

**ÉCONOMIE** ■ La catégorie Création est soutenue par la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de la Corrèze

# Ils ont eu l'audace de se lancer

Un concepteur de générateurs d'électrons, un producteur de jus de pomme et un fabricant de cuisines d'extérieur : voici les trois finalistes de la catégorie Création des Trophées des entreprises de la Corrèze. Le lauréat sera dévoilé, jeudi 23 octobre, à l'espace des congrès de Brive, au cours de la grande soirée dédiée à l'économie du département.

Guillaume Blanc,  
Michaël Nicolas  
et Éric Porte

## Le pouvoir des rayons beta

**BETA BEAMS. À Donzenac.** Pour comprendre ce qu'il se passe derrière les murs de l'entreprise basée à Donzenac, près de Brive, on peut déjà traduire son nom. « Beta Beams, littéralement, ça veut dire faisceaux d'électrons en anglais », indique Sébastien Boisse, président (photo Stéphanie Para). Il développe : « Nous sommes concepteurs, installateurs et en charge de la maintenance de générateurs d'électrons destinés aux opérations de stérilisation et de décontamination en milieu industriel, en particulier pour des applications biopharmaceutiques. » Parmi les clients de Beta Beams, « qui sont pour le coup vraiment des partenaires », de grands noms de l'industrie pharmaceutique mondiale, tels GSK, Pfizer ou le groupe français Sanofi. « À l'aide de notre technologie, ajoute-t-il, nous protégeons les patients de tout pathogène parce qu'un faisceau d'électrons, dès lors qu'il touche une matière, a naturellement un effet bactéricide. On a des machines directement installées sur les sites de production de ces grands acteurs de la santé pour leur permettre de stériliser leurs activités, par exemple le remplissage de vaccins. »

« Nous générons des faisceaux d'électrons beta, insiste le dirigeant. Dans l'univers des rayons, on a des rayons X, alpha, gamma, etc. Nous sommes vraiment dans le secteur des rayons beta, qui ont des propriétés assez spécifiques par rapport aux autres. » La société Beta Beams, qui compte quatorze salariés, est en pleine croissance, à l'image de la construction, en cours, de ses nouveaux locaux, juste à côté de ceux qu'elle occupe actuellement. Le déménagement est prévu en décembre.



## Presser des pommes locales

**LE MANOIR DE SAINT-BAZILE. Saint-Bazile-de-Meyssac.** Entre activité viticole et pressage des pommes, Nicolas Bossut n'a pas choisi. En relançant, il y a trois ans, un domaine proche de Meyssac, cet ancien salarié d'ONG à Bruxelles a vite compris que le travail de la vigne (deux hectares, 650 litres en rouge et blanc en 2025) ne l'occuperait pas toute l'année, et qu'il n'était jamais bon de se concentrer sur une seule activité, surtout avec les risques climatiques. « Très vite, l'idée de faire du jus de pomme s'est imposée », explique le gérant, inspiré par l'exemple belge, terre propice aux pommiers. Il investit alors dans du matériel autrichien, qu'il installe dans une grange pour produire, à partir de fruits bio récoltés dans le secteur de Voutezac, une gamme de quatre jus : 100 % pomme ; pomme (60 %) citron ; pomme framboise ; pomme gingembre. Après 37.000 litres en 2024, le Manoir de Saint-Bazile, maroier distribué dans une cinquantaine de magasins, vise les 50.000 litres cette année. Avec un goût très proche de celui du fruit : « Entre la pomme et son jus, il s'écoule seulement vingt minutes. Le liquide n'a pas le temps de s'oxyder et passe par une pasteurisation flash. » Nicolas Bossut a opté pour le cubi de trois litres, un contenant qui, selon lui, assure une meilleure conservation. Il s'est aussi intéressé au « hard cider », entre bière et cidre, avec l'aide d'une brasserie locale. Pas question de planter ses pommiers ; en revanche, Nicolas Bossut ouvre son activité de pressage aux particuliers et aux professionnels. « On peut venir avec un minimum de 80 kg de fruits, pour son autoconsommation. » Le broyat de pomme reste sur le domaine : composté, il va nourrir les rangs de vigne. Circuit court, réduction des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire sous-tendent le projet de Nicolas Bossut.

## Des cuisines pour la vie

**EKINOX KITCHEN. À Brive.** Pour les cuisines d'extérieur Ekinox – mais pouvait-il en être autrement ? – tout a commencé par un barbecue, il y a deux ans. Autour de la table, Jérémie Virolle (à gauche sur la photo), à la tête d'Oxia, le show man d'agencement intérieur de l'avenue Ribot, Jean-François Fraigneau, son ami d'enfance qui travaille avec lui (à droite), et Pierre Claux, de la tôlerie industrielle du même nom, située dans la zone de Beauregard, depuis plus d'un siècle. « On avait déjà un peu de demande pour ce type de produits, mais les offres qu'on trouvait avaient un rapport qualité-prix qui ne nous convenait pas, explique Jérémie Virolle. C'est là qu'on a dit à Pierre, en blaguant, qu'en bossant pour le nucléaire et l'aéronautique, ça devait être dans ses cordes de faire des cuisines d'extérieur. » Sauf que l'industriel, lui, prend la chose au sérieux. « Dès le lundi, un de ses ingénieurs débarquait chez nous pour travailler sur le projet... » Dans la foulée, les deux hommes nouent un partenariat et Ekinox voit le jour, avec l'idée de créer une gamme de cuisines d'extérieur « long life ». « On a associé notre savoir-faire de cuisiniste à celui de son entreprise. C'est lui qui a notamment supporté le coût du premier prototype et qui assure la fabrication des caissons », souligne Jérémie Virolle. Des caissons en aluminium « de qualité marine », 100 % conçus et produits en Corrèze, que la jeune marque, lancée en mars, décline en plusieurs modèles préconfigurés ou sur-mesure. Parmi les innovations d'Ekinox, un kiosque qui abrite une cuisine entièrement équipée. « On va aussi lancer une gamme "first", à 8.000 euros », ajoute Jérémie Virolle, évoquant des « débuts très prometteurs » bien au-delà de la Corrèze. « On a de la demande jusqu'aux Antilles et en Nouvelle-Calédonie et cette semaine on va en monter une sur un rooftop au 17<sup>e</sup> étage, à Paris », apprécie Jérémie Virolle, qui indique déjà travailler au lancement de nouveaux modèles... (Photo S. Para)



### REPÈRES

#### Remise des prix

Les Trophées des entreprises de la Corrèze seront remis, jeudi 23 octobre, à partir de 18 h 30, à l'occasion d'une grande soirée dédiée à l'économie corrézienne organisée à l'espace des congrès de Brive. Un lauréat sera récompensé dans les cinq catégories en compétition (Artisanat, Engagement, Rayonnement, Création et Origine Corrèze).

#### Inscriptions

Pour participer à la soirée, il suffit de s'inscrire sur [trophees-correze.lamontagne.fr](https://trophees-correze.lamontagne.fr).

#### Partenaires

La Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de la Corrèze soutient la catégorie Création. La Montagne, la CCI de la Corrèze et l'Agglo de Brive organisent l'événement au côté de la Chambre de métiers et de l'artisanat, de la Banque Populaire, de la Région et du Département.