

Des douceurs sucrées
à Saint-André-le-Bouchoux

Une entreprise artisanale
de fumage de poissons

Une préparation naturelle
pour simplifier les cocktails

DOMB' ENTREPRENDRE

HORS-SÉRIE

Le magazine de la vie économique de la Dombes - Décembre 2022



Economie locale, chèques Happy Kdo



Isabelle Dubois
Présidente
de la Communauté
de Communes
de la Dombes



Dominique Pétrone
Vice-président
Développement
économique
Zones d'activités



Stephen Gautier,
Vice-président
Relations
entreprises



Audrey Chevalier,
Vice-présidente
Commerces

En Dombes, nous sommes chanceux. En plus d'avoir un territoire remarquable, des entreprises dynamiques, une qualité de vie indéniable, nous mangeons bien ! Pour renforcer ce constat, pour développer des filières de proximité, pour offrir à nos enfants des produits de qualité dans leurs assiettes, nous avons lancé le Projet Alimentaire Territorial. Un Projet mené en coopération permanente avec les territoires voisins. Nous proposons des formations pour les cuisiniers afin qu'ils apprennent de nouvelles techniques, des recettes à base de légumineuses ou de céréales, la gestion du gaspillage alimentaire. Nous avons organisé un concours d'innovation culinaire sur le thème de la carpe, ce poisson emblématique de notre territoire. Un vif succès !

Dans ces quelques pages, vous avez un aperçu de ce que la Dombes fait de mieux sur le plan alimentaire. Alors savourez et surtout, n'hésitez pas à goûter ce que ces artisans, ces commerçants proposent au quotidien. Ils valent le déplacement.

Isabelle Dubois

Nous avons envie dans ce numéro spécial de vous faire connaître les acteurs de l'économie alimentaire et agricole de votre territoire.

Notre société simplifie les modes de consommation grâce à internet, ses sites spécialisés, les grandes surfaces... Aujourd'hui, nous pouvons accéder à tout type de produits en un clic. Cependant, ces produits ne sont pas toujours locaux.

Nous pouvons, sans revenir en arrière et tout en profitant de la technologie, faire vivre ceux qui nous

entourent et nous permettent de subsister à nos besoins en période de crise. Nous ne devons pas les oublier lorsque les situations critiques semblent s'apaiser.

La Communauté de Communes de la Dombes a initié un Projet Alimentaire visant à développer une alimentation durable et locale. Pour atteindre cet objectif nous soutenons les actions en faveur des productions locales, qui sont créatrices de richesses et d'emplois pour notre territoire.

Notre défi dans ce numéro est de faire le lien entre toutes les économies du territoire pour participer au maintien de notre tissu de commerçants, d'artisans et de toutes entreprises qui sont bien plus « qu'essentielles », qu'elles soient alimentaires ou non.

Audrey Chevalier

SOMMAIRE

- 4 Manger local contribue à l'économie locale
- 5 Le Levain Chef / La Mie du Paysan
- 6 Le Fumet des Dombes / Homards Acadiens
- 7 La Marande / Flor de Mojito
- 8 La Poule / L'Effet Bière
- 9 Atelier Ohayo / Chocolaterie Richart
- 10 Immersion Sucrée / Glaces Natur'Elles
- 11 Agenda



Entreprises, offrez des chèques cadeaux de la Dombes

Un soutien fort à l'économie locale



LES AVANTAGES

Pour votre entreprise

- Plus avantageux qu'une prime.
- Une exonération des charges sociales.
- Une offre souple et économique : pas de montant minimum et choix du montant de la commande.
- Une démarche sociale et territoriale valorisante.

Pour vos salariés

- Plus avantageux qu'une prime car exonérés de charges sociales et d'impôts.
- Un pouvoir d'achat supplémentaire.
- La liberté de choisir et de découvrir de nouvelles boutiques.
- Un soutien aux commerces de proximité.

Pour le territoire

- Une consommation locale pour lutter contre l'évasion commerciale.
- Des retombées économiques immédiates pour les entreprises de la Dombes.

« Nous offrons chaque année à nos salariés 150 € de chèques Happy Kdo pour Noël. C'est une très bonne action mise en place par la Communauté de Communes de la Dombes. Elle permet d'augmenter le pouvoir d'achat de nos salariés à un moment important de l'année, de faire travailler les commerces locaux si importants au quotidien. Il nous semblait évident de soutenir ce projet ! »

Stéphanie COUTURIER,
Gérante de l'entreprise AMD 01
Châtillon-sur-Chalaronne



Choisissez parmi les 11 événements exonérés de charges sociales par l'URSSAF



Commandez via le bon de commande ou sur achetezendombes.fr



Recevez vos chèques cadeaux sans frais de port ni gestion



Offrez-les à vos salariés

 **Aucun frais (ni de gestion, ni de port) pour votre entreprise.**

 **Une opération gratuite pour les artisans et commerçants partenaires.**

 **Une action portée par la Communauté de Communes de la Dombes.**

Commandez sur www.achetezendombes.fr.
Pour plus d'information : Bruno Carotine - commerce@ccdombes.fr

MANGER LOCAL CONTRIBUE À L'ÉCONOMIE LOCALE



Le développement économique local est un facteur de dynamisme du territoire. Il est générateur de richesses et d'emplois. L'alimentation peut participer à cette économie locale.

Le système alimentaire, de la production agricole à la consommation, en passant par la transformation et le transport, en bref de la fourche à la fourchette, peut avoir un parcours très long. Parfois plusieurs milliers de km sont nécessaires, avec de nombreux

intermédiaires et une création de valeurs faible localement, ou accaparée par un intermédiaire.

Mais il peut aussi avoir un parcours de proximité, dans lequel les entrepreneurs (agriculteurs, transformateurs, distributeurs) et les consommateurs sont en lien et dans lequel la répartition de valeurs est juste et profitable à tous.

« Le développement économique local est un facteur de dynamisme du territoire. »

C'est ainsi que l'on peut définir la consommation alimentaire locale, qui permet de soutenir des productions et renforcer le maillage agricole afin de stimuler l'économie locale et de créer des emplois.

Le graphique ci-contre le montre bien, toutes les opérations de transformation du grain de blé jusqu'à la dégustation de la

baguette au petit déjeuner peuvent stimuler l'économie locale. C'est le cas des témoignages qui vous sont présentés dans les pages suivantes.

Faire le choix de consommer des produits cultivés et cuisinés près de chez soi, c'est donc bien participer au développement de l'économie locale d'une zone de production, par l'agricole, le social et l'économique dans notre cas précis la Dombes.

Il existe d'autres bonnes raisons de consommer local :

- Préserver l'environnement en réduisant l'empreinte écologique des transports;
- S'assurer d'avoir des ressources de proximité en cas d'aléas (climatiques, économiques, sanitaires, environnementales);
- Consommer des produits de saison;
- Tisser des liens entre entreprises. Reconnecter une partie de la demande locale à une offre alimentaire locale ne signifie en aucun cas prôner l'autarcie ou le repli économique. Il s'agit plutôt de faire en sorte que l'économie locale pèse moins sur les ressources et les écosystèmes, et qu'elle participe à la prospérité du territoire, tout en construisant des coopérations et du lien.

UNE BOULANGERIE BIOLOGIQUE EN DOMBES

Rencontre avec Baptiste Deronne, créateur de la boulangerie biologique : Le Levain Chef. **INTERVIEW**

COMMENT EST NÉE L'IDÉE D'OUVRIR UNE BOULANGERIE BIOLOGIQUE ?

Après malice en sociologie, j'ai eu envie de me reconverter dans un métier plus manuel. Progressivement, je me suis orienté vers la boulangerie. J'ai passé mon CAP et j'ai travaillé pendant 4 ans dans une boulangerie biologique. Après ça, j'ai fait un sondage pour connaître le meilleur endroit d'implantation. Le maire de Sulignat m'a fait confiance et m'a proposé un local. Pour moi, c'était une évidence de faire des produits biologiques car je consomme beaucoup de bio, pour des questions de santé mais également par rapport à l'impact environnemental.



D'OÙ VIENT LE NOM « LE LEVAIN CHEF » ?

Le levain chef est la partie du levain que l'on met de côté pour pouvoir faire la fournée du lendemain. C'est la même souche qui est réutilisée de nombreuses fois. Cela représente ce que l'on conserve et qui permet de continuer, c'est le symbole de la transmission. Le levain que j'utilise vient de la boulangerie où je travaillais avant. Ce nom a vraiment une signification selon moi.

QUE POUVEZ-VOUS NOUS DIRE SUR VOS PRODUITS ?

Le Levain Chef propose du pain au levain mais aussi du pain classique. Je fais également des viennoiseries. Tous les produits sont bio. J'essaie de me fournir le plus possible en local. Cela fait partie

intégrante de ma démarche. C'est un souhait de pouvoir travailler en circuit court, de connaître mes producteurs. Mon but est de m'intégrer dans un réseau pour partager et échanger avec les différents interlocuteurs que je peux avoir.



LA MIE DU PAYSAN : DU PAIN ISSU DE SON PROPRE BLÉ

Après 15 ans de travail dans un GAEC, Guillaume Sibelle, artisan boulanger et sa femme Lydie, ont décidé d'ouvrir « La Mie du Paysan ». Un atelier dans lequel ils produisent du pain issu du blé de leurs terres.



LA NAISSANCE DE L'ENTREPRISE

Guillaume Sibelle, agriculteur, a travaillé pendant 15 ans avec son beau-frère au sein d'un GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun). En octobre 2021, sa femme et lui ont ouvert La Mie du Paysan à La Chapelle-du-Chatelard. Un atelier du pain qui permet de valoriser leurs céréales en circuit court.

« Nous fabriquons toutes sortes de pains, mais celui-ci est fait uniquement avec du levain. Des viennoiseries et des pâtisseries faites maison sont également en vente à l'atelier ainsi que de la farine en vrac », précise le gérant.

DES CÉRÉALES LOCALES

Le blé utilisé provient de leurs terres situées à La-Chapelle-du-Chatelard. Une fois les champs moissonnés, le blé est acheminé vers un moulin coopératif en Isère. C'est là-bas qu'a lieu la mouture (séparation des constituants du blé pour obtenir la farine). La farine est ensuite récupérée. « Il faut alors la laisser reposer trois semaines avant de pouvoir l'utiliser », indique Guillaume Sibelle. Idéalement, il souhaiterait faire la farine dans son

atelier, mais cela engendrerait un coût supplémentaire. Le levain, lui, a été produit à partir d'une grappe de raisin, il y a maintenant plus d'un an.

DE MULTIPLES PROJETS EN PERSPECTIVES

Actuellement, les terres sont en agriculture raisonnée. La demande de certification HVE (Haute Valeur Environnementale) est en cours. Il s'agit de pouvoir identifier et valoriser les pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement. « Nous voudrions faire nos propres pâtes, installer des panneaux photovoltaïques pour devenir autonome en électricité... ce ne sont pas les idées qui manquent », conclut le gérant.

UNE ENTREPRISE ARTISANALE DE FUMAGE DE POISSONS

Edouard et Chantal Rolland, frère et sœur, ont créé Le Fumet des Dombes en 1988. Leur objectif : valoriser les poissons des étangs par le fumage. Rencontre avec Aurore Chaduc, responsable marketing et communication de la société. **INTERVIEW**



QUELS SONT LES PRODUITS PROPOSÉS AU FUMET DES DOMBES ?

Nous proposons une large gamme de poissons. Nous transformons des poissons d'eau douce (carpe, truite, anguille...) et aussi des poissons d'eau de mer (saumon, thon, espadon...). Le Fumet des Dombes a débuté son activité avec le fumage de la carpe puis a étendu le procédé à d'autres espèces. En 2016, un atelier cuisine a été créé afin d'élargir la gamme à des produits de plus grande consommation et

cuisiner des terrines, des rillettes, des soupes, du pâté en croûte de truite...

POUVEZ-VOUS NOUS DÉCRIRE LES ÉTAPES DE TRANSFORMATION DU POISSON ?

Lorsque nous réceptionnons le poisson, il y a une première étape de filetage et de parage qui consiste à lever les filets sur les poissons frais et à enlever les parties grasses des filets. Ensuite vient l'étape du salage puis celle du fumage : les poissons sont entreposés dans des fumoirs. Puis les produits sont mis à maturation dans une chambre froide. Pour terminer, ils sont conditionnés en entier ou tranchés à la force du poignet, avec un couteau.

AVEZ-VOUS DES PROJETS DE DÉVELOPPEMENT ?

Edouard et Chantal Rolland

viennent d'acheter un second atelier, à Villars-les-Dombes. Dans celui-ci, nous avons déporté l'activité du traitement du poisson frais (avant salage et fumage). Cette structure nous permettra également d'abattre des poissons directement sur place. L'atelier devrait être opérationnel cette fin d'année.

QUE PENSEZ-VOUS DES CHÈQUES HAPPY KDO ?

L'entreprise considère que l'initiative de ces chèques est très positive et a voulu participer à l'opération. Elle est allée encore plus loin dans la démarche puisqu'elle offre des chèques Happy Kdo à ses salariés en fin d'année. Cela permet de soutenir l'économie locale mais également de valoriser les employés.

« L'initiative des ces chèques est très positive... »

HOMARDS ACADIENS : UN MAREYEUR EN DOMBES



La société Homards Acadiens a été créée en 1980. Martial Cochet, l'actuel dirigeant, reprend l'affaire en 2000. Installée à Marlieux, cette entreprise de professionnels du poisson est spécialisée dans le mareyage. « Cela consiste à acheter

du poisson en gros, l'apprêter (tri, découpe), le conditionner, le transporter et le revendre à des commerçants de détail », explique Martial Cochet. La société travaille avec de nombreux restaurants étoilés et des brasseries.

L'entreprise, qui compte 45 salariés, reçoit près de 5 tonnes de poissons chaque nuit : carpe, grenouilles, homards... « Nous ne faisons pas de produits cuisinés, seulement des poissons frais », précise le gérant. Une partie des poissons est vendue en l'état, l'autre partie est écaillée, découpée... avant d'être envoyée

chez les restaurateurs.

Pour augmenter ses volumes, Homards Acadiens souhaite travailler davantage avec les grandes et moyennes surfaces.

Objectif 2023 : 20 M€ de CA.



CONSOMMER LOCAL, RIEN DE PLUS FACILE AVEC LA MARANDE

Fruits, légumes, fromages, viande, pain... Au cœur de Châtillon-sur-Chalaronne, la Marande rassemble les produits de 14 producteurs locaux.



UNE VOLONTÉ DE LA COMMUNE

« Nous avons reçu une demande de la part de la commune Châtillon-sur-Chalaronne pour savoir si nous serions intéressés pour ouvrir un magasin de producteurs, raconte Nathalie Vacher, productrice de pain et adhérente à la Marande. Il

y a eu deux années de préparation pour définir la gamme de produits, le nombre et le type de producteurs... Le groupement a ensuite acheté les locaux et le magasin a ouvert ses portes en 2003 ».

L'objectif de ce lieu est de permettre aux consommateurs d'avoir tous les produits à disposition sans avoir à se déplacer directement dans les fermes.

LE FONCTIONNEMENT DE LA BOUTIQUE

« Un seul producteur par production : c'est la règle que nous

avons instaurée à La Marande pour éviter toute concurrence », précise Nathalie Vacher. Les producteurs tiennent la boutique à tour de rôle. Le chiffre d'affaires de La Marande correspond aux frais de gestion (11 à 15 % sont retenus sur les ventes), mais le magasin ne réalise pas de bénéfice.

UN COUP DE POUCE AUX SALARIÉS

Des chèques Happy Kdo sont offerts aux salariés en fin d'année. « Un cadeau pour les motiver et les remercier du travail accompli », conclut-elle.

FLOR DE MOJITO : UNE PRÉPARATION NATURELLE POUR SIMPLIFIER LES COCKTAILS

A Saint-André-de-Corcy, Flor de Mojito produit et commercialise une base pour cocktails afin de simplifier le quotidien des restaurateurs et des barmans. Rencontre avec Juan Carlos Rill Perez, cubain d'origine et dirigeant de la société. **INTERVIEW**

COMMENT EST NÉE L'ENTREPRISE FLOR DE MOJITO ?

J'ai travaillé pendant plusieurs années en Espagne en tant que gérant d'une discothèque. Les barmans devaient préparer plusieurs mojitos en même temps et cela était parfois compliqué pour eux. J'ai donc décidé de concevoir une base pour cocktail de façon à simplifier leur préparation. Après plusieurs essais dans ma cuisine, la base « classic » a vu le jour. Flor de Mojito est née en juillet 2015. Nous travaillons aussi bien avec des professionnels (barmans, chef de cuisine, restaurateurs...) qu'avec des particuliers.

QUELS SONT LES PRODUITS QUE VOUS PROPOSEZ ?

Nous proposons des bases de

cocktails prêtes à l'emploi. Nos préparations sont 100 % naturelles, sans additif ni conservateur et sans alcool. Actuellement, la gamme comporte 13 parfums : ananas, basilic, betterave, classic... Nous essayons d'utiliser un maximum de produits locaux. Les betteraves, par exemple, proviennent de Mionnay, d'un producteur bio depuis plusieurs générations. Aujourd'hui, nos produits sont disponibles un peu partout en France, à Barcelone, au Luxembourg, à La Réunion... Ils sont également disponibles sur notre site internet, à l'épicerie de Mionnay ou au bar à Saint-André-de-Corcy.

AVEZ-VOUS DES PROJETS ?

Les bouteilles actuelles font 75 cl. D'ici la fin de l'année, nous commercialiserons des bouteilles



de 20 cl. Cela permettra aux clients de pouvoir goûter plus facilement les différents parfums. Nous allons également travailler avec Eric Vandavelde, chef de cuisine et consultant. Une recette de mojito Lavande verra le jour et servira aussi bien pour les cocktails qu'en cuisine.

LA POULE, DES BIÈRES HOUBLONNÉES EN DOMBES

La Poule, brasserie basée à Neuville-les-Dames propose des bières très houblonnées, ce qui permet de faire ressortir la saveur des fruits, mais sans le sucre. Romuald Saudemon, le gérant présente son activité.



COMMENT EST NÉE VOTRE BRASSERIE ?

Je suis arrivé dans la région en 2009. Après plusieurs années en tant qu'ingénieur thermicien, j'ai eu envie de me reconverter, de me reconnecter à moi-même. En 2017, j'ai commencé à brasser à la maison. J'ai ensuite trouvé l'ancien garage qui me sert de

local aujourd'hui à Neuville-les-Dames. En novembre 2018, après 6 mois de travaux, j'ai ouvert au public. Le nom « La Poule » vient du fait de la proximité de la frontière entre la Bresse et La Dombes.

« ... on obtient ainsi une bière fruitée mais pas sucrée. »

QUELLE EST LA SPÉCIFICITÉ DE VOTRE ENTREPRISE ?

Les 2/3 de ma gamme sont des bières éphémères. Ma spécialité est la bière houblonnée; on obtient ainsi une bière fruitée mais pas sucrée. J'utilise des variétés très aromatiques de houblon et j'en mets beaucoup. C'est ce qui me permet de me démarquer de la concurrence. Je propose aussi des fûts de bière pour les associations, commerces locaux ou pour les particuliers.

AVEZ-VOUS DES PROJETS DE DÉVELOPPEMENT POUR LA SUITE ?

Avec les travaux d'agrandissement en cours, j'aimerais pouvoir doubler ma production, voire un peu plus. J'ai une licence débit de boissons donc dans l'idée je souhaiterais faire une terrasse afin que les clients puissent aussi consommer sur place.



DES BIÈRES 100 % ÉPHÉMÈRES AVEC L'EFFET BIÈRE INTERVIEW

En octobre 2020, Thibault Charlet a décidé de brasser ses propres bières, chez lui, à Versailles. Cela lui a permis de laisser court à sa créativité. Il a développé une gamme de bière qui change au fil du temps.

DES RECETTES CRÉATIVES

Après avoir travaillé en tant qu'ingénieur automobile puis dans un bureau d'étude pendant plusieurs années, Thibault Charlet a souhaité se réorienter. Il a alors commencé à faire sa propre bière dans son garage. En octobre 2020, l'Effet bière a ouvert ses portes à Versailles. Tous les mois, Thibault Charlet conçoit une nouvelle recette : framboise, citron gingembre... « Chaque brasseur est différent, la particularité de l'Effet bière vient de la fermentation des fruits et des épices. », explique le gérant.

En effet, après avoir porté à ébullition le malte avec l'eau, il ajoute ses fruits et ses épices pour une période d'infusion plus ou moins longue en fonction des recettes.

L'ensemble la gamme est éphémère, ce qui permet d'avoir de la nouveauté régulièrement.

UN GESTE POUR L'ENVIRONNEMENT

Les bouteilles de l'Effet Bière sont consignées. Après récupération, elles sont lavées et stérilisées. « Je ne gagne pas d'argent en faisant ça, mais c'est mon geste pour la planète » précise Thibault Charlet.

Les bières de l'Effet Bière sont disponibles sur les stands, les marchés, ou encore dans la boutique, à Versailles.



DES DOUCEURS SUCRÉES À SAINT-ANDRÉ-LE-BOUCHOUX

Depuis 3 ans, Caroline et Etienne Barrot ont ouvert leur confiserie artisanale à Saint-André-le-Bouchoux. Ils proposent des caramels, des nougats, mais aussi des pâtes de fruits et de la guimauve.

L'ATELIER OHAYO : LE FRUIT D'UNE PASSION

C'est dans la Dombes, à Saint-André-le-Bouchoux, que la confiserie « L'atelier Ohayo » a vu le jour. Passionné de cuisine, Etienne Barrot réalise des caramels pour ses beaux-parents puis pour ses amis. Germe alors l'idée de créer une confiserie artisanale, qui voit le jour en novembre 2019 dans le garage de la maison familiale.

UNE GAMME LARGE ET VARIÉE

Les caramels sont déclinés sous différentes saveurs : praline rose, chocolat blanc, noix de coco... « J'essaie de proposer régulièrement de nouvelles recettes, même si cela prend parfois du temps pour trouver le

mariage parfait », avoue Etienne Barrot. L'atelier Ohayo propose également des guimauves, des nougats, des pâtes de fruits, des pâtes à tartiner, des pâtes de châtaigne...

PLUS DE 40 DISTRIBUTEURS AU NIVEAU NATIONAL

Les bonbons de L'atelier Ohayo sont disponibles dans plus de quarante points de vente au niveau national dont 16 points de vente dans le département de l'Ain. « En haute saison, nous travaillons beaucoup avec le Parc des Oiseaux. Nous sommes principalement présents à Bourg-en-Bresse mais aussi à Châtillon-sur-Chalaronne », explique le confiseur.

VERS DES PROJETS DE DÉVELOPPEMENT

D'ici l'année prochaine, le jeune couple désire proposer des berlingos à sa clientèle. Cela nécessitera de faire des investissements avec l'achat d'une lampe à sucre et d'une berlingotière.



CHOCOLATERIE RICHART : VERS UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE INÉDITE

INTERVIEW

Rencontre avec Gautier Richart, dirigeant de la chocolaterie Richart basée à Saint-André-de-Corcy.

POUVEZ-VOUS NOUS PRÉSENTER LA CHOCOLATERIE RICHART ?

Mon grand-père a fondé l'entreprise en 1925. A l'origine, il proposait des pâtisseries et des viennoiseries. Très vite, il est tombé amoureux du chocolat et a décidé d'en faire sa spécialité. J'ai rejoint l'entreprise familiale en 2007. Lorsque je suis passé dirigeant, j'ai décidé de fermer toutes les boutiques à l'étranger et de vendre ici, à Saint-André-de-Corcy. Aujourd'hui, je prends plaisir à m'impliquer dans l'économie locale.

POURQUOI AVOIR CRÉÉ UNE AROMERAIE ?

L'aromeraie est un lieu d'apprentissage de la dégustation. Nous apprenons aux gens à mieux déguster, à prendre du plaisir lors des dégustations mais surtout, nous leur proposons une expérience

gustative unique. Nous transformons les mangeurs de chocolat en dégustateurs. Nous voulons que ce lieu soit un lieu d'évènements, de vie, dans lequel on vend. Cela permet également de fidéliser les clients. Si l'aromeraie continue de fonctionner, cet endroit pourra devenir encore plus grand.



COMMENT AVEZ-VOUS EU L'IDÉE DE CRÉER DES AFTERWORK ?

Nous avons commencé par mettre

en place des ateliers pour les enfants et puis nous nous sommes dit que finalement on est tous des enfants. A partir de là on a eu l'idée des afterwork. Ils se déroulent le jeudi soir car c'est un soir de semaine sur lequel les gens sont disponibles. L'idée est de pouvoir faire venir du monde ici, créer un lieu de rencontre pour des gens avec les mêmes centres d'intérêts. Pour le moment, nous avons des retours positifs.

AVEZ-VOUS DES PROJETS DE DÉVELOPPEMENT ?

Le siège est situé dans une vieille usine qui n'était pas prévue pour accueillir du public. D'ici un an, la devanture sera entièrement refaite. Nous voulons montrer aux gens que c'est un lieu d'accueil et de fabrication.



OUVERTURE D'UNE PÂTISSERIE CHOCOLATERIE ARTISANALE

Immersion Sucrée est la pâtisserie chocolaterie ouverte par Océane Vallet et Baptiste Baguet le 21 octobre dernier à Chalamont.

DE NOMBREUX TRAVAUX AVANT L'OUVERTURE

Après trois années en tant que salariés dans la pâtisserie, Océane Vallet et Baptiste Baguet ont décidé de créer leur pâtisserie chocolaterie artisanale. C'est à Chalamont qu'ils ont trouvé le local idéal. Le 21 octobre 2022, après 3 mois d'importants travaux de rénovation, la pâtisserie chocolaterie Immersion Sucrée a ouvert ses portes. « Nous voulions vraiment marquer le changement avec l'ancienne pâtisserie, pouvoir faire découvrir un autre univers à la clientèle », raconte Baptiste Baguet.

UNIQUEMENT DES PRODUITS FAITS-MAISON AVEC DES FRUITS DE SAISON

Les jeunes pâtisseries proposent des viennoiseries, des pâtisseries individuelles : baba au rhum, tarte tatin, Saint-Honoré, Paris-Brest... « Nous modernisons les pâtisseries traditionnelles : le goût reste inchangé mais nous modifions la forme », précise Océane Vallet. Ils proposent également des tablettes de chocolat, des mendiants, des macarons... Ici tout est fait maison. « Nous torréfions et broyons sur place des amandes et des noisettes

brutes pour faire notre propre praliné », ajoute Baptiste Baguet. Afin de respecter ses valeurs, le jeune couple utilise uniquement des fruits de saison et essaie d'acheter le plus de produits français possible.

Un dossier de demande pour l'aide à l'investissement de la CCD en partenariat avec la Région Auvergne Rhône-Alpes est en cours. Cela permettra une prise en charge d'une partie du coût des travaux effectués dans le magasin.

LA-CHAPELLE-DU-CHATELARD : ILS TRANSFORMENT LEUR LAIT EN GLACE ARTISANALE

Avec les Glaces Natur'Elles, la famille Rimaud vend de la crème glacée issue du lait de son exploitation.



Depuis 1947, les générations d'agriculteurs se succèdent à la Ferme Rimaud, à la Chapelle-du-Châtelard. En 2015, Martine Quiles, la mère de

Guillaume Rimaud, entreprend une reconversion professionnelle. Elle intègre l'exploitation en valorisant le lait produit par son mari. Les Glaces Natur'elles sont nées. « C'était un moyen d'entreprendre avec la matière première que nous avons sous la main », explique Guillaume Rimaud. La petite entreprise chartelardoise propose différents parfums : caramel beurre salé, vanille, menthe fraîche... Pour les fêtes de fin d'année, Martine Quiles confectionne des bûches glacées aux goûts originaux.

En 2022, Guillaume Rimaud a repris la gestion des Glaces Natur'Elles. Sa volonté : développer l'entreprise et moderniser son image. Dès l'été 2022, la famille Rimaud ouvre deux glaciers :

« Sa volonté :
développer
l'entreprise... »

à Ars-sur-Formans et à Pérouges (les week-ends et durant la saison estivale)

Une refonte du packaging et de l'identité visuelle est en cours avec un changement de nom à venir. A partir de l'été 2023, finies les Glaces Natur'Elles, place aux glaces « Rimo ».



Châtillon-sur-Chalaronne accueillera la caravane des métiers le vendredi 31 mars 2023

Nous souhaitons profiter de cette occasion pour
mettre en avant les entreprises de son territoire
le samedi 1^{er} avril.

Vous avez des souhaits, des idées d'animations, vous souhaitez faire
une porte ouverte de votre entreprise.

Contactez-nous : economie@ccdombes.fr



Plus d'infos sur www.ccdombes.fr
Votre magazine est en ligne sur www.ccdombes.fr/parution
Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux :
[in](#) [f](#) [@](#)Communauté de Communes de la Dombes
Contact : Une question, un sujet à proposer...
Contactez la rédaction de Domb'entreprendre magazine à economie@ccdombes.fr

Crédits photos : Communauté de Communes de la Dombes,
Adobe Stock.

Impression : Imprimerie Faurite. 
Achévé d'imprimé : Décembre 2022.



AIDE À L'INVESTISSEMENT POUR LES COMMERCES DE PROXIMITÉ

Vous recherchez une **aide pour financer les travaux et les équipements matériels** liés à l'installation ou au développement de votre point de vente ?

La région Auvergne Rhône Alpes et la Communauté de communes de la Dombes **vous accompagnent financièrement dans votre projet !**

À QUI S'ADRESSE CETTE AIDE ?



Commerces de proximité et artisans situés en centralité, avec point de vente accessible au public et possédant une vitrine.



Territoire d'implantation :
Sur l'une des 36 communes de la Communauté de communes de la Dombes.

POUR QUELLES DÉPENSES ?

- Aménagement intérieur et extérieur,
- Enseigne,
- Véhicule de tournée,
- Mise en accessibilité PMR,
- Économie d'énergie...

JUSQU'À 15 000 EUROS D'AIDE CUMULÉE.

CONTACTS :

Service économie de la CCD : commerce@ccdombes.fr