

Actu locale | Briançonnais - Guillestrois - Queyras

GUILLESTROIS ET QUEYRAS

7^e Tremplin innovation : huit entrepreneurs récompensés

Valérie Cauvin



Cette année, de nombreux projets déjà lancés ont été candidats au Tremplin. Ici, les huit lauréats. Photo Le DL/

Samedi 29 mars, à la salle des fêtes d'Arvieux, s'est déroulé le 7^e Tremplin innovation. Parmi les douzes candidats, huit ont été récompensés.

Samedi 29 mars, c'est à la salle des fêtes d'Arvieux que le groupe Queyr'Avenir avait invité candidats du 7^e tremplin innovation à venir présenter publiquement leurs projets. Ils étaient au nombre de douze, huit ont été récompensés. Des élus et partenaires avaient fait le déplacement.

Ces femmes et ces hommes sont venus à tour de rôle présenter leurs projets et expliquer ce que le tremplin pouvait leur aider à créer ou dynamiser leur entreprise. C'est la première année où il y a autant d'entreprises déjà lancées qui se présentent.

Giovanna Graziosi a ouvert Gio Pasta à Château-Ville-Vieille, une fabrique de pâtes fraîches à partir de produits locaux, le 28 août dernier. Elle sollicite une aide pour améliorer sa production ainsi que le transport de ses marchandises, pour les livrer dans le nord du département.

Dans la même commune, Emmanuel Gallet est artiste peintre. Il souhaite agrandir son local pour développer des expositions et créer des ateliers.

Coraline Jamin ouvre son salon de massage “Instant sacré” le 2 mai. Elle investit dans une table en bois en pin crochet, et fera également des séances à domicile.

Mickaël Olivon lui, est vigneron à Eygliers, au domaine des Hauts lieux. Il a besoin de consolider ses plantations et d’installer des filets de protections face à la prédation des oise et des chevreuils.

Pilou Sabatier a le projet de faire monter en gamme son camping caravaneige à Abriès.

Daniele Pigeaut représente Les jouets du Queyras à Arvieux. Des travaux sont prévus en a pour changer la cabine de peinture.

Jérémie Fontaine est en train de créer son entreprise de nettoyage vapeur dans le Queyras le Guillestrois. Cela nécessite une grande quantité d’accessoires pour pouvoir traiter toutes surfaces en entreprises ou chez les particuliers.

Julien Blanc souhaite reprendre la Tarte queyrassine à la fin de l’été, avec le départ à la retr de l’actuel propriétaire. Il envisage une conversion en bio.

Ninon Hadjout et Claire Bouyala ouvrent “La petite histoire”, un café librairie, petite restaura un lieu qui recrée du lien au cœur de la place d’Aiguilles.

Violette Mille a ouvert “Copeaux d’ébène” en octobre 2024 à Aiguilles. Elle a besoin d’un co de pouce pour sa communication.

Elsa Ozzola a lancé son activité de cirière en décembre. Elle souhaite développer sa gamm

Géraldine Veluire a ouvert le “Refuge du goût” au printemps 2024, une activité de traiteur, primeur et épicerie fine. Pour répondre à la demande et limiter le gaspillage, elle veut s’équi en matériel sous-vide.

Et donc, qui sont les huit lauréats ? Pilou Sabatier a reçu le prix de l’entrepreneuriat. Giovan Graziosi et Coraline Jamin ont reçu une aide de 800 €, Géraldine Veluire et Violette Mille, u de 1 000 €. Pour Ninon Hadjout, Elsa Ozzola, et Jérémie Fontaine un chèque de 1 500 €. L coup de cœur a été pour Mickaël Olivon, le seul vigneron du Guillestrois Queyras, avec 3 000 € : « Mon objectif est de construire un vignoble où les générations futures pourront continuer de travailler. »

En plus de ces prix, trois postulants ont également reçu un prix de l’innovation. Ninon Hadjc reçu 500 €, Elsa Ozzola et Jérémie Fontaine 1 500 €.

