

## Environnement

## L'éco-conception récompensée

**Une manière pour le conseil général et la CCI de promouvoir une réduction des déchets de production.**

Le conseil général s'est engagé en 2010, sur un plan de réduction des déchets sur cinq ans. Le Grenelle de l'environnement, lui, a fixé l'objectif d'une baisse de 7 % des gisements, avant 2015. Or, les déchets de production constituent des tonnages importants. Aussi, l'assemblée départementale et la chambre de commerce ont mobi-

lisé 50 000 euros pour encourager les projets les plus innovants en la matière et ont lancé un appel à projets en juin 2011.

Onze entreprises, toutes différentes recevaient donc leur prix, jeudi 18 octobre à l'occasion des rendez-vous de l'innovation de la CCI. CMSI, à Attignat, a été récompensée pour sa volonté de réintégrer les carottes d'injection en matière plastique dans le procédé de fabrication ; Demain Propre, à Oyonnax, pour la création d'une couche réutilisable en fibres végétales ; FPSA, à Bellignat, pour ses études sur les possibilités de recyclage et de valorisation des gisements

de matières rebutées ; Formkraft, à Neyron, pour le développement d'une thermoscelleuse destinée à souder des opercules en carton sur une barquette du même matériau ; Guillet, à Villebois, pour son évaporateur des eaux de lessive des sols ; Langlois Traiteur, à Ceyzériat, pour la mise en place d'une installation pilote de nettoyage et de désinfection des ateliers et équipements de surface par eau ozonée ; Managair, à Jujurieux, pour ses activités de rénovation d'appareils de climatisation ; la Société nouvelle La Bresse, à Mézériat, pour avoir mis en place une récupération des déchets de graisse en vue d'une valorisation énergétique interne ; Pic Bois Gravure, à Brégnier-Cordon, pour le développement, la fabrication et la commercialisation de mobilier intérieur éco-conçu et modulable ; Tick'Access, à Saint-Marcel-en-Dombes, pour sa solution zéro papier pour les billetteries.

Sébastien Jacquart ●



## FN BREF

► **Bio.** Vendredi 12 octobre, le Moulin Marion, minoterie 100 % bio depuis 1984 à St-Jean-sur-Veylle, accueillait une dizaine d'entreprises de Rhône-Alpes pour un séminaire d'échanges de bonnes pratiques en matière de développement durable, dans le cadre de la démarche nationale «Bioentreprisedurable®» conduite par le Synabio, Syndicat national des transformateurs de produits bio. Elles ont échangé leurs expériences sur la mise en place d'actions concernant les trois piliers du développement durable (environnemental, social et économique), en allant au-delà des obligations légales. Cette rencontre était la

première organisée par le Synabio en région, en partenariat avec Bioconvergence Rhône-Alpes, association des transformateurs et distributeurs de produits bio.

► **Formation.** Le Cccof (Centre consulaire de formation professionnelle) d'Ambérieu-en-Bugey remettait leur diplôme, lundi 22 octobre, aux élèves qui ont réussi leur examen en 2012 en classe de pré-apprentissage ou dans les sections boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, cuisine, restauration, carrosserie, mécanique véhicules industriels, mécanique véhicules particuliers, ébénisterie, coiffure, vente et fleuristerie.

## AGENDA

## Jeudi 25 octobre

Découverte de l'Afrique du Sud proposée par la CCI de l'Ain avec une conférence-débat sur le thème «une croissance de 2,6 % en 2012 sur un marché phare de plus de 50 millions de consommateurs». Contact : Anne-Marie Laboucheix au 04 74 32 1300 ou [amlaboucheix@ain.cci.fr](mailto:amlaboucheix@ain.cci.fr)

## Mercredi 31 octobre

Soirée témoignages des Entrepreneurs à l'Export, organisée par la CCI de l'Ain : «zoom sur le Maghreb». De 17h30 à 19h30, dans les locaux de la CCI à Bourg-en-Bresse. Contact : Philippe Mermet au 0474321300.

## Mardi 6 novembre

Colloque Natur'IAA organisé par le CEEI Alimentec sur le thème «dans la quête de la naturalité alimentaire, les additifs ont-ils encore leur place? Les clefs pour développer vos gammes bio et clean label». De 8h30 à 18h au technopole Alimentec à Bourg-en-Bresse. Contact : [ceei@alimentec.com](mailto:ceei@alimentec.com)

