

Septuors Gers 2019 - Catégorie Économie Circulaire

Publié le 08/10/2019 à 16:25



Septuors Gers

Des idées et attitudes valorisantes à partager et à prolonger

Chaque année, la cité gasconne donne rendez-vous aux entreprises innovantes du territoire gersois lors d'une soirée qui les met en valeur : les Septuors. Temps fort devenu incontournable de l'économie locale, la cérémonie des Septuors s'inscrit dans la durée avec cette nouvelle édition. Une fois encore, on découvre dans le Gers de nouveaux talents, et des initiatives vertueuses. Comme dans tous les départements d'Occitanie, des entreprises et des entrepreneurs se distinguent par une création, une reprise, une innovation ou une ouverture sur des marchés jusqu'alors inexploités. Ce sont ces parcours et ces belles histoires que le Trophée des Septuors récompense. En lien avec la CCI, ici celle du Gers, un jury composé d'institutionnels, et d'acteurs économiques influents, sélectionne trois entreprises dans dix catégories pour ensuite élire un lauréat. Cette année, les entreprises ont été sélectionnées pour 9 prix et un trophée : Entrepreneurs, Innovation, Agroalimentaire, Économie Circulaire, International, Industrie, Tourisme, dont deux prix spéciaux CCI 32 et Région Occitanie ; et le premier Trophée Caractère d'Entrepreneurs.

Le parrain de la catégorie : Christian Bresson, directeur départemental ENEDIS

« Enedis est une entreprise de service public, gestionnaire du réseau de distribution d'électricité. Enedis développe, exploite, modernise le réseau électrique et gère les données associées. Nous raccordons également les nouveaux utilisateurs et les producteurs d'électricité renouvelables qui sont de plus en plus nombreux dans le Gers. Le nombre de producteurs d'électricité est ainsi passé de 800 à 3 500 en dix ans. Nous observons également une croissance forte de l'utilisation des véhicules électriques et hybrides rechargeables avec près de 600 propriétaires.

Un des enjeux pour Enedis, au cœur de la transition énergétique, est de piloter le réseau en temps réel, grâce aux outils numériques, pour que ces productions solaires -intermittentes par nature- et ces nouveaux usages puissent fonctionner pleinement à chaque instant

Nous sommes également soucieux de notre rôle d'entreprise socialement responsable, engagée dans nos territoires. Par exemple, nous formons nos entreprises d'élagage à la prise en compte de la biodiversité et soutenons des initiatives en direction des publics fragiles, comme le recyclage des anciens compteurs. »



Christian Bresson - -

Les entreprises nominées :

Baland and Co : un concept de boulangeries et restauration rapide bio

Laboratoire de production situé à Gimont et inauguré en février 2019, Baland & Co fabrique des pâtisseries et viennoiseries, des préparations de produits snacking (sauce, dessert, glace) pour des boulangeries que l'entreprise entend développer partout en France. A la tête de cette aventure, Cyril et Karine Baland, accompagnés de deux associés Jérémie Ginart et Jean-Michel Justumus, ont investi, cette année, quelque 1,4 million d'euros dans ce laboratoire de Gimont, mais aussi 800 000 euros pour la création de leur première boulangerie reprenant un concept de pains et viennoiseries bio, snacking, sandwiches et burgers à Auch, dans la zone du grand Chêne. « Pour développer ce concept, il fallait aussi le concours de

partenaires locaux : des fournisseurs de matières premières gersoises (farine, blé, huile, viande, œufs...) jusqu'à nos emballages recyclables et biodégradables » estiment Cyril et Karine Baland. Une seconde ouverture de boulangerie est prévue à Tarbes à la fin de l'année, puis cinq autres devraient voir le jour en 2020. En parallèle, le groupe Baland a investi 2 millions d'euros dans la société TG d'Oc à La Romieu, pour son approvisionnement en farine. D'une capacité de stockage de 2 000 tonnes de céréales bio, l'investissement sur un tel site permet de garantir la provenance des blés dans la production de ses farines.



CYRIL ET KARINE BALAND - -

La Ferme à Naroques assume un retour aux sources pour cultiver sainement

A la Ferme à Naroques, Andrew Coepcup a trouvé une réponse à sa problématique : cultiver des céréales anciennes tout en régénérant les sols naturellement, sans travail de la terre et sans chimie. « La recherche fut longue, compliquée et difficile, mais aujourd'hui nous avons trouvé une symbiose qui nous convient » lance-t-il. « L'objectif est toujours de cultiver la terre de façon à retrouver la vie dans le sol pour aller vers une nourriture saine et savoureuse car la nature est toujours la meilleure agriculture, assurant des récoltes généreuses ». Dans son organisation, la Ferme à Naroques a donc instauré une rotation dans ses champs entre bovins, volaille et quelques 50 espèces de plantes. Pour transformer les grains de sa production de céréales anciennes en produit final, elle a lancé une boulangerie avec un moulin à la ferme et fournit dans un second temps des magasins locaux et des écoles. Elle a aussi sa propre boutique à Auch, une belle démarche qui séduit d'autres agriculteurs. « Dans notre boutique, on propose les produits des cultures des paysans et sur notre exploitation, une offre de restauration à midi » détaille encore Andrew Coepcup.



FERME A NAROQUES - -

Épicerie du Kangourou, l'épicerie zéro déchet qui vient à votre rencontre

Itinérante, l'Épicerie du Kangourou a la particularité d'être une épicerie zéro déchet. Pour arriver à cela, tous les produits qu'elle propose, sont en vrac, bio et locaux principalement. Elle invite les clients à venir munis de leur contenant (poche, bocal, bouteille...). Basée à Roquefort mais se déplaçant sur les marchés et places de village de Mirande, Fleurance, Gimont, Auch, Cologne, Lectoure, ou encore Aubiet, l'épicerie itinérante est une idée d'Anne-Sophie Auguères qui s'est lancée dans l'aventure au mois de juin dernier. « Depuis le début, je rencontre curiosité mais surtout adhésion. Ainsi, j'essaie de garnir un peu plus chaque semaine mon épicerie de nouveaux produits, une gamme que j'affine localement en restant à l'écoute et aux attentes de mes clients » analyse-t-elle. Fidèle à ses convictions, elle met aussi un point d'honneur à ne présenter des produits sans huile de palme, avec des labels « Nautre et progrès » la plupart du temps. Elle nourrit déjà de belles perspectives puisque la MAM de Montauban l'a sollicité pour des livraisons régulières : « ça peut être un axe de développement pour livrer les points éloignés » indique-t-elle. Aidée par Gers Développement dans la construction de son projet, elle a pu aménager sa fourgonnette et démarré son activité.



Anne Sophie Auguères - -