

Les ballons Chaize en phase de (re)décollage

[Annonay - 07] - Petit-fils du fondateur de l'entreprise, Benjamin Cleyet-Marrel a décidé de relancer la construction de montgolfières sur leurs terres originelles en y rapatriant la société Ballons Chaize créée par son grand-père à Saint-Étienne en 1970. Un come-back géographique, culturel et industriel qui correspond avec le 230^{ème} anniversaire du 1^{er} vol "habité" d'un aérostat durant l'automne 1783.



Le ballon de forme ovoïde est destiné à la compétition alors que le ballon sphérique est, lui, conçu pour la balade.

En septembre 1783 après plusieurs tentatives, les frères Joseph et Étienne de Montgolfier parvinrent à faire s'envoler le 1^{er} ballon à air chaud de l'histoire faisant d'Annonay le berceau de la conquête de l'air et de l'espace comme l'a décrété en 2002 le prestigieux American Institute of Aeronautics and Astronautics.

Quelque 230 ans plus tard, Benjamin Cleyet-Marrel a souhaité renouer avec l'histoire en y relançant la construction de ballons. Pour parvenir à ses fins, ce pilote amateur (directeur technique dans une société de services informatiques basée à Lyon) a décidé en début d'année de reprendre la société Ballons Chaize créée par son grand-père (maître-voilier à Saint-Étienne) au début des années 70, bénéficiant pour cela du soutien du Conseil général de l'Ardèche au titre du dispositif de soutien à l'économie "Pépites" (pour plus d'infos, voir notre édition du 01/06/2013).

"Il m'était sentimentalement impossible de voir cette marque qui en réalité, n'a jamais cessé d'exister, disparaître totalement, ce qui, de plus, au grand dam de leur(s) propriétaire(s) et pilote(s), aurait cloué au sol les quelque 140 ballons Chaize qui volent toujours" reconnaît-il aujourd'hui.

En effet, comme pour tous les aéronautes, la Direction Générale de l'Aviation Civile exige qu'une veille technique, technologique et administrative soit maintenue en permanence sous peine d'interdiction de vol. Depuis l'arrêt de la société Annonay Air Concept qui au début des années 2000 avait racheté l'activité avant de déposer son bilan en 2009, celle-ci était assurée depuis les Pyrénées-Atlantiques. Or, la société qui s'en chargeait après avoir repris la marque commerciale envisageait, elle-aussi, de mettre un terme à ses activités.

En reprenant la marque et en en assurant le suivi, Benjamin Cleyet-Marrel a donc fait un premier pas mais il ne compte pas s'arrêter là.

Son ambition est bien de relancer la production de ballons sur un marché en forte progression qui voit chaque année - rien qu'à l'échelle européenne - 450 ballons neufs être vendus.

Ironie de l'histoire : si c'est en France et plus particulièrement à Annonay qu'est née la Montgolfière, il faut prendre la direc-

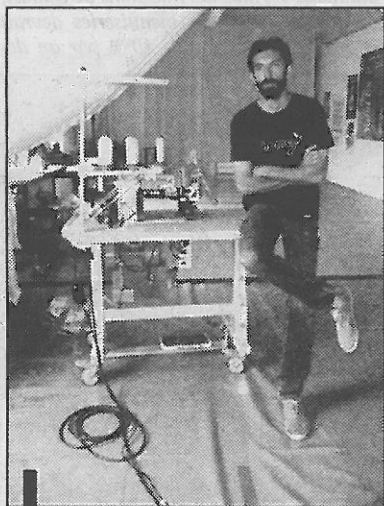
tion de l'Angleterre, de l'Espagne et de la République Tchèque pour y trouver les fabricants les plus importants.

"Je me suis fixé comme objectif de vendre une quinzaine de ballons par an à l'horizon 2015 après avoir identifié trois marchés potentiels que sont le tourisme, la compétition et le loisir".

Dans un premier temps, BJM compte s'appuyer sur la sous-traitance et les savoir-faire locaux avant de se doter de ses propres moyens de production : "pour la fabrication des nacelles, je fais appel à un atelier de vannerie basé à Sarras. Les enveloppes sont réalisées par Mercédès Taravillo, une ancienne couturière des Ballons Chaize qui, par la suite, a créé sa propre structure (Atelier Annonéen du Ballon). Elle veut bien, avant de prendre sa retraite, former une nouvelle couturière à son métier".

Convaincu de la pertinence de son projet, Benjamin Cleyet-Marrel va mettre à profit les Championnats de France 2013 de Montgolfière qui se dérouleront en Anjou la semaine prochaine pour faire parler de lui et ses ambitions en pilotant un engin (le tout premier) de sa conception.

[F. Rolland]



En reprenant l'entreprise créée par son grand-père, Benjamin Cleyet-Marrel veut renouer avec l'histoire.

Terre adélice : le feu sous la glace

[St Sauveur-de-Montagut - 07] - Récemment élu meilleur glacier de France par le site de voyage TripAdvisor, Terre adélice s'apprête dans les semaines à venir à lancer le chantier de son extension, initialement prévu 2 ans plus tôt. Moyennant un investissement de l'ordre de 800K€uros, la Pme ardéchoise va ainsi porter sa surface de production et de stockage de 1000 à 2000m², gagnant ainsi l'espace vital nécessaire pour faire face à un développement exponentiel du en grande partie au succès remporté par sa gamme bio.



Terre adélice produit désormais 300 000 litres de glaces et sorbets par an. 150 parfums répartis en 6 gammes sont proposés en permanence, les plus originaux tels que girofle, cèpe, estragon, curry, parmesan ou bien encore cigare étant, eux, accessibles sur commande.

Lorsqu'en février 2007 l'entreprise Terre adélice quitta St Étienne-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 1000m², ce raisonnement, à l'époque, participait d'une certaine logique. Sauf qu'aujourd'hui il, ne tient plus.

L'engouement pour les sorbets et les glaces fabriqués et commercialisés par la PME ardéchoise est tel (le site de voyage TripAdvisor vient d'ailleurs de lui décerner le titre honorifique de meilleur glacier de France) qu'un manque criant d'espace s'est fait à nouveau ressentir, plus particulièrement en matière de stockage en froid négatif.

En l'espace de 15 ans, la production, il est vrai, est passée de 0 000 à 300 000 litres annuels pour un chiffre d'affaires fin 2012

proche de 2,2M€uros (en hausse de +12 % Vs 2011) avec un effectif de 30 personnes dont 18 permanents.

Pour accompagner cette croissance et franchir un nouveau palier, des travaux d'agrandissement vont démarrer dans les semaines à venir avec un impératif : que tout soit fini au début de l'été prochain pour ne pas perturber la production.

Budgétés à hauteur de 800K€uros, les futurs aménagements visent à doubler la surface dont dispose l'entreprise pour la porter à 2000m². L'espace gagné va notamment permettre de lisser davantage l'activité sur l'année et ainsi, de limiter la saisonnalité d'une production qui demeure artisanale au sens noble du terme (la teneur en fruit pouvant 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 Carrier de Vals-lès-Bains et de



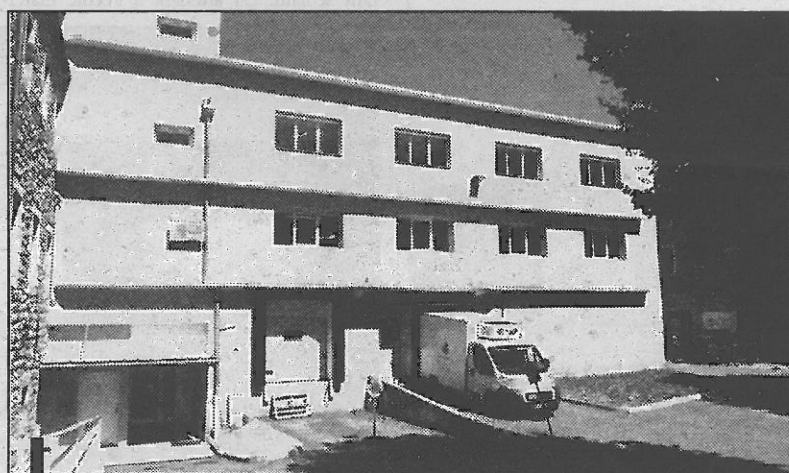
Riche d'une soixantaine de parfums, la gamme bio - lancée en 2009 - représente aujourd'hui 50 % du CA

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, Clairette de Die, roquefort, truffe, huile d'olive, foie gras, safran, concombre, fenouil, basilic, lard fumé, poivron, potiron, betterave ou bien encore piment d'Espelette, ceci afin d'accompagner la créativité des cuisiniers, amateurs comme professionnels.

Lancée en 2009 avec pour objectif de représenter à terme la majorité de l'offre, la gamme bio représente aujourd'hui 50 % du chiffre d'affaires, lequel est réalisé à hauteur de 53 % 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.

[F. Rolland]



En 2007, l'entreprise Terre Adélice a quitté St Étienne-de-Serre où elle a été créée en 1996 pour s'implanter dans cet ancien moulinage, reconstruit par la Com'com d'Eyrieux aux Serres, propriétaire du site.