



Le Mercure d'Or met le commerce des Deux-Sèvres en lumière

lundi 14 novembre 2022, par [lpe](#)

Le 7 novembre dernier, dans les locaux de la Maison de l'emploi et des entreprises de Parthenay, la Chambre de commerce et d'industrie des Deux-Sèvres avait organisé la remise des prix "Mercure d'Or" 2022 qui récompensent chaque année les performances individuelles des entreprises commerciales et de services en France.

Particulièrement engagée dans ce processus car organisatrice pour CCI France, la CCI Deux-Sèvres anime depuis 7 ans avec passion ce concours qui a récompensé cette année **22 chefs d'entreprises dont deux en Deux-Sèvres**.

L'annonce des lauréats a été faite à Paris, au siège de la MACIF, le 19 septembre.

Christelle Abatut, présidente de la CCI Deux-Sèvres et **Christine Guoin**, vice-présidente en charge des commerces ont rappelé tout l'intérêt de la démarche qui "crée de l'émulation" localement et permet de communiquer sur des parcours toujours synonymes de passion du travail bien fait et du service à la clientèle.

Jean-Michel Prieur, maire de Parthenay était présent, ainsi que Patricia Mimault, maire de L'Absie et Denis Humeau, président de la Fédération des ruralistes des Deux-Sèvres.

La vitalité, le dynamisme des commerces est souvent en question dans les communes rurales notamment et le parcours des lauréats peut avoir valeur d'exemple.

Sylvie Boissinot, gérante de [l'Amaryllis](#), a su créer un lieu convivial, au plus près des attentes des habitants de L'Absie. Bureau de tabac, presse, PMU, fleurs fraîches, café, épicerie fine... sa vision sur le long terme de l'évolution de son commerce et le vrai succès d'un commerce qui crée du lien semblent avoir fait la différence pour le jury national composé de 30 personnes.

Ce Mercure d'Or 2022 est le premier pour une entreprise du département. Ce prix met à l'honneur le commerçant ayant eu la meilleure note sur l'ensemble des 9 catégories.



Rodolphe Neaud, le créateur de [Melle et une Pâte](#) a quand à lui remporté un Mercure d'Or dans la catégorie innovation commerciale - qualité. Lancée il y a 7 ans, cette activité se développe autour des pâtes artisanales et poursuit sur le chemin de l'innovation avec un équipement pour ravioles et surtout la conception d'une éco-paille en blé dur qui a connu quelques ralentissements au démarrage en raison de la crise Covid mais devrait repartir de plus belle car elle s'adresse à tous les cafés-restaurants qui ne peuvent plus utiliser de pailles en plastique.





A noter qu'**à l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine**, il y a donc eu deux lauréats Mercure d'Or en Deux-Sèvres et un Panonceau d'Or en Pyrénées-Atlantiques : l'[Office de commerce et de l'artisanat d'Orthez](http://www.office-commerce-et-artisanat-orthez.fr).

CR.

Pour en savoir plus : www.challenge-commerce-et-services.fr