

CONCOURS ALÈS AUDACE : LES LAURÉATS 2018 PRIMÉS

Le jury du concours Alès Audace a désigné ses dix lauréats, ainsi que les trois entreprises de l'année, lors d'une grande soirée économique organisée le 28 novembre au Cratère Théâtre d'Alès. 130 000 € de dotations ont été attribués aux vainqueurs, devant un parterre de plus de 500 personnes.

Le concours d'idées Alès Audace, porté par Alès Agglomération, a dévoilé, une fois de plus le dynamisme du bassin alésien et sa capacité à promouvoir l'innovation, l'esprit d'entreprise et la volonté de porter les talents de demain dans la lumière.

Sous le patronage de Patrice Canayer, entraîneur du club de handball de Montpellier, dix lauréats se sont partagés, sur la scène du Cratère Théâtre, 130 000 € de dotations.

Lauréats du concours

CATÉGORIE

"DÉFI TERROIR"

Pierre Boccon-Gibod

GAROMA, développer la filière des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales (PPAM).

Cécile Joffart

Laboratoire de transformation de légumes bio.

Stéphane Ozil

Cévennes.love, projet digital de mise en valeur des Cévennes.

Julien Pinchon

Halles bio de Vézénobres, distributeur automatique de produits bio.

Également "Prix du public"

CATÉGORIE

"CONCOURS GÉNÉRAL"

Magali Viala

Le Garage des Cévennes, ateliers et formations dédiés à l'univers de la moto.

Hervé Hugon et Élodie Zaoui

Clean Bill, dématérialisation de factures et preuves d'achat.

Hoilid Lamssalak

PCS Connect, plateforme web de prévention et de gestion des risques naturels et technologiques.

Sébastien Perdigao

Ceven' Games, développer les loisirs indoor.

Lionel Guichard

Pole Images, collectif de photographes.

COUP DE COEUR

DU JURY

Sébastien Roques

EVO Pods, projet de mobilité urbaine durable.

Entreprises de l'année

AXENS

Salindres

420 salariés

+ 150 emplois indirects

9 sites de production

150 M€ d'investissements depuis 2001

35 000 tonnes de catalyseurs et adsorbants par an

Création de 60 CDI

sur deux ans

Créée en 1855, l'usine Axens de Salindres est le seul site français du groupe Axens, mais aussi le plus grand. Sur 150 M€ d'investissement réalisés localement depuis 2001, 30 M€ ont été consacrés au développement durable et à la réduction de l'empreinte environnementale du site industriel. Un plus indéniable pour le territoire d'Alès Agglomération et plus particulièrement pour les environs salindrois. Présent dans 15 pays, le groupe Axens fournit à ses clients des procédés, équipements, produits et services pour les industries du raffinage des carburants conventionnels et alternatifs, de la pétrochimie et du traitement des gaz. 42 % des raffineries dans le monde utilisent une technologie Axens. En élargissant aux produits et services, Axens est présent dans 80 % des raffineries de la planète...

<https://france.axens.net>

SENFAS

Saint-Privat-des-Vieux

Méjannes-lès-Alès

48 salariés

28 M€ de chiffre d'affaires (prévision 2018)

5 M€ d'investissements sur

2 bâtiments d'activités

de 8 000 m²

Préparation de plats cuisinés bio, végétaux et sans gluten

Employer 80 salariés et atteindre 38 M€ de chiffre d'affaires en 2020

L'entreprise familiale, installée à Saint-Privat-des-Vieux et gérée par Michel d'Ozenay, a conforté sa présence sur Alès Agglomération en construisant un deuxième site à Méjannes-lès-Alès. Un choix en faveur de l'emploi : Senfas prévoit de porter son effectif de 48 à 80 collaborateurs d'ici 2020. Ce spécialiste de la fabrication de produits agroalimentaires bio a déjà doublé le nombre de ses salariés depuis 2013... Senfas importe et distribue également des matières premières pour les transformateurs et la grande distribution. Le site de Saint-Privat-des-Vieux est en cours de réaménagement complet (de l'outil de production au laboratoire Recherche & Développement). L'entreprise, attestée ESR (Équitable, Solidaire et Responsable) par Ecocert, est le plus grand site de production 100 % bio et indépendant de France.

www.senfas.com

LE RICHE

Alès

12 salariés

"2 toques"

au Gault & Millau 2018

1,1 M€ d'investissement

sur deux projets

Restauration et hôtellerie haut de gamme

Création d'un "bistrot chic"

et de chambres d'hôtel supplémentaires

Esprit d'entreprendre, jeunesse et standing se concentrent dans le projet résolument audacieux de Gladys et Sébastien Rath. Le chef de 35 ans, après avoir construit sa réputation à l'Atelier Gourmand, autour des Halles de l'Abbaye, à Alès, a repris et redonné ses lettres de noblesse à l'institution alésienne Le Riche depuis 2017. Hôtel et restaurant aux prestations haut de gamme, l'établissement a, depuis, connu une forte croissance. Les propriétaires ont favorisé les projets d'investissements en créant de nouvelles chambres et une brasserie, Le Troquet du Riche, attenante au restaurant historique. Sébastien Rath, primé au concours "Olivier Roellinger 2017" et décoré de "2 toques" par le prestigieux guide gastronomique Gault & Millau, n'a d'autre ambition que « de créer ou recréer une nouvelle "vie" dans le quartier de la gare d'Alès ». Un joli défi qui ne manque pas d'audace.

www.leriche.fr

A lire aussi