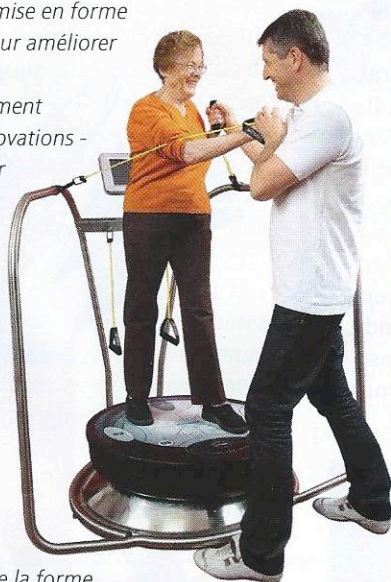


↘ I Moove de All Care Innovations

Cette plate-forme de mobilisation verticale, conçue par All Care Innovations, inaugure une nouvelle méthode de remise en forme en agissant sur l'ensemble du corps pour améliorer le bien-être physique de la personne.

La technologie s'appuie sur un mouvement Élisphérique – breveté par All Care Innovations – qui permet de rétablir et de développer naturellement les mouvements de l'organisme en respectant son intégrité. Que ce soit pour la rééducation fonctionnelle, la préparation athlétique, l'amélioration de la posture ou la prévention, I Moove permet le rajeunissement ostéomusculaire du corps et s'adapte à tous les profils. La société All Care Innovations, située à Chabeuil, conçoit et fabrique des équipements novateurs pour les métiers de la rééducation et de la forme.



[En savoir + : www.allcare-in.com]

La vendangeuse autotractée ↙ SÉLECTA 3 d'ALMA

Cette vendangeuse nouvelle génération, petite sœur de la Sélecta 2, a été conçue par la société ALMA de Saint-Paul-Trois-Châteaux pour répondre à toutes les exigences du terrain et des plantations. Ses points forts : un attelage rapide, une maintenance minimale, le confort de l'utilisateur et surtout la qualité de la récolte dans le respect de l'intégrité du grain et de l'état du feuillage.

Les nouveaux convoyeurs permettent de ramasser plus bas avec une plus grande propreté et un débit de chantier supérieur. ALMA (Arnaud Louis Machines Agricoles), entreprise familiale fondée en 1926 et désormais reprise par les petits enfants du fondateur, dispose d'un parc de 5 000 machines à vendanger et commercialise dans la plupart des pays viticoles du monde.



[En savoir + : www.alma-france.com]



↗ Les chocolats capiteux Frigoulette

À l'eau de vie, au Rhum, à la Chartreuse, à la Clairette de Die, au Porto... Les chocolats capiteux lancés par la société Frigoulette de Beaufort-sur-Gervanne sont issus d'un procédé mis au point après de nombreuses années de recherche, permettant de lier intimement chocolat et vin, ou chocolat et alcool. Le résultat, naturel et subtil, donne des chocolats tendres et onctueux, riche en saveur et très pauvres en sucre. Comme l'ensemble des chocolats Frigoulette, les capiteux ne contiennent aucune matière grasse animale et sont issus d'un cacao Pure Origine de Sao Tomé, premier grand cru de plantation bio et équitable. Ils ont reçu le prix Artinov de la Chambre de métiers et de l'artisanat en 2012 dans la catégorie « Meilleur Procédé de Production ».

[En savoir + : <http://chocolats-frigoulette.fr>]