N°4 - JANVIER - FÉVRIER 2017

ÉCO' Aveyron

L'Humain au cœur de l'économie

Daniel Faribeault : chef d'entreprise et auteur

Dossier
Agriculteurs multitâches

Serge Gaillard
Gérant du bowling de Millau

Pôle Économique d'Espalion
Pépinière dynamique

www.ecoaveyron.fr

PUBLI-REPORTAGE

Centre d'Affaires
10 Bis Avenue de la Gineste
12000 Rodez

Benoît Bouchereau,
responsable du centre d'affaires

LE CENTRE D'AFFAIRES DU CRÉDIT MUTUEL MASSIF CENTRAL :

3 pôles d'expertises au service de l'économie régionale

Organisé en 3 pôles d'expertise, le Centre d'Affaires du Crédit Mutuel Massif Central accompagne en région, les entreprises, exploitations agricoles et les dirigeants. Au-delà du conseil, le Centre d'Affaires mise sur la relation de proximité et la réactivité auprès de ses clients.

Banque coopérative territoriale, le Crédit Mutuel Massif Central accompagne les acteurs de l'économie régionale : entreprises, professionnels, artisans, commerçants. Depuis 2015, Benoît Bouchereau dirige le Centre d'Affaires du Crédit Mutuel Massif Central qui réunit 3 pôles d'expertise *« Le Centre d'Affaires, c'est un centre multi-expertises qui accompagne les acteurs de l'économie régionale. Il regroupe un pôle Entreprises (dédié aux PME-PMI réalisant un chiffre d'affaires situé entre 1 et 10 millions d'euros), un pôle Exploitations Agricoles et un pôle Patrimoine dédié aux dirigeants dans une approche patrimoniale »* résume Benoît Bouchereau.

Composé d'une équipe de 16 experts, le Centre d'Affaires est basé à Clermont-Ferrand et possède plusieurs bureaux sur l'ensemble du territoire couvert par le Crédit Mutuel Massif Central. Fort de cette implantation, les équipes du Centre d'Affaires gèrent aujourd'hui plus de 1500 entreprises et exploitations agricoles (dans tous les secteurs d'activité) et 150 dirigeants *« Nous conseillons nos clients sur l'ensemble de leurs besoins de banque et d'assurance » indique Benoît Bouchereau « En fonction des solutions à apporter, nos chargés d'affaires travaillent en coopération étroite avec les filiales spécialisées du Crédit Mutuel Arkéa, dans des domaines spécifiques comme l'affacturage, le crédit-bail, le besoin en fonds propres ou encore l'épargne salariale ».*

Outre son expertise bancaire et la capacité à bien conseiller ses clients, c'est aussi dans la qualité de la relation que Benoît Bouchereau et ses équipes apportent une valeur ajoutée *« Nos clients attendent de la disponibilité et de la réactivité dans la gestion de leur dossier. Au Centre d'Affaires, chaque conseiller est ainsi joignable sur sa ligne directe et travaille en binôme avec un assistant commercial, ce qui permet à nos clients de trouver systématiquement un interlocuteur informé. Et parce que la proximité est une attente forte, la présence de nos centres de décisions au niveau local est aussi un élément apprécié par nos clients. Le fait que les décisions soient prises près d'eux est rassurant »* conclut Benoît Bouchereau.

A propos du Crédit Mutuel Massif Central
Le Crédit Mutuel Massif Central, banque régionale mutualiste, regroupe aujourd'hui 34 agences sur 4 départements. Il constitue, aux côtés des fédérations de Crédit Mutuel de Bretagne et du Sud-Ouest, le Crédit Mutuel Arkéa, groupe également composé d'une vingtaine de filiales spécialisées. Parmi elles, la filiale Arkéa Banque Entreprises et Institutionnels est dédiées à toutes les entreprises dont le chiffre d'affaires est supérieur à 10M d'euros. Avec près de 9 000 salariés, 4 000 administrateurs, 3,2 millions de sociétaires et clients dans la bancassurance et 110 milliards d'euros de total de bilan, le Crédit Mutuel Arkéa se classe parmi les tout premiers établissements bancaires ayant leur siège en région.
Plus d'informations sur www.arkea.com.

Centre d'Affaires du
Crédit Mutuel Massif Central
10 Bis Avenue de la Gineste
12000 Rodez
Tél : 05 65 74 52 20

Crédit Mutuel Massif Central

Sommaire

4 **ONET-LE-CHÂTEAU**
Daniel Faribeault : entrepreneur et écrivain

8 **RODEZ**
Nicolas Defruit : le recrutement autrement

10 **RODEZ**
Occicom : partenaire com' des PME

11 **DOSSIER**
Agriculteurs : la mode à tout faire

15 **MILLAU**
Serge Gaillard : Millau, le bowling et la pétanque

16 **BOZOULS**
Self Ovins Bovins : un mariage professionnel

18 **ESPALION**
Pôle économique : la dynamique en marche

L'AVEYRON DANS L'ASSIETTE
Cuisine du terroir 21-22 **SORTIR EN AVEYRON**
Nos coups de coeur

Édito

Nous avons créé ECO'Aveyron pour témoigner du département tel que nous le connaissons. Fondamentalement authentique, certes. Mais aussi innovant. Bouillonnant de projets. Ce fil rouge nous a conduit au Pôle économique d'Espalion. Dans cette pépinière atypique, nous avons rencontré une demi-douzaine de jeunes entrepreneurs, aussi inspirés que connectés.

Le lendemain, nous étions à Saint-Laurent-de-Lévézou, auprès d'une famille d'agriculteurs aguerris, vivant en autosuffisance alimentaire et énergétique. Entre ces startupers et ces paysans, aucun trait commun. Si ce n'est ce désir d'entreprendre. Le travail est pour eux le reflet de leurs convictions ; leur métier, une passion.

Notre équipe n'est pas bien vieille - à peine un peu plus de six mois d'âge. Elle n'est pas bien grande - une dizaine de collaborateurs tous métiers confondus. Mais elle porte les mêmes valeurs de sincérité et de proximité. Parce que nous sommes là, dans les villes et les villages, au plus près des gens ; nous avons à cœur de parler de tous.

Notre passion à nous est là : raconter les Aveyronnais, leurs expériences de vies et leurs entreprises rêvées.

LA RÉDACTION

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

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

ECO' Aveyron au micro de CFM RADIO
Revue de presse, Actus, Invités, Interviews

partenaire du magazine

ECO' Aveyron - Magazine 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, Luce DUPONT, Stessy REKKAS. Photo de une : Franck TOURNERET pour Daniel FARIBEAULT. Régie publicitaire : MSG Communication - 05 65 78 43 86 - Responsable commerciale : Laure COLIN 07 70 27 65 57 - Publicités réalisées par Clara DOINEAU Conception/réalisation : Pauline FERRIÈRES - Façon France - Impression : AIS Decazeville - Tirage : 8 000 exemplaires

Faribeault
c'est beau la vie

Avec In Vino Veritas, Daniel Faribeault fait plonger le lecteur dans le Rodez de 1309. Une autre BD est déjà dans les cartons. Nous serons en 1533 et il sera alors question d'un certain François 1er.

Daniel Faribeault aime l'Aveyron. Cela se voit. Cela s'entend. Cela se sent. Ou plutôt se ressent. Dans ce département qu'il a découvert en saisissant, une fois la quarantaine venue, une opportunité professionnelle, il apprécie la qualité de l'accueil dont il a fait l'objet. Il défend un territoire beaucoup plus ouvert sur l'extérieur que l'image qu'on lui donne trop souvent. Il reconnaît dans les Aveyronnais des gens qui ont voyagé et qui ont l'ouverture d'esprit qui va avec. « Peut-être le vécu des Bougnats de Paris de retour au pays », glisse-t-il discrètement. Daniel Faribeault ne fait pas de bruit. Responsable des concessions automobiles, l'homme, originaire de Mayenne, est bien en Aveyron et il compte bien y passer sa retraite. A 63 ans, il pourrait savourer un repos bien mérité. Non, il préfère continuer, au moins deux ans encore. Tout simplement parce qu'il est bien dans son boulot et il ne s'en cache d'ailleurs pas. Et franchement, une telle sérénité fait plaisir à voir.

Mais l'automobile et la carrière qui va avec ne sont pas les seules raisons de vivre de Daniel Faribeault. Il y a d'abord la famille. Il y a aussi la lecture qu'il affectionne particulièrement. Il y a surtout l'Histoire qui est une véritable passion. Et puis il y a l'écriture. Un premier roman, « *Le Douanier* », est sorti en 2005 : « *Ce premier essai aurait du être une BD mais je n'ai pas trouvé le bon dessinateur.*

Je me suis lancé un pari et je me suis fait plaisir. Le livre n'a pas eu un grand succès mais peu importe. L'envie de continuer était là ». Le bon dessinateur, celui avec qui on échange, celui qui apprend à vous connaître, celui qui est capable de mettre des mimiques là où vous n'arrivez pas à mettre les bons mots, Daniel Faribeault l'a enfin rencontré. La BD qu'il avait déjà écrite allait sortir des cartons. « *In Vino Veritas* », c'est son nom, est un polar moyenâgeux écrit sous forme de fiction qui mêle personnages ayant existé avec ceux sortis de l'imagination de l'auteur. Une fiction qui fait plonger le lecteur dans les arcanes et les bas-fonds du Rodez de l'an 1309 : « *Le pape Clément V invite sa famille à lui rendre visite. Son neveu, Bertrand de Got, fait étape à Rodez avant de rejoindre la Cité des Papes. Il y est assassiné* ». Daniel Faribault n'en dira pas davantage. Tout ce que l'on sait, c'est que la quarantaine de pages de la BD suffira à résoudre l'enquête. Ce que l'on sait aussi, c'est que l'entrepreneur auteur a déjà remis ça. Nous serons alors en 1533 et il sera cette fois question d'un certain François 1er. En deux tomes s'il vous plaît ! Ce que l'on a surtout compris, c'est que Daniel Faribeault ne s'ennuiera pas une fois la retraite venue. Quand elle s'écrit comme ça, c'est beau la vie.

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

« Je me suis lancé un pari et je me suis fait plaisir ».

Daniel Faribeault

Après un premier roman, Daniel Faribeault s'est lancé dans la BD.

L'homme est au centre de la démarche de recrutement de Nicolas Defruit.

Nicolas Defruit

Une autre façon de recruter

En partant du constat que tout bon profil représente une opportunité de recrutement, Nicolas Defruit est en veille permanente. Ne reste plus alors qu'à trouver la bonne personne, au bon endroit, au bon moment.

Les hautes études et les diplômes qui vont avec mènent à tout… À condition d'en sortir. Titulaire d'un bac + 5 en droit social et d'un DESS en RH, Nicolas Defruit aurait pu mettre la robe et devenir avocat. Mais il a préféré prendre la voie de l'entreprise. Ou plutôt des entreprises, toutes les entreprises qui font la force et la fierté du tissu économique régional : « *Mes premiers emplois m'ont conduit vers des missions de responsable RH puis rapidement vers des fonctions de consultant en recrutement. J'ai très vite été conforté dans ma volonté de créer des solutions destinées à optimiser la rencontre entre entreprises et salariés et d'apporter une vraie valeur ajoutée* ».

Aveyron Recrutement devient Defruit Recrutement

Cette valeur ajoutée a consisté à mettre l'homme au centre de la démarche. L'homme et son état d'esprit. L'homme et ses ambitions. L'homme et ses objectifs. Au-delà des simples entretiens et autres CV et lettres de motivation, bienvenue aux stratégies qui permettent de mieux connaître les uns pour faire des propositions ou apporter des solutions aux autres. Rencontrer. Discuter. Echanger. Cerner. Tel est le leimotiv de Nicolas Defruit. Et ça marche : « *Certaines entreprises ont le profil pour créer et proposer de l'emploi sans même le savoir. En leur présentant celui ou celle qui va s'inscrire dans leur stratégie, je mets en relation des personnes qui vont avancer ensemble. Et qui vont faire avancer leur secteur d'activité et leur territoire* ». Parce qu'il y a déjà une cinquantaine d'entreprises qui font régulièrement appel à lui, parce qu'il espère bien étendre son savoir-faire à tous les secteurs d'activité, Nicolas Defruit a tenu à personnaliser l'image de son entreprise. Voilà comment Aveyron Recrutement, cette société créée en 2013, vient de devenir Defruit Recrutement.

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

Defruit Recrutement - Nicolas Defruit
Tél : **05 65 59 40 25 - 06 62 49 11 75**
nicolas.defruit@orange.fr
www.defruit-recrutement.fr

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

Gaëlle Anderson et son équipe, partenaires de la communication des PME-PMI.

OcciCom cette petite entreprise qui ne connaît pas la crise

Basée à Bourran cette société, spécialisée dans l'offre téléphonie et d'Internet sur mesure aux TPE / PME d'Occitanie voit son chiffre d'affaires augmenter chaque année. OcciCom ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Elle veut continuer à grandir sans brûler les étapes.

Ils auraient pu déménager et aller "vendre" leur savoir-faire en région toulousaine. Ils auraient pu décider de rester en ce milieu rural qui leur va si bien et se résoudre à aller grossir les listes de demandeurs d'emploi. Non, eux, ils ont décidé de développer « *au vert* » une activité professionnelle qui apporte un réel service et qui maintient l'emploi hors agglomération. Eux, ce sont Gaëlle Anderson, Pascal Blanc et Arthur Rodriguez, hier distributeur d'un opérateur national peu axé sur le service, aujourd'hui à la tête d'OcciCom, une agence basée à Bourran , sous le label « *Intégrateur réseaux et télécom* », elle se positionne comme un partenaire privilégié de la communication de votre PME – PMI : « *Occi comme Occitanie et Com pour Télécom* », résume d'ailleurs Gaëlle Anderson, avant de poursuivre : « *Dans les départements du Nord Midi-Pyrénées, le tissu économique est fait à 95% de ce que l'on appelle les TPE. Ces structures n'ont souvent ni le temps ni les compétences pour faire face à des manques ou à des problèmes en matière de téléphonie fixe ou d'Internet. C'est justement parce que nous les connaissons bien que nous sommes capables de leur apporter des solutions appropriées et personnalisées correspondant à leurs besoins et à leurs attentes* ». Des solutions qui, grâce à divers audits, audit de factures ou audits techniques, permettent toujours d'optimiser le fonctionnement de l'entreprise cliente : « *La faire communiquer mieux et si possible moins cher et lui assurer un suivi de qualité de A à Z grâce à notre solide réseau de partenaires, qu'ils soient informaticiens ou électriciens* », poursuit Gaëlle Anderson pour expliquer les véritables objectifs de cette société qui est en train de se faire un nom. Depuis sa création en 2013, OcciCom, c'est en effet une équipe qui a déjà grandi avec des recrutements. Occicom, c'est un réseau composé de partenaires techniques, des développeurs et de prestataires. – « *Nous collaborons également avec 2 télétravailleuses indépendantes qui nous prennent des rendez-vous en travaillant à partir de leur domicile* » - mais c'est surtout un chiffre d'affaires en plein développement. OcciCom et ses quelques 150 entreprises déjà clientes qui profitent de l'expertise et de la disponibilité et mais aussi de la réactivité des équipes, c'est donc une petite entreprise qui ne connaît pas la crise. C'est aussi une entreprise en quête de partenariat avec des éditeurs de logiciel type ERP et CRM qui veut continuer à se développer en prenant la précaution de ne surtout pas brûler les étapes : « *La prochaine de ces étapes sera le recrutement de nouveaux techniciens et commerciaux en fonction des profils rencontrés* », conclut Gaëlle Anderson.

Texte : **Cyrille COSTES** - *Photo :* **Frédéric Garrigues**

OcciCom
30 avenue de Bourran
12000 Rodez
Tél. **05 65 600 600**

Place de la Bouteillerie
81170 Cordes-sur-Ciel
Tél. **05 63 607 607**
contact@occicom.fr
www.occicom.fr

Agriculteurs : ils cumulent les casquettes

Les portes de leurs fermes sont souvent grandes ouvertes. Et leurs convictions franchement affirmées. Comme les « *slasheurs* », ces personnes qui cumulent les jobs pour marier besoins et envie, eux, multiplient les activités pour redonner du sens à leur métier ou créer du lien avec une communauté, un territoire. Néo-paysans en reconversion ou exploitants en quête d'avenir, éleveurs ou cultivateurs, ils sont aussi artisans, commerçants, hôtes ou formateurs... Et témoignent ainsi d'une agriculture à taille humaine qui crée des emplois, et maintient vivantes les campagnes aveyronnaises.

Textes : **Mélisa GUENDOUZI**

partenaire du magazine

Séverine et Charles Pioffet partagent leur vie à la ferme

À Saint-Laurent-du-Lévézou, les touche-à-tout Séverine et Charles Pioffet partagent compétences et mode de vie.

Avec Violine, leur fille, Séverine et Charles vivent en autosuffisance alimentaire et énergétique.

Séverine et Charles avaient « *envie de soleil* ». Ils avaient aussi ce projet de ferme pédagogique et ce désir de vivre en pleine terre. Un hectare et quelques de près de fauche et de bois, en contrebas du petit village de Saint-Laurent-de-Lévézou, a servi de « *levain* » à leurs rêves. Le couple a quitté le Centre en 2007 pour venir habiter sur ce terrain escarpé, au fond duquel coule la Muzette, et y créer un jardin botanique en terrasses. Séverine et Charles cultivent aujourd'hui 500 variétés de plantes aromatiques et médicinales.

« Vivre et travailler sur le territoire »

Séverine et Charles Pioffet

« *Certaines étaient déjà présentes ; nous en avons installées d'autres en visant la diversité plus que la quantité* ». Certaines sont ainsi transformées en baumes, huiles de massages, condiments, hydrolats, tisanes, vinaigres…

Mais la plupart est là uniquement dans un but pédagogique. Car « *chemin faisant* », le projet initial d'accueil à la ferme a refait surface et s'est concrétisé avec la construction de la maison familiale « *qui sert aussi d'atelier et de salle de formation* ». Sur une journée, un week-end, une semaine, Séverine, herboriste diplômée, partage ses connaissances avec des particuliers ou de futurs producteurs. « *L'échange et la transmission font partie du travail de la ferme* ». Et comme si cela ne suffisait pas, ces « *paysans* », déjà très investis auprès des Loco-motivés, sont aussi l'une des chevilles ouvrières du magasin ruthénois de producteurs, Pays'en direct, qui a ouvert ses portes en décembre dernier. Deux « *outils* » de vente directe qui épousent l'idéologie et les convictions de Séverine et Charles : « *Vivre et travailler sur le territoire* ».

Photos : **Frédéric Garrigues**

Naturellement Simples
Le Cayla - 12620 Saint-Laurent-de-Lévézou
Tél : **06 80 89 33 01** - www.naturellementsimples.com
Facebook : Naturellement Simples

Corine vend ses oeufs, ses confitures et ses jus, sur le marché de Rieuperoux, chaque troisième mercredi du mois.

Les Mamours
nouveaux paysans

Lassés par la ville, Corine et Pascal Rambeau ont épousé un mode de vie paysan en s'installant à Labastide-l'Évêque.

Quand Corine et Pascal Rambeau ont pris racine à La Crouzette, il était moins question de reconversion professionnelle que d'un véritable choix de vie à la campagne. « *Nous avions envie de nature et de verdure ; d'élever des animaux et de manger ce que nous produirions* ». Cette ancienne exploitation, à quelques encablures de Labastide-l'Évêque, sa maison en pierre, sa grange et sa bonne terre tout autour, ont achevé de leur mettre des projets plein la tête. Tournant le dos à sa villa cossue de Narbonne, le couple s'est installé définitivement dans ce petit coin buissonnier, en juillet 2015, pour y cultiver ses rêves et son jardin. Des poules, des oies, des brebis et une ânesse -« *pour le fun* »- les ont rapidement rejoints. Tandis qu'un premier potager, en buttes, « *pour gagner du temps et du confort* », a vu le jour. Pascal, qui continue d'exercer son métier de dessinateur du bâtiment en freelance, se charge des travaux de rénovation de la maison, dans le but d'ouvrir deux chambres et une table d'hôtes à l'été 2017. « *On adore recevoir, échanger, et apprendre des autres* ».

Côté ferme, Corine enchaîne les marchés pour vendre œufs, tomates, courgettes, salades, mais aussi jus et confitures confectionnés par ses soins. « *On a ramassé des pommes et des poires à la pelle cet été ; il était hors de question de ne pas les valoriser* ». Les Mamours, comme ils se surnomment, ambitionnent également de faire du fromage « *pour nous dans un premier temps* » ; et de produire de la viande. « *On a fait cette démarche de tout quitter, mais il nous a aussi fallu tout apprendre : jardiner, manipuler du fumier, soigner les animaux de façon naturelle, gérer leur reproduction… Et même allumer un feu de cheminée ! Alors, on lit, on se renseigne, on tente… Et pour l'instant, tout va bien !* ».

Photos : **Stessy Rekkas**

> ***« Nous avions envie de nature et de verdure… »***
> **Corine et Pascal Rambeau**

Découvrez la vidéo sur La ferme des Mamours sur notre site www.ecoaveyron.fr

La Ferme Les Mamours
La Crouzette - 12200 Labastide-l'Évêque
Tél : **06 65 30 24 60**
Facebook : La Ferme Les Mamours

Béatrice Minisclou cultive l'hospitalité

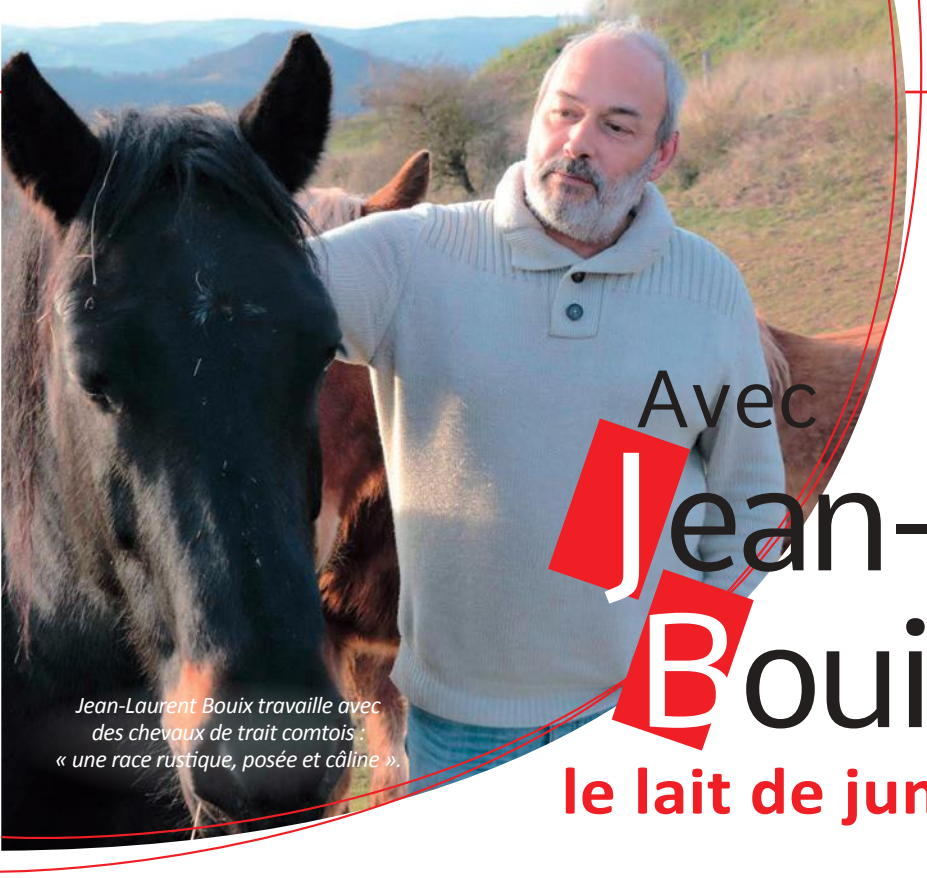
En transformant sa ferme natale à Onet-Village en hébergement touristique, Béatrice Minisclou a troqué les brebis contre les hôtes de passage.

Issue d'une famille d'agriculteurs, Béatrice Minisclou a imaginé quatre chambres pleines de charme.

Maison et chambres d'hôtes Les Lisbéales
176, route du Château
12850 Onet-le-Château
Tél : **06 33 62 59 25**
www.les-lisbéales.com
Facebook : Les Lisbéales

Sourire est devenu son métier. Et ça lui va bien. Après vingt-cinq années de travail dans l'agriculture, Béatrice Minisclou a trouvé une bien jolie manière de cultiver sa ferme natale à Onet-Village. Tandis que Serge, son mari, continue à travailler les terres et conduire leur troupeau de brebis laitières, elle, reçoit leurs hôtes dans un ancien bâtiment agricole, situé à l'entrée de l'exploitation. « *Le rez-de-chaussée nous servait d'atelier ; l'étage était un grenier à céréales. Le cheminement vers un projet d'accueil touristique s'est fait très progressivement* ». Béatrice et Serge sont en effet passés par six années de réflexion et trois de chantier pour cristalliser leurs rêves et transformer cette ancienne grange en pierre calcaire en grande maison ouverte aux hôtes. « *J'ai voulu marier patrimoine et modernité. La déco, résolument contemporaine, les couleurs, l'esprit des chambres… Je revendique tout* », clame Béatrice. D'autant plus que les trois-quarts des travaux ont été réalisés « *en interne* ». Serge, « *très manuel et plutôt doué pour la menuiserie* », a fabriqué une partie du mobilier : tables basses, lit rond, tête de lit en métal, chevets… Quand Christelle, l'une des deux filles du couple, étudiante en école d'art, a réalisé les photos qui trônent sur les murs du salon. Béatrice a conjugué le tout « *au feeling* », pour offrir quatre belles et spacieuses chambres à ses clients, qui « *viennent de différents horizons : géographiques comme professionnels. Je voyage avec eux ; c'est très enrichissant. Mais je suis surtout très fière de montrer que le monde agricole est ouvert sur le monde extérieur* ».

Photos : **Franck Tourneret**



Jean-Laurent Bouix travaille avec des chevaux de trait comtois : « une race rustique, posée et câline ».

Avec Jean-Laurent Bouix

le lait de jument a tout bon

Installé sur une colline au-dessus de Saint-Affrique, Jean-Laurent Bouix produit du lait de jument, avec lequel il fabrique des cosmétiques bios.

Jean-Laurent Bouix a couru d'autres vies pendant vingt-cinq ans avant de se rendre compte qu'il était fait pour rejoindre ce bout du monde. Une colline à l'aplomb de Saint-Affrique, baptisée La Combe de Roqueblanque, où depuis 2009 il réalise son rêve : vivre à la campagne de sa passion pour les chevaux. Aujourd'hui, sur ces 100 hectares de terre en pâture, où cet ancien cuisinier cultive également son propre foin, neuf juments et leurs petits vagabondent dehors toute l'année. « *Les poulains naissent au printemps ; je les laisse deux mois tranquilles avec leur mère. Puis je commence à traire* ». Jean-Laurent Bouix produit en effet du lait de jument bio selon un rituel fidèle. « *Une traite quatre fois par jour, toutes les deux heures et demie, dans une atmosphère propice* ». Pénombre et musique de rigueur, « *sinon, ça ne marche pas !* ».

Une fois congelé, ce lait très fluide au goût sucré et aux vertus nutritionnelles et cosmétiques reconnues, prend le chemin de laboratoires et ateliers d'artisanat locaux, avant de revenir sur l'exploitation sous forme de savons, crèmes ou compléments alimentaires. « *J'ai choisi les meilleurs fabricants, le plus près possible de l'exploitation* », explique Jean-Laurent, qui se charge ensuite lui-même du packaging et de la commercialisation. Si l'essentiel des ventes se fait via le site Internet, le néo-agriculteur multiplie les occasions de vendre « *en direct* » : sur les salons bio ou bien-être, et à la ferme, où des travaux sont en cours pour développer les visites et l'accueil pédagogique.

Photos : **Luce Dupont**

Bio Equin
La Combe de Roqueblanque - Calmels-et-Le-Viala
Tél : **05 65 49 16 44** - www.bio-equin.com

LD2i
DIAGNOSTIQUEURS IMMOBILIER
RÉSEAU NATIONAL DE DIAGNOSTIQUEURS IMMOBILIER

AMIANTE - PLOMB - DPE
ELECTRICITE - GAZ
LOI CARREZ / LOI BOUTIN
ERNMT / ERPS
TERMITES / ASSAINISSEMENT
ÉTATS DE LIEUX / ATTESTATION RT2012
MESURE DE PERMÉABILITÉ À L'AIR

Les rapports établis par les diagnostiqueurs LD2i sont réalisés en toute indépendance.

Notre ambition, votre satisfaction !

Francisco MBALA
06 59 23 62 54
fmb@ld2i.com

13 rue de la solidarité
12850 Onet le Château
www.ld2i.com

Rejoignez-nous sur nos pages facebook LinkedIn

TOUTES ASSURANCES

CONSTANS
Carrosserie/peinture

Automobile, Poids-lourd
4 X 4, camping-car
Pose réparation Pare-brise
Dépannage 24/24
Débosselage sans peinture

Chemin de Canac
12850 Onet le Château
05 65 67 03 41

Avenue Peyrinie
Z A Bel Air
05 65 78 77 94

BRASSERIE LE FORUM

Café - Restaurant
du Lundi au Samedi 7h-22h

Brasserie LE FORUM

2 Avenue de Saint Pierre - 12 000 RODEZ
05 65 75 23 23

Un solide Gaillard affamé de boulot(s)

Serge Gaillard, président national de la section Café, Brasserie et Etablissement de nuit.

Le verbe « travailler » n'a plus aucun secret pour lui. Cela fait des décennies qu'il le conjugue au passé, au présent mais aussi au futur. Rencontre avec le Millavois Serge Gaillard.

Derrière le bar du Bowling, Serge Gaillard aime échanger avec ses clients. Et donner des conseils de visites et de découvertes aux touristes de passage. La marmite « *travail* », Serge Gaillard y est tombé dedans dès le plus jeune âge. Enfant, il passait ses vacances à suivre son papa pour des missions de saison. A 19 ans, il choisit la « *Grande Distri* » pour se faire la main. A 30 ans, changement de voies, ou plutôt de pistes, puisque c'est du côté du Bowling de Millau qu'il pose ses valises. A peine le temps de se retourner et une activité restauration voit déjà le jour. La quarantaine venue, il installe sa femme à la tête d'une branche hôtellerie. A aujourd'hui 52 ans, le gérant d'un établissement qui emploie de 8 à 12 salariés ne compte plus ses heures. Ou plutôt si, il les compte : « *Cela va de 12 heures en semaine jusqu'à 15 ou 16 heures le week-end* ». Et puis il y a ces instants où les journées s'enchaînent sans le moindre répit. A peine fermées les portes du Bowling, Serge Gaillard est parti l'autre jour pour Le Touquet où l'Union des Métiers de l'Industrie de l'Hôtellerie (UMIH), où il siège en tant que président national de la section Café, Brasserie et Etablissement de nuit, tenait son congrès annuel. Ajoutez à cela les rencontres hebdomadaires avec les autres membres du BNI Millau, ce réseau d'affaires par recommandations qui connait un joli succès en Aveyron, ou encore les postes d'élus à l'OT Millau Grands-Causses ainsi qu'à la CCI Aveyron et cette fois l'agenda affiche complet. Enfin presque car les boules (de pétanque) ont réussi à y faire leur place : « *Un 15 août sans pétanque dans le Parc de la Victoire, je ne pouvais même pas l'imaginer tant les retombées sont importantes à la fois sportivement et économiquement parlant* ». Serge Gaillard a alors créé l'AGSM*, association dont il est aujourd'hui président, et a lancé le 1er Festival International de pétanque qui a quand même accueilli quatorze nationalités différentes. Ah, nous allions oublier. L'homme a une dernière passion, le ballon rond. Il est à l'origine de deux associations locales de supporters. Celle des Verts de l'ASSE et celle des « *Blaugrana* » du Barça.

Texte : **Cyrille COSTES** - *Photos :* **Frédéric Garrigues**

*(Association Gestion Sportive Millavoise)

Self Ovins Bovins

Le savoir-faire local au service des agriculteurs

Avec plus de 2 000 m² d'atelier, l'entreprise, auréolée du label « Fabriqué en Aveyron » maîtrise son produit de A à Z : conception, fabrication et pose.

Après avoir mené leur barque chacun de leur côté, Katia et Alban Poulain se sont mariés professionnellement en reprenant en septembre 2014 Self Ovins Bovins. L'entreprise, implantée zone des Calsades à Bozouls, est spécialisée dans la fabrication de systèmes d'alimentation automatique pour les animaux.

Elle était consultante en management et organisation des entreprises, lui salarié dans l'industrie mécanique quand ils ont décidé de partager leurs compétences, complémentaires, et de travailler en duo. Une envie d'entreprendre, autant qu'une volonté de s'offrir une nouvelle qualité de vie, qui se sont fertilisées à Bozouls à la fin de l'été 2014. Après dix années passées dans l'Hérault, Katia et Alban Poulain -mari et femme- ont repris Self Ovins Bovins - SOB : une PME familiale, spécialisée dans l'aménagement des bâtiments agricoles, qui met en avant un savoir-faire local et les vertus du « *Made in Aveyron* ». Ses mangeoires en bois, qui permettent la distribution automatique de fourrage et de compléments aux vaches, brebis, chèvres et chevaux, s'exportent en effet dans tout le pays, mais aussi à l'étranger : Grèce, Espagne, Portugal, Suisse, et bientôt, pays de l'Est. Un succès que l'entreprise doit en grande partie à son produit presque sans pareil en France. « *Depuis sa création, Self Ovins Bovins a pris le parti de fabriquer des mangeoires en bois -pin du Nord- et non en fer. Ce qui présente de nombreux avantages : pas de bruit ; pas de corrosion, ni de condensation ou d'électricité statique. C'est aussi plus doux au contact pour les animaux et très facile à réparer* ». Self Ovins Bovins, qui propose aussi des prestations de serrurerie, ventilation/isolation et aménagement intérieur -couloirs de surveillance, parc d'agnelage, barrières extensibles…- incarne surtout un terroir -celui du Roquefort- et ses valeurs : « *Nous avons une équipe de neuf salariés hautement qualifiés. Mais ce qui nous a séduit avant tout, c'est leur façon d'être, de travailler, de s'investir pour l'entreprise. SOB reste une structure à taille humaine, attachée au service et à la proximité* ».

Katia et Alban Poulain misent sur la qualité, l'innovation et le service pour satisfaire leurs clients.

Texte : **Mélisa GUENDOUZI**

Self Ovins Bovins
9, avenue Combecrozes
ZA Les Calsades - 12340 Bozouls
Tél. **05 65 48 80 44**
contact@selfovinsbovins.fr
www.selfovinsbovins.com

Le Mas Ruas

Entre Amis...

SALLE DE RECEPTION
et Chambres d'Hôtes
A 10 minutes du centre ville de RODEZ

SALLE IDÉALE POUR VOS REPAS DE FAMILLE, SÉMINAIRES, RENCONTRES ASSOCIATIVES, STAGES, CONCERTS, etc.
Dans un cadre campagnard, calme, serein et riche en histoire, organisez vos évènements dans ce lieu unique.
Tarifs adaptés à vos besoins.

www.lemasruas.fr - contact@lemasruas.fr - 09 88 18 73 56 - Bouzinhac 12850 Ste Radegonde, Aveyron - Le mas Ruas

Spécialiste en Viande de Bœuf pure race Aubrac et en Charcuterie maison

Gardien des traditions pour une viande d'exception

BOUCHER
CHARCUTIER
à Laguiole depuis 50 ans

NOS MAGASINS
LAGUIOLE / 16 place Patte d'Oie / Tél. 05 65 44 31 93
Ste GENEVIEVE/Arg. / Route Bessières /Tél. 05 65 48 49 10
Livraison à domicile sur www.maison-conquet.fr

Maison Conquet
Traditions d'Aubrac

Self Ovins Bovins

Self Ovins Bovins

LE SUR MESURE QUI DURE

Mangeoires automatisées - Trémies programmables
Potails - Ventilation - Isolation
Aménagements intérieurs

Pour l'aménagement sur mesure de votre nouvelle ou ancienne bergerie, la société Self Ovins Bovins vous propose ses mangeoires en bois mécanisées et automatisées depuis plus de 25 ans

9 av. Combecrozes - ZA Les Calsades - 12340 Bozouls
05 65 48 80 44 - contact@selfovinsbovins.fr - www.selfovinsbovins.fr

Pôle économique

Un pool pour les entrepreneurs

Le Pôle économique d'Espalion, inauguré avenue de la Gare à l'automne 2014, cultive une petite dizaine d'entreprises.

La dynamique, l'énergie, qui se dégagent de ce lieu leur plaisent. Et ils en sont les premiers propagandistes. Qu'ils soient en train de faire leurs classes ou en phase de « *décollage* », « *habitants* » de la première heure ou derniers arrivés, les entrepreneurs « *hébergés* » au Pôle économique d'Espalion ont trouvé là un cadre fertile pour développer leur projet. « *Côtoyer d'autres porteurs crée de l'émulation* », confirme en effet Fabien Lacaze. À la tête d'Obélio, une agence spécialisée en communication digitale, le jeune homme a été le premier, en octobre 2014, à s'installer dans ces locaux « *couteaux-suisses* », entre couveuse, pépinière et espace de télétravail.

Depuis, le Pôle économique a vu débarquer une petite dizaine de jeunes talents, en quête d'accompagnement mais aussi de mise en réseau. « *Plusieurs entrées sont possibles... Certains viennent pour sortir de l'isolement ; ils ont commencé chez eux et ont besoin de se mélanger à d'autres entrepreneurs. D'autres souhaitent bénéficier de bureaux clés en main, à loyer modéré, pour démarrer dans de bonnes conditions. Mais la plupart a surtout besoin d'accompagnement* », explique Fataine Carnazzola. La responsable de la structure, titulaire d'un master en marketing stratégique, leur apporte son expertise : « *J'interviens sur la définition du projet, le financement, les partenariats, la communication… J'assure aussi une veille concurrentielle. Mais au final, il y a autant de soutiens que d'entreprises* ».

1- Fataine Carnazzola, responsable du Pôle, Eric Picard, maire d'Espalion, sont en permanence en quête de jeunes talents.

2 - Pascal Galopin, entrepreneur du Pôle, est à l'origine du Festival du film d'Espalion.

3 - Aurélie Lepinay teste son projet d'entreprise intermédiaire de voyages grâce à l'accompagnement du Pôle et de celui de la couveuse BGE.

4 - Après des années en tant que mère au foyer, Florence Monteil a créé «Marquise et Nestor» : une marque de textile équitable qui fait la part belle aux valeurs de l'Aubrac.

Des différences et un éclectisme, sur le plan économique comme sur le plan humain, qui sont une richesse pour ce Pôle qui se veut généraliste et n'a qu'un seul critère de « recrutement : « *Il faut que ça matche ! Tout simplement* ». Pierre Fugit, qui a créé une tablette tactile spécialement adaptée aux usages des seniors ; Aurélie Lepinay, à la tête d'une entreprise intermédiaire de voyages ; Pascal Galopin, producteur de films ; Rodolphe Poaty, qui organise des stages de foot pour les jeunes -et d'autres !- comptent ainsi parmi les « *colocataires* » de Fabien Lacaze. À charge pour Fataine Carnazzola d'animer et de faire vivre cette communauté. Et au-delà, tout un territoire. Puisqu'il s'agissait bien avec cet outil, « *d'accueillir -et de retenir- les jeunes entrepreneurs des nouvelles technologies sur le Nord-Aveyron* », selon les mots du maire Éric Picard, « *Et de faire rentrer Espalion dans le XXIe siècle* ».

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

5 - Des études à Paris, une première expérience professionnelle à Barcelone et un retour en Aveyron pour Jonathan Canitrot qui a imaginé Stad'In : une billetterie sportive.

Retrouvez le portrait des entrepreneurs du Pôle Économique sur notre site www.ecoaveyron.fr

6 - Originaire d'Espalion, Fabien Lacaze s'est naturellement installé au Pôle pour devenir entrepreneur du Web.

Pôle économique
Facebook :
Pôle économique d'Espalion

PUBLI-REPORTAGE

Emmanuel Guilhou

COTRATECH
AU SERVICE DES COLLECTIVITÉS ET DE LEURS OUVRAGES D'ART

Cabinet de maîtrise d'œuvre, spécialisé dans l'habitat et les ouvrages d'art, Cotratech est le partenaire privilégié des acteurs et décideurs privés comme publics.

Diagnostiquer, concevoir, construire, réhabiliter. C'est le métier d'Emmanuel Guilhou. Installé à Sainte-Radegonde, avec son cabinet Cotratech, depuis 2011, le maître d'œuvre est capable de piloter n'importe quel projet d'habitation -neuf, agrandissement, rénovation. Fort de quinze années d'expérience dans le bâtiment - *« ...je suis passé de l'exécution à la conduite de projets... »* - le jeune homme offre également une compétence élargie et une expertise certaine dans l'aménagement et la réparation des ouvrages d'art. *« ...Je suis au service des communes et communautés de communes... »*, rappelle-t-il. Inventaire du patrimoine routier - ponts essentiellement - diagnostic des désordres, chiffrage des travaux, cahier des charges, plans, montage du projet...
Le professionnel propose une réponse globale et durable pour restaurer ou sécuriser une structure endommagée.

Cotratech
ZA d'Arsac
12850 Sainte-Radegonde
Tél. 05 65 77 37 14
http://cotratech-rodez.fr

PUBLI-REPORTAGE

RESTAURANT LA TERRASSE DE BOZOULS

Frédéric Compagnon, nouveau propriétaire, vous offre sa recette de la galette des rois.

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

GALETTE DES ROIS FRANGIPANE À LA CRÈME DE MARRON

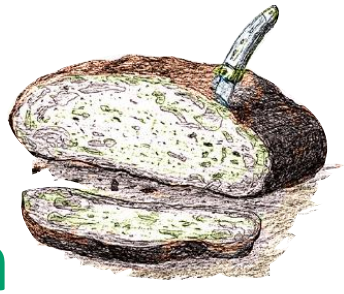
1 galette 6/8 personnes
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

Découvrez la réalisation de cette recette sur www.ecoaveyron.fr

Ingrédients :
- *2 pâtes feuilletées*
- *1 œuf et 1 jaune*
- *100 g de beurre ramolli*
- *100 g de sucre*
- *125 g de poudre d'amandes*
- *1 petite boite de crème de marrons (100 g)*
- *1 cuillère à café d'extrait d'amande amère*
- *1 cuillère à soupe de farine*
- *fève et couronne*

Préparation de la recette :
Préchauffer le four à 180°C (Th6).
Mélanger le beurre mou, la farine, l'extrait d'amande amère, un œuf.
Étaler le 1er disque de pâte feuilletées sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ; la piquer avec une fourchette.
Étaler la préparation jusqu'à 1,5 cm du bord, glisser la fève dedans, et mouiller le bord de la pâte. Poser dessus le 2e disque de pâte et souder les deux pâtes ensemble, sur le pourtour avec les doigts.
Dessiner des rayures sur le dessus avec la pointe du couteau, sans percer la pâte.
Avec un pinceau, badigeonner le dessus avec un mélange de jaune d'œuf sucré pour la colorisation. Faire quelques trous dans la pâte repartis sur la surface afin de laisser se dégager les vapeurs de cuisson de la frangipane.
Mettre au four pendant environ 25 min.
Donner une brillance à la galette en la badigeonnant d'un sirop de sucre.

Cuisine du Terroir



Farçun aux herbes

Pour la farce :
1 kg d'épinards ou verts de blettes,
1 morceau de pain rassis,
1 gros oignon, 2 gousses d'ail,
100 g de poitrine fumée,
farce de poulet ou de mouton,
jambon blanc (s'il vous en reste)
sel, poivre, cumin et herbes,
60 g de beurre, 60 g de farine,
1/2 litre de lait, 2 œufs

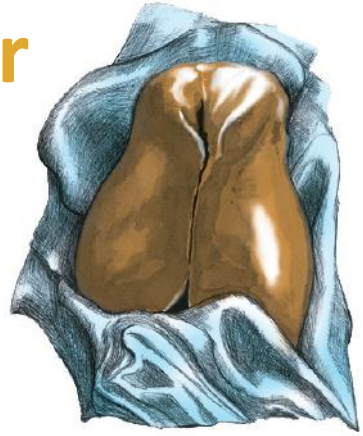
Hacher le tout. Assaisonner de sel, de poivre, de cumin et d'herbes.
Faire une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Ajouter la béchamel et les œufs à la farce, mélanger et mettre dans un plat à gratin. Verser dessus du coulis de tomate et du fromage râpé et mettre à four chaud 3/4 d'heure environ.

Véronique Lombard-Pratmarty
Ferme auberge de Quiers

Foie gras en terrine au four

Entre 400 et 450 g de foie, sel, poivre

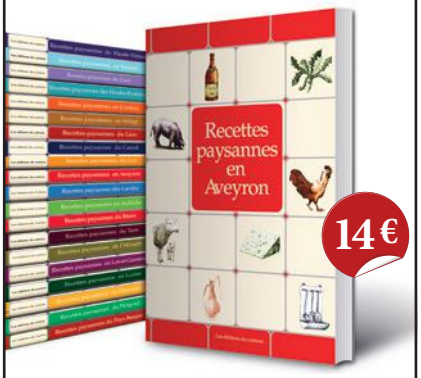
Dénerver les foies. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur des foies.
Mettre les foies dans une terrine en tassant avec les doigts. Recouvrir la terrine avec un papier d'aluminium et mettre dans un four préchauffé, au bain-marie 35 mn à 140° (th. 4 ou 5).



Françoise Gouttenoire
Ferme auberge du Sanglier

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.

Nos coups de cœur

SOIRÉE THE BEST KING MALANDRO

21 janvier 2017

Lancement de l'Album "Se Mentir"
Soirée Kizumba : Venez découvrir cette danse qui fait fureur dans toutes les soirées Latines.

Programme :
- **INITIATION DE KIZUMBA** avec Audrey & Mamady
- **FARRANGOLA** mélange de rythmes traditionnels d'Angola, Cap Vert, des guitares en ostinato importées du Congo, le Merengue des Caraïbes.
- **THE BEST KING MALANDRO :** Kizumba/Trapduro
- **DK PRODUCTION**
- **BRUNO PEREIRA :** Kizomba

Le Club - 37 avenue Tarayre - Rodez
Horaire : 20h30 - 01h - Tarif : 12 €

Renseignements : MSG Communication - 05 65 78 43 86
Le Club - 05 65 42 88 68

ARTS DU CIRQUE : LIAISON CARBONE

31 janvier 2017

La compagnie **les objets volants** vous présente leur spectacle. Les artistes allient danse, poésie et jonglage avec un incroyable talent. Ils enchaînent les numéros, en solo ou en groupe, mêlant techniques et prouesses tout en laissant exprimer leur personnalité.

La Baleine - 25 place des artistes - Onet-le-château

Enfant (moins de 12 ans) : 10 €
Adulte : 20 € - 24 €

Renseignements :
La Baleine - 05 65 77 68 00

CUISINE EN FAMILLE

7 février 2017

Pour un moment convivial en famille, venez cuisiner des crêpes et galettes. Le Centre Social Caf en partenariat avec le Service Tisf de l'Association d'aide à domicile ADAR, organise un bel atelier cuisine. 100% convivial !

Inscription obligatoire : Attention nombre de places limitées
Gratuit pour tous

Centre Social CAF
4 place Cabrol - Decazeville

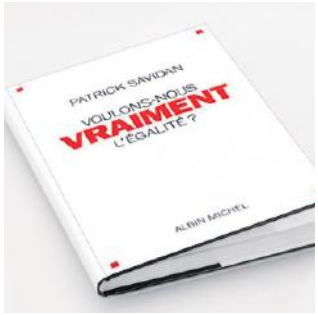
Renseignements :
Centre Social 05 65 43 17 70

TREMPLIN MUSICAL ZICABAZAC

27 janvier 2017

A deux mois du festival, qui assurera la première partie ? Réponse le vendredi 27 janvier au Club.
Les trois finalistes seront départagés par un jury de professionnels cachés parmi le public.

Entrée Gratuite - A partir de 20h



CONFÉRENCE : L'ÉGALITÉ, OBJET DU DÉSIR

24 janvier 2017

Conférence de Patrick Savidan.
Cinéma Vox
16 boulevard de Gaulle
Villefranche-de-Rouergue
Tarif : 2 à 6 €

Renseignements :
Université des savoirs partagés
05 65 45 70 41

JUMPING D'HIVER

19 février 2017

Jumping d'hiver indoor !
Saut d'obstacles
Buvette et snack.

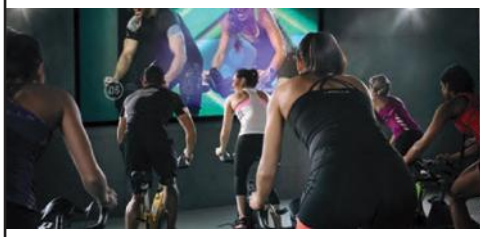
Ferme équestre du badour
Ginolhac - Entraygues-sur-Truyère

Enfant moins de 12 ans : 10 €
Adulte : 20 € - 24 €

Renseignements :
Ferme équestre 06 67 73 98 73

Coup de cœur ÉCO'Aveyron

BD :
IN VINO VERITAS
Daniel Faribeault
En librairie



BODYFIT'
LA FORME POUR TOUS

Avec des cours collectifs accessibles et efficaces - en groupe, en mi-ni-groupe (10 maxi), en duo ou en solo - et des disciplines à la pointe des dernières tendances, BodyFit', la salle de sport ruthénoise, est la championne de la forme « Made in Aveyron ».

Motivation

Aller au sport comme on va boire un verre, c'est un peu le mot d'ordre de Nelly et de son équipe. « *Ce n'est pas une question de temps ou d'argent. C'est une histoire d'envie et de motivation à tout âge* », rappelle la gérante. Laissez vos excuses et vos hésitations au vestiaire, les coachs BodyFit', formés aux meilleurs programmes d'entraînement du moment, sauront vous aiguiller. « *...On trouvera le moyen de vous faire faire du sport avec un abonnement sur mesure. Un mois, un an ou toute la vie !...* », garantit Nelly, « *On est là, pour vous écouter, et vous guider en fonction de votre histoire sportive. Il faut simplement venir et essayer !* ».

Résultats

Cardio, renforcement musculaire, cours collectifs, studio cycle… BodyFit' propose un panel d'activités très complet, aussi bien adapté aux sportifs débutants qu'aux pratiquants confirmés. « *...Rendre le sport accessible, c'est aussi garantir des résultats à tous, quels que soient les objectifs...* ». Pour y parvenir, la salle mise sur les *« meilleurs cours du monde »* : les incontournables programmes Les Mills, qui balaient tous les registres du fitness, ou HBX (human body exercise) qui propose des entraînements de qualités en mini-groupes avec un coach, et qui accorde une importance primordiale au dépassement de soi en toute sécurité.

RPM

En région Midi-Pyrénées, BodyFit' est la seule salle équipée de 50 vélos RPM avec deux nouveaux concepts : RPM virtuel grand écran 4 x 3, et Sprint : 30 minutes Interval Training de Haute Intensité (HITT).

Et fun !

La recette du succès du BodyFit'? Des cours efficaces adaptés et ludiques. Mais aussi une ambiance bien pensée, qui fidélise les membres autrement, en mettant l'accent sur la qualité, la convivialité et la proximité avec les coachs. Le côté *« Made in Aveyron »* de cette salle créée à Rodez en 2009.

Nelly Boissonnade, manager

Bodyfit' Salle de sport
Parc des Moutiers
16 avenue de l'Entreprise
12000 RODEZ
Tél : 05 65 68 12 21 - www.body-fit.fr
Bodyfit' Rodez
Ouvert du lundi au vendredi
de 9 h à 21 h et le samedi de 9 h à 14 h.

façon FRANCE

STUDIO DE CRÉATION GRAPHIQUE

Bonne Année 2017

B.I.C Graphic
devient Façon France

Nouveaux locaux
sur le mail de Bourran
À côté de Qualit'immo

cartes de visite
édition publicitaire
Flyers
Plaquettes
brochures
Identité visuelle
Conseil
Conception
IMPRESSION
PAO
Infographie
Web
Création

20 av. de Bourran - 12000 Rodez - 05 65 76 04 40 - infos@facon-france.fr

EPONA Lotisseur
Sébastien GALIERES

Nouveau lotissement
à AGEN D'AVEYRON

LANCEMENT COMMERCIAL

Le Clos du Moulin

18 parcelles de 610 à 865m²
à partir de 55 000€

Environnement calme
Exposition sud
Cheminement piétonnier
Parking visiteur

A proximité
- Petits commerces
- Ecoles maternelles, primaires
- Médecins, pharmacies

23, boulevard Laromiguière - 12000 RODEZ
Tél. 05 65 75 68 48 - Port. 06 78 98 18 29

www.epona-lotisseur.fr

EPONA Lotisseur
Sébastien GALIERES