

# Revue de Presse ARTINOV 2010



**Mardi 2 novembre 2010**  
**Crédit Agricole des Savoie**



Contact Presse : Monique GARINO au 04-79-69-94-26. [m.garino@cma-chambery.fr](mailto:m.garino@cma-chambery.fr)



RhôneAlpes



ARTISANAT Olivier Marmet produit sa boisson à Jacob-Bellecombette

# La Chèvre, une boisson qui innove



Olivier Marmet présente ici les bouteilles d'aluminium sous pression qui contiennent La Chèvre, cette boisson savoyarde qu'il a relancée. Et qui lui a valu d'être primé. Le D.U.T.L.

**D**ans son petit atelier, tout seul, chez lui, au garage, sur les hauteurs de Chambéry à Jacob-Bellecombette Olivier Marmet innove... avec du vieux !

Le jeune père de famille a lancé La Chèvre l'année dernière. Il va aujourd'hui écoulé les 11 000 bouteilles produites en un an. Un bel exploit pour cet artisan.

La chèvre est une boisson vieille comme le monde dans les campagnes savoyardes : « Elle est née d'un malentendu, à la base. En perceant malencontreusement des tonneaux de jus de pommes fermentés ou de vin bourru, certains se sont rendu compte

qu'une mousse s'échappait : c'est la chèvre. »

Olivier Marmet ne s'est pas lancé dans cette aventure complètement par hasard il a revendu la cidrerie de Savoie de Novalaise qu'il avait créé en 1999. « Pour pouvoir commercialiser La Chèvre, j'ai dû inventer un concept de bouteille ».

Le résultat est bluffant : des bouteilles d'aluminium sous pression, élancées et design. Des étiquettes très manga, très tendance et artistiques. Pour couronner le tout, un bonnet, avec deux cornes, fait office de bouchon pour le pulvérisateur à mousse.

La Chambre des métiers et de l'artisanat de la Savoie ne

s'y est pas trompée : Olivier Marmet a reçu hier soir le prix Artinov de l'innovation dans la catégorie "produit".

## La boisson se décline en trois parfums

« En soirée ça fait furur ! » s'amuse le (re-) créateur de Chèvre : « un ami m'a dit que, dans une de ses soirées plutôt chic en Suisse, il avait amené une bouteille. Ça a commencé tranquillement, puis les gens ont commencé à s'envoyer la mousse directement dans la bouche. L'effet pistolet doit rappeler certains souvenirs d'enfants aux hommes ! C'est ludique. »

## REPÈRES

### PRX ARTINOV

■ Le concours Artinov de la Chambre de métiers et de l'artisanat a décerné quatre prix, hier, mardi soir. Elle a récompensé quatre artisans savoyards qui se sont démarqués par leurs innovations.

### 100 % LOCAL

■ Pour élaborer La Chèvre, Olivier Marmet fait appel à des artisans locaux : un graphiste de Bourdeau pour l'étiquette, et des pommes produites à Grésy-sur-Aix.

### LA VENTE

■ Les bouteilles sont en vente en Savoie, dans les boutiques de produits régionaux. Elles sont également disponibles dans les stations et dans certains supermarchés en vallée.

Le concept et le packaging amusent. Le goût aussi. « Certains jeunes sont tombés sur la bouteille de leurs parents et l'ont amenée en soirée. Ils adorent La Chèvre pour agrémenter des cocktails ».

Et pour cause, la boisson se décline en trois parfums : vodka-pomme ; génié-menthe blanche, vin blanc liqueur d'orange... Olivier Marmet espère encore innover et propose des nouvelles mousses à base de Chartreuse ou pour agrémenter les verrières dans les restaurants.

Un hic cependant : le prix, « 16 euros pour épater la galerie, ce n'est pas si cher », rétorque le créateur. Et puis, un produit artisanal made in Savoie... Ça n'a pas de prix !

Thomas LAMER

### POUR EN SAVOIR PLUS

Retrouvez l'interview d'Olivier Marmet sur [www.ledauphine.com](http://www.ledauphine.com) et sur la radio RCF Savoie (102.3FM), dès jeudi à 12 h 45.

## Les artisans innovants reconnus pour leur talent



Le Crédit Agricole a procédé hier à la remise des prix Artinov, en compagnie de ses partenaires. Quatre artisans ont été primés. Ruby Bockoltz, SAS Link et Solution, a reçu un prix dans la catégorie haute technologie, grâce à "Smartlight". Olivier Marmet, de la société Ilex, a été récompensé pour sa chèvre des Alpes en catégorie produit. Jean-François Fayolle, ici représenté par son collaborateur Jean-Luc Lesueur, de l'Eurl Alenax, a été primé pour la catégorie métiers et services grâce à Suchox, la sucette à chocolat chaud. Bruno Anquetin et Laure Terral, de la Sorb Le Pain de Belledonne, n'ont pu assister à la cérémonie. Ils étaient récompensés dans la catégorie procédé de production grâce à leur guimauve bio. Le D.U.A.F.

(DL 3 novembre 2010)

Concours Artinov

# Innovation et audace à l'honneur

La Chambre des métiers et de l'artisanat a récompensé les artisans pour leurs produits et leurs innovations.

Cérémonie particulière mardi soir pour Charles Zanoni, futur ex-président de la Chambre des métiers et de l'artisanat de la Savoie, qui récompensait pour la dernière fois les lauréats du concours Artinov, organisée par la chambre consulaire.

## Industrie et agroalimentaire

Créé en 2003, ce concours met à l'honneur des artisans qui, par leurs sociétés et leurs produits, ont innové et apporté de l'audace, mettant en avant leur statut d'artisan. De quoi prouver que « l'innovation est bien présente au sein de la première entreprise de France » rappelle Charles Zanoni, ému par cet événement. « L'innovation et la créativité sont les meilleures réponses pour dépasser les crises que nous connaissons » a-t-il ajouté, avant d'affirmer que « la Savoie est toujours le premier département de Rhône-Alpes en termes de création

d'entreprises ».

Le cru 2010 a récompensé quatre candidats, dont trois issus du secteur agroalimentaire.

La catégorie Innovation métier a été remportée par la société Alenzo aux Saisies, créateur de la sucette à chocolat chaud : la Suchoc. Le prix Innovation procédé de production a été remis à Laure Terral de la société Le pain de Belledonne pour la fabrication de la première guimauve bio. Enfin, le prix Innovation produit a valorisé la société Ibex, pour la commercialisation de la Chèvre, ce célèbre produit savoyard (*La Vie nouvelle* du 22 juillet).

La dernière récompense, Innovation haute-technologie, a mis à l'honneur Rudy Bockoltz, dirigeant de Link et Solution, pour le produit industriel Smartlight, un détrompeur pour éviter les erreurs de manipulations de pièces. Tous ont reçu une aide financière et un soutien de la part des partenaires.

AXEL REBECQ



Les lauréats d'Artinov, heureux d'être récompensés par les partenaires du concours.

## Les lauréats 2010

- Catégorie Innovation métier : Jean-François Fayolle, EURL Alenzo pour la Suchoc.
- Catégorie Innovation haute technologie : Rudy Bockoltz, Link et Solution pour la Smartlight.
- Catégorie Innovation procédé de production : Bruno Anquetil et Laure Terral, SARL Le pain de Belledonne pour la guimauve bio.
- Catégorie Innovation produit : Olivier Marmet, SARL Ibex, pour la production de la Chèvre.

(La Vie Nouvelle 4 novembre 2010)

## « La capacité d'innovation des artisans nous surprend ! »



Les lauréats du concours Artinov 2010 ont reçu leur prix à la Chambre de métiers de Chambéry.

Chaque année les artisans sont incités à faire assaut d'innovation pour remporter le challenge de la Chambre de métiers.

Depuis huit ans, le concours Artinov stimule l'inventivité des artisans savoyards. Plus qu'une course au résultat toujours bénéfique, l'épreuve tend à susciter une saine émulation dans un secteur d'activité où la capacité surprend. Si la mise sur le marché d'un produit, d'une méthode ou d'un service nouveau est nécessaire, la victoire consacre également une entreprise artisanale à la gestion irréprochable, moderne et fiable.

Entretien avec Charles Zannoni président de la Chambre de métiers.

**Vous avez été le promoteur du concours en Savoie qu'en attendiez-vous ?**

Exact, il y a huit ans de cela quand nous avons lancé le concours, nous en attendions la manifestation d'une des valeurs primordiales de l'artisanat, la capacité d'innovation d'entrepreneurs directement confrontés aux problèmes les plus divers pour lesquels il n'existe pas de mode opératoire d'intervention. L'expérience a confirmé que la possibilité d'innover est partout présente et

qu'il faut montrer la nécessité de communiquer aux investisseurs. Bien sûr cela exige la protection des produits, méthodes et services révélés par l'épreuve. Dans ce domaine nous travaillons avec de nombreux partenaires dont notamment le Centre régional pour l'innovation et le transfert de technologie.

**L'épreuve a-t-elle été lancée pour induire une plus grande attention aux nouvelles technologies ?**

Absolument, l'art métier de tradition s'est ouvert, on pourrait dire s'est emparé de toutes ces nouvelles technologies qu'il utilise pour augmenter sa technicité. Chaque année, la capacité d'innovation des artisans nous surprend. A notre grande surprise il nous est arrivé de primer trois innovateurs dans le domaine de l'agroalimentaire.

**En est-il résulté une plus grande technicité dans les entreprises artisanales ?**

C'est indéniable. Les vainqueurs du concours 2010 en attestent à la fois par l'ingéniosité mise au service d'applications technologiques pointues tels le "Détrompeur" mis au point pour éviter les erreurs de manipulation, la machine de filtration automatisée pour traquer les légionelles.

M.T.



(L'Essor Savoyard 5 novembre 2010)

► INNOVATION

LA CHAMBRE DE MÉTIERS DE SAVOIE A REMIS, LE 2 NOVEMBRE, LES PRIX ARTINOV.

## Les lauréats du cru 2010

Destinés à soutenir l'innovation dans les entreprises artisanales, les prix Artinov ont été remis, cette année, à quatre lauréats choisis parmi six candidats en lice en Savoie.

Link & Solutions s'est imposée dans la catégorie "haute technologie". Fondée en 2009 à Serrières-en-Chautagne, cette SAS, qui emploie 5 personnes, développe une activité d'étude et de réalisation d'installations électriques, électroniques et d'automatismes pour le compte de partenaires ou sous marques propres. Son président, Rudy Bockoltz, a conçu un système de détrompeur pour les opérations de montage et d'assemblage manuel. Répondant à la demande d'un grand équipementier automobile, ce système joue sur les couleurs et les sons pour éviter aux salariés de se tromper lorsqu'ils manipulent des pièces. Baptisé Smartlight ou Poka Yoké en japonais, ce dispositif ergonomique est peu coûteux et s'adapte sur tous les types de poste de travail manuel dans l'industrie.

Jean-François Fayolle et sa société, Alenzo, décrochent le prix Artinov 2010 dans la catégorie "innovation métier". Un nouveau trophée pour ce boulanger vainqueur de la coupe de France de boulangerie et médaillé de bronze lors de la coupe d'Europe. Depuis son implantation aux Saissies en 2004, ce meilleur ouvrier de France s'est installé à Notre Dame de Bellecombe, Crest-Voland et Megève. Un cinquième point de vente est en cours de création à Hauteluce. Il s'est associé à un chocolatier de renom pour développer la Suchoc, une sucette qui transforme le lait chaud en chocolat.

Bruno Anquetil, le fondateur et dirigeant du Pain de Belledonne, et Laure Terral,



responsable du développement des activités chocolat et confiserie de la société obtiennent le prix dans la catégorie "innovation des procédés de production". Réputée pour sa production de pain et pâtisserie bio, l'entreprise de la Croix-de-la-Rochette emploie 52 personnes. Au printemps 2010, elle a réussi à lancer la première guimauve bio du marché. La mise en œuvre d'un procédé spécifique de fabrication a permis d'aboutir à cette friandise qui devrait se décliner autour d'autres recettes.

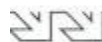
Olivier Marmet et la SARL Ibex sont distingués dans la catégorie "innovation produit". Fondateur de la cidrerie de Savoie en 1999, dans l'Avant-pays savoyard, Olivier Marmet commercialise la Chèvre des Alpes. Cette boisson alcoolisée traditionnelle mais confidentielle est obtenue

► Une partie des lauréats, entourés des partenaires et organisateurs, lors de la remise des prix.

par fermentation sous pression de jus de pomme ou raisin. Fondée en 2009 à Jacob Bellecombette, Ibex a innové en concevant un contenant original se présentant sous la forme d'un aérosol. Forte d'une démarche marketing poussée et d'un packaging insolite, elle se positionne sur le marché des bars, boîtes de nuits et magasins de produits régionaux. Olivier Marmet planche sur le lancement d'un second produit, dérivé de la Chèvre. Encore plus mousseuse, l'Écume des Alpes servira pour des desserts et des verrines.

Sophie Bostrelle

EN SAVOIR PLUS



## Une trentaine de lauréats en sept ans

La société Akitech (Gréy-sur-Isère) était également nommée pour un concept de filtration automatisée de l'eau. Autre candidat "malheureux", Louis Boschetta. À 77 ans, cet ancien directeur technique d'une entreprise de bâtiment a imaginé un outil facilitant les

ligatures de fil de fer réalisées par les paysagistes, vigneron et autres clôturistes. « Depuis son lancement en 2003, le concours Artinov compte 27 lauréats choisis parmi une soixantaine d'entreprises participantes », rappelait Charles Zanoni, le président

de la CMA 73, particulièrement ému à la veille de l'arrivée à échéance de son mandat.

► La Chèvre se positionne sur le marché des boissons festives.

