

# Les Trophées de l'Innovation & de l'Economie septuORS 2017 du Gers

Parution 2/12



Entreprise naissante

## Start-up et TPE ne manquent pas d'ambition et d'originalité

Fort de sa présence sur 10 départements de la région Occitanie Pyrénées-Méditerranée, le Groupe La Dépêche du Midi a souhaité depuis de nombreuses années, mettre en avant les entrepreneurs locaux via une remise de trophées, au cours d'une soirée exceptionnelle qui récompense les projets innovants et les développements récents des entreprises de notre territoire.

Depuis 2001 au niveau régional et depuis 2014 dans les départements, les Septuors ont acquis une certaine

renommée et une reconnaissance de la part des acteurs les plus influents qui parrainent chaque édition. Cette année, la sélection géroise s'est articulée autour de 11 catégories : Export, Tourisme, Commerce/Artisanat, Développement durable, Industrie, Agro-alimentaire, Entreprise Naissante, Coup de Cœur, Santé, Prix Région et Numérique.

Pour encadrer cette nouvelle manifestation des Septuors, des partenaires importants localement ont renouvelé

leur confiance aux organisateurs : la Région Occitanie, la CCI du Gers, le Crédit Agricole Pyrénées Gascogne, Cerfrance, PréviFrance, Enedis, Dambax...

Prévu le jeudi 19 octobre à Auch, la Cérémonie des Septuors récompensera une entreprise dans chacune des catégories énoncées. Jean-Paul Mazoyer, directeur général du Crédit Agricole Pyrénées Gascogne, parrainera le prix Entreprise Naissante dont les trois nominés sont : EQO Modul, Mademoiselle Pham, et Oranges & Co.

### Le Partenaire



Jean-Paul Mazoyer  
Directeur général du Crédit Agricole Pyrénées Gascogne



Entretien avec Jean-Paul Mazoyer, directeur général du Crédit Agricole Pyrénées Gascogne

**Le Crédit Agricole Pyrénées-Gascogne est aujourd'hui un partenaire fidèle de cette cérémonie, quelles valeurs partagez-vous avec elle, et quelles qualités lui trouvez-vous ?**

Je suis très heureux que le Crédit Agricole Pyrénées Gascogne figure parmi les partenaires depuis la première édition des Septuors de la Dépêche du Midi dans le Gers. Je pense qu'il est bon qu'une entreprise de presse fasse la démonstration des richesses économiques de nos territoires, qu'elle porte à la connaissance des lecteurs que nombreuses sont les réussites d'entreprises. Nous partageons cette même valeur d'utilité au territoire, c'est la première mission que s'est donnée le Crédit Agricole Pyrénées Gascogne : aider ses clients à sécuriser le présent et à préparer l'avenir, pour être ici un facilitateur de toutes les transitions individuelles et collectives. Chaque jour, CAPG fait avancer tous les projets qui comptent pour ses clients, et notamment les professionnels et entreprises, pour eux et avec eux, ensemble.

**Particulièrement entreprenant dans les territoires, comment le Crédit Agricole Pyrénées-Gascogne accompagne les entreprises et notamment les entreprises innovantes ?**

Pour porter son entreprise, un créateur a, en premier lieu, besoin d'un réseau de relations. C'est là clé

essentielle pour construire un projet solide, pour ne pas se décourager et pour trouver les premiers débouchés commerciaux indispensables. Nous avons ainsi créé les Cafés de la création, les Cafés de la transition numérique et bientôt les Cafés de la cyber-sécurité, qui sont autant de « lieux » de contacts, de découverte et de conseils. Plus de 600 porteurs d'idées ont été rencontrés et 200 d'entre eux sont devenus clients du Crédit Agricole Pyrénées Gascogne. Côté financements, nous avons mis en place des structures comme « PG développement » pour mettre le pied à l'étrier des créateurs d'entreprise.

**Le Gers compte de nombreuses initiatives entrepreneuriales, quel regard portez-vous sur ce dynamisme particulier dans ce département ?**

Nous observons en effet une belle dynamique dans le Gers puisque près de 1 000 entreprises ont été créées en 2016, et nous sommes très heureux d'accompagner 34 % de ces jeunes entreprises. Elles viennent rejoindre toutes celles qui nous font confiance, puisque 3 entreprises du Gers sur 4 sont clientes du Crédit Agricole Pyrénées Gascogne. Il faut noter la vitalité des secteurs agricoles et agro-alimentaires, toujours en bonne place dans l'économie du département, ainsi que le tourisme qui tire parti de la richesse du patrimoine culturel. Je pense que c'est bien cet équilibre-là entre un tissu d'entreprises traditionnelles et cette capacité à se réinventer qui fait la richesse de l'économie du Gers.

### Les entreprises nominées



Christine Pham et Jérôme Navarre

Mademoiselle PHAM

#### Mademoiselle Pham fait rentrer les plats cuisinés vietnamiens dans le bio

Partir au vert et se lancer dans l'aventure : telle a été la motivation première de deux restaurateurs toulousains : Christine Pham et Jérôme Navarre, à la fin de l'année 2015. Ils s'installent alors dans le Gers avec la volonté de créer des plats cuisinés vietnamiens bio pour les rayons frais des enseignes spécialisées. Dans un premier temps, c'est la laboratoire auscitain CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) qui va les aider à élaborer les différentes recettes vietnamiennes, concoctées avec des produits bio et le plus souvent locaux.

« Nous voulions une gamme de produits à la fois bons, bio et traditionnels pour venir directement concurrencer les différents types de pâtes asiatiques lyophilisées que l'on trouve habituellement dans les magasins bio » détaille Christine Pham.

« Nous avons mis un certain temps à nous développer car notre projet avait besoin de mûrir. Pour cela, nous avons pu compter sur l'aide de la CCI, de Gers Développement et de Madeeli entre autres pour tout ce qui est partage de réseau, aide au financement... Nous avons aussi décroché un prix en début d'année au Concours national de la création agroalimentaire bio » poursuit-elle à l'heure où les phases de test ont été validées et où la commercialisation des produits est imminente. Fabriqué à Vic-Fezensac, ces produits rassemblent pour l'heure trois soupes et deux plats cuisinés typiques du Vietnam.

A moyen terme, l'entreprise qui siège à Sabaillan souhaiterait posséder sa propre unité de fabrication entre Auch et Vic-Fezensac et embaucher deux personnes.



Oranges & Co

Oranges & Co

#### Oranges & Co lance le pari de remplacer la caféine par les vitamines

On puise parfois des idées géniales de nos expériences quotidiennes. C'est le cas de Thomas Durban qui lors d'un voyage en Grèce s'est mis à la recherche d'un jus d'orange frais au beau milieu de l'aéroport. Face à sa frustration et de retour de vacances, il décide d'élaborer un système de distribution automatique de jus d'orange frais à destination des entreprises mais aussi des lieux publics. En se rapprochant d'un fournisseur, il réussit même à équiper cette machine d'un système de nettoyage haute pression réglable mais aussi d'un système de télémétrie qui paramètre cette dernière pour palier à toute panne et qui mesure les produits en rupture de stock. « Le but, c'était vraiment de travailler à une alternative à la consommation classique. Dans les entreprises, nous avons la prétention de remplacer la caféine par les vitamines en équipant ces dernières de nos machines » détaille Thomas Durban le fondateur. Dans cette aventure, il est accompagné de son associé Dorian Olmedo. Créée le 1er juillet 2016, l'entreprise Oranges & Co a déjà conquis de nombreux clients : l'Aéroport de Toulouse-Blagnac, l'IOT Valley, la CGI, Thalès, la Clinique Pasteur, la Clinique Saint-Jean-du-Languedoc, des écoles... Aujourd'hui, l'entreprise fait de Toulouse et ses alentours son laboratoire, mais compte bien s'implanter dès 2018 dans toute la Nouvelle Aquitaine de Bordeaux à Pau en passant par tout le littoral Atlantique. Deux nouvelles embauches, après celle d'un technicien, sont à l'étude dans les six mois à venir. Si le cœur de métier d'Oranges & Co reste la distribution automatique, l'entreprise s'est lancée en parallèle dans une activité d'événementiel pour proposer des petits déjeuners pour les entreprises, des cocktails pour des soirées ou des animations type vélo smoothie.



Audrey et Alain Duran

eqo Modul  
L'eau performante

#### EQO Modul, la solution d'avenir pour réduire les traitements phytosanitaires

Née en 2016 suite à la mise en commun d'idées de trois professionnels issus de la filière agricole et phytosanitaire : Audrey et Alain Duran, et Bernard Bourde, la société EQO Modul promet de répondre à la problématique de réduction des doses de produits phytosanitaires dans les cultures en proposant une alternative agro-environnementale et en créant un dispositif qui vise à conditionner l'eau selon le produit phytosanitaire utilisé. Cette solution d'avenir est donc une machine qui s'établit sur quatre grandes actions. Dans un premier temps, la machine va nettoyer l'eau chargée en matières organiques, en la filtrant pour la purifier. Dans un second temps, elle va la déminéraliser pour enlever notamment le calcium, le magnésium et le fer, des matériaux qui bloquent les matières actives des produits phytosanitaires. La troisième action consiste à augmenter la conductivité de l'eau en rectifiant son pH en fonction de chaque produit concerné. Enfin, la quatrième action de la machine EQO Modul est de paramétrer la température de l'eau encore une fois en fonction de son application. Son action entre pleinement dans le plan Ecophyto II qui engage les agriculteurs à baisser d'ici 2020 de 25% leur consommation de produits phytosanitaires. « Le but est véritablement de conditionner l'eau que l'on apporte pour optimiser les traitements phytosanitaires. En quelque sorte, nous recréons les conditions d'essai des produits phytosanitaires avant leur mise sur le marché » précise Audrey Duran. A ce jour, l'entreprise a équipé une vingtaine d'agriculteurs : céréaliers, viticulteurs, arboriculteurs ; le but étant pour l'entreprise de se développer sur la France entière dès 2018. Pour cela, elle est actuellement en phase de recrutement d'agents commerciaux.



Développement durable



Agroalimentaire



Industrie



Numérique



Santé



Agriculture



Commerce & Artisanat



Entreprise naissante



Tourisme



Export



Coup de cœur



Prix Spécial

