Avant la ferme, tous ont exploré le monde du salariat dans des domaines très différents. Les travaux publics pour Jean-Luc Belet ; l'agriculture, version technique, pour Thierry Durand ; et le paysagisme pour Julien Gavalda, le plus jeune des trois, qui n'attendait que l'outil de travail pour sauter le pas de la reconversion. Le boulot à plusieurs, sous la forme du Gaec, leur offre aujourd'hui de la souplesse et une forme de sécurité. « *On a un week-end sur trois et on a le droit d'être malade !* ». Des privilèges plutôt rares dans l'agriculture, réputée chronophage. Mais ces trois-là l'assurent : « *La nature, la terre, les animaux, c'est ce qui nous plaît. Ce n'est pas de la communication ; nous sommes véritablement portés par l'amour du métier* ».

Texte : **Mélisa GUENDOUZI** - *Photos :* **Franck TOURNERET**

Gaec des Trois Lacs
Bois de Lazac - 12430 Le Truel

Au Gaec des Trois Lacs, chacun a ses spécialités et les tâches sont bien réparties. « Il suffit de bien s'entendre et de ne pas penser qu'à soi. L'égoïsme n'a pas sa place dans notre organisation ».

Frédéric Garrigues Studio Fegari

Le portraitiste place l'art dans son objectif

Après six belles années dans son studio du quartier Saint-Cyrice, le photographe ruthénois Frédéric Garrigues s'offre un nouvel espace de travail à Bourran. Un atelier aux dimensions exceptionnelles qui favorise le confort des clients autant que la créativité de l'artisan.

Il s'attache depuis longtemps à explorer les rapports humains. Son travail en témoigne. Dans sa capacité à s'approprier les moments de complicité en famille ou entre amis. Dans son aptitude à traduire les émotions liées aux grands événements de la vie : naissances, mariages, anniversaires… Frédéric Garrigues, photographe ruthénois, est *« avant tout portraitiste »*. Un talent que le jeune homme exerce principalement en studio. Ce printemps, il s'offre d'ailleurs un nouvel espace de travail en déménageant du quartier Saint-Cyrice, où il était historiquement installé depuis six ans, vers Bourran. Un changement d'adresse qui se confond avec une envie d'évolution professionnelle, après un stage avec Dominique Giannelli, photographe sacré meilleur ouvrier de France. *« Sa façon de travailler nécessitait un atelier adapté : une grande surface et pas de pilier »*.

Un cyclorama inédit dans la région

À Bourran, Frédéric Garrigues dispose de 160 m² qui distribuent un salon d'attente pour les clients, un studio pour les portraits individuels, et -c'est là la nouveauté- un vaste cyclorama de 50 m². Cet outil tout en rondeur de 13 mètres de large ouvre de nouvelles perspectives au photographe. « *Désormais, mon studio n'est plus un frein à ma créativité* ».

Grâce à cet écrin de blanc tendu, aux dimensions et à la profondeur jamais vues en Midi-Pyrénées, Frédéric Garrigues peut accueillir des groupes jusqu'à vingt personnes. « *Le champ des possibles est infini. On pourrait imaginer, par exemple, qu'un biker viennent se faire photographier avec sa moto ! C'est tout à fait réalisable, ici, à Rodez* », insiste-t-il. Le photographe, qui travaille aussi avec les entreprises, rappelle par ailleurs que le lieu a été prévu et pensé pour le confort de ses clients, particuliers comme professionnels. « *J'avais envie que les gens se sentent comme à la maison* ». Un sentiment renforcé par l'accueil que leur réservent Frédéric Garrigues et Mariane, sa collaboratrice. Très attaché à l'humain, le jeune homme compte en effet sur ce nouveau studio pour entretenir les relations de confiance déjà bien établies avec ses clients. L'artisan entend aussi s'affirmer professionnellement. « *Mon métier de portraitiste est une discipline artistique. Et ce cyclorama est un moyen de renforcer mon identité et de consolider mon statut d'auteur-photographe* ».

Texte : **Mélisa GUENDOUZI**

Frédéric Garrigues, auteur photographe portraitiste
Studio Fegari : **05 65 71 45 05**
4 avenue de Bourran - 12000 Rodez
contact@studiofegari.com - www.studiofegari.com
https://www.facebook.com/photographe.rodez/

Séances photos d'art sur rendez-vous uniquement.
Photos d'identité sans rendez-vous.
Portraits d'enfants, grossesses, naissances, couples, familles.
Reportage d'entreprise, portrait corporate.

PUBLI-REPORTAGE

La Terrasse de Bozouls
Le terroir en bouche

Sur sa Terrasse de Bozouls, avec vue exceptionnelle sur le canyon, Frédéric Compagnon propose une cuisine de pays, locale et responsable.

Saucisse fraîche, coupée, marinée et poêlée ; pommes de terre en terrine au laguiole vieux ; pavé de bœuf aubrac sauce au roquefort… L'Aveyron est à la carte de La Terrasse de Bozouls ! Dans ce restaurant de pays, à l'aplomb du fameux canyon, les viandes, les fromages, les vins et les bières proviennent -autant que possible- des champs et productions alentours.

En reprenant la Brasserie de la Terrasse en décembre dernier, le chef, Frédéric Compagnon a donné une nouvelle impulsion qualitative et locale à ce nouveau restaurant entièrement dédié à l'Aveyron. Il s'est en effet engagé dans une démarche de terroir. « *Une envie, un besoin de proximité* » qui relèveraient presque d'une madeleine de Proust. Ancien chef d'entreprise dans le bâtiment, inspiré par une mère cordon-bleu, Frédéric Compagnon a toujours trouvé une échappatoire dans la culture culinaire, devenue au fil du temps une véritable passion. « *En vacances, j'ai toujours fait le tour des restos et des marchés. J'ai toujours eu ce goût véritable pour les produits de qualité* ».

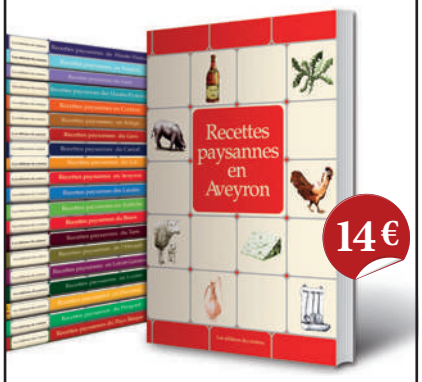
Pour sa Terrasse de Bozouls, le chef se sert donc naturellement chez le boucher du village. Il complète son panier chaque jeudi au marché de Bozouls ou directement chez les producteurs locaux. « *Nous avons dans le coin de très bons agriculteurs et artisans avec lesquels je travaille volontiers* ». Résultat ? Des recettes traditionnelles -aligot, salade aveyronnaise, magret, tripous…- dans l'assiette ; et côté brasserie, des boissons -vins de Marcillac, Estaing ou Millau, bières et limonades de Saint-Geniez-d'Olt-et-d'Aubrac, qui sont autant de vitrines pour le département et ses circuits-courts. Frédéric Compagnon offre ainsi une cuisine engagée et respectueuse des producteurs, des produits locaux comme de l'environnement.

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

Ouvert 7 jours/7, midi et soir.

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

Tarte à la tomate

un fond de pâte salée, de la tomme de brebis (ou à défaut du gruyère)
un peu de moutarde, des tomates fraîches, sel, poivre, thym

Étaler en couche fine la moutarde sur le fond de tarte, recouvrir de fromage râpé ou en lamelles, aligner par-dessus de belles tranches de tomates épaisses.
Arroser d'un filet d'huile neutre ou d'huile d'olive, saupoudrer de thym, saler, poivrer et mettre à four chaud.
Vous pouvez aussi rajouter des brisures de roquefort à la place du thym.

Brigitte Covinhes
Ferme auberge de Boutavy

Clafoutis aux cerises

Pour 6 à 8 personnes :
400 g de cerises,
130 g de farine,
3 œufs,
100 g de sucre
50 g de beurre
2 verres de lait
1/2 paquet de levure
vanille
1 pincée de sel

Mélanger dans une terrine la farine, le sucre, le sel et la levure.
Séparer les blancs des jaunes, ajouter les jaunes avec le lait dans la terrine. Mélanger. Ajouter ensuite le beurre fondu. Monter les blancs en neige et les ajouter à la pâte.
Disposer les cerises équeutées et lavées au fond d'un plat beurré, ajouter une cuillerée de sucre sur les cerises.
Verser la pâte dessus et cuire à four moyen 35 mn environ, jusqu'à ce qu'un couteau planté dans la pâte ressorte propre.

Simone Brégou
Ferme auberge du Bonmarty

Nos coups de cœur

FÊTE DE LA MUSIQUE

21 juin 2017

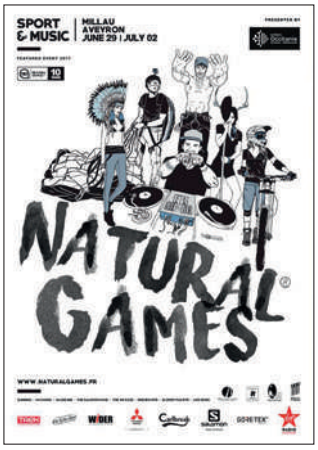
La 36ème édition de la Fête de la musique 2017 à Rodez aura lieu le mercredi 21 juin prochain.

Pour l'occasion, artistes et groupes de musique vous donnent rendez-vous dans les cafés-concerts à Rodez.

Découvrez également les scènes installées dans des lieux de Rodez, comme rue Cambon.

Pour ne rien manquer de la Fête de la Musique de 2017 à Rodez :

http://www.ville-rodez.fr/



FESTIVAL NATURAL GAMES

du 29 juin au 2 juillet 2017

Cette année, le rendez-vous ultime des accros de sport et de musique débarque à Millau !

Le natural game rassemble les meilleurs grimpeurs, kayakistes, slackliners, parapentistes et riders VTT du monde au cœur d'un territoire authentique inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Site de La Maladrerie
12100 Millau

Horaires : de 8h à 3h00

Tarif : Gratuit

Pour plus d'information :
Comité d'organisation
contact@naturalgames.fr
www.naturalgames.fr

MÉDIÉVALES DE NAJAC

du 3 au 5 juin 2017

Oyé oyé !

Replongez au cœur du XIII[e] siècle avec les médiévales de Najac !

Marché et campement médiéval, spectacle de fauconnerie-rapaces, musique, chants, danses, visites de la forteresse, spectacles de chevalerie avec démonstrations de combat et tournois équestres

Village de Najac -12270 Najac

Horaire : dès 10h

Tarifs : de 1€ à 10€
(réservations à l'office de tourisme)

Pour plus d'information :
Association Najac Médiéval,
najacmedieval@aliceadsl.fr
Facebook :
Les médiévales de Najac

ATELIER TAPAS

17 juin 2017

Il fait chaud, il fait beau, le temps des tapas entre amis ou en famille est arrivé ! Rendez-vous avec M. Ferrié pour un atelier haut en couleurs et saveurs.

Centre cuturel
« Sainte Geneviève sur Argence »
12420 Argences-en-Aubrac

Horaire : dès 14h30

Tarif : 11€ (sur inscription)

Atelier organisé par l'Argence Gourmande (sur inscription)

Pour plus d'information :
Argence Gourmande
06 62 57 90 95

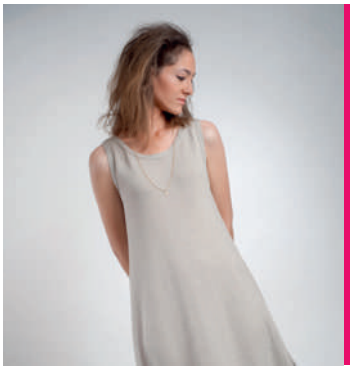
LA CASA

En ces jours ensoleillés, ce restaurant Italien nous a fait voyager ! Décoration sympathique, accueil chaleureux, assiette généreuse et savoureuse : La Casa vous régalera.

du mercredi au dimanche
de 12h à 15h / 19h à 23h

39bis, rue Droite - 12500 Espalion

Contact : 05 65 48 00 04



Coup de cœur ÉCO'Aveyron

SOPHIE CÉPIÈRE
Créatrice de vêtements en maille

ZA de Marcouly - 12350 Maleville
Tél : 05 65 65 66 92
www.sophiecepiere.com
fibrenaturelle-sophiecepiere@orange.fr

La Grande Récré
nos moments préférés
Route d'Espalion
Lieu-dit l'Estreniol
12850 Onet-le-Château

Les randonnées Fun Ebike
Entre amis ou en famille, partez à la découverte de l'Aveyron
au guidon de nos petites motos tout terrain électriques,
accessible aux débutants comme aux confirmés.
Nous vous proposons un ensemble de parcours variés et
adaptés qui vous émerveilleront tout au long de la randonnée.
Le tout, dans une ambiance
à la fois conviviale
et en respect avec l'environnement.
AIR GLOBE.com
www.air-globe.com
06 20 76 95 28
fun-ebike

HONDA
The Power of Dreams
Venez découvrir le nouvel Honda X-ADV
HONDA
Concessionnaire Exclusif depuis 1983 SARL MOTOCHOC
La Mouline - 12510 OLEMPS - Tél. 05 65 68 12 70 - motochoc.rodez@wanadoo.fr

E.Leclerc DRIVE

NOUS, C'EST NOTRE
SOURIS
QUI FAIT
LES COURSES !

leclercdrive.fr
Vos courses en 1 clic !

OUVERTURE PROCHAINE

E.Leclerc Drive
La Primaube

E.Leclerc Drive
Rodez Saint-Eloi

E.Leclerc Drive - à coté de l'hyper
Onet le Château/Comtal

retraits du lundi au samedi de 9h à 19h00