

écoTarn

MAGAZINE ECONOMIQUE DES CHAMBRES DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

ALBI ET CASTRES-MAZAMET

12000

T.P.E.

Très Petites Entreprises

tarnaises

ECOTARN N° 31 - décembre 2007 - Prix : 2,30 €

GASTRONOMIE

Un conservatoire culinaire

JURIDIQUE

Les heures supplémentaires



PASSEPORT pour l'intégration

Pas toujours facile de s'adapter à son nouvel environnement quand on change de ville à l'occasion d'une mutation ou d'un nouveau travail. Pour intégrer les nouveaux arrivants et leur famille, le réseau AVF (Accueil des Villes Françaises) les aide à recréer un tissu relationnel amical.

A travers toute la France, 10 000 bénévoles proposent des activités qui permettent aux nouveaux venus de créer des contacts. Ils sont aussi une mine de renseignements sur leur ville et leur région.

Dans le Tarn, trois antennes AVF facilitent l'intégration :

- **AVF Albi :**
tél. 05 63 60 58 02
- **AVF Castres :**
tél. 05 63 59 46 70
- **AVF Gaillac :**
tél. 05 63 57 29 24

SOLUTION GLOBALE pour les coordonnateurs SPS



Daniel Cot dirige la société

« Conseil CoordinaTion »

installée plateau St Salvadou à Albi.

« Coordonnateur SPS », il veille à la sécurité et la protection de la santé des ouvriers sur les chantiers de bâtiment et des travaux publics.

Les coordonnateurs ne disposaient jusqu'à présent pas d'une solution globale leur permettant de piloter de A à Z leurs activités sur les chantiers (devis, contrats, registres journaux à l'instant T, inspections communes, etc.).

Daniel Cot, en partenariat avec Midi Pyrénées Services Informatiques et la société 123 informatique PME, a donc créé une solution globale « Gestion Coordination SPS » distribuée dans toute la France.

Elle apporte une réactivité et une crédibilité, a reçu le prix de l'innovation au Salon Préventica 2007 et vient d'être associée aux nouvelles technologies dans le magazine « Prévention BTP ».

OXIT, les bonnes mousses de Montgaillard



Damien et Emilie Chavent
brassent des bières au goût de terroir.



Ils brassent déjà 15 000 litres de bière par an.

Au nez, la blonde dégage des parfums fruités de pomme verte et de poire. L'ambree se caractérise par de légères notes de houblon. La cuvée de Noël, aux reflets d'acajou, laisse sur les papilles le goût des épices. Trois bières, baptisées Oxit, chacune avec sa personnalité, c'est la bonne idée de Damien Chavent, jeune agriculteur céréalier, pour diversifier son activité. Passionné de cervoise, il a monté une brasserie dans sa ferme de Montgaillard au nord-ouest du Tarn.

« Je participe à la renaissance de la brasserie artisanale, une tradition bien ancrée dans le Tarn jusqu'au milieu du siècle dernier qui avait disparu pour laisser place à des produits industrialisés et standardisés. Depuis la fin des années 90, la bière artisanale fait son retour, surtout dans le Nord, mais aussi chez nous avec une quinzaine de brasseries en Midi-Pyrénées. » Elaboré à base de malt d'orge (de la ferme), de houblon et d'eau, son breuvage est 100% naturel, non filtré et non pasteu-

risé. Un vrai produit de terroir, aux racines occitanes qui s'affichent jusque sur l'étiquette. Le type même de produits qu'on aime s'offrir entre copains ou ramener en souvenir à la famille.

Avant de lancer sa petite entreprise au printemps 2006, Damien n'a rien laissé au hasard. Il se documente, consacre des nuits entières à guetter la fermentation, passe une licence agroalimentaire à Agen, suit des cours à l'école de brasserie de Nancy... « Il faut être polyvalent, être partout, connaître toutes les phases du métier » confie-t-il en faisant visiter ses cuves qui murmurent le doux bruit de la fermentation. Avec Emilie, sa femme, il produit déjà 15 000 litres de bière par an, commercialisés dans les bars spécialisés, les épiceries fines, en fût pour des fêtes ou, depuis cet été, sur internet (www.oxit.fr).

Pas cachottiers, ils ouvrent les portes de leur brasserie à qui veut découvrir les secrets de la double fermentation. Une visite pétillante, à déguster avec modération.