

GEVREY-CHAMBERTIN

La Pharmacie centrale change de propriétaire



(De g. à dr.), l'équipe de la Pharmacie centrale, Emmanuelle, docteur en pharmacie, Émilienne Donard, nouvelle gérante et docteur en pharmacie, et Cassandra, préparatrice en pharmacie. Photo LBP/E. B.

Depuis le premier décembre, Émilienne Donard, 36 ans, docteur en pharmacie, reprend l'activité de la Pharmacie centrale à Gevrey-Chambertin, et succède à Nadine Cordin. « J'ai été diplômée en 2009 de la Faculté de pharmacie à Dijon. Je souhaitais m'installer à mon compte afin de mettre à profit l'expérience que j'ai acquise », explique la nouvelle gérante. « Le numéro de téléphone et l'adresse e-mail ont changé mais pas les horaires, et l'équipe reste la même avec Emmanuelle, docteur en pharmacie travaillant depuis plus de dix-sept ans ici, et Cassandra, préparatrice en pharmacie présente depuis quatre ans. »

Pharmacie Centrale - 17 rue Richebourg, 21220, Gevrey-Chambertin. Du lundi au vendredi de 9 heures à 12 heures et de 14 heures à 19 heures. Samedi de 9 heures à 12 heures et de 14 heures à 17 heures. Tél. : 03.80.41.91.19 - gevrey.pharmaciecentrale@gmail.com

QUINCEY

Des ateliers zéro déchet pour les entreprises



Laure Gérardin a déjà animé des ateliers autour du thème de l'environnement. Photo fournie par Laure Gérardin

Après avoir rejoint en tant que vendeuse à domicile l'entreprise « Ici le bonheur est fait maison », Laure Gérardin développe une autre activité sous un nouveau statut, en proposant des ateliers de création de produits zéro déchet.

Laure Gérardin, qui habite Quincey, s'est fait connaître par de nombreux collégiens et parents du département en tant que professeur d'espagnol, tout en s'intéressant beaucoup « à la réduction des déchets et à notre impact environnemental à la naissance de mes enfants ». En juillet 2020, elle franchit donc le pas et devient vendeuse à domicile indépendante (VDI) pour la jeune marque, « Ici le bonheur est fait maison ».

Elle propose lors de réunions en présentiel ou en ligne des produits

bruts pour l'entretien de la maison et des cosmétiques, ainsi que des produits durables et fabriqués en France.

« Par exemple, les produits en tissu sont confectionnés en France, au sein d'ESAT, (Établissements ou services d'aide par le travail). »

Dans la continuité du projet, le développement d'ateliers

Depuis le 21 janvier, elle est également salariée de la coopérative d'entreprises l'Envol, basée à Dijon. « Ce statut me permet de faire évoluer mon projet, tout en m'apportant une sécurité de l'emploi ». L'aide se base notamment sur un soutien pour communiquer autour de ce nouveau projet.

Elle cherche aujourd'hui à développer cette activité d'ateliers pour les entreprises ou des organismes publics, en proposant notamment

différentes recettes à fabriquer soi-même avec l'aide de la conseillère : produits d'entretien, cosmétiques, etc.

Un partenariat déjà noué avec le Département

Laure Gérardin n'en est pas à son coup d'essai puisqu'elle fait partie du groupe de trois femmes qui organisent avec le Conseil départemental des ateliers zéro déchet, qui se tiennent toute l'année dans le département.

« Comme dans l'enseignement, les ateliers sont à la fois pédagogiques et permettent aussi de transmettre ma passion », conclut-elle.

Contact : Laure Gérardin - Téléphone : 06.86.18.45.21 - Email : laure.gerardin@outlook.fr Page Facebook : Laure Gérardin (Corney)

FIXIN

Le food-truck, La Découverte, vient d'ouvrir ses portes



(De g. à dr.) Sébastien Boulogne, gérant de La Découverte, et Jean-Pierre Panouillot, propriétaire du terrain. Photo LBP/E. B.

Depuis le début du mois de janvier, le food-truck La Découverte s'est installé à Fixin, le long de la D974, à proximité du croisement avec Couchey.

Un retour aux sources

Sébastien Boulogne, 48 ans,

gérant, raconte : « J'ai beaucoup travaillé dans le domaine de la restauration, et étant originaire de la région, j'ai souhaité revenir aux sources en ouvrant ma propre enseigne ».

La Découverte propose des pizzas cuites au feu de bois et des hamburgers à emporter,



Une réhabilitation du terrain est en cours et d'autres projets pourraient voir le jour. Photo LBP/E. B.

« réalisés avec des produits frais, et locaux au maximum. Les commandes se font par téléphone et sont remises dans le respect des gestes barrières. J'aimerais aussi installer une terrasse à partir du printemps,

en l'intégrant dans le paysage viticole qui nous entoure ».

En cours de réflexion, un mini-golf et un poney-club

Ce projet a pu voir le jour grâce à la collaboration de

Jean-Pierre Panouillot, propriétaire du terrain, « nous souhaitons développer le potentiel de ce lieu. D'ici la mi-février, la réhabilitation du terrain devrait être terminée, avec l'ajout de végétations afin de le valoriser. Nous allons terminer de repindre les bordures et clôturer la zone, mais aussi refaire le parking, pour plus de sécurité lors de l'accès au site ».

D'autres projets sont en réflexion, « comme la création d'un parcours de mini-golf, restant dans un esprit naturel, et le développement d'un poney-club à proximité ».

Emma BOSSAND (CLP)

Le food-truck La Découverte - Tél. : 06.17.94.74.51 - D974, avenue du général-de-Gaulle, 21220 Fixin, (en face de l'hôtel Hermès) - Ouvert du mardi au dimanche de 11 heures à 14 heures et de 17 heures à 21 h 30 - Site web : La Découverte Fixin sur le moteur de recherche Google