Atout AVEYRON

L'Humain au cœur de l'économie

FINTA !
Les voix du territoire

Atout DOSSIER

Economie circulaire
Le recyclage dans les starting-blocks

N°34 - FÉVRIER - MARS 2023

E.Leclerc
Onet le Château

En 2023 , la distribution de prospectus dans les boites aux lettres C'EST FINI !

AGISSONS ENSEMBLE !

CE QUI COMPTE DANS UN PROSPECTUS, CE SONT LES PROMOS PAS LE PAPIER

Retrouvez toutes vos promotions et encore plus... sur votre application E.Leclerc.

Suivez nous sur MON E.LECLERC

E.Leclerc
Onet le Château

AVEC L'APPLICATION MON E.LECLERC, VOUS AUREZ TOUJOURS NOTRE DERNIER CATALOGUE DANS LA POCHE.

TOUTES NOS PROMOTIONS
SCANNEZ - MOI !

. TOUS VOS CATALOGUES
. TOUS VOS BONS DE RÉDUCTION
. VOTRE LISTE DE COURSES À PARTAGER
. VOS TICKETS DE CAISSE

Suivez nous sur MON E.LECLERC

Sommaire

5 RÉGIS NAJAC
Troubadour à la fine lame

6 CAFÉ PANDORE
Gourmand et vivant

9 BOUVET MOULES & INJECTION
Une gamme colorée pour le quotidien

11 LA PÂTISSERIE SAINT-JACQUES
Un patrimoine millavois qui perdure

13 INNOVATION VÉHICULES DOUX / IN'VD
L'écomobilité rurale qui fait changer les consciences

17 LES JARDINS DE YÜSRA
Maraîchers engagés

20 LE CAFÉ DU MARCHÉ
Bientôt des ateliers de torréfaction

24 DOSSIER - ECONOMIE CIRCULAIRE
LE RECYCLAGE DANS LES STARTING-BLOCKS

32 MATIÈRES D'EXPRESSION & ARC FUSION
De verre et de fer

35 MENUISERIE COMBY
Le sur-mesure n'est pas une option

37 LES GRANGES D'UCAFOL
Se reconnecter à la nature sauvage en Aubrac

38 CLUB D'ENTREPRISES
La Mêlée Ruthénoise

40 COUP DE COEUR - LES JUMEAUX
Fêtent 30 ans de chanson française

42 COUP DE COEUR - FINTA !
Les voix du territoire

45 COUP DE COEUR - FROMAGES ET TERROIRS VIVANTS
Un ouvrage qui réhabilite le lait cru

édito

Transformer des matières pour limiter les pollutions et la consommation de ressources liées à la fabrication de produits neufs... le recyclage ne date pas d'hier mais devient chaque jour une exigence de plus en plus cruciale. En Aveyron, des projets sont nés grâce au dynamisme et l'envie d'entreprendre de personnes convaincues. De l'autoentreprise au groupe d'envergure internationale, en passant par le mode associatif, le recyclage sur notre territoire se décline selon des enjeux évidemment différents !

Notre équipe est allée questionner ces acteurs aveyronnais du recyclage, qui défendent les fruits et légumes moches (Lou Gaspillou), lancent une recyclerie (Grenier Saint-Affricain), développent des composteurs pour adresser la problématique des biodéchets (UpCycle)... aux côtés d'acteurs historiques comme Braley, expert multi-métiers du traitement des déchets, et la SNAM, spécialiste du recyclage des batteries.

A l'aune de ce dossier, nous vous souhaitons, chères lectrices, chers lecteurs, une année 2023 belle, sereine et raisonnée. La promenade dans ces pages d'Atout Aveyron vous amènera également du côté des artisans, ceux des couteaux, du bois, du verre et du fer, d'un maraîcher engagé, d'une créatrice de cosmétiques bio, d'une association défendant l'écomobilité, d'un gîte écologique, du podcast de Lola Cros qui fait parler l'Aveyron sous toutes ses coutures depuis deux ans..... Les gourmands se rassasieront de nos reportages au sein d'une pâtisserie reprise par un frère et une sœur motivés, d'un restaurant hybride chaleureux et d'un café adepte de torréfaction artisanale de grande qualité. Bonne lecture !

Agnès d'Armagnac, rédactrice en chef

FABRIQUÉ EN AVEYRON

Retrouvez tous les sujets de ce numéro sur notre site : www.atoutaveyron.fr

Atout Aveyron - Magazine gratuit Économique Bimestriel - Directrice de publication : Solange Perez
Rédactrice en chef : Agnès d'Armagnac - Journalistes: Agnès d'Armagnac, Charlotte Izzo, Marie Boudon, Cyrille Costes, Julie Bonnemoy
Photo de une : Elodie Lachâtre - Crédits Photos : Fred Garrigues, Elodie Lachâtre, Franck Tourneret - Conception maquette / Publicité / PAO : SPOT2COM
Imprimeur: Grapho 12 - Tirage : 10 000 exemplaires
Adresse Atout Aveyron : 3 rue Corbière - 12000 Rodez - Rédaction: atout.aveyron@gmail.com - Régie publicitaire EC'Laure : 05 65 78 43 86 regiepub@eclaure.fr
Commerciaux : Laure Colin - 07 70 27 65 57- Guilhaume VAL - 06 85 43 56 55
Reproduction interdite. Les textes et les photographies sont la propriété des auteurs de la société éditrice.

Publi-REPORTAGE

© Franck Tourneret

GoldUnion

Parce que votre métal précieux le mérite bien !

Estimation gratuite mais aussi rachat de vos bijoux, pièces, montres en or et autres orfèvreries en argent massif, telle est la raison d'être de ce groupe en plein essor qui est le n°1 français de son secteur d'activités.

Créé il y a déjà 15 ans en région parisienne, Gold Union est un groupe en plein essor qui développe son expertise à travers tout le pays. Ce développement vient de faire étape en Aveyron. Depuis novembre dernier, l'hyper-centre ville de Rodez accueille en effet une des 40 agences actuellement réparties sur le territoire français. Ce développement s'explique essentiellement par l'expertise d'un savoir-faire, expertise reconnue par l'agrément « Monnaie de Paris ». Gold Union est en effet une société spécialisée dans le traitement des métaux précieux que sont l'or et l'argent. Vous voulez connaître la valeur de vos bijoux, de vos pièces, de vos montres en or et autres orfèvreries en argent massif ? Pas de doute, Gold Union est votre interlocuteur privilégié. Au 13 rue du Touat, Adrien Alary vous attend, avec ou sans rendez-vous, pour vous donner une valeur précise de votre patrimoine : « *Toutes nos évaluations sont établies à partir du cours officiel du métal or* », précise le responsable ruthénois. Si cette estimation gratuite vous satisfait et si vous souhaitez alors devenir vendeur, Gold Union rachète immédiatement, prêt à régler la transaction par chèque ou encore par virement : « *Si cette activité de rachat reste le cœur de notre métier, nous sommes aussi capables de répondre aux attentes des personnes en quête d'investissements. Nous vendons des lingots, lingotins et autres pièces d'or qui viendront enrichir le patrimoine de nos clients* », poursuit Adrien Alary. Pour ce spécialiste de l'estimation et du recyclage des bijoux, Rodez et l'Aveyron ne devraient être qu'une étape. A l'horizon 2024, ce sont en effet une centaine d'agences que l'entreprise francilienne espère bien gérer sur l'ensemble du territoire national.

GoldUnion
LA RÉFÉRENCE DU RACHAT D'OR

13 rue du Touat - 12000 Rodez
05 82 24 00 51 | www.goldunion.fr

Régis Najac

Troubadour à la fine lame

Un couteau pliant au bout rond : voilà ce que fabrique Régis Najac, créateur au cœur libre, dans son atelier d'artisan pur jus au cœur de Najac.

Il y a un peu d'Astérix dans le personnage. « *Je suis un artiste, un farfelu, pas conformiste ; je tiens à mon indépendance* », confie Régis Najac. L'artisan coutelier qui porte le nom du village aveyronnais (il fallait le faire), est un électron libre mû par des envies de créativité, habile de ses mains et musicien à ses heures perdues. Il sera passé dans sa jeunesse, par la Marine, l'aquariologie (il a créé l'aquarium du Célé à Figeac) puis le bâtiment, pour se lancer il y a 12 ans dans la confection de ce couteau de la paix, le Najac, au bout arrondi. « *J'ai créé la légende autour de ce couteau, et avec cet aspect populaire, cet imaginaire, cela a fonctionné !* »

Si la lame du Najac – c'est aussi le nom du fameux couteau – est découpée par Forge de Laguiole, en sous-traitance, c'est Régis Najac qui fabrique les manches dans son petit atelier chargé de machines, de couteaux de tout type, de photos de Mélenchon et de posters. « *J'aime bien faire des manches avec des matériaux qui ont une histoire* », sourit-il dans sa moustache. Beaucoup de manches en chêne du coin, mais aussi réalisés à partir de poutres du 13e de la Maison du Gouverneur à Najac, d'un morceau de bois de la barque de Georges Brassens, de manches de guitare, de bois de cerf et d'os de chameau, et plus modernes, d'acrylique colorée ou de brisures de pots de yaourt. C'est la Maison Mercorne, en Lozère, qui lui fournit « *une gamme fabuleuse* », des plaques ne demandant qu'à être transformées, polies et montées d'une lame.

Aujourd'hui, frisant les 70 ans, Régis Najac aimerait bien commencer à transmettre sa passion. « *Je pourrais avoir une production plus industrielle, mais je ne suis pas un homme d'affaires* », souligne-t-il. Plutôt que de penser stratégie de développement, l'artisan du couteau de la paix préfère aller jouer de la guitare et chanter ses chansons, là où le vent le mène.

Texte : **Agnès d'Armagnac** - Photos : **Franck Tourneret**

Le Najac

18 rue du Bourguet, 12270 Najac
lenajac@orange.fr – **06 73 84 56 36**
www.lenajac.com
Couteau Le Najac

Café Pandore

Gourmand et vivant

Au cœur du petit village de Sainte-Croix, près de Villefranche-de-Rouergue, Anne Daniellou et Oriane Journeau offrent un lieu de restauration cosy, privilégiant le local et le bio, accueillant également friperie, ateliers et événements culturels.

Des bouquets de fleurs séchées sur les tables, une tapisserie déco qui met en valeur une petite cave à vin, un coin friperie avec canapé en velours… Dans un bel espace, le Café Pandore accueille les visiteurs avec charme, ce mélange de modernité, de style et de vintage pétillant qui met immédiatement à l'aise. Ce pétillant, il se retrouve chez la maîtresse des lieux, Anne Daniellou. Après dix ans comme serveuse du côté de Paris, Lyon et la Suisse, elle décide de monter son affaire avec sa compagne Marie-Charlotte qu'elle rencontre à Cajarc : ce sera L'Oïlo, restaurant à Tour-de-Faure près de Saint-Cirq-Lapopie, dont elles reprennent la gérance en 2018.

« *Un jour, je suis venue dans cet ancien restaurant à Sainte-Croix car il y avait du matériel à vendre,* raconte Anne Daniellou. *Or, le lieu était disponible à la location : on s'est lancées dans l'aventure, tout en conservant L'Oïlo qui est plus saisonnier !* » Un an de réaménagement plus tard, le Café Pandore ouvre ses portes début 2022. Une révolution pour cette ancienne auberge, qui a été une institution dans le village pendant de nombreuses années sous le nom de Chez Ausset – avant de devenir un café associatif.

Responsable de salle, Anne Daniellou a trouvé en Oriane Journeau, ancienne figure du Pied de Poule à Villefranche-de-Rouergue, une partenaire idéale en cuisine. « *On offre ici une cuisine créative, de saison, locale, ouverte sur le monde, avec un accent sur le bio, la pêche raisonnée, le vin 100% en biodynamie* », avance Oriane Journeau. Les deux complices partagent le même tempérament passionné, généreux, une alchimie qui les fait fourmiller d'idées pour faire du Café Pandore « *un lieu de vie* ». Ateliers couture, rencontres avec des vignerons, spectacles, concerts, espace friperie… « *On aime la culture, la musique* », appuie Anne. Un lieu gourmand et vivant, à leur image.

Texte : **Agnès d'Armagnac** - Photos : **Elodie Lachâtre**

Café Pandore

170 route du Bourg, 12260 Sainte-Croix
06 19 83 91 40 | lecafepandore@gmail.com
@lecafepandore
Ouvert du mercredi au samedi de 16h30 au soir,
le dimanche de 11h (brunch) au soir

De gauche à droite : Anne Daniellou (gérante), Claire Mazerand (chef de partie froide), Oriane Journeau (chef), Louise Masson (serveuse)

Lycée Agricole Privé de Rignac

Des professionnels qui parlent à des futurs professionnels

La proviseur Anne-Marie Prunet a tenu à « professionnaliser » son équipe pédagogique en confiant des missions de formation à des intervenants extérieurs. Ce panachage d'enseignements dispensés par des enseignants et des professionnels est valable tant pour la branche agricole que pour celles concernant les aménagements paysagers et les métiers de la piscine, les trois spécialités de l'établissement rignacois.

LYCÉE AGRICOLE PRIVÉ DE RIGNAC
21 route de Villefranche - 12 390 Rignac
05 65 64 50 40

Apprendre, c'est bien. Pratiquer avec des professionnels, c'est encore mieux. Faire de ses élèves de véritables acteurs de leur apprentissage, tel est le crédo d'Anne-Marie Prunet. Des intentions aux actes, la proviseur du Lycée Agricole Privé de Rignac a franchi le pas. Depuis des années déjà, elle a tenu à « professionnaliser » ses équipes pédagogiques en confiant des missions de formations à des professionnels venant enseigner auprès des 190 lycéens ou apprentis.

Exploitants agricoles, paysagistes et piscinistes ont ainsi rejoint les équipes de professeurs. Travaux dans la ferme pédagogique de Bernussou à Villefranche, cours théoriques sur les élevages bovin, ovin, équin mais aussi méthodes de gestion d'une exploitation agricole pour les uns ; travaux dans les ateliers du lycée et dans des espaces verts du territoire pour apprendre les techniques en aménagement paysager, électricité, maçonnerie, construction et entretien des piscines,... pour les autres - à Rignac, la formation se fait dans mais aussi hors les salles de cours.

Parmi les professionnels intervenant au lycée : Florent Brégeon, paysagiste à Cardaillac (Lot), Emilie Graham, paysagiste à Figeac, Frédéric Martzloff, électricien à Rignac, Julien Bedos, paysagiste à Bordeaux, Damien Forgnier, paysagiste à Parisot (82)... La méthode n'a pas tardé à faire ses preuves. « *A l'issue de leur formation, si un quart des diplômés poursuivent leurs études post-bac, trois quarts sont déjà prêts à franchir le pas de l'installation ou de l'entrée sur le marché du travail* », concluent deux professionnels, Olivier Serieye et Julien Wolf, devenus enseignants à temps plein au lycée. Le premier est exploitant agricole à Auzits, ancien Président des Jeunes Agriculteurs, toujours impliqué dans le monde professionnel agricole et le second ancien élève du Lycée, cofondateur de l'entreprise SAJEV à Maleville.

© Elodie Lachâtre

Bouvet Moules & Injection

Une gamme colorée pour le quotidien

Fabricant de moules pour l'injection des matières plastiques, l'entreprise familiale Bouvet a su s'implanter durablement et user de la langue occitane pour proposer une série d'objets du quotidien en plastique made in Aveyron.

C'est en 2011 que Pierre Bouvet reprend l'entreprise familiale, fabriquant à Brusque depuis 1988 des moules en acier qui serviront à reproduire diverses pièces industrielles ou mécaniques en plastique. Très rapidement, le jeune patron aveyronnais décide de développer des produits en interne pour assurer un fonds de roulement à l'entreprise, et cherche alors un objet dont tout le monde pourrait avoir besoin.

La tapette à mouche s'impose en 2013 comme une évidence. « *Neuf tapettes sur dix sont produites en Chine et vu le nombre de mouches qu'on a par ici, j'ai pensé que ça pourrait marcher. En cherchant une appellation marrante et locale, j'ai repensé à la manière dont jurait mon grand-père en patois quand il me reprochait de trop parler. Fascagat, il disait ! Cela veut dire « fait chier » en occitan.* »

La tapette à mouche Fascagat est un succès, à tel point que le 1er avril 2013, TF1 y dédie un reportage... « *J'ai cru à une blague au début, mais aujourd'hui certains clients prennent cinq tapettes d'un coup pour en offrir à toute la famille. Nous sommes les seuls en Occitanie à faire de la vente grand public.* » L'entreprise diversifie alors sa gamme de produits Fascagat et développe une boîte à œufs, des gobelets réutilisables, et la petite dernière : une raclette à givre. Des créations labellisées Fabriqué en Aveyron, au grand plaisir de Pierre Bouvet. « *Nous avons exposé pour la première fois au salon Fabriqué en Aveyron en septembre dernier,* confie le dirigeant de Bouvet Moules & Injection. *Nous y avons reçu un très bel accueil du public qui donne envie de réitérer l'expérience !* »

Texte : **Julie Bonnemoy** - Photo : **Fred Garrigues**

Bouvet Moules & Injection

Rue du Vivier, 12360 Brusque
contact@bmiaveyron.com
09 66 97 94 92

Sandrine Rouquet

Sève de bouleau « Entre Sol et Ciel »

Après le succès de sa première récolte, Sandrine Rouquet s'apprête à remettre en bouteille le précieux élixir fourni par les arbres de ses ancêtres dans la forêt de Ronsignac, sur le Lévézou.

© Fred Garrigues

La sève de bouleau a l'apparence et la transparence de l'eau ; un goût agréable ; mais surtout, des propriétés exceptionnelles. Connue pour détoxifier le foie et drainer les reins, diurétique, elle apporte au corps les minéraux, oligoéléments et vitamines qu'elle puise dans le sol. Et avec eux, la vitalité. Habituellement utilisée à jeun, en cure de 21 jours, on l'apprécie à l'arrivée du printemps, quand le corps élimine les toxines pour refleurir après l'hiver – à l'égal de la nature.

Pour Sandrine Rouquet, devenir « bétulicultrice » est une reconversion aussi inattendue que naturelle : « *La forêt est venue à moi* ». En revenant sur la terre de ses aînés, la centaine de bouleaux du bois familial s'est imposée comme une évidence. Elle s'est alors formée et équipée, et a improvisé une première récolte. Résultat : elle a été dévalisée, et les retours sont très enthousiastes. Peut-être parce que sa sève « *fraîche et énergisante* » a « *quelque chose en plus* » qu'elle attribue à son regard d'énergéticienne et à l'attention qu'elle porte aux arbres. « *Je suis avec les bouleaux comme avec mes proches, je leur parle, je prends soin d'eux, je les honore. Et je pense que ça se ressent dans la sève, j'ai l'impression qu'elle me ressemble.* »

Alors cette année, Sandrine va « *brancher* » tous ses arbres. Selon la lune et la météo, la récolte sera disponible début mars. Il est déjà possible de pré-commander par mail ; les informations sur les points de livraison (dans les secteurs de Rodez, Millau, Réquista et Saint-Affrique) seront communiquées sur les réseaux sociaux. Et comme la sève de bouleau s'inscrit dans une démarche générale « *de bien-être, d'alignement du corps, de l'âme et de l'esprit, de connexion à la nature et de reprise de pouvoir sur sa santé* », cette année signera aussi pour Sandrine Rouquet le retour à Ronsignac de son activité de « *thérapeute holistique* ».

SANDRINE ROUQUET
SÈVE DE BOULEAU
« Entre Sol et Ciel »
Ronsignac - 12410 Salles-Curan
06 71 59 85 86
sandronsignac@gmail.com
Sève de Bouleau Ronsignac

Millau

La Pâtisserie Saint-Jacques

Un patrimoine millavois qui perdure

En reprenant la pâtisserie historique de la place du Mandarous de Millau, Sami et Mirvette El Jaza ont fait le pari de préserver les traditions qui les ont précédés en apportant une touche de saveurs fraternelles.

A la fin de leurs études respectives, de pâtisserie pour Sami et de commerce international pour Mirvette, le frère et la sœur de 27 et 29 ans ont décidé de s'allier en reprenant la pâtisserie Saint-Jacques, tenue par Stéphane et Sylvie Balke. Sami avait réalisé son apprentissage auprès de Stéphane Balke, qui était également l'ancien chef scout de Mirvette, et c'est ainsi qu'un tandem a supplanté l'ancien, en juin 2021. « *Sylvie et Stéphane voulaient transmettre à une nouvelle génération de pâtissiers. C'était plus une transmission qu'un rachat* », confie Sami. Mirvette approuve : « *Notre volonté n'était pas de changer le nom de l'enseigne puisque la pâtisserie existe depuis très longtemps et a une réputation bien ancrée. Nous avons souhaité garder la même exigence et qualité avec les desserts classiques que la clientèle a toujours appréciés* ».

Dans leur vitrine, les clients pourront donc retrouver le célèbre Laguiole, une mousse au gianduja aux noisettes du Piémont d'Italie avec un intérieur de crème brûlée et son biscuit moelleux aux noisettes, ou encore le Beffroi, une pâtisserie en forme de tour en hommage au beffroi de Millau. Les jeunes repreneurs apportent leur touche personnelle avec de nouvelles douceurs comme la tartelette pralinée pistache à l'ancienne. Avec au cœur de leur travail, le goût de la qualité, du haut-de-gamme, la volonté de « *transmettre à notre tour les méthodes traditionnelles de la pâtisserie française, et faire connaître au consommateur une farine meilleure pour la santé notamment* », souligne Mirvette. Le duo a à cœur de travailler avec des fournisseurs français au maximum, se fournissant en farine auprès d'un meunier du Tarn installé en label rouge et bio.

Texte : **Julie Bonnemoy** - Photos : **Fred Garrigues**

Pâtisserie Saint-Jacques

4 place du Mandarous, Millau
05 65 60 04 03

ASSAD

Des services à domicile pour tous...

- AIDE PERSONNALISÉE
- SERVICES MENAGERS
- GARDE D'ENFANTS
- SERVICE DE SOINS INFIRMIERS
- EQUIPE SPECIALISÉE ALZHEIMER
- PORTAGE DE REPAS
- CENTRE DE FORMATION
- ERGOTHERAPIE
- GARDE DE NUIT ITINÉRANTE
- ASSISTANCE INFORMATIQUE
- PETIT BRICOLAGE - JARDINAGE
- TÉLÉASSISTANCE
- CENTRE DE SOINS INFIRMIERS

ASSAD Rodez
10, boulevard Laromiguière 12000 Rodez
05 65 68 33 66
Site internet : assad12.com
Mail : contact@assad12.com

Horaires d'ouverture :
du Lundi au Vendredi 8h/12h - 14h/17h

ASSAD Espalion
16, avenue de Saint-Pierre 12500 Espalion
05 65 44 08 79
Site internet : assad12.com
Mail : centredesoins@assad12.com

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

Castelnau-Pegayrols

Innovation Véhicules Doux / In'VD

L'écomobilité rurale qui fait changer les consciences

Partenaire du Parc naturel des Grands Causses, l'association In'VD localisée à Castelnau-Pegayrols planche sur l'écomobilité en milieu rural de moyenne montagne.

Expérimentant depuis plus de 15 ans des moyens de locomotion plus respectueux de l'environnement, Michel Jacquemin, menuisier de métier installe son premier kit électrique sur un vélo en 2009, la même année qu'il rencontre Hélène. « *Michel est un fou de vélo, il m'a fait plonger dans ses réflexions écologiques et ses expérimentations et depuis, nous n'avons jamais arrêté* », raconte Hélène Jacquemin. Leur vie est devenue une aventure qu'ils mettent au service de leur association In'VD (Innovation Véhicules Doux), qui agit pour les mobilités alternatives en milieu rural de moyenne montagne. Elle regroupe une quinzaine de véhicules mis à disposition de leurs 300 adhérents et gérée en collégiale par neuf co-présidents. Dans leurs trajets quotidiens, ils utilisent un vélo assisté électriquement que Michel a pensé et qu'un constructeur d'Occitanie, QBX, conçoit et fabrique. « *C'est un modèle adapté qui protège des intempéries et qui peut accueillir deux personnes. Et puis en pédalant, on libère des endorphines, donc on s'amuse toujours bien plus qu'en voiture !* »

In'VD

10 Chemin des Vignes - 12620 Castelnau-Pegayrols
info@invd.fr - **06 78 07 31 96**
www.invd.fr/

La joie de vivre de ce duo dynamique est fructueuse car l'association est devenue partenaire de l'Ademe (projet eXtrême Défi), qui va tester dès le mois de janvier 2023 leurs prototypes en conditions réelles en lien avec une vingtaine de constructeurs français et européens. « *L'idée, c'est de travailler main dans la main avec les constructeurs et aussi de faire changer les mentalités, et pour cela, il faut faire essayer ces nouveaux modes de déplacement.* »

Texte : **Julie Bonnemoy** - Photos : **In'VD**

© Elodie Lachâtre

CUISINES NICOLAS B

Du nouveau au rond-point de Fontanges !

Le déménagement des Cuisines Nicolas B en septembre dernier du parc d'activité de la Gineste au rond-point de Fontanges caractérise un nouvel élan pour l'entreprise aveyronnaise. Depuis 20 ans, l'enseigne spécialisée dans l'aménagement de cuisines haut de gamme s'est ancrée durablement dans la région, rayonnant même sur tout le territoire français.

Lorsque l'on pousse la porte du nouveau showroom des Cuisines Nicolas B, c'est un décor épuré et majestueux qui s'offre à nos yeux conquis. Déjà, l'extérieur du bâtiment habillé de noir et de larges baies vitrées, prévient le visiteur d'une expérience étonnante. A l'intérieur et sur plus de 400 m², ce sont des cuisines sobres et spacieuses aux matériaux nobles qui s'exposent telles des œuvres d'art, tandis que des pièces de mobilier : luminaires design, tables et chaises, sont mises en scènes avec goût, valorisées par la toile noire des murs et du plafond.
« *Outre la cuisine, nous proposons une prestation d'architecte d'intérieur, pour aménager tous vos espaces, salons, salle de bain, bibliothèque, dressings…De plus, notre système de réalité virtuelle permet à chacun une immersion totale dans son futur projet* » note Emilie, qui saura dessiner votre intérieur en phase avec vos souhaits.

« *Ce magasin que l'on a entièrement dessiné est une vraie finalité professionnelle pour nous, on est chez nous et on s'y sent bien* » souligne Nicolas, chef d'orchestre de cette réalisation.

Le sens de l'écoute, la personnalisation et la créativité sont autant de valeurs au cœur des Cuisines Nicolas B.

N'hésitez pas à franchir les portes de leur nouveau showroom !

CUISINES
Nicolas B

LEICHT

CUISINES NICOLAS B. - LEICHT
Giratoire de Fontanges
Avenue de Vabre - 12850 Onet-le-château
Tél. **05 65 68 09 62** | www.**cuisines-nicolas-b**.fr
: Cuisines NicolasB

Les Jardins de Yüsra

Maraîchers engagés

La terre du Ségala abrite depuis quelques années la ferme de Mathieu Corre et Charlotte Ardailles : un hectare de plein champ, bientôt 2600 m² de serre, des poules. Un maraîchage biologique et original, placé sous le signe de l'expérimentation, de la diversité des produits et du respect profond de la nature.

Malgré des souvenirs d'enfance à la ferme, Charlotte et Mathieu ne sont pas issus du milieu agricole. Quand ils se reconvertissent dans le maraîchage, ils substituent donc au schéma classique de transmission familiale beaucoup d'expérimentation et de débrouillardise. Résultat : « *un regard différent sur les techniques habituelles* » malgré les erreurs et difficultés.

Emmenés par la volonté de « *faire le plus naturellement possible* », ils luttent contre les injonctions de rendement et d'uniformité, défendant un ensemble de pratiques fondamentales : « *zéro produits, zéro bâches au sol, zéro hybrides* ». Un maraîchage passionnant, ancestral et respectueux de la biodiversité, mais qui demande aussi plus de temps et d'engagement. Et pour accompagner ce « *retour aux bases de l'agriculture* », leur philosophie est à « *zéro revente* » : sur leur étal, on ne trouve que ce que donne la terre de Fournaguet.

Au fil des saisons, le couple cultive ainsi 80 espèces de fruits et légumes, déclinées en de nombreuses variétés (une cinquantaine… rien que pour les tomates). Ils veulent « *tout essayer* » : avec eux, on découvre le goût de produits disparus ou inconnus, allant du pak choï aux kiwis, melons anciens ou courges multicolores… Le terroir du Ségala est généreux ; il devient aventurier.

Sur les marchés de Rodez et Villefranche, leur stand est toujours joliment dressé – « *un moment de plaisir* » pour Charlotte, « *même à 4h du matin* ». Présents à la boutique « Pays'en Direct » aux Moutiers, on retrouve leurs produits à la carte des restaurants locaux – La Table de Bezonnes, Le Douzoulet, ou chez Noëmie Honiat. Et chaque mercredi soir, le couple fait revivre la tradition de la vente directe à la ferme, recréant à Fournaguet un précieux lien social.

Texte : **Charlotte Izzo** - Photos : **Franck Tourneret**

Les jardins de Yüsra

lesjardinsdeyusra@gmail.com
06 48 50 49 17

SOLEÍ Menuiserie

Quand solidité et durabilité riment avec luminosité

© Elodie Lachâtre

SOLEÍ Menuiserie met sa fibre artisanale au service de vos intérieurs à rénover, mais aussi de vos extérieurs que vous souhaitez voir plus fonctionnels, plus confortables et plus esthétiques.

SOLEÍ, comme soleil en patois provençal. L'entreprise éponyme, anciennement Menuiserie Bouissou à La Primaube, n'a jamais aussi bien porté son nom. La PME aujourd'hui gérée par Philippe Gallien et Lucie Durand vous propose d'apporter un véritable rayon de soleil à tout ce qui fait votre quotidien à la maison : « *Nous sommes spécialisés dans les réaménagements et les rénovations intérieures, comme dans les transformations de vos extérieurs* ». Les dirigeants savent de quoi ils parlent. Fenêtres, baies vitrées, volets, stores, portes d'entrée ou de garage, escaliers, verrières mais aussi terrasses, garde-corps, vérandas, pergolas ou encore portails ou clôtures n'ont en effet plus aucun secret pour eux et pour leur équipe aujourd'hui forte d'une vingtaine de collaborateurs.

Une expertise qui est le fruit de plus de 30 années d'expérience qui ont permis à l'entreprise de se forger une véritable identité. « *Nos spécificités sont doubles. Même si nous avons un savoir-faire en métallerie et en serrurerie, nous avons fait de la matière alu notre vrai cœur de métier. Notre autre caractéristique, c'est notre dimension artisanale. Contrairement aux industriels, nous nous caractérisons par du travail exclusivement sur-mesure en étant notamment capable de produire des formats dits hors standards* », explique ainsi Lucie Durand.

Interlocuteur privilégié des architectes de tout le département intervenant sur des chantiers concernant une clientèle faite de professionnels et surtout de particuliers, Soleí a fait de ses ateliers de la ZA Les Amourals à la Primaube un site de découpe, d'assemblage et de fabrication pour des produits finis uniques en leur genre, en acier ou en aluminium, qui vont optimiser votre cadre de vie au quotidien. La politique d'entreprise laisse aussi une grande place à tout ce qui touche à l'innovation et à la diversification. Le dernier Salon de l'Habitat de Rodez a ainsi permis à la PME primauboise de présenter au public son dernier-né, le gazébo, alias nouvel espace de vie, véritable havre de paix venu enrichir le confort et l'esthétisme de votre jardin. Plus que jamais, intérieur et extérieur de votre cadre de vie n'ont plus aucun secret pour l'entreprise Soleí.

SOLEÍ
menuiserie

8 rue des Cazals – Zone Artisanale Les Amourals
12 450 Luc-la-Primaube
05 65 71 49 99 | www.solei-aveyron.fr
contact@solei-aveyron.fr

Marie-Christine Navarro

Caroline Frayssines

Juan Gonzalez

Le Café du Marché

Bientôt des ateliers de torréfaction

De l'agriculture à la torréfaction, la poigne de Marie-Christine Navarro et son sens des affaires ont fait du Café du Marché une marque de renom à Rodez, pour la qualité de son café torréfié 100% aveyronnais.

Marie-Christine Navarro découvre l'univers du café en 2008 alors qu'elle est agricultrice et commercialise sur les marchés de la viande de chèvre et de chevreau. A 42 ans, elle fait la connaissance d'un torréfacteur qui va la former à sa nouvelle passion. « *La légende raconte que ce sont des chèvres qui ont découvert le café en Éthiopie en mangeant des baies par hasard. Le berger a expérimenté de les faire griller, la torréfaction est née ainsi. Moi aussi c'est grâce aux chèvres que j'ai découvert le café !* »

En six mois, elle devient torréfactrice et rencontre son importatrice. En 2010, elle crée son entreprise Le Café du Marché et dès 2014, sa fille Caroline Frayssines la rejoint pour ouvrir leur boutique. « *Je suis très admirative du parcours de ma mère, commerçante dans l'âme. On se complète bien et on prend les décisions ensemble* ». En 2020, Marie-Christine embauche Juan Gonzalez, un torréfacteur colombien, pour proposer à ses clients des cafés grands crus : un coup de poker puisqu'ils ne se sont encore jamais rencontrés avant l'embauche !

Le succès est au rendez-vous, et elles envisagent de développer courant 2023 des ateliers de torréfaction dans leur nouveau laboratoire pour mettre en valeur le métier de torréfacteur. « *Le produit est de qualité si on a un bon torréfacteur, et aujourd'hui le consommateur veut voir ce qu'il déguste. C'est pour cela que nous allons proposer des ateliers découverte du monde du café adressés aux particuliers et aux professionnels* ».

Pour la mère et la fille, Le Café du Marché restera une entreprise familiale où chacun a son rôle à jouer : « *Notre philosophie c'est de garder un esprit de famille et de faire primer les relations humaines. Nous sommes des artisans torréfacteurs, et aveyronnais de surcroît !* » conclut Marie-Christine en riant.

Texte : **Julie Bonnemoy** - Photos : **Franck Tourneret**

Le Café du Marché

4 rue d'Armagnac, Rodez
www.torrefacteur-aveyron.fr
05 65 68 83 68
Le Café du Marché - @lecafedumarche12

Daniel Moquet

Donnez vie et couleurs à vos extérieurs

Pour aménager vos pas-de-porte, vos cours, vos allées et vos terrasses, réservez les 18 et 19 mars prochains : Christophe Chierici et son équipe DMSVA organisent des journées portes-ouvertes à Onet-le-Château. L'occasion de découvrir le savoir-faire et la philosophie de l'entreprise.

La pandémie Covid et les confinements qui ont suivi ont changé les comportements de Monsieur et Madame Tout le Monde. Notamment ceux des propriétaires qui ont voulu aménager l'intérieur et l'extérieur de leur demeure, gage d'un bien-être accru au quotidien. Le printemps arrive et nombreuses sont les personnes qui souhaitent passer du temps à l'extérieur, pour profiter du soleil et du grand air.

Christophe Chierici, c'est le patron de l'entreprise éponyme spécialisée dans les aménagements des cours, allées et terrasses qui entourent le domicile. Une entreprise qui emploie aujourd'hui cinq ouvriers spécialisés. « *La totale transparence de nos prestations est l'une des valeurs fondamentales de la Maison Daniel Moquet et ses 250 franchises implantées en France. Et cela fait près d'un demi-siècle que cela dure* », explique Christophe Chierici.

Expert technicien, l'entrepreneur castonétois est avant tout un grand pédagogue. Parce que chaque chantier est différent, parce que chaque contexte est unique, parce que les règlementations sont en perpétuelle évolution, il tient à expliquer à ses clients le pourquoi du comment : « *Chaque sol a sa propre nature, chaque terrain a ses propres pentes, chaque client a ses propres exigences. Nous sommes là pour être à l'écoute de ses attentes et pour lui apporter tous nos conseils de professionnels. L'objectif étant de mettre en avant nos capacités d'adaptation pour lui procurer totale satisfaction.* »
Les revêtements disponibles sont des exclusivités « Daniel Moquet », Fabriquant et Poseur. A l'arrivée, des sols de natures et de coloris multiples (sans colorants) et variés qui présentent une caractéristique commune, celle d'absorber l'eau comme de véritables éponges. L'entreprise réalise aussi des sols imperméables, comme des enrobés noir à chaud, des bétons décoratifs…

Journées portes-ouvertes les 18 et 19 mars à Onet-le-Château
Le concept a du succès puisque les demandes proviennent bien au-delà du Grand Rodez : « *Nous intervenons aux quatre coins du département, de Nasbinals à Réquista, de Villefranche à Laissac puisque nous sommes les seuls franchisés Daniel Moquet en Aveyron* », conclut Christophe Chierici qui vous attend nombreux avec son équipe, aux journées portes-ouvertes organisées au siège de la société les 18 et 19 mars 2023.
L'occasion de découvrir de nombreux parterres de démonstration qui ne manqueront pas de vous donner des idées d'aménagements personnalisés, en total respect de l'environnement. L'occasion, aussi et surtout, de rencontrer une équipe de professionnels porteuse d'une véritable philosophie d'entreprise.

© Franck Tourneret

Daniel Moquet signe vos allées

DANIEL MOQUET
ENTREPRISE CHRISTOPHE CHIERICI
224 Avenue de Vabre - 12850 Onet-le-château
05 65 42 09 94 | www.daniel-moquet.com

Atout DOSSIER

RECYCLAGE

Au coeur de l'économie circulaire, le recyclage fédère des initiatives variées en Aveyron. De Villefranche-de-Rouergue à Saint-Affrique, coup de projecteur sur des entreprises en plein essor.

Braley *Visionnaire sur la valorisation des déchets*

« Ne rien jeter et tout recycler », tel est le credo de cette entreprise créée par Christian Braley qui emploie une cinquantaine de salariés.

« *Ne jette pas cette boîte à sardines, elle peut servir en tant qu'abreuvoir pour nos lapins, non ?* » Christian Braley n'était alors qu'un jeune papa mais il avait déjà une longueur d'avance. Plus de 40 ans plus tard, quelque part entre Rodez et Sébazac, son entreprise attire tous les regards. La plus importante station de production et de distribution d'hydrogène et de gaz issus de méthanisation en France est ici. Si cet équipement ultra performant reste l'incontestable symbole de la modernité de l'entreprise, il a su laisser une place aux petits copains. Un distributeur à granulés bois en libre-service, une station de lavage qui utilise des eaux de récupération déminéralisées et 100% recyclées…

Recycler, un véritable état d'esprit qui a fait de ce fils de paysans de Bezonnes un chef d'entreprise visionnaire que toute « *la Région Occitanie envie à l'Aveyron* » (C'est la préfète qui l'a dit !). Donner une deuxième vie aux déchets, verts ou issus de l'activité industrielle. Recycler plutôt qu'enfouir. Voilà quel a été le fil conducteur de la montée en puissance de l'entreprise Braley d'abord connue pour ses fameuses bennes jaunes. Collecte, tri, recyclage et revalorisation des déchets ont fait d'elle un partenaire incontournable. Des industriels, des artisans, des commerçants, des collectivités mais aussi des particuliers. Rien ne pouvait entraver cette philosophie. Pas même les incendies de 2016 et 2017 qui ont détruit les centres de tri de Bozouls : « *Nous avons réussi à renaître de nos cendres et à rebondir encore plus haut. Nous avons investi 15 M€ dans la construction de deux centres de tri équipés, l'un d'une ligne de tri de déchets bois et déchets verts, l'autre d'une ligne de tri multiflux de Déchets Industriels Banals, et deux hangars voués au stockage des bennes et dont les toitures sont équipées de plus de 4 000 m² de panneaux photovoltaïques* », détaille Christian Braley.

Plus de la moitié de cet investissement concerne des machines technologiquement avancées : « *Il y a notamment un tapis robotisé par intelligence artificielle qui permet de trier six produits différents, à une fréquence ultrarapide. Cela permet de soulager les ouvriers dans leurs tâches répétitives* », poursuit le fils Ludovic. L'objectif est de traiter plus de 80 000 tonnes de déchets à l'horizon 2024. L'entreprise aujourd'hui gérée par les enfants Ludovic et Ludivine veut faire passer son taux de valorisation des déchets, qui était de 47% avant les incendies, à plus de 80%.

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

Christian Braley raconte sa vie dans une bande-dessinée, "La vie d'un enfant du Causse", dessinée par l'illustrateur Mathieu et publiée l'automne dernier.

Lou Gaspillou

La seconde chance des fruits et légumes moches

Cuisinier de métier, Maxime Couet concocte soupes de fruits, tartinades et gaspachos à l'aide de fruits et légumes invendus.

Préparations sucrées abricot safran ou fraise estragon, sirop gingembre citron vanille, soupes de fruits nectarine citron vert, coulis de tomates orientales, soupe carottes chou-fleu curry, tartinables champignons balsamique cumin ou tajine de légumes du soleil… Dans ses créations culinaires, Maxime Couet a mis tout son amour de la gastronomie et de l'alliance des saveurs. Il y a aussi mis ses convictions, celles d'un jeune homme convaincu de l'intérêt de recycler les fruits et les légumes moches, pour le bien de la planète tout autant que le plaisir de nos papilles.

La cuisine, il est tombé dedans lorsqu'il était petit : ses parents étant restaurateurs. Après le lycée hôtelier de Villefranche, à 20 ans, Maxime Couet devient le chef du restaurant L'Epicurien dans la bastide villefranchoise, puis reprend le restaurant familial, L'Ardoise pendant deux ans. C'est pendant la crise sanitaire, sur les marchés où il revend fruits et légumes, que lui vient l'idée de créer son activité autour du recyclage de ces produits qui sont jetés à cause d'un mauvais look ou d'une peau abîmée. Lou Gaspillou voit le jour en juin 2021 et aujourd'hui, la petite entreprise qui rachète les invendus auprès d'un grossiste à Montauban et de quelques producteurs bio locaux, a mis au point une cinquantaine de recettes. « *A ma petite échelle, je veux faire réagir les gens sur la nécessité de sortir de l'image du fruit parfait*, argumente Maxime Couet. *J'ai déjà récupéré 2 tonnes de marchandises qui auraient été jetées !* »

Labellisé Fabriqué en Aveyron, Lou Gaspillou parcourt les marchés et vend en ligne sur son site web. Une activité débordante pour l'entrepreneur de 26 ans qui doit tout seul récupérer les produits, cuisiner, préparer, vendre… « *J'espère en 2023 produire plus, être revendu chez des distributeurs, avoir quelqu'un avec moi pour m'aider. Cela me permettrait de développer le culinaire, d'accompagner les clients avec des recettes : de donner du plaisir aux gens !* »

Texte : **Agnès d'Armagnac** - Photos : **Elodie Lachâtre**

Lou Gaspillou

170 chemin de la Borie des Pères
12200 Villefranche-de-Rouergue
www.lougaspillou.fr
contact@lougaspillou.fr | **06 51 35 47 25**

A la tête d'UpCycle et de Mayran Industries, Grégoire Bleu table sur la création de 40 emplois en Aveyron d'ici trois ans.

UpCycle

Des composteurs innovants fabriqués par Mayran Industries

C'est à Mayran en Aveyron qu'UpCycle a implanté son site de fabrication de composteurs électromécaniques en 2021. Le bras industriel d'une entreprise innovante, qui a fait du recyclage des biodéchets son cheval de bataille.

« *Une boîte parisienne présidée par un Breton, qui arrive à Mayran, cela a été considérée avec prudence au départ mais aujourd'hui, il y a beaucoup de bienveillance et d'intérêt ;* souligne Grégoire Bleu, président d'UpCycle et de Mayran Industries. *En Aveyron, il y a une hospitalité incroyable. Des députés, des maires sont venus nous rencontrer, Richard Ferrand est venu inaugurer Mayran Industries en juillet 2021, la Région nous soutient en devenant actionnaire !* » UpCycle, qui réunit une vingtaine de collaborateurs, a mis au point des composteurs électromécaniques pour biodéchets, connectées et dotées de systèmes de pilotage de l'apport de déchets. C'est son partenaire industriel montpelliérain Fabtec, qui en venant acheter une machine dans une ancienne usine de peinture à Mayran, près de Rodez, a vu l'opportunité d'y installer la fabrication en série de la gamme de composteurs.

Depuis quinze mois, Mayran Industries et ses 11 employés produisent l'élément phare de la PME – une trentaine de composteurs sont déjà sortis, destinés aux 80 clients partagés entre structures d'insertion, collectivités et entreprises. « *Quand on sera performant sur cette gamme, on amènera ici la production de nos autres produits, les broyeurs et les bornes d'apport de déchets. On espère créer 40 emplois à Mayran d'ici trois ans !* »

Riche d'un vrai savoir-faire sur des machines silencieuses, ergonomiques et résistantes, UpCycle lance aussi début 2023 en Aveyron l'activité de remise à neuf de composteurs utilisés. « *Fabriquer en France permet ce genre de choses* », déclare Grégoire Bleu, dans la logique d'économie circulaire qui est au cœur d'UpCycle.

« *Nos valeurs ? L'humilité d'abord, car nous posons une pierre dans ce combat contre le réchauffement climatique. Et la connexion à la terre ; notre métier permet à la terre d'exprimer sa fertilité, grâce au compost.* » Toujours en effervescence, UpCycle attaque le défi des nouvelles matières à composter, les matériaux techniques comme les filets de pêche biodégradables. « *Jusqu'où composter ?* », la question cruciale pour repousser les limites du recyclage.

Texte : **Agnès d'Armagnac** - Photos : **Franck Tourneret**

UpCycle

www.upcycle.org
bonjour@upcycle.org
UpCycle et Mayran Industries

SNAM

Des ambitions sur le lithium-ion

La SNAM a abandonné, cet automne, sa nouvelle filiale Phenix Batteries. Et se concentre sur son cœur de métier, le recyclage de batteries, avec un projet d'investissement de 20 M€ jusqu'en 2028. Le point avec Cornelius Fink, arrivé à la tête de la SNAM en juin 2022.

Les batteries lithium-ion – présentes dans les smartphones, les ordinateurs et les véhicules électriques – étant en forte hausse dans le monde, le marché du recyclage de ces batteries représente un gâteau appétissant. Pour la SNAM (130 employés à Viviez et 40 à Saint-Quentin-Fallavier en Isère), il s'agit « *d'accroître les capacités de production* » pour faire face à cet afflux de produits, explique Cornelius Fink. Le nouveau président de la SNAM, de nationalité allemande, est arrivé à la tête de l'entreprise en juin dernier, après que les actionnaires (le Groupe Floridienne belge est majoritaire) ont remercié Eric Nottez suite à des divergences de vision notamment sur la rentabilité de la nouvelle filiale Phenix Batteries.

Portant sur la fabrication de batteries à partir de batteries recyclées, cette dernière avait cristallisé beaucoup d'espoir et d'investissements, pour être finalement abandonnée. « *Auparavant, les fabricants d'équipements tablaient sur une durée de vie des batteries de sept ans,* justifie Cornelius Fink. *Avec le recul, ils parlent aujourd'hui de 15 ans et plus, ce qui a un gros impact pour Phenix Batteries, qui récupèrerait des batteries en moins bonnes conditions et beaucoup moins de volumes* ». La SNAM a donc proposé aux 18 employés de sa filiale de réintégrer la maison mère ; quant au bâtiment situé au cœur de Decazeville, il est réemployé pour des usages de stockage majoritairement.

Année chaotique pour la SNAM avec cet échec et pourtant, l'avenir est synonyme de croissance avec un plan d'investissement de 20 M€ jusqu'en 2028 pour augmenter la capacité de recyclage Li-ion. Numéro un en Europe sur le recyclage des batteries cadmium, leader sur le segment du nickel-hydrure métallique, la SNAM axe sa stratégie sur le lithium-ion. « *Notre objectif est d'ajouter 2500 tonnes de traitement aux 1200 tonnes de capacité de traitement des batteries Li-Ion à horizon 2024, soit 3700 tonnes* », annonce Cornelius Fink. Une première enveloppe de 12 M€ sur deux ans sera dédiée aux équipements de recyclage, à un nouveau bâtiment, un nouvel espace de stockage et le recrutement de neuf personnes. La montée en puissance continuera avec « *une deuxième phase à partir de 2026 pour ajouter encore 2500 tonnes, pour arriver à 6200 tonnes au total* ». Ambition : devenir le numéro un dans le sud de l'Europe – les concurrents allemands étant bien implantés dans le reste du continent européen.

Texte : **Agnès d'Armagnac** - Photos : **Elodie Lachâtre**

SNAM

Avenue Jean Jaurès, 12110 Viviez
www.snam.com

Stéphane Grenet

Le Grenier Saint-Affricain

Carton plein pour la recyclerie

La recyclerie de Saint-Affrique a ouvert ses locaux en avril 2022 et sa notoriété ne cesse de grandir. A son origine, quatre amis visionnaires qui ont souhaité enclencher une transition écologique dans le sud Aveyron.

Lorsque Joël Vidal, Stéphane Grenet, Jean-Marc Robine et Jean-Luc Taillefer découvrent le succès de la recyclerie de Saint-Geniez-d'Olt-et-d'Aubrac, précurseur sur le territoire aveyronnais, ils flairent la bonne idée. Vivant entre Saint-Affrique et Millau, ces entrepreneurs dans l'âme, engagés dans le social, décident en 2021 de contribuer à leur manière à la revalorisation des déchets.

« *Quand on voit l'énormité de ce qu'on jette, c'est monstrueux. L'Europe a mis en place une politique pour aider les communes à réduire leurs déchets et éviter au maximum l'enfouissement. Nous avons constaté qu'il n'y avait aucune initiative de ce genre dans le sud Aveyron, alors nous sommes allés voir le maire de Saint-Affrique. Il avait des locaux disponibles à proximité de la déchetterie : tout est allé très vite !* » raconte Joël Vidal.

En quelques mois, ils se forment auprès de l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) et demandent au Parc naturel des Grands Causses de réaliser une étude de faisabilité afin d'étendre leur projet à tout le sud Aveyron. Soit en développant des recycleries ou des points relais à côté de chaque déchetterie, soit en aidant d'autres associations à s'implanter.

« *Depuis notre lancement, ce sont près de deux tonnes de déchets par semaine que nous collectons rien qu'aux alentours de Saint-Affrique. On parvient à recycler 75% des déchets qui sont déposés soit en les réparant, soit les revendant. Notre succès croît parce que les gens comprennent bien l'intérêt écologique et économique d'acheter de seconde main !* »

Avec déjà trois salariés, 105 membres et 30 bénévoles, le prochain cheval de bataille du Grenier Saint-Affricain est de devenir un organisme social d'insertion. Pour que leur « *action soit utile à tout le monde* » !

Texte : **Julie Bonnemoy** - Photos : **Fred Garrigues**

Le Grenier Saint-Affricain

2 rue Jean Boudou,12 400 Saint-Affrique
05 65 99 94 05 - lacyclade12@gmail.com
Recyclerie « Le grenier Saint-Affricain »

La Boutique du Menuisier

Un déménagement synonyme de nouvel élan

En s'installant en décembre Zone Artisanale Bel-Air à Onet-le-Château, la Boutique du Menuisier gérée par Audrey Bel a fait d'une pierre deux coups. Placée en bordure immédiate de l'axe Rodez – Decazeville, l'entreprise a gagné en visibilité. Regrouper sur un même site vitrine commerciale et matériels et marchandises a aussi permis de gagner en praticité.

Vingt ans, le bel âge ! Pour fêter comme il se doit cet anniversaire symbolique, la Boutique du Menuisier de Rodez vient de s'offrir un cadeau à la hauteur de l'événement. L'année 2022 a en effet marqué les 20 ans d'appartenance au réseau de distribution créé par la société Castes Industrie à Villefranche-de-Rouergue. Un réseau qui compte aujourd'hui plus de 150 Boutiques du Menuisier en France dont six en Aveyron. Preuve, si besoin était, que le concept a du bon et rencontre le succès attendu.

Experte en matière de travaux de rénovation mais aussi de constructions neuves, La Boutique du Menuisier est spécialisée dans la fourniture et la pose de menuiseries extérieures, dans les aménagements d'intérieurs (portes, placards…) mais aussi dans les pergolas, les portails et autres stores. Le tout en mettant en avant le savoir-faire aveyronnais et en proposant des fabrications locales faites de bois, de PVC ou encore d'alu : « *Nous proposons également les menuiseries dites mixtes c'est-à-dire alliant bois et alu* », précise Audrey Bel.

Cette gérante ruthénoise, depuis sept ans à la tête de l'entreprise créée par son père, table sur ce déménagement et cette nouvelle organisation centralisée pour « *donner un nouvel élan à une entreprise qui compte aujourd'hui une dizaine de salariés dont cinq poseurs* ». Continuer à grandir et à se développer tout en conservant sa dynamique à la fois familiale et conviviale, telles sont en effet les ambitions de la nouvelle Boutique du Menuisier à Rodez.

LA BOUTIQUE DU MENUISIER

411 rue des Orfèvres – Zone Artisanale de Bel-Air

12 850 Onet-le-Château

05 65 42 99 36 | www.laboutiquedumenuisier.fr

© Elodie Lachaize

Matières d'Expression & Arc Fusion

De verre et de fer

Mère et fils, Géraldine et Théo Latieule déploient leurs talents au sein d'un atelier de métallerie, serrurerie, menuiserie et vitrail à Bozouls. Entre artisanat et art, découverte d'un duo créatif, pour une déco unique.

Géraldine Latieule est maître verrier et décoratrice d'intérieur depuis 2007 à Barriac. Au cœur de ce village chargé d'âmes artistes, elle décide de racheter une grange à deux étages en 2019. Un étage que son fils Théo va investir, tant le virus créatif est atavique. « *J'étais ouvrier agricole quand un jour je me suis retrouvé avec une meuleuse dans les mains. J'ai adoré ça ! Une formation de serrurier métallier plus tard, j'investissais l'étage du bas, quand ma mère soudait, œuvrait, dessinait en haut* », raconte Théo Latieule.

Au travers de sa marque Arc Fusion, ce dernier répond à tous les projets de décoration intérieur et extérieur, tout comme aux marchés d'envergure. « *Que ce soit des objets géants ou petits, du luminaire aux meubles sur mesure, je travaille essentiellement l'acier et le bois et me fournis principalement en Occitanie.* »

Quant à Géraldine, alias Matières d'Expression, elle travaille tous matériaux et supports. « *Après des études d'arts plastiques aux Beaux-Arts, je suis aujourd'hui maître verrier, artiste peintre, stucateur et peintre en décoration* », énumère l'artiste aux mille talents. Elle rénove et crée aussi des vitraux en bâtiments anciens ou contemporains, seule ou en collaboration avec la vitrailliste Émilie Séguret, avec qui elle projette d'ailleurs de mettre en place des ateliers à thème.

Texte : **Marie Boudon** - Photos : **Fred Garrigues et Arc Fusion**

Matières d'Expression & Arc Fusion

Lieu-dit Barriac, 12340 Bozouls
06 77 72 84 45 - 06 32 69 38 06
arcfusion12@gmail.com
www.arcfusion-creation.com
@arcfusions / @matieres.d.expression

DG Diagnostic

Expert en tous diagnostics immobiliers

Depuis 2017, la société de Danielle Nayral répond à tous les besoins de diagnostic immobilier sur les territoires de l'Aveyron, du Lot, de la Lozère et du Tarn-et-Garonne. Avec toujours, un souci de compétence, de clarté et d'exigence dans l'accompagnement des clients.

Diagnostic gaz, électricité, plomb, amiante, termites ou énergétique (DPE) ; état des risques ou autres lois Carrez ou Boutin… À l'heure de vendre, de louer ou de réaliser certains travaux, la législation française impose la présentation d'évaluations immobilières.

Des obligations facilitées par Danielle Nayral et son collaborateur Frédéric Varney, dont les qualifications permettent de couvrir l'ensemble des diagnostics tout en faisant du « *sur mesure* » pour chaque client, qu'il soit professionnel aguerri (notaire, agent immobilier…) ou particulier non-initié.

Certifiés par le bureau Veritas et assurés auprès d'Axa, leurs expertises sont polyvalentes et « *en accord avec les certifications en vigueur* » – grâce à une veille attentive dans le domaine. Chez DG Diagnostic, on ne cesse de se former et s'équiper.

Mais la marque de fabrique, c'est surtout la qualité de l'accompagnement client, qui passe par un fondamental : « *prendre le temps sur le terrain* ». *Par « une écoute bienveillante et conviviale* », Danielle Nayral et Frédéric Varney apportent une plus-value humaine à l'activité, qui se reflète aussi dans l'importance primordiale de fournir aux clients « *des mises en page lisibles et des dossiers clairs* ». Sandrine Carcenac, la secrétaire, est un soutien précieux de l'équipe en ce sens.

Expérience, réactivité, transparence, suivi qualité et qualification technique : voici ce qui fait de DG Diagnostic une référence du diagnostic immobilier.

DG DIAGNOSTIC
Le diagnostic immobilier

DG DIAGNOSTIC
07 88 58 67 46
secretariatdg-diagnostic@orange.fr
www.dgdiagnostic.fr

© Fred Garrigues

Menuiserie Comby

Le sur-mesure n'est pas une option

Installé depuis 2007 à Brommat, Serge Comby est menuisier et ébéniste. Natif de Lacroix-Barrez, il se passionne pour l'aménagement intérieur et sa réussite lui donne raison.

Issu d'une famille d'artisans, Serge Comby passe son CAP menuiserie à 17 ans. « *J'ai alors fait comme tous mes copains aveyronnais, je suis monté à Paris* », raconte-t-il. D'abord barman, il devient gérant à 24 ans. Neuf années de fatigue plus tard, il entend les sirènes de son Aveyron natal et décide de reprendre un bar à Mur-de-Barrez. Après un divorce, il vend son affaire et revient à ses premières amours : la menuiserie. « *Installé dans mon garage de 30 m², je ne pensais faire que les petits boulots refusés par les autres artisans. Cela n'a jamais été le cas, j'ai tout de suite eu de beaux chantiers et ça ne s'est jamais arrêté depuis 16 ans !* »

Depuis son grand atelier, Serge affine ses envies : travailler le bois noble (chêne, frêne) et répondre à toutes les demandes d'aménagement intérieur. « *Actuellement, je me dirige vers ça* », souligne l'artisan, heureux de s'investir dans ce domaine. Moins cher et plus flexible qu'un cuisiniste, Serge aime les agencements complexes. Avec ses trois employés et son épouse Anne, son carnet de commandes est plein pour une année. « *Ma petite entreprise ne connaît pas la crise* », se réjouit le menuisier.

Texte : **Marie Boudon** - Photos : **Fred Garrigues**

Comby Menuiserie

Z.A. Courbilhac, 12600 Brommat
06 71 93 24 92 - sarl.comby@orange.fr
www.menuiserie-comby.fr
MenuiserieComby

Les Granges d'Ucafol

Se reconnecter à la nature sauvage en Aubrac

Nichées à 450 m d'altitude proche de Laguiole, les Granges d'Ucafol est un éco-lieu, qui invite au tourisme lent et éthique. On y trouve gîte, table d'hôtes, stages, mais aussi exploitation de plantes aromatiques.

Pascale Noret (à gauche) et Marie Dieudonné

Se ressourcer à Ucafol, c'est avant tout adhérer à la philosophie des propriétaires Marie et Pascale. Libres et écologistes, l'ancienne professeure et l'ex-ingénieure rachètent le lieu-dit en 2009. Pascale quitte Montargis en premier, part en repérage et commence la restauration des bâtiments. Marie la rejoindra en 2016. Ensemble, elles créent un gîte de groupe labellisé Clé Verte, et une marque bio agréée Nature et Progrès. Car Marie est naturopathe : le jardin sauvage lui donne matière à créer des ateliers dédiés et une gamme de produits bien-être et gourmands, notamment à base des plantes aromatiques et médicinales qu'elle fait pousser dans sa petite ferme.

Pascale sait depuis toujours ce qu'elle veut. Engagé dans une démarche de décroissance et de sobriété, le duo propose ce « *tourisme lent et éthique* » pour les groupes de huit personnes et pour trois nuits minimum, convaincu que « *le concept de tourisme doit se faire sur un temps long, décarboné au maximum et en accord avec le lieu visité* ». Et pour se faire du bien jusqu'au bout, les Granges d'Ucafol accueillent également des stages et des retraites (pilates, yoga…).

Texte : **Marie Boudon** - Photos : **Fred Garrigues**

Les Granges d'Ucafol

Ouvert toute l'année sur réservation
Hameau d'Ucafol, 12210 Laguiole
09 62 12 10 85
www.lesgranges-ucafol.com

Marie Dieudonné, Phyto-herboriste/naturopathe
www.lesucafollesherbes.com

Club d'entreprises

La Mêlée Ruthénoise

Pousser fort pour gagner du terrain et des… partenaires

Persuadée que Rodez a toujours été et restera une ville de rugby, une bande d'irréductibles férus de la balle ovale a relevé le pari de reconstruire le club Rodez Rugby. Et initié cet automne le lancement du club d'entreprises La Mêlée Ruthénoise.

Quand Stéphane Floirac, Gilbert Pagès et Jean-Luc Delaneau, pour ne citer qu'eux, ont décidé de remettre le bleu de chauffe, ils savaient qu'il fallait bien s'entourer. Histoire d'être nombreux à pousser tous ensemble dans le même sens. Ces nouveaux dirigeants ont alors eu l'idée de créer un club d'entreprises qui serait un précieux allié dans la dynamique infligée au club. Parce qu'ils ont de la mémoire, parce qu'ils se sentaient redevables envers un club qui leur a tant donné, Thomas Lacombe et Franck Moysset ont dit banco. Les jeunes retraités des rectangles verts, aujourd'hui dirigeants d'entreprises (Orpi Bourran Immobilier et SBS Solutions), sont persuadés que les mondes sportif et économique partagent des valeurs communes : « *La solidarité, la découverte de l'autre, le partage de moments de détente et de convivialité, la culture de la gagne restent des incontournables* », lance Thomas Lacombe. « *On sent un véritable élan autour de ce projet. L'objectif est de faire du gagnant-gagnant en mobilisant des adhérents dont certains sont ou seront de fidèles supporters du Rodez Rugby, pendant que d'autres se contenteront de s'inscrire dans ce cercle vertueux que peut être l'ascension d'un club sportif* », poursuit Franck Moysset.

Lancée en octobre dernier, la Mêlée Ruthénoise a réussi ses premières mises en jeu. Comptant des dizaines d'adhérents, du responsable de groupe jusqu'au simple artisan en passant par le chef de PME ou le professionnel libéral. Visites d'entreprises, découvertes de manifestations typiques de la ruralité aveyronnaise, conférences thématiques, autant de temps forts qui ont marqué les premiers mois de cette nouvelle association. « *Ces bases-là n'empêcheront pas l'organisation d'évènements surprises plus exceptionnels encore* », concluent les deux présidents. Pas de doute, la Mêlée a fait le job en marquant un essai. Il ne reste plus qu'à le transformer !

Texte : **Cyrille Costes** - Photo : **Fred Garrigues**

RODEZ RUGBY – LA MÊLÉE RUTHÉNOISE
Maison du Rugby, complexe Sportif du Trauc,
Avenue de Decazeville - 12850 Onet-le-Château
05 65 68 54 52 – 07 87 03 43 32
secretariat@rodez-rugby.com | www.rodez-rugby.com

Franck Moysset (à g.) et Thomas Lacombe co-président le nouveau club d'entreprises aveyronnais.

Les Jumeaux

Fêtent 30 ans de chanson française

Pour leurs 30 ans de carrière de chanteurs-compositeurs, Gilles et Jérôme Noël sortent au printemps une chanson plus électro pour capter les jeunes. Et sont désormais diffusés sur Spotify et Deezer.

Ils partagent la même vivacité, une voix qui porte, un feu qui habite ; l'un finit la phrase de l'autre, dans ce jeu de miroir étonnant que seule la gémellité donne à voir. A 51 ans, les Jumeaux sont bien occupés : une soixantaine de concerts par an, avec leurs musiciens, un quatuor à cordes, un guitariste, un percussionniste- batteur, parfois un bassiste. « *Je suis fier de cette durée de carrière, de pouvoir vivre de notre métier* », s'enthousiasme Jérôme. « *On a gardé la passion, cette flamme, chanter nous rend heureux* », rajoute Gilles.

Le chant a baigné leur vie depuis tout petits, à Aubin, quand ils allaient chanter dans des radio crochets. C'est en 1993 que la dynamite des Jumeaux prend feu (ils ont 21 ans), lorsqu'ils passent à Sacrée Soirée et gagnent à deux reprises le concours Jeune Talent. « *Cela nous a fait gagner dix ans de carrière* », confie Gilles Noël. Ils sont sélectionnés par Francis Cabrel comme interprètes dans un stage, sont invités à la Chance aux Chansons, font les premières parties de Michelle Torr à l'Olympia… et parcourent la France au gré des invitations, chantant leurs compositions ainsi que des reprises. Gérant eux-mêmes la production, en véritables « *artisans de la chanson* ».

Trente ans de carrière et une année 2023 bien remplie : le festival d'Albi et de Pornic cet été, des concerts, les stages intensifs dans les écoles qu'ils proposent depuis dix ans. « *C'est un concept unique : on est chefs de chœur dans les écoles, pendant une semaine, on transmet aux enfants la rigueur et le plaisir d'être ensemble et on termine par un spectacle* », expliquent les deux frères.

La création artistique est également au cœur de leur quotidien. Il y a eu la chanson « A notre ville » en 2022, dédiée à leur père, aux mineurs et à Decazeville ; il y aura ce printemps, une chanson qui se veut un hymne à l'Occitanie, très festif, qui reprend en refrain le fameux « Se Canto » en occitan. « *On souhaite capter les jeunes avec cette chanson plus électro, c'est un vrai challenge !* » A écouter bientôt sur Spotify et Deezer, puisque – grand nouveauté -, les 60 titres des Jumeaux sortis dans cinq albums sont dorénavant diffusés sur les fameuses plateformes musicales.

Texte : **Agnès d'Armagnac** - Photo : **Élodie Lachâtre**

Les Jumeaux

www.lesjumeaux.fr
lesjumeaux@wanadoo.fr
06 81 50 65 02 (Gilles)

Finta !

Les voix du territoire

Le podcast de la journaliste indépendante Lola Cros, « Finta ! », fête son deuxième anniversaire. Retour sur la fabrique d'une brillante fresque sonore à partir de celles et ceux qui ont fait, font et feront le territoire aveyronnais.

« Finta ! », en chiffres, c'est déjà trois saisons et une trentaine d'invités pour le format classique : des entretiens d'une quarantaine de minutes donnant à entendre « *l'Aveyron par ses voix* ». Ce sont aussi deux remarquables « documentaires sonores » sur l'histoire du Larzac et du bassin minier decazevillois, et une série, « Pionnières », consacrée à celles qui ont « *défriché des chemins* ».

Mais « Finta ! », c'est surtout une journaliste, Lola Cros. Aveyronnaise d'origine, licenciée de sociologie, son projet naît de son expérience en presse régionale. Sur le terrain, elle croise chaque jour la trajectoire de personnes inspirantes, qui lui font « *vivre mille vies en une* ». Mais l'exercice des formats courts ne permet pas de leur donner autant de temps et d'espace qu'elle ne le voudrait. Alors le confinement nourrit une idée : ce « *supplément d'âme* », elle le trouvera dans le podcast.

Lola commence ainsi à explorer une voie d'information locale inédite. Ses invités ont un point commun : un engagement à l'échelle de la ruralité, une volonté de donner du sens aux choses. Inconnus ou célébrités du coin, figures de toujours ou nouveaux venus, Lola nous entraîne dans toutes les sphères qui font les enjeux actuels du territoire – économie, agriculture, écologie, artisanat, gastronomie... Et ce qu'elle construit ainsi dépasse le récit individuel : mis aux côtés les uns des autres, ces portraits tissent la fresque de la ruralité contemporaine.

Ce travail d'archive de la diversité des voix et regards fait « *sauter les clichés* » sur l'Aveyron. Ludique et surprenant, « Finta ! » veut nous amener « *à découvrir* », mais surtout « *à réfléchir* » au champ des possibles des initiatives locales, et à « *ce que nous avons concrètement en commun* ».

Plébiscité par ses auditeurs et auditrices comme par les médias locaux et nationaux, « Finta ! » fait désormais face à de nouveaux défis. Son développement doit passer par une recherche de partenariats publics ou privés, garants de l'indépendance de sa ligne éditoriale. Car Lola bouillonne d'idées, du documentaire au journalisme vivant : « Finta ! » a vocation à devenir un véritable média, polymorphe, novateur, et de référence.

Texte : **Charlotte Izzo** - Photo : **Élodie Lachâtre**

Finta !

fintapodcast.fr
finta.media@gmail.com

ÉCHO' Boutique

Né à la demande des artisans dont le portrait a été réalisé dans le magazine Atout Aveyron, le dépôt-vente ECHO' Boutique est un écrin de choix, en plein coeur de Rodez, pour valoriser l'artisanat aveyronnais. Véritable concept-store, ECHO'Boutique présente les produits et créations d'artisans et d'artistes réalisés localement. Ici, on joue la carte de l'éclectisme : maroquinerie, bijoux, parfums, cosmétiques, alimentaire, art…

A l'occasion de la Saint-Valentin, faites le choix de pépites aveyronnaises. Quatre-vingt-dix artisans à découvrir ou redécouvrir, avec leurs produits phares et leurs nouveautés… Les peintures de Caroline Angelard, les pochettes précieuses d'Hugo Matha, les gants en cuir de la Maison Fabre de Millau mais aussi des jeux de société, des livres, des bijoux et des gourmandises. Des idées cadeaux toute l'année.

3 rue Corbière - RODEZ
à côté de la Maison du livre
05 65 78 43 86 | echoboutique.fr

Fromages et terroirs vivants

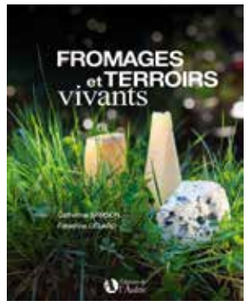
Un ouvrage qui réhabilite le lait cru

Des pâturages aux crémeries en passant par la fabrication et l'affinage, l'ouvrage de Catherine Samson et Fabienne Célard dresse une galerie de portraits de celles et ceux qui font aujourd'hui le lait cru. Et dont les voix convergent dans un sens : sa défense, à l'heure où ce bien précieux est souvent menacé.

Ce livre naît d'une rencontre. Celle de Catherine Samson, devenue rédactrice indépendante après une longue carrière dans la presse régionale, qui a des envies d'écrire sur le fromage au prisme du territoire, avec Fabienne Célard, sa crémière, dont les « Terres Fromagères » viennent de fêter dix ans – et qui s'est lancée depuis peu dans la fabrication de « p'tit brebis » au lait bio du Lévézou. Alors quand la première a eu besoin d'un guide dans le monde du lait cru, c'est vers la seconde, qui raconte si bien le fromage et ses visages, qu'elle s'est naturellement tournée.

Résultat : Catherine aux textes et photos, Fabienne en accompagnatrice, pour « *un livre qui est d'abord une histoire de gens* ». Témoignages et entretiens s'y succèdent, disant le lien fondamental entre le fromage, ses territoires et l'ensemble des acteurs et actrices de sa production aux savoir-faire uniques, précis et ancestraux. Au fil des pages, on croise ainsi André Valadier ou José Bové, mais surtout celles et ceux dont les noms moins connus font aujourd'hui les appellations roquefort, laguiole, salers ou autres comté.

Mais en raison de sa richesse microbienne, le lait cru est régulièrement mis en cause par la santé publique. L'ouvrage, militant, dit l'urgence qu'il y a à protéger cette biodiversité pour sauver un patrimoine gastronomique et gustatif si français, ainsi que l'ensemble de l'écosystème humain, technique et économique qui en découle. En s'appuyant sur des discours médicaux et scientifiques et sur les résultats inédits d'études récentes, les auteures démontrent qu'au contraire de la croyance commune, l'exposition au lait cru est à tous points de vue bénéfique pour notre santé, et celle de nos enfants.



Texte : **Charlotte Izzo**
Photos : **Catherine Samson**

Catherine Samson et Fabienne Célard

Fromages et terroirs vivants,
Éditions de l'Aulne, 29€

Salon du Cheval d'Albi

Un salon passion

Après 4 ans d'absence, le Salon du Cheval revient à toute allure à Albi !

Pour cette nouvelle édition, une centaine d'exposants de divers secteurs sont attendus au Parc des Expositions d'Albi : tourisme / loisirs, centres équestres, selliers, bien-être animal, alimentation, institutionnels, équipement, élevage, etc.

Un événement incontournable destiné au grand public et aux professionnels qui pourront partager leur passion, vivre des moments forts, échanger, s'informer et s'émerveiller de ce fabuleux monde équestre.

Des démonstrations, des conférences, des spectacles et des expositions d'art s'enchaîneront pendant 2 jours sur une surface de 8500 m².

Entre visites de box, voltige, présentation de races, sculptures, bien-être animal et spectacles équestres, le Salon du Cheval d'Albi s'annonce dynamique, audacieux et magique.

Un spectacle sensationnel et raffiné par Vincent Liberator

VINCENT LIBERATOR, maître du dressage en liberté, habitué des plus grandes scènes européennes ainsi que des plateaux télés, viendra nous présenter sa toute dernière création, accompagné de ses 7 chevaux en totale harmonie et fusion pour une représentation unique et gratuite à partir de 20h00 le samedi 11 février.

Salon du Cheval d'Albi

PARC DES EXPOSITIONS

11-12 Fev. 2023

Site : salon-cheval-albi.com
info : dominique.dutrieu@orange.fr

LE MOIS IDÉAL

-50%
sur le vitrage de votre véranda*
Du 7 janvier au 18 février 2023

Agrandir sa maison n'a jamais été aussi simple

Fièrement fabriquées en France depuis 1984, nos vérandas, extensions de maison et pergolas sont 100% sur-mesure et personnalisables. Laissez entrer la lumière avec les vitrages haute performance Saint Gobain® et profitez d'une isolation irréprochable : le Uv (coefficient d'isolation thermique) de nos vérandas est entre 0,9 et 1,6, là où le minimum d'une véranda est : Uv < 2,5 **. Bénéficiez également d'une pose rapide et d'un interlocuteur unique du début à la fin de votre projet.

** Règles Th-Bât Uv < 2,5 W/(m².K) imposées par le SNFA, syndicat de la profession, 2017.

VIE & VERANDA
PLUS D'ESPACE POUR VOS RÊVES

20, route d'Argent, Sébazac-Concourès

vie-veranda.com

* Visuels non contractuels. Offre non cumulable avec d'autres offres promotionnelles, valable du 7 janvier au 18 février 2023 pour tout achat d'une véranda bois ou aluminium sur-mesure. Voir mentions légales et modalités en agence et sur le site vie-veranda.com