

# PROXIMITÉ

**CHARENTE-MARITIME LA ROCHELLE** La start-up Mayfair Developments propose un dispositif thérapeutique contre les acouphènes et l'hyperacousie. Elle investit pour miniaturiser son innovation et en faciliter l'accès.

## Le silence retrouvé

Les cymbales d'une cigale, le sifflement d'une cocotte-minute ou le son entêtant d'une chute d'eau : en France, près de 16 millions de personnes seraient touchées par des acouphènes. Près de 2% de la population serait, elle, atteinte d'hyperacousie, une intolérance aux bruits, même les plus anodins. Basée à La Rochelle, en Charente-Maritime, la start-up Mayfair Developments a mis au point une solution thérapeutique pour tenter de soulager ces maux. Baptisée ØREBLUE®, cette innovation mondiale consiste à diffuser un programme sonore aux patients. « Il s'appuie sur de la musique pour favoriser une plus grande réceptivité. J'y applique des modifications acoustiques substantielles pour créer un programme de rééducation auditive personnalisé », détaille Natacha Chetritt-Bonneyrat. Audioprothésiste de formation, la fondatrice de Mayfair Developments travaille sur ce projet depuis vingt-quatre ans. « J'ai commencé de manière empirique, lorsque

je procédais à l'appareillage auditif. Je croisais énormément de patients en grande détresse, sans réelle réponse thérapeutique à l'époque », explique-t-elle. Durant toutes ces années, Natacha Chetritt-Bonneyrat recherche une solution et finit ainsi par trouver un dénominateur commun à ces patients : un facteur émotionnel. Elle étudie alors la psychologie, décroche un diplôme et affine son idée : traiter autant les dysfonctionnements de l'oreille que les émotions des souffrants. « Beaucoup n'ont aucun antécédent de traumatisme sonore, ils n'ont pas fréquenté de salles de concert, par exemple. La cause profonde de l'acouphène ou de l'hyperacousie est alors tout autre. »

### Développer un modèle nomade

Son intuition débouche sur un premier prototype et sur une méthode, puis sur la validation d'une étude clinique et l'ouverture en mars 2017 du Hearing Institute of Resources à La Rochelle. Depuis, les patients affluent de l'Europe

entière. « Et même de Tahiti ou de l'Australie », énumère Natacha Chetritt-Bonneyrat. Ce traitement, facturé 6 360 euros, s'échelonne sur une durée de quatre à cinq mois et requiert le passage quotidien au siège rochelais de la start-up. « Et si je fournis tous les

« **BEAUCOUP N'ONT AUCUN ANTÉCÉDENT, N'ONT PAS FRÉQUENTÉ DE SALLES DE CONCERT, PAR EXEMPLE. LA CAUSE PROFONDE DE L'ACOUPHÈNE OU DE L'HYPERACOUSIE EST ALORS TOUT AUTRE.** »

outils thérapeutiques, nos patients doivent réellement s'impliquer, être acteurs de leur guérison, comme dans toute affection », précise-t-elle. C'est justement pour développer un modèle nomade et faciliter son déploiement que Mayfair Developments a sollicité l'aide de la Région Nouvelle-Aquitaine. « Nous souhaitons réduire de quatre fois la

taille de notre dispositif médical actuel et optimiser sa conception pour son utilisation à domicile dans le respect des normes dévolues aux dispositifs médicaux », explique Yves Bonneyrat, époux de Natacha Chetritt-Bonneyrat et cofondateur de Mayfair De-



Natacha Chetritt-Bonneyrat, fondatrice de Mayfair Developments.

FRANÇOISE ROCH

velopments. « Nous terminons actuellement ce prototype et commençons à approcher des investisseurs. Une nouvelle étude clinique devra ensuite être réalisée », abonde-t-elle. La start-

up espère concrétiser son projet avant 2023 et ouvrir en Europe d'autres instituts sur le modèle de celui de La Rochelle « pour que les patients puissent bénéficier plus facilement de ce traitement ».

**CREUSE LA SOUTERRAINE** La Coopérative des éleveurs de la Marche (Celmar) défend depuis plus de cinquante ans la qualité de sa production. Elle investit aujourd'hui pour vendre local et continuer à améliorer le bien-être animal.

## Des éleveurs engagés



SABINE DELCOUR

Coop Celmar, La Souterraine. Caroline Surleau, directrice, et Jean-Christophe Dufour, président.

À la fin des années 1960, quelques éleveurs creusois se regroupent pour vendre leur production sans intermédiaires. Ils font tous de la viande de qualité et défendent leur exploitation à

taille humaine. Cinquante ans plus tard, la coopérative compte 750 éleveurs bovins et/ou ovins sur cinq départements. « Nous revendiquons une qualité d'élevage, le respect animal, l'autonomie alimentaire sur l'exploitation

et l'engagement solidaire de nos coopérateurs », résume Caroline Surleau, la directrice de la Celmar. Cent cinquante employés accompagnent les éleveurs dans leur démarche de production et de commercialisation de viande.

La mise en avant de leur travail est un fil rouge de la coopérative. C'est pourquoi la Celmar a historiquement participé au développement de signes officiels de qualité comme le label rouge Limousin dont ses adhérents sont les premiers producteurs. La coopérative est aussi présente dans les filières bio, label rouge pays d'OC et Diamandin, qualité Carrefour, Beter Leven (un label hollandais pour le bien-être animal), et elle vient de s'engager avec l'appui du Conseil régional dans la certification HVE des exploitations de ses adhérents. Au total, ce sont plus de 40 000 bovins et 22 000 ovins qui sont commercialisés chaque année.

### Un bâtiment nouvelle génération

Pour s'assurer la maîtrise de toute la chaîne de production, la coopérative a investi dans un atelier de découpe à Ruffec (Charente) en 2016 en complément de l'abattoir de Montmorillon (Vienne) racheté en 2012 qu'elle rénove actuellement avec l'aide de la Région. « Avec le nouveau centre d'allotement qui se trouve au siège, sur lequel passent tous les animaux pour être triés au plus près des attentes de nos clients, les éleveurs disposent

d'un panel d'outils complet », assure Caroline Surleau. La nouvelle structure en bois et métal financée avec l'aide de l'État et de la Région se dresse désormais en face des bureaux. « On a mis l'accent sur la sécurité au travail et le bien-être animal », affirme Caroline Surleau. Le circuit des animaux a été facilité pour éviter au maximum les manipulations. Chaque bête aura une stalle individuelle et une stabulation sur paille permettra aux animaux en attente de rester sans inconfort. Des puits d'aération et des brumisateurs rendront les grandes chaleurs moins pénibles. Tous les bruits métalliques seront assourdis par des tampons. « Une première ! », assure la directrice. Côté transition, le bâtiment utilise le douglas du Limousin. Le toit a été conçu pour recevoir des panneaux photovoltaïques. Et c'est un adhérent coopérateur voisin qui viendra récupérer les eaux de lavage et le fumier pour son méthaniseur. Autre chantier que poursuit la coopérative : la valorisation locale de ses viandes. L'objectif est que les écoles, les hôpitaux, les Ehpad et les restaurants situés dans le périmètre de la coopérative puissent bénéficier de ses produits.