

GASTRONOMIE

Les 15 ans du label Les Tables du Gers

p.6



ÇA BOUGE DANS LES COMMERCES

Quatre commerçants
labellisés Éco-défis **p.4**

FOCUS TERRITOIRES

La CCI partenaire
des territoires **p.8**



CCI GERS



Rémi Branet
Président de la CCI
du Gers

Jouer collectif, une priorité pour notre CCI

Depuis toujours, la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gers a à cœur de rassembler, de fédérer et de créer du lien entre les forces vives de notre territoire. C'est même une priorité du mandat de nos élus : jouer collectif, mettre en synergie les acteurs économiques gersois, et faire de la CCI un véritable catalyseur d'énergies entrepreneuriales.

C'est dans cet esprit que nous avons développé et que nous animons aujourd'hui de nombreux clubs et réseaux. Exportateurs, restaurateurs, recruteurs, commerçants, acteurs de la transition ou de l'aéronautique : autant de communautés professionnelles qui trouvent dans nos clubs un espace d'échange, de partage d'expérience, d'innovation et de coopération. Citons notamment le Club Export, le Club RH « Le Gers Recrute », le Club AéroGers, le Club des e-commerçants, le Club des restaurants « Tables du Gers », le Club Transitions, ou encore le Club des associations commerciales.

Pour poursuivre cette dynamique et la faire connaître au plus grand nombre, la CCI du Gers organisera **la Rentrée des Réseaux le 15 septembre prochain à Auch**. Ce grand événement de réseautage et de convivialité sera l'occasion de présenter nos clubs, mais aussi de mettre en lumière toutes les autres initiatives de clubs économiques qui existent sur notre territoire. Un temps fort pour créer de nouvelles connexions, découvrir les synergies possibles, et renforcer encore notre collectif gersois.

Nous aurons également le plaisir d'y fêter **les 15 ans du label Tables du Gers**, le plus ancien de nos clubs, qui incarne à lui seul l'esprit de passion, d'excellence et de coopération qui nous anime, autour d'un parcours culinaire d'exception.

Je vous donne donc **rendez-vous le 15 septembre à Auch**, pour un moment d'échanges, de convivialité et de célébration de ce qui fait notre force : notre réseau, notre territoire, et notre volonté de réussir ensemble.

Inscriptions : voir QR code au dos du CCI Info.

>>> sommaire

Agenda et actus >> p.3

Ça bouge dans les commerces >> p.4-5

Portraits d'entrepreneurs >> p.6-7

Focus Territoires >> p.8

Infos pratiques >> p.9

Formation/RH >> p.10

Informations
économiques >> p.11


MASTERCLASS [RENCONTRES DU NUMÉRIQUE]

J'utilise efficacement l'IA générative pour développer mon entreprise

NIVEAU 2

- Vous avez exploré les bases de l'IA générative et souhaitez maintenant **passer à la vitesse supérieure** ?
- Vous voulez découvrir comment les agents/ GPTs personnalisés et les outils comme Poe ou NotebookLM peuvent **transformer votre façon de travailler** ?
- Vous cherchez à créer **des contenus encore plus performants** et à exploiter les dernières avancées des outils de l'IA générative ?

Rendez-vous
**le 29 septembre
de 8h à 12h**
à la CCI du Gers

ATELIER

Mettre en place une veille réglementaire



L'atelier « Mettre en place une veille réglementaire » est une formation-action de trois heures pour cerner les enjeux de la veille réglementaire sur les sujets santé, sécurité et environnement et sa mise en place dans une PME/TPE.

- ➔ La première partie sera consacrée à la maîtrise du sujet : quel contexte réglementaire, où trouver l'information et comment être autonome.
- ➔ La seconde partie sera la mise en pratique avec un logiciel de veille proposé par le réseau CCI. Cette mise en pratique intègre l'utilisation du logiciel et le décryptage de certains textes de loi pertinents pour le groupe présent.

Le 13 octobre de 9h à 12h
à la CCI du Gers
LES ATELIERS DE LA CCI

Créateurs, repreneurs d'entreprise : inscrivez-vous !

➔ PRÊT À VOUS LANCER ?

Les mardis 2 et 16 septembre, 7 et 21 octobre de 9h à 12h30.

➔ CONSTRUISEZ UN PROJET CONVAINCANT

Le vendredi 12 septembre de 9h à 12h.

➔ PITCHEZ VOTRE PROJET

Le mercredi 24 septembre de 9h à 12h.



Prévenir les risques chimiques avec l'outil SEIRICH

Poussières, émanations, vapeurs et produits chimiques constituent des sources potentielles de danger pour vos collaborateurs.

Afin de vous accompagner dans votre démarche d'évaluation des risques professionnels, la CCI du Gers en partenariat avec la CARSAT MP et le CSTG32, vous invitent à venir évaluer le risque chimique de votre entreprise lors d'un atelier.

**Le mardi
30 septembre
de 9h à 12h30
à la CCI du Gers**

Pour l'ensemble des ateliers, masterclass et événements : inscriptions et informations sur notre site internet

www.gers.cci.fr, rubrique Agenda



Développement durable

Remise des labels Eco-défis aux commerçants de la Ténarèze

Aux côtés des élus de la Communauté de communes, Rémi Branet, le président de la CCI du Gers, a rencontré les quatre commerçants engagés en faveur du développement durable. Ces professionnels ont relevé avec succès au moins trois défis en faveur du développement durable, tels que la gestion des déchets, l'adoption de technologies propres, la réparation et le réemploi, ou encore le soutien à l'économie verte et locale. À l'issue d'un accompagnement personnalisé mené par la CCI, les défis réalisés ont été validés par un jury de labellisation.

Tabac presse Lixi

Un commerce de proximité engagé dans la transition écologique

Le Tabac presse Lixi, s'illustre par son engagement concret en faveur de l'environnement. Dès la reprise du fonds de commerce, Sophie et Frédéric ont fait le choix d'intégrer la transition écologique au cœur de son fonctionnement quotidien.

Une gestion raisonnée de l'eau

Dans une démarche originale et responsable, le Tabac presse Lixi réutilise l'eau du bac à eau du déshumidificateur pour le nettoyage des sols. Ce geste permet de limiter la consommation d'eau potable, tout en valorisant une ressource disponible sur place.

Un éclairage optimisé et intelligent

Tous les éclairages ont été remplacés par des spots LED, bien plus économes en énergie. Un minuteur a également été installé dans la réserve afin d'éviter les oublis et de réduire la consommation électrique inutile.

Sobriété énergétique et suivi pointu de la consommation

Le Tabac presse Lixi va plus loin en adoptant des outils numériques pour surveiller et optimiser sa consommation d'énergie. Grâce à des applications comme HelloWatt, les buralistes suivent en temps réel les données de consommation, identifie les pics de demande et cible les équipements les plus énergivores. Ces efforts se traduisent par une réduction de la facture énergétique, une amélioration de la trésorerie, et une diminution de l'empreinte carbone du commerce.

Les Éco-défis relevés

Défi #7 : Réutilisation de l'eau du déshumidificateur pour le ménage / **Défi #13 :** Remplacement des éclairages par des LED et installation d'un minuteur dans la réserve / **Défi #10 :** Mise en place d'outils de suivi et d'optimisation de la consommation énergétique. ●



Rémi Branet, Frédéric et Sophie Lixi, Maurice Boison, Jean-François Rousse, Marie-Thérèse Broca-Lannaud.

Coordonnées
Tabac presse Lixi
2, place du Souvenir, 32100 Condom
Tél : 05 62 28 07 90
Mail : tabaclixi@outlook.fr

Le Bar de la Baïse

Un bistrot engagé pour l'environnement

A Condom, ce bar, tenu par Bruno Wojtyniak, privilégie une gestion responsable et durable, de ses fournisseurs à ses pratiques au quotidien.

Circuits courts et éco-gestes

Le bar s'approvisionne majoritairement auprès de producteurs et commerçants locaux, soutenant ainsi l'économie locale et réduisant son empreinte carbone. Pour limiter son impact environnemental les plats à emporter sont servis dans les contenants des clients, les serviettes de table sont lavables avec un système de casiers personnalisés pour les habitués, et la lessive est faite maison.

Sobriété énergétique et éclairage durable

Bruno a mis en place un suivi énergétique précis et a remplacé l'éclairage traditionnel par des LED, permettant jusqu'à 70 % d'économies d'électricité. Toutes les multiprises sont coupées chaque soir pour éviter le gaspillage. Le Bar de la Baïse incarne un engagement concret pour un avenir plus durable.



Alain C. Chaussures

La boutique qui marche pour la planète à Condom

Reprise en octobre 2024 par Laëtitia Lescout, la boutique Alain C. Chaussures connaît un réel engouement de la part de la clientèle locale, séduite par son offre de chaussures alliant qualité, éthique et engagement environnemental.

Le choix du savoir-faire

Laëtitia Lescout met un point d'honneur à valoriser la fabrication française et propose également des chaussures issues du savoir-faire espagnol, avec des marques reconnues pour leur qualité artisanale.

Une démarche éco-responsable

L'enseigne propose une offre innovante et responsable avec 19 références de chaussures véganes, respectueuses du bien-être animal et de l'environnement. Côté accessoires, Alain C distribue également des parapluies écologiques dont la toile est fabriquée à 100 % en PET recyclé, contribuant à la réduction des déchets plastiques.

Entretien, maintenance et éclairage

Sensible à la question de la consommation énergétique, Laëtitia a remplacé un ancien système de chauffage énergivore par une climatisation



Jean-François Rousse, Rémi Branet, Laëtitia Lescout, Marie-Thérèse Broca-Lannaud, Maurice Boison.

réversible moderne. Elle veille au quotidien à maintenir une température raisonnable dans l'espace de vente, limitant ainsi l'impact environnemental tout en assurant le confort de la clientèle.

Les Éco-défis relevés

Défi #1 : Mise en avant des produits et du savoir-faire français / **Défi #3 :** Développement d'une gamme de chaussures vegan / **Défi #13 :** Éclairage / **Défi #12-14 :** Entretien maintenance chauffage/climatisation. ●

Coordonnées

Alain C. Chaussures – Laëtitia Lescout
7, rue Honoré Cazaubon, 32100 Condom
Tél : 05 62 28 08 58
Mail : laety.morello@gmail.com
Facebook : Chaussures-Alain-C-Condom



Jean-François Rousse,
Maurice Boison,
Jean Rodriguez,
Bruno Wojtyniak,
Rémi Branet,
Marie-Thérèse Broca-Lannaud, Philippe Archer.

Les Éco-défis relevés

Défi #1 : Approvisionnement en produits locaux et circuits courts / **Défi #2 :** Utilisation de contenants réutilisables et de serviettes lavables, fabrication de lessive maison / **Défi #10 :** Suivi et optimisation de la consommation énergétique / **Défi #12 :** Remplacement des néons par des LED et coupure systématique des multiprises. ●

Coordonnées

Le Bar de la Baïse
49, rue de la République 32100 Condom
Tél : 06 22 23 22 54 / Mail : nellydagras@gmail.com
Facebook : cutt.ly/hrPh7u52

Le Château de Mons

Le tourisme durable

Au cœur de la Ténarèze, le Château de Mons à Caussens incarne l'art de vivre gascon à travers son restaurant, son hôtel et sa boutique de produits régionaux. Engagé dans une démarche écoresponsable, l'établissement franchit une nouvelle étape avec la labellisation Éco-défis, qui récompense son engagement pour un tourisme durable.

Une authenticité gersoise et des gestes verts au quotidien

Labellisé Les Tables du Gers, le restaurant du Château propose une cuisine élaborée à partir de produits locaux et une cave composée à 90 % de vins gersois. La boutique met en avant des articles régionaux, tandis que l'hôtel offre des produits de toilette certifiés vegan. L'engagement du Château de Mons s'illustre par l'utilisation de produits d'entretien écoresponsables. Les clients sont encouragés à adopter des pratiques durables, comme la limitation du changement de linge et l'utilisation de vaisselle réutilisable pour réduire les déchets.

Vers le zéro déchets et l'accessibilité pour tous

L'établissement a mis en place un tri sélectif accessible à tous. Le chef du restaurant veille à minimiser le gaspillage alimentaire par une gestion optimale des portions.

Soucieux de l'inclusion, le Château de Mons dispose d'une chambre et de sanitaires accessibles aux personnes à mobilité réduite. Une formation du personnel est prévue en 2025 pour garantir un accueil inclusif à tous les visiteurs.

Les Éco-défis relevés

Défi #1 : Valorisation des produits locaux et circuits courts / **Défi #2 :** Utilisation d'éco-consommables et sensibilisation des clients / **Défis #17 et #23 :** Réduction et valorisation des déchets et biodéchets / **Défi #30 :** Accessibilité et formation du personnel. ●



Jean Rodriguez,
Maurice Boison,
Rémi Branet et
Arnold Henriot.

Coordonnées

Château de Mons
1614, route de Lectoure, 32100 Caussens
Tél : 05 62 68 46 18
Mail : shenriot@chateaumons.com
Site : www.chateaumons.com



Événement

Le label Les Tables du Gers

Réseau emblématique et label gastronomique de référence unique en France, Les Tables du Gers souffle cette année ses 15 bougies. Il regroupe aujourd'hui plus de 120 membres aux quatre coins du département du Gers. Qu'ils soient restaurateurs, traiteurs, producteurs ou fournisseurs, tous partagent des valeurs fortes et travaillent main dans la main pour proposer une cuisine de qualité, finement concoctée à partir de produits du terroir, frais et de saison. Trois membres du label témoignent de ce que leur apporte Les Tables du Gers et de leur implication dans ce réseau de passionnés dynamique et exigeant.



RESTAURATEUR/TRAITEUR



Thibault Lagoutte
Auberge La Baquère à
Préneron et la Taverne
d'Artagnan à Lupiac

Restaurateur depuis plus de 20 ans, Thibault Lagoutte est chef de deux établissements aux ambiances et caractères différents mais qui partagent la même éthique.

«J'ai été dans les premiers à intégrer le label il y a 15 ans. La volonté de départ était de mettre en avant les établissements du département qui cuisinent et proposent sur leurs tables des produits gersois de qualité. Pour valoriser leur engagement, les faire sortir du lot et montrer la richesse des produits du terroir. Aujourd'hui, Les Tables du Gers rassemblent des établissements très divers (certains en ville, d'autres en campagne, restaurant étoilé, auberge...) qui ont chacun leur singularité mais qui sont tous animés par la même envie. Grâce au carnet des producteurs partenaires, nous avons accès à des produits de qualité proches de nos restaurants. Cette richesse se retrouve sur le plan humain. Le label propose régulièrement des formations, des visites chez les producteurs, des animations qui permettent des échanges professionnels

enrichissants sur nos façons de travailler, sur nos problématiques. J'y participe tant que je peux. Il y a une vraie entraide, sans guerre d'ego.

Renforcer sa visibilité

Le label m'apporte également une visibilité, que je n'aurais pas seul. Il faut saluer cet important travail d'animation et de communication mené par Marie-Stéphane Cazals de la CCI du Gers. On bénéficie notamment d'un large panel d'outils de promotion (brochures, kakémonos, réseaux sociaux, site web...). Je suis aussi tenu au courant des appels d'offres et consultations. Ça me permet de me positionner sur des marchés dont je n'aurais peut-être jamais entendu parler. Le département du Gers est petit mais sans grande agglomération : on se trouve vite isolé. Mon conseil : que vous soyez restaurateur, producteur ou traiteur, si cet état d'esprit vous parle, si cette éthique est la vôtre, ne restez pas seul, rejoignez-nous!»

Site : www.aubergelabaquere.com

LE LABEL
LES TABLES
DU GERS



Les chiffres clés

Plus de 120 membres passionnés, dont :

- 33 restaurateurs/traiteurs
- 88 producteurs et filières de production
- 5 chefs ambassadeurs bénévoles
- 81 % d'approvisionnement local
- 93 % de fait maison
- 91 % de produits frais

Restaurateurs, producteurs : postulez !

Si vous êtes passionnés par les produits locaux, les saveurs authentiques et les valeurs fortes de notre territoire, rejoignez la grande famille des Tables du Gers ! Vous aussi vous pouvez prendre part à cette dynamique et profiter des nombreux avantages qu'offre notre réseau. Vous valoriserez ainsi votre engagement et votre savoir-faire et partagerez une aventure humaine riche d'échanges et de rencontres.

Contact :
Marie-Stéphane CAZALS, Animatrice du label Les Tables du Gers
Mail : ms.cazals@gers.cci.fr
Tél : 05 62 61 62 25 / 06 85 90 55 78



Flashez pour accéder
au formulaire de
contact



fête ses 15 ans

PRODUCTEUR PARTENAIRE

Olivier Dabadie, Vigneron et Président de l'Union des vignerons de Plaimont

Née il y a un peu plus de 40 ans dans la volonté de développer la renommée des vins du Sud-Ouest auprès des restaurateurs et à l'international, la coopérative Plaimont rassemble aujourd'hui 500 vignerons et est présente sur 5 AOC et 1 IGP. Elle fait la part belle à l'authenticité à travers la préservation des cépages locaux ancestraux et la valorisation du patrimoine culturel et architectural.

«Les Tables du Gers, dont nous faisons partie depuis sa création, représentent à nos yeux une initiative importante qui met en valeur la cuisine, le savoir-faire, la qualité et la diversité des produits qui font rayonner le Gers bien au-delà de ses frontières. Le label œuvre pour la culture de la belle table gersoise en rapprochant les produits de ceux qui les cuisinent et les magnifient. Pour Plaimont, se retrouver sur les plus belles tables du Gers

et être choisi par les meilleurs chefs, s'inscrit dans la volonté de départ de la coopérative de travailler avec les restaurateurs. C'est une clientèle exigeante avec qui il est très intéressant d'échanger pour un producteur et de développer des relations de confiance. Dans le label, il y a une **énergie collective forte et affirmée**. La notoriété de l'un rayonne sur les autres. C'est la mise en avant d'un état d'esprit et d'une philosophie que l'on défend tous : faire bon, faire bien, faire ensemble. Avec cette ambition qu'on cultive au quotidien : tirer tout le monde vers le haut.

Un temps d'avance

Le label Les Tables du Gers c'est la convivialité, le partage. Des labels, il y en a plein. Mais le consommateur doit sentir qu'il y a une vérité derrière pour



y adhérer. C'est le cas avec Les Tables du Gers. Ses membres portent l'esprit et la culture d'un terroir qui fait notre fierté. Cela **participe à l'économie et au développement du territoire**. Aujourd'hui, le consommateur s'interroge beaucoup sur la provenance de ce qu'il mange, les méthodes de production et les valeurs associées. Il a aussi besoin d'un dialogue direct et de transparence. Et c'est précisément ce que fait le label depuis 15 ans, et qu'il va continuer de faire!» ●

Site : www.plaimont.com/fr

facebook.com/Plaimont

instagram.com/plaimont_vignerons/

Gabriel Bourzat et Marie Lechat L'Os y Thym traiteur / La Castagnère by L'Os y Thym, domaine événementiel à Barran

L'Os y Thym est un traiteur événementiel, composé d'une équipe de quatre personnes : deux gérants – Gabriel et Marie – et deux salariés – René-Paul et Olivier. Depuis peu, l'Os y Thym propose également d'accueillir ses clients dans son domaine à Barran, lieu d'exception où s'élabore une cuisine à l'identité marquée.

«Les Tables du Gers est un label qui fait référence. Lorsque nous avons appris qu'il s'ouvrait à la profession de traiteur nous nous sommes renseignés pour postuler et avons vu qu'on cochant pas mal de critères, ce qui nous a motivés à poser notre candidature début 2025. L'audit est rigoureux, avec un contrôle de l'approvisionnement sur factures et une visite sur site pour goûter notre cuisine. Depuis 2014, avec L'Os y Thym, nous avons à cœur de proposer une cuisine qualitative, avec des saveurs qui invitent aux voyages. Pour nous, intégrer

un tel label, avec la qualité et l'exigence que cela représente, est une **reconnaissance, une récompense du travail fourni** et des efforts mis en place depuis plusieurs années. C'est aussi une manière de se différencier, d'être plus visible car le label offre une belle vitrine à ses membres. Un point important pour nous, qui venons de lancer notre activité événementielle à La Castagnère (Barran) et qui travaillons à la faire connaître.

Une aventure humaine riche

Les Tables du Gers proposent beaucoup d'événements. Quand on voit par exemple la Gasconnade lors du festival Auch, le goût, c'est un challenge qu'on a envie de relever depuis un moment! On se dit qu'on y a toute notre place en tant que traiteur. Pour nous, être membre du label c'est aussi pouvoir **partager et rencontrer nos pairs, voir d'autres façons de travailler et goûter leur cuisine**. C'est

TRAITEUR



hyper riche, ça crée une émulation dans la cuisine créative dans le Gers. Cet aspect humain est important car on est plutôt isolés le reste du temps, chacun dans sa cuisine! Nous sommes vraiment en attente de ces moments de partage. Le premier pour nous aura lieu le 15 septembre prochain : nous participons au Parcours culinaire pour les 15 ans du label à l'Hôtel de France. » ●

Site : www.losythym.fr

Facebook et Instagram : @losythymtraiteur

Rendez-vous à l'Hôtel de France le 15 septembre à l'occasion des 15 ans du label et de la Rentrée des Réseaux de la CCI du Gers pour le Parcours culinaire avec 8 chefs, 8 producteurs et 3 domaines viticoles du label.

Informations et inscription en dernière page du magazine.



La CCI, partenaire des territoires

Une dynamique collective au service du développement économique

Parce qu'ensemble, on va plus loin, la CCI du Gers a choisi de formaliser une nouvelle étape dans sa coopération avec les EPCI du territoire. **Objectif : unir nos forces pour bâtir un avenir économique solide, durable et ancré localement.**

Proximité, engagement, synergie : des valeurs partagées qui se traduisent aujourd'hui par des conventions de partenariat entre la CCI et les intercommunalités gersoises. L'ambition ?

- **Construire une collaboration durable**, fondée sur des échanges de qualité et une vraie proximité de terrain,
- **Être des partenaires pleinement engagés** dans les politiques et actions économiques locales,
- **Créer des synergies utiles** aux entreprises, aux porteurs de projets, et plus largement, au développement du territoire.

Un partenariat concret, ancré dans l'action

Cette dynamique partenariale s'incarne dans des coopérations renforcées sur plusieurs axes stratégiques :

- **appui** à la création, reprise et transmission d'entreprise,

- **accompagnement** des transitions, notamment via les permanences numériques,
- **développement** de la performance industrielle,
- **immobilier d'entreprise**,
- **valorisation** de la marque employeur « Gers », au service de l'attractivité.

Déjà 4 EPCI engagés... et ce n'est qu'un début !

Quatre EPCI ont déjà signé la convention de partenariat avec la CCI : Bastides et Vallons du Gers, Lomagne géroise, Ténarèze et Val de Gers. D'autres sont en discussion... et cette dynamique ne demande qu'à s'amplifier ! En rejoignant ce partenariat, vous choisissez de co-construire des solutions concrètes, adaptées à vos enjeux locaux, avec un acteur de terrain, engagé et reconnu. ●

M. Branet, président de la CCI du Gers, et M. Boison, président de la Communauté de communes de Ténarèze, signent la convention de partenariat.



+ d'infos

Laure Lacourt
Directrice générale
Llacourt@gers.cci.fr



Tourisme durable et transition écologique

Retour sur une journée inspirante

Le 7 mai, la CCI a organisé un Éduc Tour dédié au tourisme durable, cofinancé par l'ADEME, l'État et la CCI du Gers dans le cadre du Fonds Tourisme Durable.

Le Hameau des Étoiles à Fleurance nous a ouvert ses portes pour présenter leurs engagements en matière de transitions écologiques et des équipements financés par le Fonds Tourisme Durable. Les équipes de la CCI ont présenté les dispositifs d'aides disponibles, l'outil « Empreinte Carbone » et des labels gersois comme Gers'ponsable.

Bilan de l'opération Fonds Tourisme Durable dans le Gers :

25 entreprises ont été accompagnées par la CCI et ont bénéficié d'aides à hauteur de 406 K€ pour des investissements de 1586 K€.



Taxe d'apprentissage

Tout savoir sur le Point OA de la CCI du Gers



À quoi sert votre taxe d'apprentissage ?

La taxe d'apprentissage est un impôt obligatoire pour toute entreprise assujettie et employant au moins un salarié. Elle contribue au financement d'actions visant au développement de l'apprentissage.

Elle est constituée de deux parties distinctes :

- 87 % de la taxe est recouvré mensuellement sur les salaires 2023 par le réseau des URSSAF/MSA et a pour but de financer l'apprentissage.
- Le solde de la taxe d'apprentissage (13 %), déclaré sur la DSN d'avril et prélevé par ces mêmes organismes en une fois en mai 2025, qui finance le développement des formations initiales technologiques et professionnelles (hors apprentissage) et l'insertion professionnelle.

Affecter votre taxe d'apprentissage à la CCI du Gers

Le Point Orientation Apprentissage (OA) de la CCI du Gers est habilité à percevoir le solde de la taxe d'apprentissage. **Choisir le Point OA de la CCI du Gers, c'est :**

- orienter et former les jeunes du territoire pour qu'ils deviennent demain les futurs collaborateurs de vos entreprises
- accompagner les jeunes dans leur orientation à travers des actions telles que le dispositif MINI-STAGE, la découverte des métiers dans le cadre de la Semaine de l'Industrie, la Nuit de l'Orientat

tion, la promotion de l'apprentissage...
Si vous ne faites pas la démarche d'affecter les fonds à une école gersoise, votre versement de taxe d'apprentissage quittera le territoire !

Les étapes pour verser le solde de la Taxe 2025

1. Créer ou utiliser votre compte sur **NET-ENTREPRISES.FR**
2. **Se connecter à partir du 26 mai sur la plateforme SOLTéA** mise en place par la Caisse des Dépôts et Consignation.
3. **Et choisir l'établissement : POINT ORIENTATION APPRENTISSAGE C.C.I. GERS**
Place Jean David – BP 10181 – 32 004 Auch Cedex
SIRET : 183 200 013 00088

Modalités d'affectation de votre taxe d'apprentissage

Nous sommes à votre disposition si vous souhaitez flécher les fonds des 13 % vers notre Point OA, la taxe d'apprentissage étant une ressource essentielle.

Vous devrez vous rendre sur la **plateforme SOLTéA**, mise en place par la Caisse des Dépôts et accessible dès le 26 mai 2025. Vous y retrouverez nos établissements, habilités à percevoir cette taxe, et pourrez nous choisir comme bénéficiaire de votre solde. ●

CHIFFRES CLÉS

- SMIC horaire : **11,88 €** au 1^{er} janvier 2025
- Minimum garanti : **4,22 €** au 1^{er} avril 2025
- Plafond mensuel de la sécurité sociale : **3 925 €** au 1^{er} janvier 2025
- Indice des loyers commerciaux : **135,87** au 1^{er} trimestre 2025
- Taux d'intérêt légal pour le 2^e semestre 2025 : **2,76 %**

Facture électronique

Le calendrier détaillé

Ce qu'il faut retenir, c'est qu'il y aura une obligation commune dès 2026 : la capacité à recevoir des factures au format électronique structuré.

→ **À partir du 1^{er} septembre 2026 : entrée en vigueur progressive.**

Deux obligations s'appliqueront à cette date :

- Toutes les entreprises assujetties à la TVA devront être en mesure de recevoir des factures électroniques.
- Les grandes entreprises et les entreprises de taille intermédiaire (ETI) devront également émettre leurs factures au format électronique, en passant obligatoirement par une PDP (Plateforme de Dématérialisation Partenaire) ou un OD (Opérateur de Dématérialisation).

Rappel : le Portail Public de Facturation (PPF) ne permet pas l'émission directe par les entreprises ; il agit uniquement comme point de passage des flux, depuis une plateforme habilitée.

→ **À partir du 1^{er} septembre 2027 : généralisation de l'émission :**

L'obligation d'émission sera étendue aux PME, TPE et micro-entreprises assujetties à la TVA.

Attention aux idées reçues

Ne pas facturer de TVA **ne dispense pas** de la réforme. Les entreprises sous le régime de la **franchise en base** sont concernées. Elles devront **émettre et recevoir leurs factures via les nouveaux canaux**, même si elles ne collectent pas de TVA.



À VOS AGENDAS

La CCI organise, en partenariat avec la DDFIP, une réunion d'information sur la facturation électronique le mardi 4 novembre à 17h

Bilan et perspectives

Soirée des formateurs

Une fois par an nous réunissons nos formateurs afin de faire le bilan de l'année et nous projeter sur la suivante. Cet été le rendez-vous était fixé en juillet juste avant les vacances. Nous avons présenté **la démarche RSE** dans laquelle nous sommes engagés depuis plusieurs mois et nous les avons interrogés sur les valeurs que véhiculent CCI Formation Gers. La convivialité, valeur fréquemment citée et qui nous est chère, était bien présente lors du cocktail de clôture.



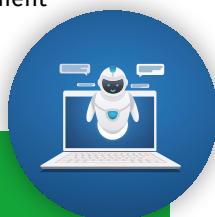
Rentrée 2025

Nos formations en alternance

Septembre est le mois de la rentrée des classes chez CCI Formation Gers avec le démarrage de nombreux cycles en alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation).

Si vous êtes à la recherche de nouveaux collaborateurs, nous proposons des formations dans plusieurs domaines :

- Secrétaire Assistant : durée 1 an – niveau 4 (Bac).
- Secrétaire Comptable : durée 1 an – niveau 4.
- Comptable Assistant : durée 1 an – niveau 4.
- Assistant Ressources Humaines : durée 1 an – niveau 5 (Bac + 2).
- Gestionnaire d'Unité Commerciale : durée 2 ans – niveau 5.
- Bachelor Responsable de Développement Commercial : durée 1 an – niveau 6 (Bac +3).



Formation à l'IA

Kyriaki, conseillère Numérique de la CCI du Gers, est intervenue début juillet auprès de l'équipe immo à l'Isle Jourdain pour une formation « Les IA génératives au service de l'immobilier ».

C'était une formation sur mesure, en lien avec les besoins de participants dynamiques et motivés qui ont pu tester et mettre en pratique.

Elle interviendra également à la rentrée auprès de la Cogex pour une formation sur-mesure. N'hésitez pas à nous solliciter si vous souhaitez prendre le train de l'IA.

Formations de septembre – octobre :

Excel initiation	11 et 18 septembre
Maîtriser sa fonction de chef d'équipe	12 et 19 septembre
Agir sur la qualité et la satisfaction client	15, 22 et 29 septembre
Formation CSE volet SSCT	15, 16, 24, 25 et 26 septembre
Word Initiation	19 et 26 septembre
Réseaux Sociaux : les incontournables	23 et 30 septembre
Développer son esprit de synthèse	24 septembre et 1 ^{er} octobre
Excel approfondi	1 ^{er} et 8 octobre
Conduire et manager un projet	1 ^{er} et 10 octobre
Recyclage Habilitations électriques B1-B1V-B2-B2V-BR-BC à Condom	2 et 3 octobre
Référent harcèlement	3 octobre
Gestes et Postures	6 octobre
Habilitations électriques B1-B1V-B2-B2V-BR-BC	6, 7 et 8 octobre
Réseaux Sociaux : booster sa communication digital	6 et 13 octobre
Maîtriser les pourcentages et les produits en croix	7 et 14 octobre
Intégrer et accompagner : exercer le rôle de tuteur	7 et 14 octobre
Powerpoint	9 octobre
Habilitations électriques BE-BS	9 et 10 octobre
Mener une négociation commerciale	9, 10, 17, 24 octobre et 5 décembre
Prise de parole, s'exprimer de façon professionnelle	13 et 20 octobre
Cultiver l'optimisme	15 octobre
Initiation à l'IA	16 octobre
Sensibilisation à la RGPD	20 octobre
Faire face à des situations d'agressivité et d'incivilité	21 octobre
Formation CSE volet Économique	22 et 23 octobre
Gestion du temps et des priorités	28 octobre et 4 novembre

Informations, contacts
et inscriptions sur :

cci-formation-gers.fr



CONJONCTURE

Point sur l'activité économique gersoise



L'activité gersoise augmente légèrement au 2^e trimestre

Les soldes d'opinion sur l'activité réalisée au 2^e trimestre 2025 et prévue au 3^e trimestre augmentent de quelques points dans le Gers et se stabilisent au niveau régional. L'indicateur de suivi des carnets de commande s'améliore sur 3 mois. Les soldes sur les effectifs au 2^e trimestre comme sur la période à venir progressent de quelques points sur 3 mois. Les niveaux de trésorerie retrouvent un solde positif (31 % des chefs d'entreprise gersois les jugeant « satisfaisants ») tandis que les indicateurs sur les marges restent dégradés aux niveaux départemental et régional.

Les entreprises et l'empreinte carbone

13 % des entreprises gersaises ont réalisé un bilan carbone. La part des entreprises gersaises ayant mis en place des mesures de réduction de leur empreinte CO₂ varie selon les domaines de 15 % (trajets des salariés) à 91 % (tri et recyclage des déchets).

Source : Baromètre de conjoncture des CCI d'Occitanie

L'emploi salarié est stable mais la création d'entreprise en repli

La création d'entreprise baisse de 8 % sur 12 mois avec 2340 entreprises créées dans le Gers entre avril 2024 et mars 2025 tandis que les défaillances augmentent de 9 % sur la même période (160 défaillances). L'emploi salarié gersois résiste sur un an (- 0,1 %) tiré par les secteurs industriel (+ 1,5 %), agricole (+ 3,3 %) et intérimaire (+ 7,1 %). Le taux de chômage se maintient à 5,7 % au 1^{er} mars 2025.

Source : INSEE

Télécharger la note de conjoncture complète : cutt.ly/irPgHy2E



Services en ligne

> Newsletter

Pour suivre l'actualité économique du Gers et recevoir toutes les informations utiles aux entreprises, abonnez-vous aux lettres d'information gratuites de la CCI du Gers!

www.gers.cci.fr/form/inscription-a-la-newsletter-cci

> Créer votre compte pour promouvoir votre entreprise

- Créer votre compte personnel : www.gers.cci.fr/user/register
- Présentez votre entreprise dans l'Annuaire des entreprises et des savoir-faire du Gers : www.gers.cci.fr/annuaire.html
- Diffusez vos annonces de locaux et foncier d'entreprise : www.gers.cci.fr/bourse-des-locaux

> Suivez l'actualité économique des entreprises sur :

Flux RSS : www.gers.cci.fr/flux-rss
 LinkedIn : linkedin.com/company/c-ci-du-gers/



MOUVEMENTS D'ENTREPRISE (mai-mi-août 2025)

ANCIEN PROPRIÉTAIRE	ACTIVITÉ	NOUVEAU PROPRIÉTAIRE	LIEU
D'ENDOUINGUE	Presse, librairie	M. Alexandre ROUEN	Auch
CARROSSERIE CEREZO	Carrosserie	LJL	Auch
M. Philippe GUITARD	Débit de tabac	COUTURIER & CO	Fleurance
Mme Stéphanie TEICHENNE	Restauration type rapide	LE REYNET	Mirande
LE GOURMET	Exploitation commerciale de restaurants	SI RE SOL PIZZA	Lectoure
LE CHEMIN	Hébergement tourisme, snack, etc	VIVENCIA	Marsolan
M. Patrick VIVIER	Café restaurant	LOU BASSOUAS	Bassoues
CAFE DES ARENES	Restaurant, brasserie, bar	VARENE	Vic-Fezensac
Mme BAGULHO Muriel	Hôtellerie, restauration	HENRI IV	Eauze
L'ANGELUS	Restauration	SAS POSILLIPO	Auch
KIFF KITCHEN	Restaurant, pizzeria	MACOLAU	Larressingle
DISTRIBUTION CASINO FRANCE	Alimentation générale	LE PETIT MARCHÉ	Villecomtal sur Arros
OCCITAINE AGRI	Achat, vente, location matériels agricoles	T3M	Lannux
EURL MARIE JO FLEURS	Fleuriste	LIROSE	Riscle
DOUDOU & CARTABLE	Garde d'enfants à domicile	NOUNOU & LOULOU	Thoux
MILLE ET UNE SAVEURS	Boulangerie, pâtisserie	JOHANIE	Eauze
SAMIYO	Hôtel de tourisme	LE RELAIS DE FLEURANCE	Fleurance
M. Fabrice CORDIER	Station de lavage	BRESCON SOCIETE AUTOMOBILES	Nogaro
TERRA GRAZIMIS	Location de logements meublés	PIERRE ET FRED	Condom



LA RENTRÉE DES RÉSEAUX

by CCI du Gers

**LUNDI 15
SEPTEMBRE
2025 À 17H**

ÉCHANGES
CONNEXIONS
CONVIVIALITÉ

Venez partager et découvrir la force des réseaux économiques du Gers dans une ambiance conviviale, propice aux nouvelles collaborations.

Nos Clubs et Réseaux : notre richesse collective

- + 7 clubs thématiques de la CCI
- + les réseaux et clubs d'entreprises du Gers

Pour

- Créer un espace de dialogue ouvert à tous les réseaux
- Faire émerger de nouvelles collaborations

Pourquoi participer ?

Développez votre réseau professionnel

- Valorisez l'entrepreneuriat local dans un cadre convivial
- Participez à un événement fédérateur
- Découvrez des clubs d'entrepreneurs locaux

Vivez une expérience culinaire inédite

- Avec des chefs et producteurs Tables du Gers

AU PROGRAMME

de 17h
à 19h



Accueil à la CCI du Gers

Présentation des clubs et réseaux économiques gersois qui font notre richesse. Partage d'expériences et réseautage. Opportunités d'adhésion aux clubs.

CCI du Gers, place Jean David

de 19h
à 22h



Parcours culinaire des 15 ans des Tables du Gers

Parcours culinaire animé par 8 chefs et leurs producteurs partenaires pour les 15 ans du label.

Hôtel de France, place de la Libération

Je réserve ma place en ligne

- Participation financière : 40 €
- Inscription : QR Code



Plus d'infos sur www.gers.cci.fr/actualites/la-rentree-des-reseaux.html

les tables du gers