



Un avion du futur est en train de voir le jour au sein des locaux de l'entreprise 49Sud, située aux Sables-d'Olonne. Associé au Suisse Bertrand Piccard, l'ancien navigateur et ingénieur en composites Raphaël Dinelli conçoit un appareil capable de faire le tour du monde sans escale et avec pour seule énergie l'hydrogène.

Faire avancer l'aviation décarbonée

Raphaël Dinelli n'en est pas à son coup d'essai. En 2010, il décide de passer de la navigation à l'aviation et de se lancer



Raphaël Dinelli dans la maquette grandeur nature du Climate Impulse.

dans la conception d'un avion équipé de panneaux solaires. « *La navigation et l'aviation sont deux mondes qui ont beaucoup de similitudes* », explique-t-il. Après des années de travail, cet avion baptisé Eraole obtient son permis de voler en 2018. « *Pendant deux ans, j'ai participé à des shows aériens et j'ai établi des records d'altitude et d'endurance.* » Malheureusement, la crise sanitaire et un crash en septembre 2020 viennent mettre un point final à cette aventure Eraole. « *Mais, cet avion novateur m'a permis d'acquérir de nombreuses connaissances en aviation.* »

Climate Impulse : le nouveau projet

Fort de cette expérience, Raphaël Dinelli se penche dès 2020 sur un nouveau projet d'avion écoresponsable. L'explorateur suisse Bertrand Piccard, avide de nouvelles expériences après son tour du monde à bord du Solar Impulse 2, un avion alimenté par la seule énergie solaire, s'associe au Vendéen pour lancer le projet Climate

ÉNERGIE // LE TOUR DU MONDE À BORD D'UN AVION DÉCARBONÉ

NOUVEAU DÉFI !

Aux Sables-d'Olonne, Raphaël Dinelli (société 49Sud) conçoit un avion à hydrogène vert.

Impulse. « *Nous prévoyons de faire un tour du monde sans escale en 2028.* » Ils prendront place à bord d'un avion à double fuselage avec un cockpit installé au milieu (voir photo ci-dessus). « *Nous commençons déjà à nous préparer physiquement, comme des astronautes, car ce vol de plusieurs jours va être éprouvant.* » Les deux pilotes prévoient de voler à environ 200 km/h à 3000 mètres d'altitude grâce à l'énergie produite par de l'hydrogène vert. « *L'entreprise belge Syensqo est notre partenaire principal. Des grands groupes aéronautiques comme Airbus, Daher ou encore CapGemini nous apportent aussi leur soutien technique.* » À travers ce projet fou,

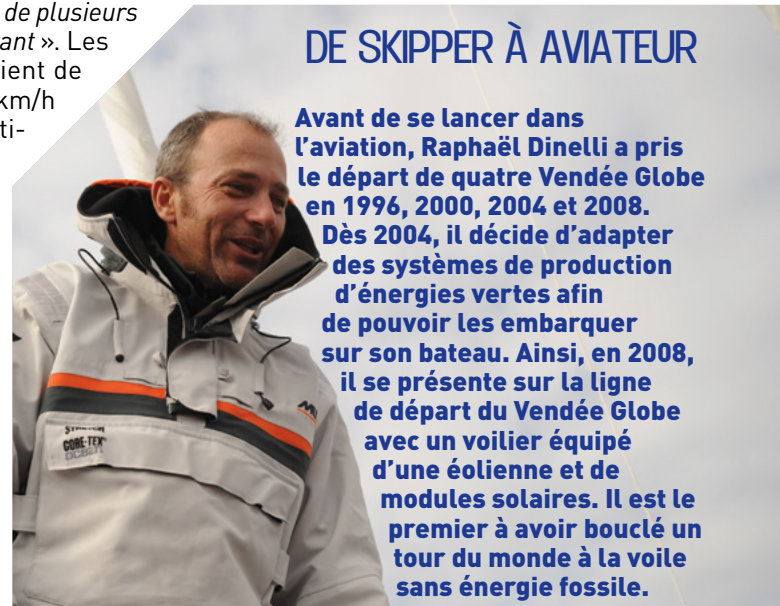
Raphaël Dinelli et Bertrand Piccard souhaitent « *prouver qu'il y a des solutions pour développer une aviation plus verte* ».

 climateimpulse.org

DE SKIPPER À AVIAEUR

Avant de se lancer dans l'aviation, Raphaël Dinelli a pris le départ de quatre Vendée Globe en 1996, 2000, 2004 et 2008.

Dès 2004, il décide d'adapter des systèmes de production d'énergies vertes afin de pouvoir les embarquer sur son bateau. Ainsi, en 2008, il se présente sur la ligne de départ du Vendée Globe avec un voilier équipé d'une éolienne et de modules solaires. Il est le premier à avoir bouclé un tour du monde à la voile sans énergie fossile.



L'ATELIER DU BOCAGE

45 ans de travail en équipe



Créé en 1979 par quatre amis qui avaient la volonté de travailler ensemble, l'Atelier du Bocage, situé à Montréverd, fête cette année ses 45 ans. « *L'entreprise a été créée sous la forme d'une Scop. Aujourd'hui c'est assez courant, mais en 1979, ce modèle était novateur* », souligne Yann Hervouet, le président. Spécialisée dans la menuiserie, l'agencement et l'osature bois, l'entreprise compte aujourd'hui 36 salariés, dont 33 sont associés et sept apprentis. « *Chaque salarié dispose de deux ans pour devenir associé. Ce modèle permet à chacun de s'impli-*

quer dans l'entreprise, de se sentir concerné. Les décisions sont prises en commun et les bénéfices redistribués entre les associés. Il y a beaucoup d'avantages à travailler dans une Scop », précise Florent Bluteau, le directeur général. Aujourd'hui, les associés veulent conserver une entreprise à taille humaine. « *Les investissements, nous les faisons dans les outils de travail pour être plus performants, et dans le confort des équipes. Ce modèle là a toujours été payant !* » concluent-ils.

 atelier-dubocage.fr

GASTRONOMIE // UN CONCEPT GOURMAND ET CONVIVAL

LA BOX À RÔTIR, RÔTISSERIE À DOMICILE

Après avoir cuisiné pour un établissement étoilé et avoir tenu son propre restaurant aux Sables-d'Olonne, le chef Olivier Burban s'est lancé en 2019 dans l'événementiel en créant La Box à rôtir. « *Nous sommes les premiers à avoir créé notre rôtisserie événementielle*, explique-t-il. *Depuis, les demandes explosent, nous allons investir dans notre quatrième box* ».

« *Une cuisine vivante* »

Ce sont justement ces fameuses box qui permettent de cuire des méchouis d'agneau, de porcelet ou

encore des poulets rôtis n'importe où. « *La viande est flambée aux sarments de thym et de romarin cultivés dans notre jardin, ça permet de lui donner de multiples saveurs.* » Ainsi, les invités peuvent voir la viande cuire et assister à la découpe assurée par un professionnel. « *C'est une cuisine vivante. Ça crée une vraie animation pour les convives.* » La Box à rôtir fournit également l'apéritif, l'accompagnement et l'entrée afin de garantir un repas complet à base de produits locaux de qualité.

 laboxarotir.fr

