

Rendez-Vous Éco



Traditions & savoir-faire :
le succès du fabriqué sur Nîmes Métropole

Vendredi 25 juin 2021, à 9h



Bonne nouvelle !

Les Rendez-vous Eco de Nîmes Métropole se déconfinent

Format mixte : Retour en présentiel (Inscription obligatoire) / Retransmission Facebook live

Traditions & savoir-faire : le succès du fabriqué sur Nîmes Métropole

Le Vendredi 25 Juin 2021 à 9H00

Dans l'Hémicycle de l'Hôtel Communautaire-Colisée 3-3 rue du Colisée-Nîmes

Café d'accueil en présence des intervenants dès 8h00

Retransmission Live sur la page Facebook de Nîmes Métropole : c'est ici

La crise sanitaire que nous vivons continue de bousculer nos habitudes de consommation et nos comportements. Alors que le « e-commerce » explose, nous assistons au retour du consommateur local.

Gage de qualité, d'éthique, le savoir-faire est un maillon essentiel qui dynamise la vie locale et notre économie grâce à la création d'entreprises et d'emplois.

Notre agglomération est riche de femmes et d'hommes passionnés, engagés, amoureux de leur métier, qui respectent les étapes de fabrication traditionnelle et savent également s'adapter aux évolutions technologiques.

Ils ont fait de leur passion leur métier, ils ont choisi la transmission familiale, ils ont fait le choix de la reconversion...

Ils ont créé leur marque, leur produit et participent activement au rayonnement du territoire.

Animé par **Olivier Fabregoul, Vice-Président de Nîmes Métropole, délégué au Développement économique**, ce **Rendez-vous Eco** réunira des chefs d'entreprises, qui nous raconteront leur histoire, leur métier et pourquoi le savoir-faire est un secteur qui n'appartient pas au passé, mais qui bien au contraire, s'inscrit dans l'avenir du développement économique des territoires.

Table Ronde 1 : L'Agroalimentaire : Succès d'un savoir-faire et développement d'activité

Introduction par : Madame Fabienne Richard, Vice-présidente de Nîmes Métropole, déléguée au projet alimentaire territorial, Maire de Redessan.

- **Florence Thomas, Le Graton Castillonnais : Du Graton à la Fougasse d'Antan l'histoire d'une passion.**
- **Fabien Jeanjean, Oliveraie Jeanjean : Le développement de l'olive et l'huile d'Olive AOP de Nîmes au cœur du plateau des Costières**
- **Marion Gervais-Brayde, La Maison Villaret : Un emblème nîmois : La transmission familiale force de développement d'activité**
- **Bérénice Mouton, « La Nîmoise » La Maison de la Brandade : La valorisation d'un produit ancré dans l'ADN nîmois**

Questions et échanges

Table Ronde 2 : Tradition-Transmission-Reconversion

Introduction par : Monsieur Jean-Luc Descloux Membre du Bureau communautaire, délégué au savoir-faire local et au patrimoine rural de caractère, Maire de Milhaud.

- **Guillaume Sagot, Les Ateliers de Nîmes : La fabrication originelle de la toile Denim**
- **Emily Quentin, Savonnerie la Brique : De chercheuse en neurosciences à la création d'une savonnerie artisanale**
- **Clément Lascombe, Coutellerie le camarguais : De père en fils la tradition coutelière un savoir-faire français reconnu**
- **Arthur Pons, Sellier-Marroquinier : D'hermès Paris à une signature nîmoise**

Questions et échanges

Inscription : j'assiste au Rendez-vous éco en présentiel c'est ici

Inscription : au facebooklive c'est ici