

RECRUTEMENT

#LeGersRecrute fête ses trois ans

La plateforme emploi gersoise plébiscitée

p.6



ÇA BOUGE DANS LES COMMERCES

Postulez aux Trophées
du Commerce 2026 **p.5**

FOCUS TERRITOIRES

Des ateliers "Cuisine
durable et responsable"
p.8



CCI GERS



Rémi Branet
Président
de la CCI du Gers

Cap vers 2026

À l'aube de cette année 2026, je tiens avant tout à vous adresser, au nom de la CCI du Gers, nos vœux les plus sincères de réussite, d'énergie et de confiance.

Ces vœux prennent un sens particulier dans un contexte où nombre d'entreprises ont dû faire face, une fois encore, à des tensions économiques, à des incertitudes et à des défis qui mettent à l'épreuve leur capacité à se projeter dans l'avenir.

Pourtant, malgré ces difficultés, vous avez innové, réorganisé, investi, formé et continué à créer de la valeur et de l'emploi dans notre territoire. Votre détermination nourrit le dynamisme du Gers et constitue la force vive de notre tissu économique.

En 2026, plus que jamais, la CCI du Gers sera à vos côtés.

Nous poursuivrons et renforcerons nos engagements :

- **vous accompagner** dans vos transitions, qu'elles soient numériques, écologiques, organisationnelles ou commerciales ;
- **soutenir vos projets** de développement, d'export, de reprise ou de création ;
- **défendre vos intérêts et porter votre voix** auprès des pouvoirs publics ;
- **vous proposer des solutions** concrètes, adaptées à vos réalités et à vos ambitions.

Notre rôle est clair : être un partenaire de proximité fiable, présent, utile, capable de vous épauler dans votre quotidien comme dans l'anticipation des défis de demain.

En 2026, nous continuerons à bâtir, avec vous, un territoire attractif où les entreprises disposent de toutes les ressources nécessaires pour réussir.

Au nom de toute la CCI du Gers, je vous souhaite une excellente année 2026, pleine d'opportunités et de stabilité retrouvée.

>>> 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



Collectif 1^{er} semestre 2026, inscrivez-vous !



COMPÉTENCES / RH

Date / heure	Sujet
De 9h à 11h30 15 janvier	Comprendre vos obligations et réaliser votre Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels avec l'outil OiRA (<i>Atelier pratique</i>)
De 9h à 12h30 29 janvier	La santé mentale en entreprise
De 9h à 11h 5 février	Transparence des salaires, anticipez, sécurisez, valorisez ! (<i>Atelier pratique</i>)
De 9h à 11h 19 mars	L'expérience a de l'avenir : les clés pour valoriser l'emploi des seniors (<i>Atelier pratique</i>)
De 9h à 12h30 14 avril	De la gestion à la stratégie : faire rayonner la fonction RH
De 9h à 12h 21 mai	Fresque de la QVT : Pilotez votre qualité de vie au travail (<i>Atelier pratique</i>)
De 9h à 12h30 11 juin	Volontariat International en Entreprise



NUMÉRIQUE

Date / heure	Sujet
De 8h à 10h 12 janvier	Comment transformer WhatsApp Business en canal commercial performant ? (<i>Atelier découverte</i>)
De 8h à 12h 26 janvier	Comment exploiter l'IA générative pour améliorer la productivité de mon entreprise ? (<i>Masterclass</i>)
De 8h à 12h 16 février	Je maîtrise les stratégies avancées de l'IA générative pour transformer mon entreprise (<i>Masterclass</i>)
De 8h à 12h 9 mars	Je crée des vidéos et des visuels de qualité avec l'outil Canva (niveau 2) (<i>Masterclass</i>)
De 17h30 à 19h30 10 mars	Reforme facturation électronique : comment préparer son entreprise à cette transformation majeure ? (en partenariat avec la DDFIP du Gers) (<i>Réunion d'informations</i>)
De 8h à 10h 16 mars	Comment créer des campagnes d'emailing qui convertissent ? (<i>Atelier découverte</i>)
De 12h à 15h 24 mars	Je mets en place une stratégie éditoriale et crée des publications impactantes sur les réseaux sociaux (<i>Atelier pratique</i>)
De 8h à 10h 13 avril	Comment créer un site web performant ? (<i>Atelier découverte</i>)
De 8h à 12h 18 mai	Comment booster mon site web avec le référencement naturel ? (<i>Masterclass</i>)
De 12h à 15h 16 juin	J'apprends à faire des vidéos percutantes avec CapCut (<i>Atelier pratique</i>)



CRÉATION / REPRISE / TRANSMISSION

Date / heure	Sujet
De 9h à 12h30 6, 20 janvier 3, 17 février 3, 17 mars 7, 21 avril 5, 19 mai 2, 16 juin	Prêt à vous lancer ? (<i>Réunion d'information</i>)
De 9h à 12h30 16 janvier 20 mars 5 juin	Construisez un projet convaincant avec le business model Canvas (<i>Atelier pratique</i>)
De 9h à 12h30 28 janvier 3 avril 19 juin	Pitchez votre projet (<i>Atelier pratique</i>)
De 9h à 12h30 21 janvier 27 mars 12 juin	Booster son projet : Construire une stratégie marketing et commerciale efficace (<i>Atelier pratique</i>)



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Date / heure	Sujet
De 9h à 12h30 12 février	Manager durablement
De 9h à 12h 19 février	Prévention de la désinsertion professionnelle (<i>Atelier découverte</i>)
De 8h à 15h 9, 16 mars	Cuisine durable (<i>Masterclass</i>)
De 14h à 19h 5 mai	Plénière TransitionS : l'évènement annuel des entreprises engagée en RSE – Zoom sur les achats responsables
De 9h à 12h30 30 juin	Pratiquer la communication responsable
Tout au long de l'année	Les RDV Santé - Sécurité (<i>Réunion d'information en visioconférence</i>) Replay (Youtube/CCI Occitanie) Les RDV sécurité



← Découvrez le programme complet du collectif du 1^{er} semestre 2026.

Inscriptions et informations
sur notre site internet
www.gers.cci.fr,
rubrique Agenda



Le Château Bellevue

Une véritable institution dans le Gers

Hôtel 3 étoiles & SPA à dimension familiale, le Château Bellevue, installé à Cazaubon, offre à ses visiteurs 19 chambres ainsi qu'une table résolument locale et engagée. L'histoire de l'établissement commence en 1980, lorsque Michèle Consolaro acquiert cette élégante maison de maître, déjà transformée en hôtel depuis une décennie. Aujourd'hui, ce sont ses filles, Émilie et Charlotte, accompagnées de Thomas, le mari de cette dernière, qui perpétuent l'aventure familiale. Tous trois ont à cœur de proposer à leurs clients un lieu authentique, apaisant et profondément ancré dans la valorisation des produits du terroir.

Une équipe familiale soudée

Soucieuse de préserver l'âme des lieux tout en enrichissant continuellement son offre, la famille investit régulièrement dans l'établissement. Le domaine s'est ainsi doté au fil des années d'équipements pensés pour le confort et le bien-être : une piscine extérieure, un parc de trois hectares comprenant un potager en permaculture, des poules gasconnes, des ânes et d'autres animaux, une salle de sport, une salle de séminaire ainsi qu'un SPA.

Au restaurant, Charlotte, cheffe de cuisine passionnée, met un point d'honneur à travailler les produits locaux. Chaque assiette raconte une histoire du territoire, sublimée par son savoir-faire et une cuisine intégralement faite maison. Des légumes du maraîcher voisin aux viandes issues des fermes environnantes, elle compose une carte authentique, vivante, au plus près des saisons.

À ses côtés, son mari Thomas, sommelier, invite les clients à un voyage au cœur du terroir viticole gascon et partage avec enthousiasme les richesses des domaines régionaux. En 2025, il a imaginé et conçu un « mur à armagnacs », une installation originale permettant de valoriser ce patrimoine spiritueux unique. En 2024, il a été intronisé au sein de la prestigieuse confrérie des Mousquetaires de l'Armagnac.



L'accueil de l'hôtel et le bien-être des visiteurs sont confiés à Émilie, qui dirige avec soin et professionnalisme l'espace hébergement et le SPA. Attentive au confort de chacun, elle veille à offrir une expérience apaisante et chaleureuse, faisant de chaque séjour un moment de détente et de ressourcement.

Ensemble, tous trois forment une équipe soudée, animée par la même ambition : faire rayonner leur établissement et leur région à travers une gastronomie authentique, un art de vivre soigné et un sens profond de l'hospitalité.

Des investissements rendus possibles grâce au soutien de la CCI du Gers

Depuis de nombreuses années, la CCI du Gers les accompagne dans les différentes étapes de leur développement. Sur le volet des investissements, elle a notamment soutenu l'établissement dans ses démarches de demandes de subventions auprès de la Région Occitanie. Grâce à ces aides, le Château Bellevue a pu moderniser la cuisine de son restaurant, revaloriser plusieurs chambres de l'hôtel et, plus récemment, concrétiser un ambitieux projet : la création, en 2021, d'un SPA de 200 m². Ce vaste espace dédié au bien-être offre

une gamme complète d'équipements : piscine intérieure chauffée, sauna, hammam, tisanerie, deux cabines de massage et un solarium. Un véritable havre de détente, unique dans le Gers, témoignant de la réussite d'un accompagnement de long terme entre l'établissement et la CCI.

La cheffe Charlotte Latreille est membre historique des Tables du Gers. Très vite, cette initiative s'est imposée comme un véritable succès, favorisant la rencontre entre chefs et producteurs locaux et instaurant une collaboration durable entre les deux mondes.

Au fil des années, le développement d'un carnet de producteurs — devenu une référence pour les professionnels — ainsi que l'organisation régulière d'éductours ont renforcé cette dynamique. Autant d'outils précieux pour les acteurs de la restauration, qui peuvent ainsi enrichir leurs pratiques, tisser des partenariats solides et continuer à faire rayonner la gastronomie gersoise. ●

+ d'infos

Château Bellevue
19, rue Joseph Cappin, 32150 Cazaubon
Tel. : 05 62 09 51 95
Site : chateaubellevue.org





Le concours qui valorise vos talents

Candidatez aux Trophées du Commerce 2026



En 2025, la première édition des Trophées du Commerce a été un véritable succès ! Elle a mis en lumière des commerçants passionnés et innovants qui dynamisent nos centres-villes et villages. Des enseignes comme L'Ours Brun à L'Isle Jourdain, Jamais sans Taboo à Auch, La Méridienne à Fleurance, ou encore L'Atelier Fleuriste et Fromagerie à Mirande ont brillé. Mention spéciale à Pauline Fatela, de L'Atelier Fleuriste et Fromagerie, lauréate des Trophées du Commerce Occitanie, une belle reconnaissance pour le Gers !

Qu'est-ce que les Trophées du Commerce ?

C'est un concours qui valorise les commerçants et unions de commerçants engagés, innovants et responsables dans tout le département. Les Trophées du Commerce, c'est bien plus qu'un concours c'est aussi :

- ☑ Une **dotation de 500 €** pour chaque lauréat départemental.
- ☑ Un **accompagnement personnalisé CCI** (diagnostic, numérique, accessibilité...) d'une valeur de 650 € HT.
- ☑ Une **visibilité médiatique** : réseaux sociaux, magazine CCI Info, communiqué de presse.
- ☑ Et surtout... un **coup de projecteur** sur votre commerce et votre territoire !

Candidatez et faites partie des entreprises qui font rayonner le Gers et accédez à la sélection régionale puis nationale !

→ Qui peut candidater ?

Toutes activités de commerces de détail, cafés, restaurants, prestataires de services de proximité, hors grossistes et hébergements.

→ Quelles sont les catégories ?

Entrepreneuriat : commerces entreprenants et en croissance

Innovation : concepts et services originaux

Développement durable : démarches écoresponsables et solidaires

Qualité : expérience client et accueil irréprochable

→ Comment participer ?

Téléchargez le dossier de candidature sur le site.

Date limite de candidature : lundi 2 février 2026 à 12h

Besoin d'un conseil ou info ?

Contactez la référente commerce de la CCI du Gers :

Audrey Biz — tropheesducommercegers@cci.fr

06 45 63 73 38 — 05 62 61 62 61

Mode responsable

Le retour en force de la mode française pour hommes



Née fin 2024, L'Homme MBR incarne bien plus qu'une nouvelle marque : c'est l'histoire d'une fratrie qui choisit de réinventer la mode masculine en y plaçant l'humain au premier plan.

Porté par Frédéric Ramat et ses deux sœurs, le projet, créé à Auch, puise sa force dans un triple héritage familial. Les initiales MBR rendent hommage au père et aux deux grands-pères du créateur, trois figures qui transmettent l'amour du travail bien fait, le sens du style et la fierté d'être soi. Face à une mode souvent dominée par la *fast fashion*, L'Homme MBR revendique un retour aux valeurs essentielles : respect, qualité et transmission. La marque s'adresse principalement aux hommes grandes tailles, trop souvent oubliés, et leur propose des pièces élégantes, confortables, pensées pour durer. Une vision inclusive, moderne, résolument française.

Avec déjà 19 pays desservis, l'entreprise ambitionne de porter cette mode responsable au-delà des frontières. Une dynamique européenne qui affirme une volonté claire : rééquilibrer un marché dominé par l'Asie et défendre un savoir-faire respectueux de l'humain et de son environnement.

Dans cette aventure, l'accompagnement de la CCI a joué un rôle déterminant. Les ateliers d'Audrey Biz, le soutien numérique de Kyriaki Panagiotaki et l'intégration au club E-commerce animé par Marie-Stéphane Cazals ont apporté repères, expertise et réseau. Une véritable rampe de lancement pour donner à L'Homme MBR l'élan qu'elle mérite. ●

Plus d'infos :

Site internet : www.lhommembr.fr





#LeGersRecrute

La plateforme emploi gerso

#LeGersRecrute vient de fêter ses trois ans ! Cette plateforme dédiée à l'emploi a été créée à l'initiative de la CCI du Gers dans le but de favoriser la mise en relation des talents locaux avec les entreprises du territoire. Gratuite, tant pour les recruteurs que pour les candidats, elle est en nette progression chaque année, proposant une sélection d'offres (stage, apprentissage, emploi, formation, mission) tous secteurs confondus (agroalimentaire, industrie, aéronautique, médical, BTP...) dans tout le département. Bilan détaillé avec deux entreprises utilisatrices convaincues !

Si le bonheur est dans le Gers, l'emploi s'y trouve aussi ! En 2025, 2500 nouveaux comptes candidats ont été créés sur #LeGersRecrute. Preuve de la vitalité de la plateforme et de l'intérêt qu'elle suscite auprès des personnes en recherche d'emploi. Côté recruteurs, avec 600 entreprises inscrites, l'offre est large et étoffée. Tout est fait pour simplifier les démarches, avec des outils comme le Guide du recruteur, une inscription en quelques clics et une mise en valeur des entreprises, via l'annuaire.

Autant d'atouts qui ont motivé l'inscription sur la plateforme de l'entreprise CrustaC, membre du groupe familial JMI et leader sur le marché de la crevette cuite réfrigérée. Implanté à L'Isle-Jourdain depuis 1993, le site gersois abrite le siège et l'une des quatre usines de production de CrustaC, ainsi que le siège de JMI. « Nous souffrons d'un déficit de notoriété auprès des gens du territoire, explique Virginie Gomez, assistante RH au sein du groupe JMI. Sur #LeGersRecrute, nous avons complété la fiche de présentation entreprise (logo, photos, description, éléments de contact) pour présenter le Groupe, détailler ses atouts – comme les possibilités d'évolutions de carrière – et nous rendre attractifs. » Laura Bernard, chargée de développement RH, poursuit : « Dans le Gers, nous recrutons à la fois sur des métiers pour la production (agent de conditionnement, de transformation, cuiseur...) et des fonctions supports (comptabilité, trésorerie, achats...). Nous avons rejoint la plateforme #LeGersRecrute il y a un peu moins d'un an et avons recruté par ce biais un approvisionneur et une assistante commerciale. La plateforme est simple et intuitive et, surtout, elle offre une belle vitrine car elle est bien référencée sur



◀ Tournage d'un épisode de la série #GersInside mettant en avant les entreprises du Gers.

Google. » Le site #LeGersRecrute s'appuie en effet sur la solution digitale Smartforum du groupe Hellowork, premier site emploi en France.

Un processus de recrutement optimisé

L'efficacité de #LeGersRecrute se mesure également côté candidat, avec un processus d'inscription simple et fluide, un design pep's et dynamique ainsi qu'un outil de création de CV plébiscité. « La première fois que j'ai entendu parler de la plateforme j'étais en recherche d'emploi, se souvient Laurine Gaudenzio, qui

a depuis été recrutée comme responsable RH aux Cartonnages d'Auch, entreprise familiale installée à Auch depuis 1955 et employant aujourd'hui quelque 80 salariés. J'ai intégré en décembre 2024 le Club RH #LeGersRecrute de la CCI du Gers, où j'ai rencontré Virginie Lavauden, cheffe de projet de la plateforme. En janvier, je publiais ma première offre sur le site ! Nous cherchions alors un/une stagiaire en webmarketing. » Le recrutement a été réalisé via la plateforme et s'est ensuite transformé en contrat d'apprentissage. Grâce à #LeGersRecrute, deux autres embauches ont pu être fina-



ise plébiscitée

#LEGERSRECRUTE

Les chiffres clés

+ de 600 entreprises inscrites
+ de 9 000 comptes candidats
+ de 315 000 mises en relation
10 000 vues / mois (en moyenne)
3 000 offres d'emplois disponibles par mois (en moyenne)
6 à 7 minutes, c'est le temps moyen que passent les visiteurs sur le site legersrecrute.fr
Ils regardent en moyenne 7 à 8 pages.



Laura Bernard
Chargée de
développement RH
Groupe JMI



Laurine Gaudenzio
Responsable RH
Cartonnages d'Auch



Virginie Lavauden
Cheffe de projet
#LeGersRecrute



Signature d'une convention de partenariat entre la délégation militaire départementale du Gers et la CCI du Gers afin de renforcer les liens entre le monde économique et le monde militaire.

lisées : une assistante ADV (administration des ventes) en 2024 et, en production, une ouvrière polyvalente dédiée au teintage des boîtes en 2025. « Les candidatures sont variées et qualitatives, et le processus de recrutement optimisé : on peut facilement accuser réception de la candidature, converser avec le candidat, dupliquer une offre si besoin, retrouver l'historique... c'est un vrai gain de temps pour les personnels RH. »

Un rayonnement au-delà du territoire

Après à peine trois ans d'existence, #LeGersRecrute a imprimé sa marque. Comme les chiffres l'attestent (voir encadré) la plateforme a su trouver

son audience. L'attractivité dépasse aujourd'hui les frontières du Gers avec des candidats inscrits venant des départements limitrophes (82, 47, 31, 40) mais aussi de région parisienne. Le résultat d'un travail de terrain constant et méticuleux depuis le lancement de la plateforme. « Je réalise beaucoup de visites d'entreprises pour rencontrer dirigeants et responsables RH, explique Virginie Lavauden. Nous sommes également présents sur tous les salons emplois, les job dating. Nous avons signé des partenariats avec notamment le RCA, Toyota - Groupe CLIM et récemment avec les Armées pour faciliter la reconversion des militaires dans le marché du travail local. » La communication sur les réseaux (Facebook, LinkedIn, Instagram) n'est pas en reste et ramène beaucoup de trafic sur le site. « Sur notre chaîne Youtube, nous dévoilons régulièrement des por-

traits de nos ambassadeurs, renforçant la proximité et montrant la richesse du département. » Pour Laurine Gaudenzio, « la présentation, sur #LeGersRecrute, du territoire, de ses atouts, de son tissu économique, de la vie locale est un vrai plus et donne toutes les clés pour une bonne intégration ! » Le site permet également aux personnes en poste de garder un œil sur le marché du travail local et de rester en veille d'opportunités !

Cap sur 2026

Malgré des conjonctures plus ou moins favorables selon les périodes, #LeGersRecrute n'a pas connu de creux. « Il faut arriver à maintenir cette bonne dynamique car le marché se tend », souligne Virginie Lavauden. En 2026, #LeGersRecrute continue donc sur sa lancée, avec une présence terrain toujours rythmée, des salons (notamment la seconde édition de La Nuit de l'Oriental, organisé par la CCI du Gers à l'automne), l'animation du Club RH #LeGersRecrute et de nouveaux partenariats actuellement en discussion. « Le site devrait également évoluer avec l'intégration de l'IA pour mesurer la compatibilité entre les CV des candidats et les offres d'emploi. Le but est d'aller vers toujours plus d'efficacité, tout en gardant l'aspect qualitatif qui fait notre réputation. » ●

+ d'infos

- **Virginie Lavauden**
Cheffe de Projet #LeGersRecrute
Tel. : 06 64 32 52 61
- **Club RH #LeGersRecrute**
Sarah Mathieu
Animatrice du Club RH #LeGersRecrute
Tel. : 05 62 61 62 17 / 07 64 35 02 81

Le Club
#LeGersRecrute
Votre emploi grandeur nature !



Formation-action

“Cuisine Durable et Responsable” pour les restaurateurs du Gers

Animés par Pascale Jaubert de l'Atelier de cuisine en Gascogne, deux ateliers différents d'une demi-journée sont proposés le lundi 9 mars et le lundi 16 mars 2026.

Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Gers, cette formation propose une approche globale de la cuisine durable : valorisation des produits locaux, pratiques culinaires plus sobres, réduction du gaspillage, saisonnalité et meilleure gestion des ressources.

Dans un territoire rural riche d'une agriculture variée, les restaurateurs jouent un rôle essentiel pour faire évoluer les pratiques, renforcer le lien entre bien produire et bien manger et accompagner la transition vers une gastronomie plus responsable.

C'est pourquoi, dans le cadre du PAT, le Conseil Départemental du Gers, en partenariat avec la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gers et le label Les Tables du Gers, propose une formation-action inédite, spécialement pensée pour les chefs, cuisiniers, dirigeants et personnels de restauration.



Les tables du gers

CCI GERS

Objectifs de la formation

- Renforcer le lien entre bien produire et bien manger.
- Accompagner les restaurateurs dans l'intégration de produits locaux, de saison et de qualité dans leur cuisine.
- Donner des outils concrets pour développer une pratique culinaire responsable, moderne et créative.
- Aider les professionnels à s'adapter aux évolutions du marché, aux attentes de la clientèle et aux enjeux environnementaux.

Une formatrice reconnue : Pascale Jaubert

Cheffe et pédagogue passionnée, fondatrice de L'Atelier de Cuisine en Gascogne, Pascale Jaubert propose une approche bienveillante, concrète et ancrée dans le terroir gersois. Chacune des 2 sessions mêle théorie, démonstrations culinaires, échanges d'expériences et fiches outils. ●

Flashez ce QR code pour découvrir en détail le contenu des ateliers et vous inscrire



Deux thématiques essentielles pour une restauration durable :

“Cuisine Durable & Responsable” 1 :

Circuits courts et antigaspi

Les circuits courts et l'approvisionnement local

“Cuisine Durable & Responsable” 2 :

Comment et pourquoi cuisiner durable ?

Les enjeux du développement durable en cuisine

Une formation 100 % action

Chaque atelier (1 demi-journée – un lundi) comprend :

- des apports théoriques accessibles,
- des démonstrations culinaires,
- des exercices pratiques en cuisine et/ou tour de main,
- un livrable final récapitulatif avec fiches pratiques et outils opérationnels.

Pour qui ?

- Restaurateurs traditionnels du Gers.
- Chefs cuisiniers, seconds, commis.
- Gérants et exploitants de restaurants.
- Cuisiniers en parcours d'insertion.
- Toutes les personnes souhaitant s'initier ou renforcer leur démarche durable sont les bienvenues.

Dates des sessions

- Lundi 9 mars 2026 – 9h/13h
- Lundi 16 mars 2026 – 9h/13h

Deux sessions différentes, possibilité de s'inscrire à l'une ou aux deux.

Pourquoi vous inscrire ?

Parce que votre établissement peut devenir un acteur clé du territoire :

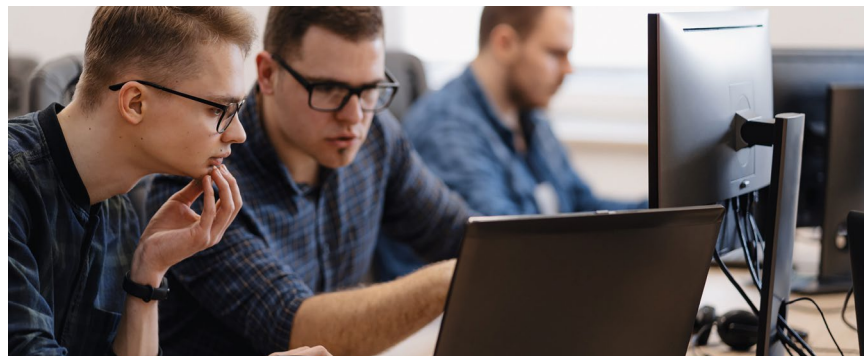
- en soutenant les producteurs gersois,
- en renforçant l'identité culinaire locale,
- en répondant aux attentes croissantes du public en matière de durabilité,
- en gagnant en maîtrise, en cohérence et en créativité.

Tarifs : Programme pris en charge par le PAT et la CCI du GERS, une participation forfaitaire de 40 € TTC par personne sera demandée.



Apprentissage

Aides à l'apprentissage, des changements



> Nouvelles modalités de calcul de l'aide unique et de l'aide exceptionnelle à l'apprentissage

L'employeur qui signe un contrat d'apprentissage peut bénéficier, sous certaines conditions, d'une « aide unique ». Une aide exceptionnelle a par ailleurs été créée au profit des entreprises qui ne peuvent pas bénéficier de l'aide unique. Les conditions d'attribution et le montant de ces aides dépendent du niveau du diplôme ou du titre à finalité professionnelle préparé.

Initialement, chaque aide était versée « mensuellement », sans tenir compte, pour le premier et le dernier mois, du moment où débutait ou bien se terminait le contrat d'apprentissage. **Mais depuis le 1^{er} novembre 2025, le montant des aides se calcule au prorata du nombre de jours réellement travaillés.** Un point non négligeable pour les entreprises, qui ne toucheront plus le mois complet en début et en fin de contrat d'apprentissage, si ce dernier débute ou prend fin en cours de mois.

Cette mesure s'applique aux contrats d'apprentissage conclus à compter du 1^{er} novembre 2025, ainsi qu'aux contrats en cours à cette date. En toute logique, pour les contrats déjà en cours au 1^{er} novembre 2025, la proratisation prévue pour le paiement des aides dues au titre du premier mois du contrat ne sera pas appliquée.

Décret 2025-1031 du 31 octobre 2025, JO du 1^{er} novembre.

> Apprentissage : décalage du versement de l'aide à l'embauche pour les contrats conclus à partir du 1^{er} novembre 2025

Les entreprises qui recrutent un apprenti bénéficient sous certaines conditions d'une aide à l'embauche : « aide unique » pour les entreprises de moins de 250 salariés au titre des contrats d'apprentissage visant un diplôme ou un titre à finalité professionnelle équivalant, schématiquement, au plus au bac ; « aide exceptionnelle » pour les entreprises qui ne peuvent pas prétendre à l'aide unique. Conséquences de la décision de calculer l'aide au prorata du temps de présence pour le premier et le dernier mois **pour les contrats de travail conclus à compter du 1^{er} novembre 2025**, le ministère du Travail indique que, pour ces mêmes contrats, **les premiers versements de l'aide n'auront lieu que courant mars 2026.** En effet, l'éligibilité des contrats conclus à compter du 1^{er} novembre 2025 ne sera étudiée qu'à partir de mi-février 2026 avec application de la proratisation sur le premier et le dernier mois du contrat lorsqu'ils ne sont pas complets.

Pour les contrats signés avant le 1^{er} novembre 2025 et toujours en cours, les versements se poursuivront normalement jusqu'à la mi-février 2026. Il est toutefois précisé que :

- si le contrat arrive à terme ou est rompu avant mi-février 2026, il y aura application de la proratisation sur le dernier mois du contrat lorsqu'il n'est pas complet, avec envoi par l'ASP d'une demande de remboursement aux employeurs concernés après mi-février 2026 ;
- si le contrat arrive à terme ou est rompu après mi-février 2026, il y aura application automatique de la proratisation sur le dernier mois du contrat lorsqu'il n'est pas complet, sans impact sur les délais de versement. ●



Biens d'occasion

La DGCCRF veille à la garantie légale de conformité

Face à l'essor du marché de la seconde main, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) a mené en 2024 deux enquêtes auprès de vendeurs professionnels de biens d'occasion et reconditionnés.

Elles ont révélé des manquements relatifs à l'obligation légale pesant sur ces vendeurs de fournir une garantie de conformité sur chaque produit acheté par un consommateur et ce pendant 2 ans à compter de sa délivrance.

La DGCCRF a ainsi constaté une mauvaise information des consommateurs sur :

- **la durée de la garantie**, via des présentations indiquant une durée inférieure à 2 ans ou mentionnant la bonne durée mais sous couvert d'un argument commercial, par exemple « garantie de 2 ans offerte », alors qu'il s'agit d'une obligation légale ;
- **la qualité des vendeurs dans des dépôts-ventes notoires**, où un flou est maintenu sur le fait que les objets sont vendus par les professionnels eux-mêmes ou par les consommateurs « déposants ». Or, la distinction est essentielle puisque **dans une vente entre particuliers la garantie ne joue pas.**

Ces divers manquements ont donné lieu à des injonctions de mise en conformité, des avertissements, voire une amende administrative.

Formations post-bac

TÉMOIGNAGES



Ce sont nos étudiants qui en parlent le mieux!

Depuis 2023, CCI Formation Gers propose en partenariat avec Purple Campus des formations post-bac en apprentissage. Les diplômes sont délivrés par le réseau Negoventis de CCI France : Gestionnaire d'Unité Commerciale (Bac+2), Bachelor Responsable de Développement Commercial (Bac +3), Bachelor Responsable de commerces et de la distribution (Bac+3). Deux de nos étudiants nous partagent leur expérience.

**Youssra***En 2^e année Gestionnaire d'Unité Commerciale (GUC)*

« Actuellement, je suis responsable du magasin Carrefour City à Auch. Je gère une équipe de 12 personnes, organise les tâches quotidiennes, supervise les opérations, fais des recrutements et veille au bon fonctionnement du magasin, le tout en autonomie. Ce que j'ai particulièrement apprécié au Purple Campus, c'est le rythme d'alternance. N'étant pas spécialement à l'aise avec le format scolaire classique, avoir deux jours de cours et trois jours en entreprise m'a permis de trouver un équilibre qui me convenait parfaitement. J'ai également beaucoup apprécié le fait que les formateurs soient des professionnels ayant réellement travaillé dans le secteur qu'ils enseignent. Leur expérience concrète rend les apprentissages plus pertinents : ils donnent de vrais conseils issus du terrain, ce qui est beaucoup plus formateur qu'un enseignement purement théorique. Après ce diplôme, j'aimerais poursuivre mon parcours et viser un niveau master, idéalement dans une autre ville. »

**Emma***Diplômée GUC en 2025*

« J'ai décidé de rester dans le Gers pour mon Bac+2, car j'avais commencé un BTS à Toulouse, mais je me sentais trop jeune et pas prête à vivre seule en appartement. De plus, je faisais de l'équitation à bon niveau en compétition, et mon cheval étant dans le Gers, il était trop compliqué pour moi de rester à Toulouse. J'ai adoré passer mes deux années à la CCI du Gers. La pédagogie était vraiment à l'écoute et dynamique, et les formateurs avaient un véritable aspect professionnel, puisqu'il s'agissait d'intervenants ayant déjà exercé dans le monde du commerce. L'ambiance était excellente, tout le monde s'entendait bien, et je trouve que c'est bien mieux qu'un BTS en lycée : c'est beaucoup plus professionnel et on y gagne en autonomie. Après mes deux années de Bac+2 dans le Gers, j'ai souhaité me rapprocher d'une grande ville pour découvrir autre chose et sortir de ma zone de confort. J'ai donc choisi Bayonne pour effectuer mon Bac+3. J'y prépare actuellement un Bachelor Développement Commercial, qui est la suite parfaite du Bac+2 Gestionnaire d'unité commerciale. »

Nouveauté 2026

La nouvelle année est toujours l'occasion de proposer de nouvelles thématiques de formation afin de répondre aux besoins des entreprises du territoire. C'est ainsi que nous lançons un **Parcours Dirigeant** de 21 jours sur une année à destination des jeunes dirigeants et créateurs / repreneurs. La thématique **communication client** va également évoluer avec des journées dédiées à Canva, Facebook et LinkedIn, Mieux communiquer mais aussi à l'IA au service de la communication. Dans les thématiques dans l'air du

temps, vous retrouverez également « **S'engager dans une démarche RSE** » ou « **Développement durable en hébergement touristique et restauration** », formations animées par Marie-Stéphane Cazals et Maxime Deschuyteneer, conseillers à la CCI du Gers. La santé mentale des salariés est également une des préoccupations des entreprises, c'est la raison pour laquelle nous proposons la formation **Premiers Secours en Santé Mentale**.



Informations, contacts
et inscriptions sur :

cci-formation-gers.fr



TROISIÈME TRIMESTRE 2025

Conjoncture économique des entreprises gersoises

Les signaux d'amélioration observés sur la trésorerie, les carnets de commandes et les effectifs témoignent d'une certaine résilience du tissu économique local, malgré des marges toujours sous tension et une saison touristique en retrait.

Les soldes d'opinion sur l'activité réalisée au 3^e trimestre et prévue au 4^e trimestre restent stables, confirmant une situation économique sans variation marquée.

Les carnets de commandes se renforcent, 67 % des chefs d'entreprise jugeant leur niveau « satisfaisant » ou « moyen ».

Les trésoreries retrouvent un solde d'opinion positif. Malgré une légère amélioration, les marges demeurent dégradées : 31 % des dirigeants indiquent une baisse, traduisant la persistance de pressions sur les coûts. **La saison touristique 2025 s'avère moins satisfaisante** que celle de 2024. Près de la moitié des chefs d'entreprise ayant une activité liée au tourisme (hébergements, cafés-restaurants, commerces, services) constatent une baisse de fréquentation.



Trois facteurs principaux expliquent cette tendance :

- la baisse du pouvoir d'achat des clients (78 %),
- des conditions climatiques défavorables (38 %),
- la hausse du prix des matières premières hors énergie (27 %).

Source : Baromètre de conjoncture des CCI d'Occitanie – Octobre 2025 – Période sous revue : 3^e trimestre 2025 et premières tendances 4^e trimestre.

Lire la note de conjoncture complète : cutt.ly/BtpLhLnR

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/cci-du-gers/



MOUVEMENTS D'ENTREPRISE (novembre – décembre 2025)

ANCIEN PROPRIÉTAIRE	ACTIVITÉ	NOUVEAU PROPRIÉTAIRE	LIEU
LA FALÈNE BLEUE	Restaurant	LUNE D'ELLES	Lannepax
Mme CERES Solange	Hôtel et restaurant	SARL LE VIEUX LOGIS	Aignan
M. PIETRI Jean-Luc	Charpente, couverture	PIETRI DUMEZ	L'Isle Jourdain
DANIEL CONTROLE AUTO	Centre contrôle technique	M.NOGUES Cyril	Gimont
FOLGA TAXI	Activité de taxi	TAXI JULIE	Le Houga
SNC RESSANGE	Epicerie multi-services	M. LO Paul	Monferran-Savès
VBGS AUTOMOBILE	Réparation véhicules	SCALA AUCH	Auch
LES BOUCHEES DOUBLES	Restaurant	Ô PAÏS	La Sauvetat
M. BERTIN Eric	Clinique vétérinaire	QOVETIA CLINIQUES	Nogaro
Mme VAN DE RIJT et M. DONSBACH	Glamping	M. VERHOFSTAD Eric	Clermont-Pouyguillès
L'ISLE O SUSHI	Restauration rapide	Ô MONT FUJI	L'Isle Jourdain
Mme RIVIERE Martine	Institut de beauté	L&S EPHELIDE	L'Isle Jourdain
M. TEXIER Richard	Bar à vins, caviste	RICHEERS	L'Isle Jourdain
LSF GESTION PRIVEE	Conseil en investissements financiers	M. BARAILHE Geoffrey	Auch
M. DAMBES Camille	Alimentation générale	ROFFE MULTISERVICES	Barran
OPTIQUE DE LA TENAREZE	Opticien	BENOIT LOZES OPTICIEN	Lectoure

« La vitrine d'offres
d'emplois, d'attractivité
économique & RH du Gers »

**#LeGers
Recrute**

Votre emploi grandeur nature !



ENTREPRISES

Accélérez vos embauches,
Dénichez vos pépites !



CANDIDATS

À vos marques, prêts,
Postulez !



SCANNEZ-
MOI !



en quelques clics sur
legersrecrute.fr



Virginie LAVAUDEN / 06.64.32.52.61 / v.lavauden@gers.cci.fr