

## CORINNE BRUN Praticienne en kinésiologie

« Je suis originaire de Dordogne et je suis actuellement préparatrice en pharmacie. Suite à une discussion avec une patiente de la pharmacie, je me suis lancée dans une formation en kinésiologie en 2018. J'exerce mon activité depuis trois ans.

La Kinésiologie est une méthode douce, globale, naturelle, qui permet un accompagnement personnalisé face à une situation de stress émotionnel non résolue issue du passé. L'outil utilisé est le Test Musculaire. Comme un bio-feedback, le corps nous « raconte » ainsi son histoire. Le test musculaire, simple, précis, vous met en lien avec vos « mémoires cellulaires ». Elles sont issues des conditionnements d'expériences de vie du passé (mémoires épigénétiques conscientes ou inconscientes).

La kinésiologie consiste à aller chercher les mémoires cellulaires inscrites dans votre corps afin de les libérer de la mémoire du passé lorsque cette mémoire empêche d'avancer. La kinésiologie permet une libération des conditionnements issus du passé.



J'ai découvert la Meyfrenie car ma mère habite Verteillac et j'ai pu rencontrer les propriétaires du site grâce à Corinne et David Boucard. J'ai tout de suite saisi l'opportunité d'exercer mon activité dans ce lieu. Je suis très heureuse de pouvoir recevoir mes patients dans des locaux qui génèrent beaucoup de bonnes énergies en parfaite harmonie avec les autres occupants. »

## SIMONE RABURA Naturopathe

Simone Rabura est originaire du Sud de l'Allemagne et est arrivée dans le verteilacois il y a environ 2 ans et demi avec son mari et ses 2 enfants.

En Allemagne, elle a travaillé plus de 10 ans en tant qu'anesthésiste et médecin urgentiste à l'hôpital, au bloc opératoire et en réanimation. Lorsqu'elle et sa famille ont pris la décision de déménager en France, il était clair qu'ils avaient besoin d'un changement urgent dans leur vie et l'ont trouvé à l'endroit parfait pour eux.

Elle exerce ici comme naturopathe. La naturopathie repose sur le principe de la conservation de l'énergie vitale. C'est pourquoi elle est une synthèse de différentes disciplines qui vise à préserver et à optimiser la santé, à améliorer la qualité de vie et à permettre l'autoguérison.

Il s'agit d'une approche holistique dans laquelle la personne entière est considérée individuellement. Mais sa caractéristique la plus importante est son approche préventive. Il est important de reconnaître à quel point la santé est précieuse et que nous pouvons faire beaucoup pour la préserver. En tant que naturopathe, elle peut vous accompagner et vous guider sur la voie d'une meilleure santé.

Elle utilise des principes de différentes disciplines, par exemple de la médecine traditionnelle chinoise, des parties de la médecine ayurvédique, de l'aromathérapie, de la thérapie par le mouvement, des techniques de relaxation comme l'EFT, des principes d'hygiène de vie et d'alimentation, des fleurs de Bach et des minéraux homéopathiques, appelés

sels de Schüssler. En outre, elle est convaincue de l'efficacité et de la bonne utilisation des herbes, des vitamines et des oligo-éléments.

Plusieurs raisons l'ont amené à choisir Verteillac :

Tout d'abord, ses deux enfants vont à l'école et au club de judo de Verteillac. Il y a donc un lien avec le village et il est bien sûr plus pratique de travailler ici.

De plus, elle a l'impression que Verteillac est un village très vivant et en plein essor. C'est donc un bon endroit pour s'installer professionnellement.

Lors de son arrivée, M. Régis Defraye l'a tout de suite soutenue dans sa phase d'orientation professionnelle et lui a montré les différentes possibilités à Verteillac. Il a ensuite rapidement été

question de la Meyfrenie et elle a d'emblée trouvé le concept sympathique.

Lorsqu'elle a visité la ferme et rencontré les personnes qui y travaillent, elle a été conquise et a compris que peu importait la manière, c'est ici qu'elle voulait travailler.

C'est désormais chose faite puisqu'elle y exerce depuis janvier 2023 et en est très heureuse.



simonerabura-naturopathe.com

Tel : 05 53 91 25 23 ou 07 88 96 37 12

Consultations sur rendez-vous

Langues parlées : Français – Anglais – Allemand

## GUILLAUME HEGOBURU Ostéopathe et acupuncteur

Guillaume Hegoburu est ostéopathe depuis 13 ans. Il travaille avec des techniques douces sans cracking.

Après avoir étudié au Pays Basque, il est arrivé en Dordogne par sa famille.

Il était auparavant installé à la Tour Blanche. Il a fait le choix d'exercer ici car à la Meyfrenie il y avait un projet intéressant qui regroupe de nombreux professionnels différents. Il apprécie aussi la beauté du cadre.

Géographiquement cela permet d'être positionné sur l'axe Ribérac - Angoulême et d'avoir entre autres une patientèle de Charente car Verteillac est à la fois un lieu de passage et un endroit où les personnes se rendent régulièrement.

Le but de l'ostéopathie est d'aider le corps à se guérir par lui-même en stimulant des zones corporelles en blocage.

Cela peut être soit physiologique si on travaille sur les organes, le viscéral, etc. soit mécanique si on travaille sur ce qui est articulaire, muscles, tendons.

C'est une thérapie fondée sur des manipulations du système musculosquelettique et de détente myofascial permettant un rééquilibrage des tensions internes et de la posture du patient.

Ce rééquilibrage offre au corps un soutien essentiel à son auto-guérison, aidant au soulagement des tensions, des déséquilibres et des douleurs. Souvent sollicitée pour les maux de dos, les entorses, le stress, les règles douloureuses ou encore les migraines.

L'ostéopathie est à la fois préventive et curative.

Il peut prendre en charge tout le monde : des nourrissons aux sportifs en passant par les enfants, les femmes enceintes et les séniors.

L'associe au besoin, et si on lui en fait la demande, la pratique de l'acupuncture. En stimulant les points de circulation d'énergie du patient elle permet d'harmoniser et disperser les déséquilibres tout en soutenant l'énergie vitale.



Guillaume.hegoburu@gmail.com

Prise de rendez-vous au 06 67 19 01 64 ou sur doctolib

## PLANTON Production de plants

David Bonnin, âgé de 39 ans, habite Verteillac avec sa famille depuis 2015. Il a rencontré les propriétaires de la Meyfrenie via sa compagne et a été la première pierre de l'édifice d'une remise en route d'activités agricoles innovantes dans cette ancienne ferme modèle du XIXème siècle.

Il est maraîcher en reconversion pour produire et vendre des plans de légumes et herbes aromatiques.

Depuis 2017, il en cultive une belle diversité sur sol vivant et bio-stimulé par des purins et décoctions de plantes, proposée à la vente sur les marchés de Verteillac, Mareuil et à la boutique de producteurs Les Halles de la Meyfrenie.

Cette année il a fait le choix de transmettre son atelier à deux porteurs de projets (Benjamin Pasquini et Anthony Montgaillard également présentés dans le bulletin) qui gardent ses points de vente et de monter une nouvelle serre 100% dédiée à sa nouvelle activité d'horticulteur.



Vous pouvez découvrir dès à présent 17 variétés de plants de tomates (Paola et variétés anciennes : Cœur de bœuf,

Julia, Merveille des marchés, Andine cornue, Green Zebra, Noire de Crimée, tomates cerises et cocktail, etc.), 4 variétés d'aubergines, 3 variétés de courgettes, 2 de concombres et poivrons, melons, fenouil, 4 variétés de basilic, persil, coriandre.

Pour le joindre : 06 35 36 73 18

## DOUCETTE MERCERIE Mercerie

### LES MAILLES DE MARLÈNE

#### Crochet - tricot - broderie

Marlène a rejoint Verteillac il y a trois ans pour suivre sa fille. Son activité « les mailles de Marlène » a donc suivie. Elle est créatrice en crochet, tricot, broderie, patchwork et jardin de grand-mère. En fait, sa passion est tout ce qui tourne autour du fil. Elle et sa fille ont le projet de démarrer très prochainement une boutique de mercerie localisée entre la Boucherie et la Boulangerie (au même endroit que l'ancienne mercerie de Verteillac que nos aînés ont pu connaître ...).

Elles pourront donc y assouvir leurs passions en loisirs créatifs, en création de bijoux, en couture et en broderie. En plus des activités de vente de coupons et autre produits de mercerie, elles y développeront des ateliers de broderie pour différents publics. Dans un futur plus éloigné, elles imaginent aussi faire mieux connaître leur mercerie en sillonnant les villages autour de Verteillac avec un fourgon.

Voilà qui apportera de nouveaux services à notre village !



## LA FRIPERIE Vêtement de seconde main

La friperie, installée avenue d'aquitaine, a ouvert ses portes le 16 décembre 2022. L'objectif de cette création est de promouvoir la vente de seconde main dans le textile pour femmes, hommes, enfants et dans les accessoires. Ce, à partir de dons et avec des ventes à tout petit prix. Cette friperie a la volonté de ressembler à une vraie boutique avec une cabine d'essayage, avec des vêtements propres, classés par catégorie et par taille et avec une bonne odeur. Après plus d'un an d'existence, on constate à la fois une clientèle fidèle et une bonne acquisition du réflexe du don plutôt que l'apport en déchetterie.

Cette activité est portée par trois valeurs : défendre l'environnement, consommer autrement et améliorer le pouvoir d'achat.

Elle contribue à notre échelle à améliorer notre

environnement car l'industrie textile pollue beaucoup, consomme énormément d'eau et implique souvent des transports internationaux sur de très longues distances. Donc réutiliser localement des vêtements réduit le bilan carbone et la pollution.



Elle contribue à démontrer que consommer autrement est possible et que l'on peut consommer bon marché localement. Elle contribue à améliorer le pouvoir d'achat en cette période difficile en offrant, par ce principe de seconde main, des robes ou des jeans à 5€ ou 8€. Elle offre ainsi la possibilité de se faire plaisir à petit budget.

Cette ouverture a permis la création d'un premier emploi et participe ainsi à l'économie locale.

L'évolution future consisterait à développer de nouveaux circuits pour recycler les vêtements non vendables en les réparant ou en les modifiant permettant ainsi de limiter les stocks non commercialisables.

## LA RECYCLERIE Objets de seconde main

La recyclerie verteilacoise a ouvert ses portes en septembre 2023 au 354 route Michel Aurillac. Elle fait partie de l'association C2R qui gère également une recyclerie à l'entrée de Ribérac. Elle fonctionne sur le principe des dons. Soit les



donateurs apportent directement leurs objets à la recyclerie, soit un service de récupération à domicile se déplace afin de récupérer les cartons ou les mobiliers directement chez les donateurs. Ensuite l'association revend mobiliers, vaisselles, objets de décoration, électroménager, etc. à tout petit prix. Pour les acheteurs, il existe aussi un cahier de demandes recensant leurs desiderata. Ils sont ainsi recontactés si l'objet de leur convoitise est déniché.

Ouverte 5 jours sur 7, la recyclerie a créé un emploi. Elle est aussi épaulée par un grand nombre de bénévoles du verteilacois, qui aident en fonction de leurs compétences techniques ou de leurs appétences et qui aiment s'y retrouver. Des « gros bras » sont aussi les bienvenus dans cette structure pleine de vie et d'humanité !

## GEI

### Electricité industrielle

Gendron Electricité Industrielle est présente sur le marché de l'industrie et celui des particuliers. L'entreprise travaille



notamment avec nos agriculteurs sur les problématiques de stockage de céréales, de variation de vitesse, de régulation de température et d'automatismes. Pour les particuliers, elle intervient aussi bien en installation neuve, qu'en rénovation ou en dépannage. Elle s'est fait aussi une spécialité en installation de portails automatiques. Historiquement basée à Cherval, l'entreprise a pu racheter ses nouveaux locaux plus vastes à la Communauté de Communes. Elle cherche à embaucher 1 ou 2 électriciens supplémentaires afin de continuer son expansion.

### LES BRÈVES DE LA MAIRIE

Notre secrétaire de Mairie, Mme Elodie Deprez, a la joie d'annoncer la naissance de son troisième enfant, une charmante petite fille prénommée Célia. Pendant son congé Maternité, elle est remplacée par Mme Corinne Lambert à qui nous souhaitons la bienvenue et un excellent séjour dans notre village, où il fait si bon vivre !

# Vivre VERTEILLAC!

TOUTE L'ACTUALITÉ DU VILLAGE

juillet  
2024

#13

SPÉCIAL  
ÉCONOMIE  
LOCALE

## LETTRE DU MAIRE

Ce bulletin est dédié à nos acteurs économiques. En effet, quoi de plus important pour un village qui ne veut pas ressembler à une zone dortoir, que le maintien et le développement de son économie. Nous, qui sortons d'un superbe week-end de commémoration des 35 ans de jumelage avec le village de Fontanetto-Po, commençons cette introduction avec ce proverbe populaire italien : « La fortune a pour main droite l'habileté et pour main gauche l'économie ».

C'est pourquoi il est important de saluer nos artisans et commerçants établis depuis plusieurs années pour leur implication constante à la vie de Verteillac (un article de l'ACAV, notre dynamique association des commerçants et des artisans, leur est dédié) et de mettre en avant les nouvelles initiatives ! En effet **8 reprises d'activités** se sont faites dernièrement et, fait remarquable à l'échelle d'un village, **12 nouvelles créations d'activités** ! Le moins que l'on pouvait faire était bien de donner la parole à ces nouveaux acteurs enthousiastes... d'où l'idée de ce bulletin qui leur est dédié mais aussi dans quelques semaines toute une série de podcasts à découvrir sur YouTube !

Avant de vous laisser les découvrir, permettez-moi de vous rappeler que la Municipalité a été la seule commune de notre bassin de vie à avoir aidé ses commerçants lors de la crise économiquement paralysante du Covid en les exonérant de la taxe d'occupation de l'espace public pendant plusieurs années et en lançant une opération de soutien de leurs activités par des bons d'achats subventionnés. Permettez-moi encore de vous rappeler l'engagement de la commune pour sauver notre boucherie. Vu l'ampleur des travaux et la complexité administrative et normative, la réouverture va prendre du temps mais nous attendons un résultat à la hauteur des efforts fournis. Permettez-moi encore de vous rappeler l'essor de notre marché du samedi matin avec maintenant ses 20 commerçants réguliers et la mise en place d'un plan de développement culturel visant de nombreuses retombées économiques sur le verteilacois.

Alan Greenspan, économiste américain et ancien Président de la Réserve fédérale des États-Unis, l'a écrit : « Notre économie change jour après jour et, en ce sens, elle est toujours « nouvelle ». C'est cette nouveauté régulière de notre économie qui contribue à ce que Verteillac soit un Village Vivant. Cet élan n'est pas fini et d'autres activités sont en cours d'élaboration pour les prochains trimestres !

Pour finir sur un autre sujet, je souhaite vous remercier vivement pour vos très nombreuses contributions à l'enquête de participation citoyenne « Et si ? ». Un retour spécifique des résultats vous sera communiqué dans notre prochain bulletin municipal.

VERTEILLAC, Village Vivant grâce à toutes ses activités économiques !

Régis Defraye - Maire de Verteillac



Verteilac  
VILLAGE VIVANT

## LE MOT DE L'ASSOCIATION DES COMMERÇANTS ET ARTISANS VERTEILLACOIS

Tout en souhaitant la bienvenue aux nouveaux arrivants, l'ACAV tient à se rappeler des « anciens » artisans et commerçants qui font vivre notre village...

Que ferions-nous sans les services de la Poste et du Crédit Agricole ?

Nos artisans des Halles de la Meyfrenie nous fournissent des denrées Bio, très près de chez nous, et sont aussi présents sur le marché du samedi matin.

La maison de la presse « La Cour des Miracles » assouvit vos besoins intellectuels et gustatifs. Merci Chantal et Laurence ! En parlant de nourriture, la Pizza du Jeff, excentrée mais toujours présente, nous donne également des occasions d'abandonner nos cuisines de temps en temps.

La terrasse du Café du Commerce nous offre une vue sur la place du village pour prendre un bon café et regarder passer le monde.

Nos amis anglais ont leur place au village, les deux agences immobilières sont actives et encouragent les personnes désireuses de s'installer dans la région ainsi que notre brocanteur HUW, quoi dire ? Il fait partie des meubles ! Si vous recherchez un cadeau, un jouet d'enfants ou même une carte postale ? La petite boutique de Lorène « Chouca » est là pour vous servir.

Audrey à EXP'HAIR continue à couper, friser et peigner nos cheveux pour nous rendre plus beaux.

Nos gentils boulangers : Nicolas et Sylvie, avec leur bon pain et délicieuses pâtisseries adoucissent nos repas du dimanche. Les Etablissements MERLAUD connus de près et de loin pour la variété de leur stock et pour la gentillesse et les compétences de leurs employés.

N'oublions pas les nombreux artisans et entreprises installés en dehors du centre bourg. Comme par exemple, Christophe Morisset qui a pris la suite de son père de l'entreprise de plomberie, notre garagiste, notre entreprise de peinture, de plâtrerie et de revêtement de sol et notre vendeur de mobil home.

N'oublions pas, bien sûr, tous nos professionnels de santé, médecin, pharmacien, infirmières et autres personnels. N'oublions pas non plus les structures apportant des services à la personne comme l'entreprise Constant, notre Maison d'Assistance Maternelle, l'ADMR, toutes les activités d'entretien de parcs et jardins et autres diverses activités.

Le village a de la chance d'avoir un très beau camping, où Christian et Brigitte accueillent les vacanciers et animent nos soirées d'été. Des gîtes et des locations de vacances complètent aussi notre capacité d'accueil touristique.

Enfin un mot pour nos agriculteurs qui dans un monde économique difficile s'acharnent au travail afin de nourrir l'humanité et entretenir nos paysages.

Quelle chance nous avons de vivre à VERTEILLAC avec tous ces gentils professionnels ! Un village vraiment vivant !

L'ACAV (Association des commerçants et artisans verteillacois)

# REPRISES DE COMMERCES & ACTIVITÉS

## STUDIO 22

### Salon de coiffure

Clémence a 24 ans, le foisonnement capillaire et les barbes opulentes sont ses domaines de prédilections. Clémence est une coiffeuse et une jeune entrepreneuse dynamique car depuis Octobre 2023 son deuxième salon de coiffure a vu le jour à Verteillac.

Pourquoi Verteillac ?... Pas de hasard pour la jeune femme, un choix de cœur et d'intérêt économique, pour le cœur, Clémence explique son affection à notre Village par un grand père Verteillacois, pour l'intérêt économique, Clémence voit en Verteillac un dynamisme propice au développement de son affaire.

Nous souhaitons un avenir prospère à Clémence



## KUBEO

### Métallerie

Nicolas, installé à Verteillac depuis Décembre 2021, est le nouvel occupant de l'ancien atelier d'Alban Boucard des Roubilloux. Ce jeune, dynamique et nouvel artisan a repris l'activité de serrurerie, métallerie, charpente métallique de l'ancien occupant et réalise aussi des travaux de couverture. Dans le domaine de la métallerie, il est aussi en capacité de fournir des solutions à des problèmes de machines agricoles.



et il compte dans son registre de réalisations originales, la fabrication de piscines à partir de conteneurs maritimes. Pourquoi Verteillac ? Au delà de l'opportunité professionnelle, le Verteillacois est un endroit que j'affectionne car il y fait bon vivre et j'y ai trouvé un accueil chaleureux et encourageant. Nous souhaitons un avenir prospère à Nicolas

## LA FOLLE FARINE

### Micro-boulangerie

Adrià Rodriguez Pons – est arrivé en mars 2023 au sein de la ferme de la Meyfrenie pour y développer son projet de Micro-boulangerie au feu de bois « la Folle Farine ». Il prend la suite d'un autre boulanger ayant arrêté à la fin de l'été 2022. Adrià a suivi une formation en lettres classiques étrangères (russe) puis a travaillé quelque temps dans l'hôtellerie avant de se former en boulangerie.

Il travaille avec un four historique du XIX ème siècle et avec des farines locales provenant du moulin de Bobina, de la ferme des Templiers et du château de Beaulieu car il souhaite valoriser les productions locales. Son pain est biologique, 100% au levain, sans levure ni additifs car c'est comme ça qu'il l'aime : vivant, plus digeste, aromatique, texturé et de longue conservation.

Il confectionne aussi des focaccias, cookies, brioches et autres gourmandises. Vous le trouverez les mercredis de 16h30 à 19h aux Halles de la Meyfrenie, les jeudis de 17h à 19h au jardin maraicher à Chenaud et les samedis matin sur le marché de Verteillac. Il est préférable de passer commande 2 jours avant au 07 87 14 62 41 ou en écrivant à lafollefarine@gmail.com



## POTAGER DE LA MEYFRENIE

### Maraîchage

Benjamin Pasquini, 40 ans, est actuellement en reconversion professionnelle. Il travaillait auparavant dans les métiers de l'éducation publique et à l'éducation nationale.

Il avait envie depuis longtemps d'un retour à l'essentiel, à la terre. Après avoir obtenu son BPREA (Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole) en 2022 avec pour objectif de s'installer en maraîchage, l'opportunité est apparue en 2023 lorsque David Bonnin a fait part à Anthony son futur associé et lui-même de son projet de transmission de son atelier de maraîchage biologique.

Anthony Montgaillard, 40ans, est un ancien technicien de maintenance en France et à l'étranger. Il a voulu aider Benjamin dans son projet. Pour cela il a passé lui aussi un BPREA et a eu la chance de faire son stage chez David Bonnin à la Meyfrenie. Cela a permis de discuter de son envie de transmettre et ils ont créé avec Benjamin un GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun).

Leur activité est le maraîchage diversifié sur sol vivant. Ils utilisent des fertilisants naturels, des répulsifs et fongicides à base de purins. Ils cultivent uniquement des légumes de

saison : à l'extérieur ou sous serres non chauffées. Ils ont fait le choix de Verteillac car Anthony est originaire de Saint Martial Viveyrols et Benjamin de Ribérac. De plus ils apprécient le dynamisme du village et sa vitalité avec ses nombreux commerces.



Vente à la boutique « les Halles de la Meyfrenie », sur les marchés de Mareuil et de Verteillac.

Partenariats avec les cantines (Verteillac, Villetoueix et d'autres en cours de développement)

Partenariat avec la plateforme Manger bio

Projet de paniers avec distribution sur Ribérac

## LE CAFÉ SHOW

### Café - bar - tabac

Le « Café Show » a pris la relève du Borsalino début janvier... L'idée du repreneur est de juxtaposer deux concepts : celui d'un café traditionnel avec celui d'un lieu de rencontres avec des animations ou des concerts. L'objectif est que cet endroit soit un vrai lieu de vie pour nos habitants et pour cela il faut qu'il s'y passe toujours quelque chose...

Cet endroit n'est pas qu'un bar, on y trouve aussi un point de vente de Tabac et de Jeux comme auparavant. Il a donc fallu mener à terme un long processus de contrôle auprès de diverses administrations et attendre toutes les autorisations nécessaires à l'exercice de ces activités.



Le futur de l'établissement consiste à pérenniser cette fonction de lieu de rencontres et de l'adapter en fonction de la demande des clients. Pourquoi pas des après-midi jeux pour les enfants avec leurs parents, des concerts en tout genre mais toujours gratuits, une ambiance musette, etc. ?

Une première initiative est la création d'une scène ouverte pour nos musiciens locaux.

## LE CALICE

### Café - bar - restaurant

M. Graham Baker a repris l'établissement « Le Calice » il y a maintenant quelques trimestres. Chloé, la serveuse de ce bar, nous l'assure : les clients adorent leurs cafés et plus particulièrement « le grand crème » mais aussi la qualité des bières « Warsteiner » et « Guinness » servies en terrasse, au comptoir ou en salle. C'est également dans ce lieu que pendant la saison des huîtres tous les amateurs se retrouvent le samedi matin en commandant leur « communale » et en dégustant leurs assiettes (6 ou 12) d'huîtres provenant du producteur de notre marché ! On peut aussi y déguster des plats simples et bons comme des hamburgers, des omelettes, des calamars, etc. et y entendre de fréquents concerts...



## L'ESCALIER

### Café - bar - restaurant

Stéphane le nouveau gérant de « L'escalier », établissement repris par Mark et Nicola en 2022, a le projet d'emmener les papilles de ses clients vers de nouvelles saveurs. Ce côté gustatif exacerbé veut plaire à la fois à la clientèle française et à la clientèle internationale. Les produits utilisés sont locaux. La viande provient d'un éleveur de Lusignac, les légumes de Cherval... La carte du restaurant sera changée tous les deux-trois mois et proposera autour des classiques de chez nous



des accompagnements sortant des sentiers battus comme de la sauce à la rhubarbe, un confit d'oignons aux fraises. Bref le goût à toutes ses sauces !

## RULLIER

### Machinisme agricole

Nicolas Ferrier est le directeur opérationnel du Groupe RULLIER installé sur la zone d'activités économiques de PUYMOZAC à Verteillac depuis maintenant deux ans. Ce groupe possède une dizaine d'implantations en Aquitaine plus d'autres sur le bassin méditerranéen. Partenaire de la célèbre marque FENDT, le site de Verteillac offre aux nombreux agriculteurs de notre région toute la palette de services nécessaires : vente, entretien et réparation. Pour mieux les recevoir, le précédent site a été agrandi et embelli. Pour mieux les servir, trois équipes de professionnels formés sont à leur disposition : une équipe commerciale, une équipe de magasiniers et une équipe de techniciens (quatre à ce jour et un cinquième qui arrive en septembre).

Nous souhaitons un bel avenir à cette implantation au cœur du Verteillacois, grenier de la Dordogne !



# CRÉATIONS D'ACTIVITÉS

## MARTINE CUISINE

### Traiteur

Martine Comin : « Je suis native de Verteillac, issue d'une famille d'agriculteurs. J'ai exercé de nombreuses années dans le domaine de la restauration collective à Périgueux en tant que responsable de cuisine. Depuis plus d'un an, j'ai créé une activité de traiteur dans la cuisine de la ferme de la Meyfrenie. Je fais des marchés en confectionnant et proposant à la vente des entrées, des plats et des desserts. On peut me commander des plats mais je peux aussi faire des prestations de repas de groupe et des repas à domicile. Ce qui me plaît dans mon métier ? C'est l'échange, le goût et le partage. Je voulais aussi appliquer mes connaissances sur les plantes sauvages et le travail sur les légumes Bio. Parmi les échanges stimulants, j'ai reçu récemment une délégation de Japonais pour laquelle j'ai dû faire un repas afin de leur faire découvrir des produits et recettes locales en évitant de copier les habitudes alimentaires issues de la culture Japonaise.

J'ai eu l'opportunité de m'installer à la Meyfrenie pour lancer



mon entreprise et je suis très heureuse d'avoir rejoint ce lieu avec toutes les activités qui s'y développent et les personnes qui y sont installées. »

## LES TRÉSORS DE GALIEN

### Plantes aromatiques et médicinales

Lucie Pouché et Maxime Chaslot :

« Nous sommes arrivés à Verteillac il y a trois ans. Je suis de Lyon et Lucie est originaire de Tarbes. Nous avons tous les deux un diplôme de pharmacien. On cherchait à s'installer en Dordogne car on y venait en vacances donc on y a cherché du travail. Notre activité consiste en la production et la transformation de plantes aromatiques et médicinales afin de réaliser des tisanes par un procédé de séchage et des huiles essentielles grâce à une distillerie que l'on met en place actuellement. On cherche à vendre nos produits majoritairement en pharmacie et en herboristerie. Les pharmacies pourraient représenter un marché intéressant car pour l'instant les pharmacies achètent plutôt via de gros fournisseurs donc nous devons les sensibiliser à des achats locaux. On peut aussi trouver nos produits dans des magasins locaux et dans le magasin de la Meyfrenie.



A la base on habitait à Limoges et on cherchait plutôt à s'installer dans le Nord-Est du département vers Sarlat ou Périgueux. On a cherché un bon moment dans notre secteur de prédilection puis on a rencontré Inès et Alain de la Ville qui nous ont convaincus de nous installer à la Meyfrenie. Cette rencontre a chamboulé nos plans car il y avait une réelle opportunité à l'installation grâce à la synergie et le dynamisme présents sur la ferme. »

## REMY MARGARITI

### Coach professionnel

« Après une activité dans le commerce et dans le développement commercial, je me suis reconverti dans le coaching et le développement professionnel grâce à une formation suivie à l'université de Bordeaux. Je peux exercer mon activité en distanciel ou en présentiel, auprès des particuliers comme auprès des entreprises.

Après une rencontre avec Alain de la Ville, je me suis installé à la Meyfrenie. Le coaching consiste à accompagner des personnes ou des groupes de personnes qui ont le besoin de cheminer vers un but à atteindre. Ce n'est pas de la psychologie mais c'est une aide à la réflexion pour aller vers un objectif. Cela peut prendre plusieurs formes en fonction du besoin comme « je veux apprendre à parler en public » ou « je dois prendre une décision pour mon entreprise ».

Un accompagnement peut prendre 6 à 8 séances et s'étaler sur plusieurs mois. La première séance permet d'identifier si le besoin relève bien d'une séance de coaching. A la fin de la première séance, le client a le choix de continuer ou pas. Dans le cadre du lancement de mon activité, je propose à mes premiers clients la gratuité des deux premières séances. J'ai 50 ans, je suis citadin à la base, Bordelais d'origine, depuis 4 ans j'ai intégré ma maison de famille à St Martial où je me trouve bien. Je me suis donc installé naturellement à Verteillac et plus précisément à la Meyfrenie car je vis ici donc j'exerce ici même si je peux aussi me déplacer dans le cadre de mon activité. »



## MARIE DORIA

### Praticienne en psychothérapie

« Je suis praticienne en psychothérapie. J'ai fait des études de système ainsi qu'une formation en approche de régulation du système neurobiologie. J'exerce à la Meyfrenie depuis 3 ans. Le principe de mon activité consiste à recevoir des personnes qui ont besoin d'accompagnement à cause d'une souffrance ou d'un problème. Le but est de repérer les besoins de la personne, interagir, faire de la place aux émotions. La psychothérapie est basée sur l'étude et la prise en compte des enjeux liés au stress et aux traumas tout en inscrivant le patient dans un contexte. L'objectif est de faire changer des choses en cherchant le pourquoi du besoin.

Je peux recevoir une personne ou des groupes comme des familles ou des couples.

Je me suis installée à Verteillac car je recherchais un endroit pour m'installer en Dordogne. Je réside à Mareuil et un peu par hasard j'ai appris l'existence de la Meyfrenie. J'ai tout de suite été attirée par le dynamisme du site mais aussi la beauté du lieu. »

