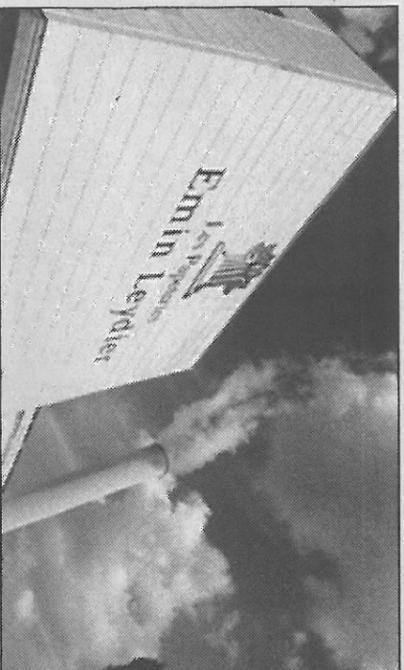


# VIE DES ENTREPRISES

## Industrie du papier-carton EMIN-LEYDIER (LAVEYRON) OUVRE SES PORTES AU PUBLIC POUR SON 40<sup>ÈME</sup> ANNIVERSAIRE

Né de la fusion le 20 juin 2015 de la papeterie Leydier (implantée dans la Drôme) et de la cartonnerie Emin (basée, elle, dans l'Ain), le groupe éponyme fête cette année ses 40 ans d'existence. Pour cette occasion, le groupe - qui lors des récents "Trophées du cartonage" s'est vu décerner deux récompenses - a décidé d'organiser une journée portes ouvertes sur plusieurs de ses sites sur le thème "Industrie, art et environnement". Une visite détaillée des installations permettra de faire découvrir les métiers, à la fois industriels et respectueux de l'environnement. Cet événement sera également l'occasion de mettre en avant le matériau "papier et carton" sous un aspect beaucoup moins industriel sinon artistique. En effet, au cours de chacune des journées portes ouvertes sera organisée une exposition avec plusieurs artistes travaillant uniquement à partir de papier et de carton, avec pour certains des œuvres uniques réalisées spécialement pour l'événement.

Quatre sites ouvriront leurs portes pour fêter les 40 ans du groupe Emin Leydier dont celui de Laveyron/Saint-Vallier (26), le 25 septembre 2015. Sous réserve de s'être préalablement inscrit (formulaire en ligne sur le site internet du groupe), les visiteurs auront la possibilité de découvrir l'un des machines les plus performantes et spectaculaires du groupe. Opérationnelle depuis 1992, cette machine d'une longueur de 130 mètres a une capacité de production de 320 000 tonnes de papier par an à la vitesse de 1 000 mètres par minute à base exclusive-ment de cartons recyclés.



## Équipements sportifs INAOUT (BOURG-LÈS-VALENCE) DANS LES STARTING-BLOCKS

À deux mois de l'ouverture du site au public et tandis que les réservations sont d'ores et déjà ouvertes, les travaux vont bon train pour finir d'aménager les locaux qui vont accueillir la future salle de sports à l'enseigne "Inaout" qui ont décidé de créer Étienne Chave et sa compagne Claire Hoppe avec le soutien, précisons-le, de l'association REDA dont ils sont lauréats au titre de la promotion 2014.

Située à Bourg-lès-Valence dans la zone de Marcetrolles (derrière "Le Monde de Merlin" avec lequel un partenariat va être mis en place pour la partie restauration), ce nouvel espace fitness et bien-être sera notamment équipée d'une piscine où il sera possible de pratiquer des activités de type aquabodybiké, aquacombat, aquaerobic mais aussi de plusieurs salles (espace cardio, détente-sauna, etc.) dont une dédiée notamment au cross-training.



Pour les non-initiés, ce terme désigne un programme d'entraînement qui regroupe des mouvements fonctionnels qui permettent à tout un chacun de se préparer à toutes les contraintes de la vie et non-simplement à développer des kilos et des centimètres de masse musculaire, le tout sous l'œil vigilant de moniteurs diplômés et sur la base de programmes régulièrement renouvelés pour entretenir la dynamique et éviter la lassitude.

## Restauration de tableaux MARIE-ANNE BOURSIER (VALENCE) OUVRE SON ATELIER

De sa passion pour le dessin et pour la peinture qui remonte à sa plus tendre enfance et qu'elle n'a eu de cesse d'entretenir, Marie-Anne Boursier a fini par en faire sa profession dans le cadre d'une reconversion professionnelle et géographique savamment orchestrée. Spécialisée à l'origine dans le marketing et la communication (fonctions qu'elle a exercées des années durant en région parisienne), Marie-Anne Boursier a mis à profit la mutation de son mari à Valence (il est cadre dans l'industrie agroalimentaire) pour se reconverter et tenter l'aventure de la création d'entreprise.

Fille de céramiste, elle a suivi pendant 3 ans les cours d'un atelier spécialisé dans la restauration de tableaux basé à Lyon (son travail portant aussi bien sur les toiles en elle-même que sur les cadres) avant d'ouvrir, il y a quelques semaines, son atelier situé face au lycée Emile Loubet où elle compte également donner des cours de dessin et de peinture.



## Agroalimentaire Terre adélice, grandeur nature ARDÈCHE - St Sauveur-de-Montagut

Envisagée depuis plusieurs saisons, l'extension du site de production et de stockage est enfin devenue une réalité pour le glacier ardéchois Terre adélice qui dispose désormais de 2000m<sup>2</sup> de surface du fait de la poursuite de la rénovation de l'ancien moulinage dans lequel l'entreprise est installée depuis 2007, ce qui va lui permettre de doubler sa capacité de production et donc, de répondre favorablement à la croissance de ses marchés tout en conservant les spécificités qui font sa renommée et son succès.



L'ancien moulinage a recouvert une nouvelle vie depuis l'installation en 2007 de Terre adélice.

Lorsqu'en février 2007 l'entreprise Terre adélice quitta St Etienne-de-Serre où elle a vu le jour officiellement en janvier 1996 pour s'implanter - moyennant un investissement de 600K€uros - à St Sauveur-de-Montagut dans les bâtiments d'un ancien moulinage reconstruit - en tant que propriétaire du site - par la Communauté de Communes d'Eyrieux aux Serres, Xavier et Bertrand Roussel à l'origine de l'aventure pensaient alors disposer de suffisamment d'espace vital pour accompagner le développement de leur activité. En passant de 200 à 1000m<sup>2</sup>, ce raisonnement, à l'époque, participait d'une certaine logique. Sauf que celui a très rapidement avoué ses limites. Et dans la foulée, posé la question d'un agrandissement.

L'engouement pour les sorbets et les glaces élaborés et fabriqués par la PME ardéchoise fut tel qu'un manque criant d'espace s'est en effet assez rapidement à nouveau fait ressentir, plus particulièrement en matière de stockage en froid négatif, obligant d'ailleurs la Pme ardéchoise à externaliser une partie de son stock dans la vallée du Rhône, ce qui n'est pas très performant en matière de gestion de flux et de logistique.

### Une production artisanale à grande échelle

L'espace gagné va notamment permettre de lisser davantage l'activité sur l'année et limiter ainsi la saisonnalité d'une production qui demeure artisanale au sens noble du terme (la teneur en fruit peut atteindre les 70 %), cette spécificité expliquant en grande partie le succès d'une



entreprise qui, dès le départ, a pris l'option de se passer de colorants, d'exhausteurs de goût et autres conservateurs.

Initialement créée pour valoriser la production fruitière locale, l'entreprise Terre adélice a conservé cette approche, favorisant dans la mesure du possible les circuits courts et les produits du terroir en matière de sourcing comme le lait acheté à la laiterie Carrter de Vals-les-Bains et de nombreux fruits, achetés frais à des producteurs locaux avant d'être transformés en interne en purée, puis en sorbet ou en crème glacée.

Le développement de l'activité repose également sur la capacité de Terre adélice à proposer, en plus des classiques vanille, fraise, chocolat, etc. des parfums aussi surprenant que jasmin, coing, Clairette de Die, roquefort, truffe, huile d'olive, foie gras, sésam, concombre, fenouil, basilic, lard fumé, poivron, poignon, berrichonne ou bien encore piment d'Espelette, ceci afin d'accompagner la créativité des cuisiniers, amateurs comme professionnels. On peut même, sur commande, obtenir des parfums tels que cigare, saumon, persil ou girolle !

Lancée en 2009 avec pour objectif de représenter à terme la majorité de l'offre, la gamme bio représente aujourd'hui près de la moitié du chiffre d'affaires, lequel est réajusté à hauteur de 40 % par la restauration, le solde se répartissant entre les épiceries fines et les particuliers. Terre adélice ayant fait le choix à la fois éthique et économique d'être absent des GMS.

Frédéric Rolland