

**CUISINE CENTRALE. Menus. Lundi :** concombre à la crème, poulet basquaise, tagliatelles, fromage blanc, salade de fruits ; **mardi :** salade de riz, omelette aux oignons, épinards gratinés, fromage, fruit ; **mercredi :** salade de tomates, chipolatas, purée, fromage, crème chocolat ; **jeudi :** melon, osso bucco, riz pilaf, fromage, compote ; **vendredi :** taboulé, filet de merlu à l'estragon, carottes vichy, yaourt aux fruits, fruit. ■

## BRIVABRAC... Brive n'est pas en Haute-Savoie

Brivabrac est d'habitude très confraternel, mais il n'a pu s'empêcher de sur-sauter quand il a lu dans *Ouest-France* où ses collègues bretons placent Brive-la-Gaillarde. Dans un article publié ce vendredi, sur un gendarme qui s'apprête à quitter la brigade de Tréguier (Côtes-d'Armor), le journaliste indique qu'il rejoindra au 1<sup>er</sup> septembre Brive-la-Gaillarde en... Haute-Savoie. Brivabrac

a beau chercher, il ne voit pas vraiment avec quelle autre commune l'auteur de l'article a pu confondre. Il espère qu'il ne s'agit que d'une étourderie, car niveau géographie, on est proche du zéro pointé : il y a quand même 470 kilomètres entre Brive et Annecy ! Si son confrère breton a prévu de partir skier cet hiver, Brivabrac lui conseille de bien étudier le trajet avant. On ne sait jamais...



## Brive → Vivre sa ville

**ÉCONOMIE** ■ Novapôle met en œuvre un panel de mesures pour réduire son impact environnemental

# Des brebis au cœur du champ d'actions

**Écopâturage, tri sélectif, projet photovoltaïque... La pépinière dédiée à l'agroalimentaire et aux biotechnologies, Novapôle négocie son virage environnemental.**

Émilie Auffret

Elles sont arrivées il y a deux mois environ. Certains les rêveraient bien en méchoui mais ce n'est pas leur destinée. La pépinière agroalimentaire Novapôle a fait appel à sept brebis pour entretenir les 2.500 mètres carrés d'herbe qui entourent le site de la zone de La Nau, à Saint-Viance. Elodie Marpillat, directrice de cette pépinière corrézienne dédiée à l'agroalimentaire et aux biotechnologies, connaissait Jean Landes, fondateur de Monsieur Mouton, une entreprise proposant des services d'écopâturage. « Nous avons trouvé que c'était cohérent pour un outil comme le nôtre de faire appel à ce type de modèle », assure-t-elle.



**ÉCOPÂTURAGE.** Sept brebis se chargent d'entretenir les abords de cet outil corrézien au service des porteurs de projets agroalimentaires ou liés aux biotechnologies. PHOTO STÉPHANIE PARA

### Démarche plus globale

Jean Landes s'est occupé de clôturer l'espace, d'y installer un point d'eau et un abri. Il a ensuite transporté les animaux jusqu'au site. « Il passe une fois par semaine pour vérifier que tout va bien. Dès qu'on constate quelque chose, on l'appelle. Elles ont été très bien accueillies par les entreprises présentes ici. » Des entreprises qui, elles

aussi portent de fortes valeurs écoresponsables. « Nous essayons de sélectionner des projets qui ont un impact positif sur l'environnement et la société notamment en travaillant sur l'alimentation de demain. »

Ce choix d'écopâturage s'inscrit dans une démarche plus globale de développement durable. « Un audit des installations a été réalisé et des préconisations ont été faites. Nous travaillons notamment sur un pro-

jet d'installation de panneaux photovoltaïques pour de l'autoconsommation solaire », note Elodie Marpillat. Les ateliers, les laboratoires et notamment les chambres froides sont de gros consommateurs d'énergie, d'autant plus que « la pépinière à quatorze ans et que les technologies ont évolué ». Une borne de recharge pour véhicule électrique doit aussi prendre place sur le parking d'ici la fin de l'année.

Le Sirtom a aussi mis à disposition des bennes pour que les entreprises puissent trier facilement carton, plastique, verre... « On leur fournit une fiche d'instructions quand ils s'installent. »

Car Novapôle, ce n'est pas que de l'immobilier d'entreprise. « Il faut que les entrepreneurs soient ouverts à l'accompagnement. C'est ce qui fait la différence », souligne la directrice qui met tout en œuvre pour

avoir le moins de vacance possible. Et ça fonctionne, notamment en faisant venir des porteurs de projet qui ne sont pas Corréziens. En fin d'année 2020, le taux d'occupation atteignait 95 %. Les trois ateliers et les quatre laboratoires sont des outils prisés car rares sur le territoire et même en France. « C'est un peu plus complexe pour les neuf bureaux meublés car le Covid a fait émerger de nouvelles attitudes de travail. » ■

### EN CHIFFRES

**25**

Le nombre d'entreprises hébergées par Novapôle, sur son site de la zone de La Nau, à Saint-Viance, trois dans les ateliers, quatre dans les laboratoires et dix-huit se partagent les bureaux.

**113**

Le nombre d'emplois créés au sein de la pépinière depuis 2007, année où elle a été mise en service.

**73 %**

C'est le taux de pérennité à 5 ans des entreprises qui sont passés par Novapôle. Quarante-et-une au total ont été accompagnées depuis 2007.

## CHARLOTTE APPERT ET ÉLODIE DANIELOU, DERNIÈRES ARRIVÉES



### COLOC'

Charlotte Happert a quitté Paris pour s'installer en Corrèze et créer son entreprise de fabrication artisanale de biscuits sans allergène, sans gluten notamment. « A Novapôle, c'est un endroit où on obtient des réponses à nos questions. La réglementation, c'est un vrai casse-tête par exemple », indique-t-elle. La jeune cheffe d'entreprise occupe un des quatre laboratoires de l'extension ouverte en 2015. Les occupants profitent aussi d'espaces communs. Une sorte de colocation.



### UNE BELLE ÉQUIPE

Dans un laboratoire voisin, Élodie Danielou confectionne ses biscuits vegan et végétal, un autre segment de marché porteur. À côté, Aline et Xavier Eymard fabriquent des plats cuisinés artisanaux. Willy Narayanassamy fait aussi chauffer son chaudron créole dans le dernier atelier.