

IBSYFLOR : «Ethique & Nature» à Milhac

Isabelle Sy est la créatrice de l'entreprise de cosmétiques et compléments alimentaires **IBSYFLOR, implantée à Milhac.**

Forte d'une expérience de trente ans dans la vente directe de produits cosmétiques et de bien-être où elle était dirigeante d'une filiale appartenant à une société leader en France, elle a aujourd'hui fait le choix de revenir dans son village d'origine et de mettre ses compétences au service d'un nouveau projet.

IBSYFLOR est une entreprise innovante incarnée par ses valeurs mêlant une sensibilité importante pour la vente directe de produits d'excellence, de fabrication française, aux ingrédients naturels et bio, et par le souhait

d'inscrire son projet dans une démarche de développement durable.

Passionnée par le pouvoir des relations humaines, Isabelle Sy choisit la vente directe pour apporter à la clientèle le meilleur service en matière d'informations et de conseils.



Isabelle SY - 07 89 83 84 58
www.ibsyflor.fr

Le Vigan : Une permanence de la Chambre d'Agriculture au Moulin Delsol

La chambre d'agriculture est un établissement public professionnel dirigé par 45 membres, élus tous les 6 ans.

Ces membres représentent toutes les composantes du monde agricole et rural : exploitants, anciens exploitants, propriétaires fonciers et forestiers, salariés agricoles, coopératives...

Ses missions sont d'accompagner tous les agriculteurs lotois dans toutes les phases de la vie de l'exploitation : formation/apprentissage, installation, appui technique à la production, développement et modernisation des exploitations, conseil juridique...

14 conseillers de secteur sont répartis sur le territoire.

Grégoire MAS, conseiller sur les «cantons» de Gourdon, Payrac et Saint Germain du Bel Air vous accueille au Moulin Delsol au Vigan, il assure également un Point Info Bio.

Grégoire Mas - 06 25 76 26 29 - g.mas@lot.chambagri.fr
Une permanence est assurée le Vendredi de 8h à 12h
dans le cadre du Point Info Bio

Un rendez-vous à ne pas manquer avec le Club d'entreprises «Gourdon Bouriane»

La prochaine rencontre de chefs d'entreprise se tiendra le **jeudi 30 novembre à 17h30**
au restaurant La Tuilerie à Saint Projet.

Le thème de la soirée : **«Financement des opérations de développement de nos entreprises»**

Contact Véronique Heissler : 05 65 41 04 08 - clubentreprisesgourdonbouriane@gmail.com

Gourdon Cœur de ville - Guide pratique



Afin de faciliter la vie de chacun durant les travaux du tour de ville, la mairie de Gourdon a réalisé ce guide pratique, regroupant toutes les informations clés pour profiter de la ville sans difficultés.

- Plan de circulation
- Accès piétons
- Point Information
- Animations commerciales

Retrouvez l'ensemble de ces informations sur le site de la mairie de Gourdon.
www.gourdon.fr



Vos commerces restent ouverts pendant les travaux, prêts à vous accueillir !

Vos rendez-vous :

- «1 jour, 1 commerce» chaque samedi une animation spéciale vous attend dans un de vos commerces.
- Votre **marché** chaque **samedi matin**, Place du Général de Gaulle (Place de La Poste)
- La **foire** tous les 1er et 3ème mardi du mois.

Toutes les informations :

- Sur la page **Facebook**, >>> **Commerces Gourdon Cœur de ville**
- Dans le **guide** >>> **Gourdon Cœur de ville**



Le «Gourmet Bag» s'invite à la table des restaurants gourdonnais



Initiée par le SYDED du Lot, l'opération «Gourmet bag» a pour but de sensibiliser au gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale, en offrant au client la possibilité d'emporter ses restes de repas.

Engagé sur le projet de «Territoire zéro déchet, zéro gaspillage», le SYDED expérimente ce concept d'origine américaine, communément appelé «doggy bag», avec l'appui de plusieurs restaurateurs lotois.

Les clients pourront ainsi associer le plaisir du «bien manger» lotois à l'attention portée aux impacts environnementaux.

Sur le Lot, la promotion du «Gourmet bag» vient de démarrer et sera testée sur une durée d'environ 4 mois, auprès d'une vingtaine de restaurants volontaires.

L'objectif est de démontrer que cette pratique peut séduire les clients, et inciter le plus grand nombre de restaurants du département à adopter progressivement cette pratique.

Cette opération a recueilli le soutien de la profession, représentée par l'Umih46 et les Bonnes Tables du Lot. Les chambres consulaires, en particulier la Chambre des métiers et de l'artisanat, y sont également associées.

Le Palais, la Promenade, la Dolce Vita, le Pot Occitan, le Bellevue et le Petit Bouchon participent déjà à l'opération.

Contact SYDED : Marie-Myrtille Gallet
Tél / 05 65 21 54 30
Mail : mmgallet@syded-lot.fr