



Magazine de l'hiver 2020-2021

lundi 14 décembre 2020, par [lpe](#)

Un grand merci à nos annonceurs qui nous accompagnent fidèlement malgré ces aléas !

À découvrir dans ce n°53 :

- Cerfrance Poitou-Charentes renforce son expertise auprès des salons de coiffure
- Gestion de crise : les lourdes conséquences à attendre de la défaillance hospitalière, cette convivialité qui nous a tant manqué, la RSE des entreprises renforcée

L'actualité locale :

- Innofactory à Rochefort
- Le SPN pour une consommation locale
- La CPME accompagne les entreprises vers le digital
- Un nouveau site pour ESTER Technopole
- Pitigaïa crée un cocon pour les bébés
- APILCO agrémente nos tables
- LOSTIS collecte les déchets dangereux
- Les bouteilles de vin en réalité augmentée
- L'IFFCAM forme à la photo environnementale
- Le Lycée Paul Guérin communique
- Deux librairies itinérantes
- Deux livres à découvrir : 50 ans d'urbanisme à Bordeaux et une auteure militaire
- Focus sur les conséquences du Brexit sur la pêche locale avec Leslie Widmann



Les brèves :

- Les DCF de Niort ont un nouveau président
- Creascop, une plateforme en ligne pour les business plans coopératifs
- Une plateforme pour soutenir les associations du territoire
- Frédérique Michely présidente de Réseau com' Nouvelle-Aquitaine
- Violaine Baudon pilote Recto Verso
- Kristell Dicharry préside la compagnie régionale des commissaires aux comptes
- Focus sur Zéro Résidu, le label qui fait mouche !
- Les Prix Régionaux de la construction bois

Abonnez-vous !

Afin de rester en veille sur l'actualité locale, abonnez-vous : www.journalpetiteco.fr (15€ TTC pour 4 numéros annuels)

Acheter ce numéro 53 du magazine :

Tarif : 4€ TTC + 0.80€ de participation aux frais d'envoi par courrier



Prochaine parution : mars 2021

Informations et réservation d'espaces : contact@lepetiteconomiste.com

Tous nos tarifs sont ici : [PUBLICITE](#)

BRÈVES

CONSERVATION DE LA BIÈRE ET LA BIÈRE "TRADITIONNELLE"

La bière est un produit périssable. Elle se conserve mal, surtout si elle est exposée à la lumière et à l'oxygène. Les bières traditionnelles, qui sont souvent plus fortes et plus alcoolisées, se conservent mieux que les bières modernes, qui sont souvent plus légères et plus alcoolisées. Les bières traditionnelles sont souvent conservées dans des bouteilles en verre foncé, qui protègent la bière de la lumière. Les bières modernes sont souvent conservées dans des bouteilles en verre clair, qui ne protègent pas la bière de la lumière. Les bières traditionnelles sont souvent conservées dans des bouteilles en verre foncé, qui protègent la bière de la lumière. Les bières modernes sont souvent conservées dans des bouteilles en verre clair, qui ne protègent pas la bière de la lumière.



BRÈVES

CONSERVATION DE LA BIÈRE ET LA BIÈRE "TRADITIONNELLE"

La bière est un produit périssable. Elle se conserve mal, surtout si elle est exposée à la lumière et à l'oxygène. Les bières traditionnelles, qui sont souvent plus fortes et plus alcoolisées, se conservent mieux que les bières modernes, qui sont souvent plus légères et plus alcoolisées. Les bières traditionnelles sont souvent conservées dans des bouteilles en verre foncé, qui protègent la bière de la lumière. Les bières modernes sont souvent conservées dans des bouteilles en verre clair, qui ne protègent pas la bière de la lumière. Les bières traditionnelles sont souvent conservées dans des bouteilles en verre foncé, qui protègent la bière de la lumière. Les bières modernes sont souvent conservées dans des bouteilles en verre clair, qui ne protègent pas la bière de la lumière.



La bière est un produit périssable. Elle se conserve mal, surtout si elle est exposée à la lumière et à l'oxygène. Les bières traditionnelles, qui sont souvent plus fortes et plus alcoolisées, se conservent mieux que les bières modernes, qui sont souvent plus légères et plus alcoolisées. Les bières traditionnelles sont souvent conservées dans des bouteilles en verre foncé, qui protègent la bière de la lumière. Les bières modernes sont souvent conservées dans des bouteilles en verre clair, qui ne protègent pas la bière de la lumière. Les bières traditionnelles sont souvent conservées dans des bouteilles en verre foncé, qui protègent la bière de la lumière. Les bières modernes sont souvent conservées dans des bouteilles en verre clair, qui ne protègent pas la bière de la lumière.

La bière est un produit périssable. Elle se conserve mal, surtout si elle est exposée à la lumière et à l'oxygène. Les bières traditionnelles, qui sont souvent plus fortes et plus alcoolisées, se conservent mieux que les bières modernes, qui sont souvent plus légères et plus alcoolisées. Les bières traditionnelles sont souvent conservées dans des bouteilles en verre foncé, qui protègent la bière de la lumière. Les bières modernes sont souvent conservées dans des bouteilles en verre clair, qui ne protègent pas la bière de la lumière. Les bières traditionnelles sont souvent conservées dans des bouteilles en verre foncé, qui protègent la bière de la lumière. Les bières modernes sont souvent conservées dans des bouteilles en verre clair, qui ne protègent pas la bière de la lumière.