

JURIEUX Économie

Trois entreprises susurriennes soutenues



De gauche à droite : Anne Bollache, Guy-François Rey, Thierry Dupuis, Julie Brechet, Bernard Gloriod (président de l'Ipac), Caroline Lecacheux, Véronique Szysz-Chauvin (directrice générale des services Com com), Angélique Armand (communication Com com), Laurence Daguier (responsable économie/tourisme Com com) Photo Progrès/Isabelle ROBIN

Initiative Plaine de l'Ain Côtier - Ipac, le 1^{er} réseau d'accompagnement et de financement des entrepreneurs a apporté au cours de ces derniers mois son soutien à trois entreprises susurriennes : le Bistrot des Soyeux, Bee Cool du Bugey, entreprise d'apiculture et La Bocalerie de Nadine.

Vendredi dernier, c'était pour Guy-François Rey et Julie Brechet l'occasion d'accueillir dans leur tout nouveau « Bistrot des Soyeux » à Jujurieux, l'Ipac, la Communauté Rives de l'Ain-Pays du Cerdon et Anne Bollache, maire, pour pointer l'importance de l'accompagnement de ces acteurs locaux lors de la création d'entreprise. « Alors que nous démarrons dans des conditions difficiles du fait de la situation, nous sommes heureux d'avoir eu ce coup de pouce de l'Ipac : un prêt d'honneur à 0 % de 9 000 €, a déclaré Guy-François Rey. Caroli-

ne Lecacheux, directrice de l'Ipac a expliqué qu'il était important de pouvoir participer au développement du territoire : « Nous travaillons en lien avec les communautés de communes. Un comité d'agrément, constitué de banquiers, assureurs et chef d'entreprise, étudie chaque dossier et nous adaptons notre soutien à chaque entreprise, comme cela a été le cas pour les trois entreprises susurriennes. C'est aussi un accompagnement gratuit par un expert et le parrainage d'un chef d'entreprise expérimenté ». Thierry Dupuy, président de la Communauté de communes Rives de l'Ain Pays du Cerdon a salué l'existence d'un tel dispositif aux côtés de la com com : « Nous avons de l'énergie et des gens qui veulent développer le territoire de manière intelligente, c'est une chance... Et c'est créateur d'emplois. » En lien avec la com com, la commune joue un rôle important en mettant en place des structures pour aider à l'installa-

tion des commerces. C'est un maillage complet qui permet le développement économique et commercial. Pour ces trois entreprises nouvellement installées, l'enjeu reste de taille : arriver à démarrer malgré la crise et parvenir à pérenniser leur fonds de commerce. À noter que 90 % des entreprises accompagnées par l'Ipac sont encore en activité après trois années. En ce qui concerne les restaurateurs, ils savent qu'ils sont aussi là pour ramener un cœur de village qui a disparu depuis la fermeture de plusieurs commerces ces dernières années. Le Bistrot des Soyeux serait-il porteur de bonnes ondes ? En effet, depuis quelques semaines, plusieurs commerces ont ouvert ou sont en cours de rénovation avant ouverture. « Nous avons la chance d'accueillir à Jujurieux des personnes avec de beaux projets qui peuvent faire vivre notre commune », a confié Anne Bollache.

De notre correspondant
Isabelle ROBIN

SAINT-JEAN-LE-VIEUX

L'école de musique a repris en s'adaptant

Avec un effectif total de 111 élèves et 13 professeurs, l'école de musique Les 3 rivières a noté, cette année, une baisse de 30 % de nouvelles inscriptions, compensées partiellement par moins de départs. « Les cours collectifs qui se dispensent dans les grandes salles, nous ont obligés à multiplier le nombre de groupes afin de respecter la distanciation. Pour la chorale adulte, les pupitres masculins et féminins ont été scindés, sur deux semaines. Toutes ces contraintes sanitaires augmentent le temps d'enseignement des professeurs, ce qui pourrait entraîner un surcoût financier », explique Stéphanie Bardy présidente de l'école.



Les cours collectifs respectent les consignes sanitaires Photo Progrès/Jacques GIUNTA

« Nous faisons en sorte que l'année se passe le plus normalement possible. On veut qu'il y ait des concerts et des prestations en public. Des mini-stages pourront être envisagés. Cette situation sanitaire, aura été tout de même pro-

pice. Nous avons appris à nous servir des outils informatiques, en nous habituant à l'enregistrement, sans pour autant devenir des ingénieurs du son », commente Clément Lachaize, directeur pédagogique, qui garde son optimisme.

BOYEUX-SAINT-JÉRÔME Vignoble

La saison des vendanges s'est terminée au domaine Rondeau

Les vendanges viennent tout juste de se terminer au domaine Rondeau, situé dans le hameau de Cornelle. Après plusieurs journées ensoleillées et de dur labeur entre les vignes, c'est une satisfaction globale qui s'est fait ressentir au dernier jour, autant pour les viticulteurs que les vendangeurs qui étaient venus prêter main-forte.

Un millésime prometteur

Avec les températures exceptionnelles de ces dernières semaines, le millésime 2020 sera lui aussi prometteur.

Bernard Rondeau, originaire de Maine-et-Loire, est venu s'installer dans la région en 1997. « Mes parents étaient agriculteurs, ils élevaient des races à viande et possédaient quelques vignes. Lorsqu'on sortait de l'école, le seul travail que l'on pouvait trouver, c'était dans les vignes », confie le viticulteur.

Marjorie Rondeau a toujours vécu à Cornelle, berceau de la famille depuis plusieurs générations où ses parents Françoise et Gérard Guinet cultivaient déjà des pommiers et des vignes.

Le destin semblait alors déjà tracé pour ce jeune couple. Tous deux diplômés d'un BTS viticulture œnologie, ils décident de créer leur propre domaine en 1998, d'abord en empruntant les terres familiales puis en devenant propriétaires de leurs propres hectares.

Aujourd'hui, les viticulteurs récoltants proposent un large choix de vins AOC Bugey, mais ils consacrent 70 % de leur production au Cerdon, un vin rosé pétillant élaboré selon une méthode ancestrale permettant d'obtenir, à chaque étape, un produit naturel et authentique.

« Tout se fait à domicile, de A à Z, depuis le travail de la vigne jusqu'au service au verre, de la récolte jusqu'à la commercialisation. » confie Bernard Rondeau, qui préfère plutôt une vente directe au caveau de ses vins et un contact simplifié avec sa clientèle.

Être proche de leurs terres et de leurs clients, c'est la motivation de toute une famille. Émile Rondeau, fils de Marjorie et Bernard, travaille lui aussi sur l'exploitation familiale.

Depuis 2019, le domaine est certifié HVA (Haute Valeur Environnementale) car depuis plusieurs années, le couple pratique une agriculture raisonnée, respecte la biodiversité tout ayant fait le choix de pré-



La famille Rondeau et ses vendangeurs. Photo Progrès/Geoffrey DUPONT

server la faune et la flore utiles au développement de leurs cultures.

« C'était une saison de vendanges très satisfaisante, avec une bonne équipe que je tiens à remercier sincèrement pour leur implication », conclut Marjorie Rondeau qui a orchestré la récolte dans les vignes et l'accueil de ses vendangeurs.

De notre correspondant
Geoffrey DUPONT

Domaine Rondeau, à Boyeux-Saint-Jérôme au hameau de Cornelle. Tél. 04.74.37.12.34 et sur les réseaux sociaux

Un Cerdon de qualité récompensé

Le Cerdon du domaine Rondeau a été récompensé de nombreuses reprises. En 2003, il reçoit sa première médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris puis les récompenses vont se suivre, neuf médailles au total.

Il a été également élu sélectionné par Estelle Touzet, chef sommelière du Ritz Paris en 2019 et par le Guide Hachette des Vins de 2020.

« C'est une satisfaction personnelle avant tout, mais je ne souhaite pas me servir de ces critères pour vendre nos vins », confie Bernard Rondeau, humble viticulteur.