



Dans l'église Saint-Rieul, des crèches plus originales les unes que les autres. Celle-ci, plutôt amusante n'est constituée que d'ours en peluche.



Dans son studio photo, le père Noël du village enchanté est avec ses lutins qui pour une fois prennent la pose à leur tour.

## ANGY / ECONOMIE

# Un premier salon des auto-entrepreneurs petit mais prometteur

Un maître qui reconnaît avoir manqué de temps pour organiser parfaitement une manifestation, c'est assez rare pour être noté. C'est le cas de Marie-Chantal Noury, maire d'Angy lorsqu'elle explique avoir eu l'idée du premier salon des auto-entrepreneurs de la commune, « je me suis aperçue que nombre de nos concitoyens se lancent dans la création de petites entreprises ou d'auto-entreprises », déclare-t-elle dimanche 25 novembre au milieu de la dizaine d'auto-entrepreneurs venus former les rangs de ce salon qui a au moins le mérite d'exister.

### UNE PREMIÈRE À AJUSTER

Depuis que l'idée lui est venue, les préparatifs du bouquet provincial ont un peu occupé le maire. Par ailleurs, elle déplore aussi l'absence de l'organisme d'appui aux entreprises BGE Picardie qui devait venir

dispenser des conseils mais qui s'est décommandé en dernière minute. Des petits ajustements qu'elle promet de régler pour la fois prochaine car une nouvelle édition est déjà prévue.

### UN EXPOSANT HEUREUX

Ceux qui sont là eux semblent apprécier ce salon pour l'instant petit. « C'est une très bonne idée, j'ai vu quelques personnes que je ne connaissais pas, peut-être des futurs clients et j'ai aussi rencontré une auto-entrepreneuse qui fait de la location de valiselle, ça pourrait être une alliée précieuse à l'avenir », déclare Grégory Simon de SOS Cuisine du haut de son impressionnante carrière. « J'ai appelé mon entreprise ainsi parce que j'avais une copine nulle en cuisine qui m'appelait toujours en urgence depuis sa cuisine en disant "allo SOS cuisine ?" J'ai 15 ans d'expé-

rience dans le métier et je travaille toujours aujourd'hui en cuisine collective. Ça me laisse un peu de temps libre, voilà pourquoi j'ai créé mon auto-entreprise. Je propose des services de traiteur, chef à domicile avec ou sans service à table selon la demande des clients. Et je viens de faire une formation pour être aussi marchand ambulant, je transforme mes propres produits comme de la truite fumée, des magrets séchés, des boudins blancs etc. », explique Grégory. Cette activité lui vient en complément de son travail principal. En dessous d'un certain plafond d'activité il n'a que le SSI à payer (sécurité sociale des indépendants). Il est paré pour plusieurs marchés de Noël à venir, à Mouy, Neuilly-sous-Clermont, Bury et sera à Angy pour le Téléthon.

Hassan SADI



Grégory Simon, cuisinier de profession s'est lancé dans l'auto-entrepreneuriat pour se faire un complément de salaire. Une situation dans laquelle il dit s'épanouir.