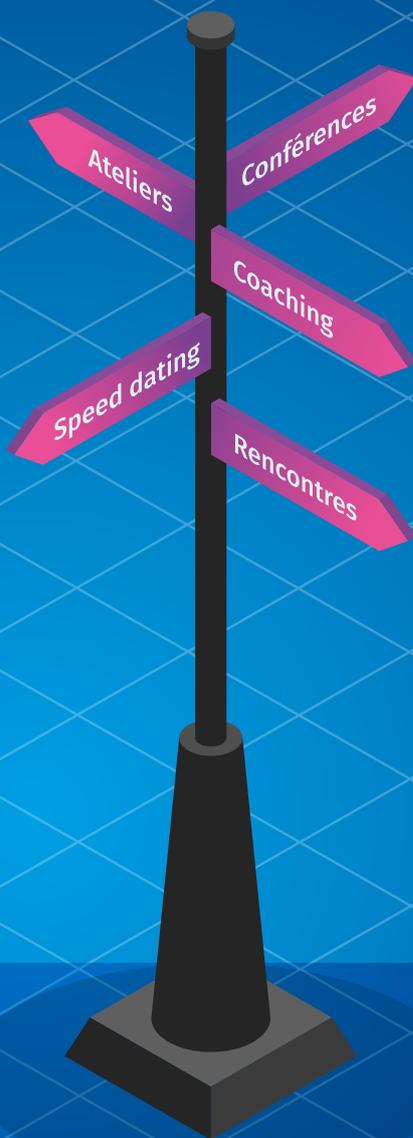


LA NUIT DE L'ORIENTATION

Aider les jeunes à trouver leur voie

p.6



ÇA BOUGE DANS LES COMMERCES

Sucess story pour la P'tite Boutik de Laeti à Risclé

p.4

FOCUS TERRITOIRES

Une saison estivale animée par les Tables du Gers

p.8



CCI GERS



Rémi Branet
Président de la CCI
du Gers

Première Nuit de l'Orientation dans le Gers

L'orientation professionnelle, un enjeu crucial pour l'avenir de notre jeunesse et de notre territoire

Le choix d'un parcours professionnel est une étape décisive dans la vie de chaque jeune. Trop souvent, ce choix s'avère difficile et anxiogène, tant pour les jeunes eux-mêmes que pour leurs familles. Face à ce constat, le réseau des Chambres de Commerce et d'Industrie (CCI) a pris l'initiative de lancer la Nuit de l'Orientation, un événement destiné à guider et éclairer les jeunes gersois dans leur parcours d'orientation.

Loin des salons traditionnels, la Nuit de l'Orientation se veut un concept innovant et dynamique qui permettra aux jeunes de découvrir plus d'une centaine de métiers de manière ludique et interactive. De nombreux professionnels issus de tous les horizons seront présents pour partager leur expérience et leur passion pour leur métier.

La Nuit de l'Orientation : un investissement pour l'avenir

En participant à la Nuit de l'Orientation, vous investissez dans l'avenir du Gers. En effet, en accompagnant les jeunes dans leur orientation, vous contribuez à les retenir sur le territoire en les aidant à se projeter professionnellement dans le Gers. Je vous invite donc à participer activement à cet événement en vous mobilisant, ainsi que vos salariés, pour participer aux speed-dating des métiers. Ensemble, partageons notre expérience, nos parcours et contribuons à révéler le potentiel des jeunes gersois.

Rendez-vous le 14 novembre 2024 à la Maison du Commerce et de l'Industrie et à la Maison de Gascogne de 14h à 21h.

>>> 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**



Les ateliers de la CCI

→ PRÊT À VOUS LANCER ?

Date/heure : Les mardis 17 septembre, 1^{er} et 15 octobre et 5 novembre de 9h à 12h30.

Lieu : CCI du Gers, Auch – Place Jean David.

Cible : Porteurs de projets de création ou reprise d'entreprise.

Contenu : *Demi-journée d'information gratuite, au cours de laquelle vous sont présentés : la démarche de création, les approches fiscales, financières, sociales, les aspects réglementaires et contractuels, les formalités administratives liées à la création ou à la reprise d'entreprise.*

→ CONSTRUISEZ UN PROJET CONVAINCANT

Date/heure : 12 septembre de 9h à 12h.

Lieu : CCI du Gers, Auch – Place Jean David.

Cible : Porteurs de projets de création ou reprise d'entreprise.

Contenu : *Découvrez la méthode «Business Model CANVAS» et construisez brique à brique votre projet. Pour un projet de création d'entreprise, il est parfaitement adapté pour en analyser le potentiel. Très simple à utiliser, le Business Model Canvas est un outil que l'on utilise pour retranscrire le modèle économique d'une entreprise.*

→ PITCHEZ VOTRE PROJET

Date/heure : Jeudi 26 septembre de 9h à 12h.

Lieu : CCI du Gers, Auch – Place Jean David.

Cible : Porteurs de projets de création ou reprise d'entreprise.

Contenu : *Apprenez à présenter votre projet! Ces ateliers gratuits d'une demi-journée vous permettront : d'apprendre à synthétiser votre projet et à le présenter de manière claire; de maîtriser les techniques de gestion du stress; de comprendre les facteurs de réussite d'une présentation.*



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



Les Rencontres du Numérique Une journée d'ateliers pour booster votre activité!

Vous souhaitez optimiser votre stratégie marketing, construire une image de marque forte, accélérer vos projets grâce aux outils numériques avancés et protéger votre entreprise des cyber-menaces ?

Développez vos compétences numériques et faites décoller l'activité de votre entreprise grâce aux conseils des experts du numérique! La CCI du Gers, adDesk et Google Ateliers Numériques vous proposent 4 ateliers thématiques au choix lors des Rencontres du Numérique.

Rendez-vous le 7 octobre 2024 à 10h.
Programme et inscriptions :

www.gers.cci.fr/agenda 



Les Rencontres du NUMÉRIQUE

4 ateliers de sensibilisation

1 jour avec les Pros du Numérique pour booster votre activité et protéger votre entreprise

07/10/2024 | 10h-20h
CCI du Gers | Auch

CCI GERS adDesk Google Ateliers Numériques



Les Rencontres de l'Industrie

Masterclass

Je prends en main le LEAN

Mise en place d'une démarche d'amélioration continue

18 sept. 2024 | 9h-12h

CCI du Gers

CCI GERS

MASTERCLASS

Je prends en main le LEAN : mise en place d'une démarche d'amélioration continue

La masterclass «Je prends en main le LEAN : mise en place d'une démarche d'amélioration continue» est une formation-action de 3h pour définir le Lean, utiliser quelques outils et structurer une démarche de la performance impactante dans votre entreprise.

La première phase théorique définira le Lean et l'amélioration continue.

Une fois cette vision globale maîtrisée, la seconde partie visera les étapes de construction d'une démarche d'amélioration continue avec certains outils du Lean. Une fiche d'accompagnement à la mise en place de la démarche vous sera remise.

Enfin, des cas types seront travaillés pour finaliser votre assimilation.

Plus d'informations
et inscriptions

www.gers.cci.fr/agenda 



La P'tite Boutik de Laeti à Riscle

Une success story soutenue par la CCI du Gers

Lieu décharges et de vie, La P'tite Boutik de Laeti est un magasin de prêt-à-porter féminin mais pas que... Sa gérante, Laetitia, a su se diversifier pour s'adapter aux besoins de sa clientèle.



Depuis le 30 septembre 2022, Riscle, charmant village gersois, accueille avec enthousiasme La P'tite Boutik de Laeti. Laetitia Gomes Cardoso, passionnée par le commerce et la mode, y propose une large gamme de prêt-à-porter féminin, de maroquinerie, de chaussures et d'accessoires. Cette boutique unique est rapidement devenue un pilier de la communauté locale.

A l'écoute des besoins

Laetitia, toujours attentive aux besoins de ses clients, a su diversifier son offre pour répondre aux attentes des villageois. Elle a ainsi intégré des services utiles tels que le point relais Pickup, un dépôt pressing, un dépôt couture et même un dépôt de produits ménagers. Récemment, elle a ajouté un rayon homme, enrichissant encore davantage la variété de produits disponibles.

Diagnostic, analyse et formations

L'accompagnement de la CCI du Gers a été déterminant dans le succès de La P'tite Boutik de Laeti. En début d'année, Audrey Biz, conseillère commerce, a réalisé un diagnostic complet de la boutique. Cette analyse a permis à Laetitia d'améliorer le merchandising de son point de vente et de bénéficier de conseils précieux sur l'aménagement de son espace de vente. Laetitia a pu suivre régulièrement des formations pour perfectionner ses compétences et offrir un service client de qualité.

La CCI du Gers joue un rôle essentiel en soutenant les commerçants locaux et en leur offrant des outils et des



Le commerce de proximité est situé au cœur du village de Riscle. En à peine deux ans d'existence, il est devenu un pilier de la communauté locale.

La P'tite Boutik de Laeti est l'exemple parfait de la vitalité du commerce local soutenu par la CCI du Gers.

formations pour optimiser leur activité et renforcer leur présence sur le marché.

Amélioration continue

La P'tite Boutik de Laeti est bien plus qu'un simple magasin, c'est un lieu de vie et d'échanges où chaque client peut trouver des produits diversifiés et bénéficier de services adaptés à ses besoins. Laetitia est à l'écoute de sa clientèle et n'hésite pas à solliciter les avis et suggestions pour améliorer continuellement son offre. Retrouvez toutes les informations sur La P'tite Boutik de Laeti sur les réseaux sociaux Facebook et Ins-

tagram. N'hésitez pas à rendre visite à Laetitia et à découvrir cette boutique où la passion du commerce rencontre le sens du service client. ●

>>> + d'infos

La P'tite Boutik de Laeti
1 Rue Lebrere, 32400 Riscle
Tel. : 05 62 09 05 16
Instagram : [la.ptite.boutik.de.Laeti](https://www.instagram.com/la.ptite.boutik.de.Laeti)



L'Essentiel à Marciac

Une aventure entrepreneuriale réussie



En 2008, l'entreprise qui allait devenir L'Essentiel à Marciac a vu le jour sous l'impulsion de Messieurs Sarlat et Dupuy. Située dans cette ville renommée pour son festival de jazz, cette boutique a pris un tournant décisif en 2012 lorsqu'elle a été reprise par Marc Pierre Canler. Son engagement envers le bien-être, l'environnement et la santé a façonné l'identité de L'Essentiel.

Une équipe soudée et des soutiens locaux

Sous la direction de Marc Pierre Canler, L'Essentiel a non seulement prospéré, mais est également devenu un lieu de partage. La boutique s'est spécialisée dans la vente de produits biologiques et d'une alimentation majoritairement végétarienne, avec une large gamme d'articles véganes. Ce choix stratégique a non seulement répondu à une demande croissante de respect de la nature et des êtres vivants, mais a également soutenu les producteurs locaux en mettant l'accent sur des produits frais, locaux et de saison. L'Essentiel privilégie le vrac pour réduire les emballages, démontrant un véritable engagement écologique.

La réussite de L'Essentiel repose également sur une petite équipe soudée et le soutien des acteurs locaux : des salariés aux fournisseurs, en passant par les clients, les cantines scolaires, les entreprises locales et le festival Jazz in Marciac.

Le précieux accompagnement de la CCI

Dans un contexte de digitalisation croissante, la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) du Gers a joué un rôle fondamental dans le développement de L'Essentiel. Audrey Biz, par exemple, a aidé à améliorer l'accessibilité du magasin notamment au travers du montage d'un dossier d'accessibilité, tandis que David Martinelli a été déterminant dans la recherche d'un repreneur. Les conseillers de la CCI, grâce à leur professionnalisme et à leur engagement offrent un accompagnement précieux aux entreprises locales. Grâce à ce soutien, L'Essentiel à Marciac demeure un exemple inspirant d'engagement local et de réussite durable. ●

> Plus d'infos

L'Essentiel, 76 Chem. de Ronde, 32230 Marciac
Tel. : 05 62 69 07 93 / Site web : lessentiel-marciac.fr



100% Marciac

L'association qui dynamise le commerce local !

À Marciac, les commerçants et artisans se sont unis sous la bannière 100 % Marciac. Ce nom incarne l'esprit de collaboration et d'innovation qui anime cette association. En se distinguant des nombreux commerçants temporaires venus pour le célèbre festival international de jazz, les acteurs locaux ont su créer une identité forte et pérenne, centrée sur la vitalité économique et la convivialité.

Une dynamique associative au service de la ville

Forte de ses quarante membres, 100 % Marciac rayonne tout au long de l'année à travers une série de manifestations qui rythment la vie locale. Brocantes, marchés de Noël, vide-greniers, fêtes de la musique, et même des repas festifs dans le cadre d'Octobre Rose : chaque événement est une occasion de créer du lien et de soutenir le tissu économique local.

Mais l'ambition de 100 % Marciac ne s'arrête pas aux festivités. Consciente des défis que peut représenter l'occupation des locaux vacants, l'association se mobilise activement pour attirer des investisseurs, souvent en collaboration avec les collectivités territoriales. La reprise de friches industrielles est ainsi encouragée, redonnant vie à des espaces laissés en sommeil et participant au développement économique durable de Marciac.

Un engagement exemplaire pour l'avenir

L'association 100 % Marciac joue également un rôle crucial dans le programme « Petite Ville de Demain », en partenariat avec le Pays Val d'Adour et la CCI du Gers. Après une étude recensant les besoins et attentes des commerçants en matière de développement économique, des rencontres ont été organisées avec les commerçants, fournissant des données économiques clés pour éclairer les décisions futures et permettant de poser les bases d'un plan d'action cohérent et prometteur. Ce plan sera le socle d'une stratégie de développement ambitieuse et réaliste pour le dynamisme du cœur de ville.

Marciac : une ville où il fait bon vivre et entreprendre

À Marciac, l'atmosphère est toujours accueillante et chaleureuse, reflet d'une ville où il fait bon vivre. Grâce à l'implication et au dynamisme de 100 % Marciac, ce charme se double d'une véritable opportunité pour les commerçants et artisans de prospérer et de se développer. ●

> Plus d'infos

100 % Marciac, Facebook : [@MarciacCommerces](https://www.facebook.com/MarciacCommerces)



Événement

La première Nuit de l'Oriental

Le 14 novembre prochain des milliers de participants sont attendus à la Nuit de l'Oriental. Cette première édition gersoise d'un événement d'envergure nationale vise à faire découvrir aux jeunes les métiers présents sur le territoire et leur permettre d'échanger avec des entreprises locales.

Témoignage de Thierry Stoedzel, directeur général Ecocert France

« Les jeunes Gersois peuvent trouver un emploi localement »

Pour cette première Nuit de l'Oriental gersoise, la CCI du Gers peut compter sur des partenaires locaux solides et impliqués, à l'image d'Ecocert France, entreprise d'audit et de certification biologique. Fondée en 1991 et installée à L'Isle-Jourdain, elle compte 450 salariés. Les moins de 30 ans représentent près d'un quart de son effectif.



Depuis près de 35 ans, Ecocert accompagne de nombreux acteurs dans leur démarche de développement durable grâce à ses différents métiers de formation, conseil et certification. « Ecocert a à cœur de prendre part à l'accompagnement des jeunes vers l'emploi et met en œuvre une politique d'accueil et de formation interne », témoigne Thierry Stoedzel. Ainsi, Ecocert France soutient une dizaine d'écoles en lien avec les profils que l'entreprise recrute, dans les filières biologiques, agroécologiques et durables. C'est le cas pour des BTSA*, des licences pro et Masters partout en France. En Occitanie, on peut notamment citer le LEGTA** Auch Beau-lieu Lavacant, l'IUT Paul-Sabatier (Auch-Castres-Toulouse) et Montpellier SUPA-GRO. « Nous accueillons des jeunes en alternance dans le cadre de leurs études et des jeunes diplômés en embauche directe. Ils sont accompagnés, formés à nos métiers, et pleinement intégrés à la vie de l'entreprise. »

Une grande diversité de profils métier

« La porte d'entrée la plus accessible chez nous est la relation client, poursuit Thierry Stoedzel. Les profils sont

très divers, nous sommes ouverts à tous types de parcours, il n'y a pas de prérequis. Ensuite, nous avons nos deux cœurs de métier : l'audit et la certification. L'audit est un métier de terrain, au contact des agriculteurs. Nos auditeurs sont répartis sur tout le territoire français. Une fois l'audit réalisé, le rapport est remis au service de certification, qui se trouve ici, à L'Isle-Jourdain. C'est un métier de bureau, plus administratif. Et puis il y a aussi les fonctions support (finance, comptabilité, juridique, informatique...) qui viennent en soutien aux équipes opérationnelles. En somme, nous recrutons une grande diversité de profils métiers ! »

Un rayonnement mondial, un ancrage gersois

La sensibilisation à l'environnement, à sa protection et aux métiers qui y sont liés commence dès le plus jeune âge. « Au siège de L'Isle-Jourdain, nous recevons des classes des écoles voisines, de la primaire jusqu'au lycée, pour des visites sur site conduites par nos salariés. Nous accueillons régulièrement des stagiaires de collège et de lycée. Nous intervenons également de manière ponctuelle sur des thématiques spéci-

ifiques liées à la bio, dans le cadre de cursus de formation, en lycée agricole par exemple. Il nous arrive également de participer à des forums métiers. »

C'est donc naturellement qu'Ecocert France a répondu présent pour être partenaire de la première Nuit de l'Oriental organisée par la CCI du Gers. « Nous sommes un partenaire du territoire et c'est important pour Ecocert France de prendre part à ce type d'événements organisés par la CCI. Cela montre



Un cadre épanouissant

Formations, journée d'accueil des nouveaux embauchés, cadre de travail agréable (horaires flexibles, télétravail possible...), possibilités d'évolution et de progression interne, passerelles entre filiales du Groupe, sensibilisation aux enjeux environnementaux et sociétaux... Ecocert donne à ses collaborateurs tous les moyens de s'épanouir.



tion dans le Gers

NUITS DE L'ORIENTATION 2023

Les chiffres clés

- 52 Nuits de l'Orientation
- 85 571 participants
- 26 038 lycéens
- 25 272 collégiens
- 6 131 étudiants
- 21 347 parents accompagnants
- 6 783 demandeurs d'emploi et adultes en reconversion

COLLÉGIENS, LYCÉENS, ÉTUDIANTS, PARENTS, découvrir des métiers ... un premier pas vers l'avenir !

14 NOVEMBRE 2024
14h-21h

Entrée gratuite

CCI du Gers + Maison de Gascogne
AUCH

Restauration sur place

1ère édition

LA NUIT DE L'ORIENTATION

Speed dating des métiers | Espaces Démo métier/Animations
Conférences/ateliers thématiques | Rendez-vous coaching orientation

En partenariat avec l'Education Nationale, et le soutien de la Mairie d'Auch, Air Support, Ecocert, Enedis, Gersycoop, Hit FM et Keolis

RDV le 14 novembre 2024 de 14h à 21h à Auch

La Nuit de l'Orientation est un événement d'envergure nationale, organisé depuis plus de 15 ans par le réseau des CCI. Il permet aux jeunes de découvrir les métiers présents sur le territoire, d'échanger avec les professionnels du monde de l'entreprise ainsi que les principaux acteurs de l'orientation.

- >>> En 2023, 52 Nuits de l'Orientation ont été organisées dans toute la France avec près de 86 000 participants.
- >>> Pour la première fois en 2024, la CCI du Gers va organiser la première édition gersoise de la Nuit de l'Orientation à Auch.
- >>> Le temps d'un après-midi et d'une soirée, la «Nuit de l'Orientation» permet aux jeunes de se poser les bonnes questions sur leur avenir, sur leur profil et sur leurs motivations en découvrant concrètement des métiers auprès de ceux qui les exercent au quotidien et en échangeant avec des spécialistes de l'orientation.
- >>> L'événement se déroule dans une ambiance animée et conviviale.

La Nuit de l'Orientation offre de nombreux bénéfices aux professionnels qui y participent.

- >>> C'est une expérience enrichissante, tant sur le plan personnel que professionnel.
- >>> C'est une occasion unique pour vous de transmettre votre savoir et votre expérience aux jeunes générations. Vous pouvez leur donner un aperçu réel de votre métier et les inspirer à embrasser une carrière dans votre domaine.
- >>> Vous contribuez à promouvoir les métiers et les opportunités professionnelles offertes par le Gers. Vous pouvez aider les jeunes à découvrir les richesses et les atouts de notre département en matière d'emploi et les encourager à y construire leur avenir professionnel.
- >>> Cet événement peut être une opportunité pour repérer de futurs talents et potentiels stagiaires ou collaborateurs. Vous pouvez rencontrer des jeunes motivés et intéressés par votre métier, qui pourraient devenir de précieux atouts pour votre entreprise à l'avenir.

La première édition gersoise de la Nuit de l'Orientation aura lieu à Auch, à la CCI du Gers et à la Maison de Gascogne.

aux jeunes d'ici qu'ils peuvent trouver un emploi localement. Ecocert est une entreprise internationale mais fière d'être gersoise. Nous avons à cœur de marquer notre attachement au département et à ce qui s'y fait. » Rendez-vous donc le 14 novembre à la Maison de Gascogne à Auch pour découvrir plus en détails Ecocert et ses métiers. ●

* Brevet de technicien supérieur agricole.
** Lycée d'enseignement général et technologique agricole.

>>> + d'infos

Ecocert
Route de Clermont-Savès
32600 L'Isle-Jourdain
Site web : ecocert.com



Pour participer au speed dating des métiers, faites une pré-inscription



« Tables du Gers »

Le label des chefs engagés, qui ont animé le territoire tout l'été avec passion

• **Samedi 1 juin 2024** •

3^e édition de Auch le Goût

Marché des producteurs place de la cathédrale et Gasconnade au Cloître des Cordeliers (6 chefs, 11 producteurs).

• **Samedi 8 juin à 16h** •

Festi'Vignes à Riscle

Démonstration culinaire avec Younn Lepoutre, chef chez Betty Beef.

• **Samedi 22 juin** •

Cocktail en Blanc pour l'inauguration de VineArt en Gascogne

Par le Château Arton avec le chef Guillaume Manchado de Jeux de Braise.

• **Tous les mardis de juillet et d'août à 18h** •

Marché de Lupiac

Avec Thibault Lagoutte, chef à La Taverne de D'Artagnan.

• **Mercredi 24 juillet** •

À la Maison Ramajo à Dému

Démonstration culinaire avec Thibault Lagoutte, chef à l'auberge La Baquère.

• **Mercredi 24 juillet** •

Au Domaine de Herrebouc

Démonstration culinaire (dans le cadre de VineArt en Gascogne) par Thomas Grateloup, chef au XX Bar à Manger.

• **Mardi 30 juillet** •

À la Maison de Gascogne Armagnac à Eauze

Animation « Un Chef / Un vigneron » avec Thomas Grateloup, chef au XX Bar à manger.

• **Mardi 30 juillet** •

À l'office de tourisme de Condom

Avec le chef Raymond Beck de Vinea Nova – Château de Mons.

• **Mercredi 7 août** •

À l'office de tourisme de Montréal

Avec le chef David Paillaud de Montresto.



LE LABEL

Le label des Tables du Gers a été créé il y a 14 ans à la demande des professionnels restaurateurs et en partenariat avec le CDTL et les acteurs économiques de la restauration. Les valeurs du label reposent sur quatre piliers principaux : **cuisiner des produits locaux, frais, de saison, et surtout préparer des plats faits maison**. Ces principes sont essentiels pour garantir une expérience culinaire authentique et de qualité. Nos 33 restaurants labellisés et nos 85 producteurs gersois travaillent ensemble pour respecter ces valeurs et offrir le meilleur de notre terroir à leurs clients.

• **Dimanche 11 août** •

Au restaurant Vinea Nova

Soirée barbecue proposée par le Château de Mons.

• **Lundi 19 août** •

La Fête de l'ail, à Mauvezin

Avec 2 chefs présents.

• **Samedi 7 septembre** •

Portes ouvertes à l'Étuverie, à Cadailhan

Avec Vincent Casassus, chef à l'Hôtel de France.

• **Le samedi 21 et**

le dimanche 22 septembre •

Les Rencards Gascons, à Barbotan-les-Thermes

Démonstrations culinaires et street food avec plusieurs chefs Tables du Gers. ●



Comment devenir « Tables du Gers » ?

Le label Tables du Gers est une démarche volontaire, le restaurant s'engage et candidate au label. Pour cela, les restaurants acceptent de se soumettre à deux audits pour être labellisés :

- un audit « expérience client » : deux auditeurs vivent l'expérience client et note le restaurant sur 100 critères (niveau d'exigence 80 %) ;
- un audit « hygiène et approvisionnement » : un auditeur visite les cuisines et vérifie la marche en avant ainsi que le contenu des frigos et des congélateurs s'il y en a. Ce même auditeur vérifie 2 mois de factures fournisseurs alimentaires (niveau d'exigence 50 % en circuit court).

Pour maintenir ce niveau de qualité et d'exigence, ces deux audits sont renouvelés tous les trois ans !



ZRR

Exonérations liées au dispositif « France Ruralités Revitalisation »



La réforme des zones de revitalisation rurale (ZRR), adoptée en loi de finances pour 2024, est entrée en vigueur le 1^{er} juillet 2024, avec un nouveau zonage appelé « France Ruralités Revitalisation ». Grâce à cette réforme, 17700 communes seront zonées France Ruralités Revitalisation (FRR), 13 départements seront intégralement zonés (dont le département du Gers) et les territoires de montagne sont pris en compte dans leur spécificité. La réforme crée également deux niveaux de zonage : FRR « socle » et, pour le quart des communes qui en ont le plus besoin, un niveau renforcé : FRR « plus ».

Renforcer l'attractivité des territoires ruraux

Les FRR ont pour objectif de renforcer l'attractivité des territoires ruraux. Les entreprises qui s'implantent sur ces communes pourront bénéficier d'exonérations fiscales et sociales : exonérations d'impôts sur les bénéfices (IR/IS), de cotisation foncière des entreprises (CFE) et de taxe foncière sur les propriétés bâties (TFPB). Pour ces deux dernières, les collectivités ont un délai de 3 mois pour délibérer à compter de la date d'entrée en vigueur du zonage. ●

CHIFFRES CLÉS

- SMIC horaire : **11,65 €** au 1^{er} janvier 2024
- Minimum garanti : **4,15 €** au 1^{er} juillet 2024
- Plafond mensuel de la sécurité sociale : **3 864 €** au 1^{er} janvier 2024
- Indice des loyers commerciaux : **134,58** au 1^{er} trimestre 2024
- Taux d'intérêt légal pour le 2^e semestre 2024 : **4,92 %**

Commerçants et artisans

Des droits à retraite complémentaire en cas de cumul emploi-retraite

La réforme des retraites de 2023 a prévu que les assurés en cumul emploi-retraite intégral pouvaient, à compter du 1^{er} septembre 2023, acquérir de nouveaux droits à la retraite de base sur l'activité poursuivie ou reprise et ainsi obtenir le versement d'une seconde pension de vieillesse.

A l'instar de ce qu'a décidé l'AGIRC-ARRCO pour les salariés, le Conseil de la protection sociale des travailleurs indépendants (CPSTI) a récemment annoncé qu'il allait permettre aux commerçants et artisans d'acquérir aussi de nouveaux droits à la retraite complémentaire dans le cadre du cumul emploi-retraite intégral.

Ainsi, à compter du 1^{er} janvier 2025, les retraités en situation de cumul emploi-retraite intégral relevant du régime complémentaire des indépendants (RCI) acquerront des points au titre de leur régime de retraite complémentaire en contrepartie de leurs cotisations et pourront ensuite demander, à compter de cette même date, la liquidation d'une seconde pension.

Le calcul des droits acquis dans le cadre du cumul emploi-retraite intégral s'effectuera dans les mêmes conditions que celles applicables à la liquidation de la première pension du RCI. Et les points acquis durant cette phase se verront appliquer la même valeur de service que celle de la première pension de droit personnel du RCI.

Cette mesure nécessite une modification de l'arrêté du 9 février 2012 portant le règlement du régime complémentaire des indépendants.



Le recours au CPF pour financer tout permis de conduire se concrétise

Le décret d'application de la disposition visant à étendre l'utilisation du compte personnel de formation (CPF) pour le passage du permis de conduire est paru et permet donc à la réforme d'entrer en vigueur. Pour rappel, il était auparavant possible de mobiliser le CPF pour passer les permis voiture (B) et poids lourd (C1, C, D1, D, C1E, CE, D1E et DE). Désormais, **ce dispositif englobe les voitures (B1), les motos (A1, A2 et A) et les grosses remorques attelées à des voitures (BE et B96).**

Le décret du 17 mai 2024 concrétise cette réforme en toilettant la réglementation, mais aussi en apportant une importante restriction : dans le « groupe léger » (voiture et moto), pour pouvoir utiliser son CPF, le titulaire ne doit disposer d'aucun permis de conduire en cours de validité. Cette règle ne vaut pas pour une personne souhaitant utiliser son CPF pour obtenir le permis BE. Ainsi, un salarié qui a déjà le permis B ne pourra pas financer le passage d'un permis moto avec le CPF (et vice-versa).

Formations pour demandeurs d'emplois

Félicitations aux candidats!

Les examens se sont achevés fin juin, nous tenons à féliciter l'ensemble des candidats pour leur réussite aux examens. Chez les « Secrétaire Assistant », six obtentions du Titre Professionnel et une validation partielle. Pour les « Comptable Assistant », huit obtentions du Titre Professionnel et deux validations partielles. Ils sont maintenant dans les starting-blocks pour mettre leurs compétences au service d'une entreprise gersoise. ●

Les candidats de la formation "Secrétaire Assistant".



Les candidats de la formation "Comptable Assistant".



Formations cycles courts septembre/octobre :

Agir sur la qualité et la satisfaction client	13 et 18 septembre
Parcours managérial à Vic-Fezensac	du 17 septembre au 25 juin
Excel Initiation	17 et 24 septembre
Gestion du temps et des priorités	18 et 25 septembre
CSE volet santé, sécurité et conditions de travail	18, 23, 24, 27 et 30 septembre
Recyclage habilitations électriques B1v-B2v-BR-BC Mac SST	20 septembre
Recyclage BE-BS	26 et 27 septembre
Word Perfectionnement	27 septembre et 4 octobre
Les 6 étapes clés de la négociation commerciale	27 septembre, 4 et 11 octobre
Habilitations électriques haute tension	7, 8, 9 et 10 octobre
Gestes et postures	2 octobre
Gérer son stress	3 et 10 octobre
Excel Intermédiaire	7 et 14 octobre
Tuteur en entreprise	7 et 14 octobre
SST Initial	9 et 16 octobre
Word Initiation à Condom	15 et 16 octobre
Accompagner son équipe dans le changement	18 et 24 octobre
Appréhender les concepts de QVCT	11 et 18 octobre
Excel Approfondi	17 et 24 octobre
Faire face à des situations d'agressivité	21 octobre
Adapter sa communication dans ses relations interpersonnelles	29 octobre et 5 novembre
Word Initiation	31 octobre et 7 novembre

Informations, contacts et inscriptions sur :

cci-formation-gers.fr

Une rentrée de septembre chargée pour l'alternance!

Septembre est le mois de la rentrée des classes et s'annonce chargé avec le démarrage de nombreux cycles longs de formation en alternance :

- Assistant Ressources Humaines,
- Gestionnaire Comptable et Fiscal,
- Gestionnaire D'Unité Commerciale,
- Bachelor responsable de Développement Commercial.

Il reste encore quelques places et nous nous ferons un plaisir de mettre en relation candidats et entreprises.

Certification Qualiopi

Suite à l'audit qui a eu lieu courant du mois de mai notre certification Qualiopi est renouvelée pour quatre ans.

Qu'est-ce que cela signifie pour vous ?

- ✓ **QUALITÉ GARANTIE** Nous nous engageons à vous offrir des formations de haute qualité, répondant aux normes exigeantes de Qualiopi.
- ✓ **FINANCEMENT ASSURÉ** Grâce à cette certification, nos formations sont éligibles aux financements publics, vous permettant ainsi de bénéficier d'un apprentissage accessible et subventionné.
- ✓ **CONFIANCE RENOUVELÉE** Votre satisfaction et votre réussite restent notre priorité. Ce renouvellement de certification témoigne de notre engagement constant envers l'excellence et l'amélioration continue.

Nous remercions tous nos apprenants, formateurs et partenaires pour leur confiance et leur soutien. Ensemble, nous continuons à bâtir un avenir prometteur, riche en compétences et en opportunités.



CONJONCTURE

Une activité économique en berne au 2^e trimestre 2024



Au 2^e trimestre 2024, l'activité des entreprises gersoises stagne, sans signe de rebond sur les trois prochains mois. Tout secteur confondu, les niveaux de carnets de commande baissent plus sensiblement dans le Gers qu'au niveau régional. Le solde d'opinion sur les niveaux de trésorerie baisse de 8 points sur trois mois et l'indicateur d'opinion sur les marges reste dégradé avec 43 % des chefs d'entreprise gersoises les jugeant « en baisse ». Dans un contexte international incertain et en manque de visibilité au niveau national, l'indicateur de confiance en l'avenir de l'entreprise recule à nouveau en juillet 2024.

> Lire la note de conjoncture complète : cutt.ly/gekd4oHs

Céder / Transmettre ou reprendre une entreprise dans le Gers

Transentreprise est un dispositif qui intègre l'ensemble du processus d'aide à la transmission/reprise des entreprises (artisanat, commerce, hôtellerie-restauration, négoce, services, industrie...)

Plus d'informations : transentreprise.com/offres

LECTURE

Une étude de potentiel commercial pour faire les bons choix d'aménagement

La communauté de communes de la Lomagne Gersoise a confié à la CCI du Gers une étude commerciale afin d'identifier les besoins et les attentes des résidents et des touristes, ainsi que des acteurs économiques locaux.

Dans le cadre de cette étude, une enquête de consommation auprès des habitants du bassin de vie et des touristes lectoulois est en cours ; l'ensemble des commerçants et artisans – commerçants lectoulois est également consulté.

En savoir plus : cutt.ly/3ekd9xL2
Contact : c.maire@gers.cci.fr

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 : gers.cci.fr/flux-rss

X (anciennement Twitter) :

twitter.com/gerscci

LinkedIn : linkedin.com/company/cci-du-gers/



MOUVEMENTS D'ENTREPRISE (mai-août 2024)

ANCIEN PROPRIÉTAIRE	ACTIVITÉ	NOUVEAU PROPRIÉTAIRE	LIEU
Mme LIOTARD Virginie	Débit de tabac	L'ECUME TABARD & FILS	L'ISLE JOURDAIN
BOUCHERIE CLAVERIE	Boucherie, charcuterie	LE COMPTOIR DES RIPAILLEURS	AUCH
BODAGEST	Bar, restaurant	NALEX	AUCH
Mme DARMOISE Nathalie	Coiffure mixte	Mme SAUTIRAN Sonia	CAZAUBON
LE MARQUE-PAGE	Librairie, papeterie	L'OURSON MALIN	CONDOM
PIZZERIA GABINELLI	Restauration rapide	AMARO	LOMBEZ
FLOREAL	Distribution de produits pétroliers	CALAO 261	FLEURANCE
Mme Clara VAN OOSTERWIJK	Camping, épicerie, etc	LES ANGELES	CEZAN
DISTRIBUTION CASINO France	Distribution alimentaire	CALAO 261	FLEURANCE
CONDOM MV2L	Bar, restauration	STENOA	CONDOM
LA FONTAINE AUX PAINS	Boulangerie, pâtisserie	CATINOMI	PAVIE
SARL DUCKVAN32	Boulangerie, pâtisserie	CROUSTI-PAIN	LECTOURE
M.Pierre BARTHE	Débit de tabacs	EPICERIE SANCHEZ	SIMORRE
ARAMIS	Camping, épicerie, etc	SIRIUS SARL	MARSAN
F.T.S SERIGRAPHIE	Vente et marquage objets publicitaires	COM'UNIQUE	MAUVEZIN
KING	Restauration rapide	DOMINGO	AUCH
2BRL	Restaurant	OPALE	CONDOM
CAMPING DEVEZE-NAT	Camping, épicerie, etc	DOMAINE NAT DEVEZE	GAUDONVILLE
SARL D'HIER A AUJOURD'HUI	Commerce de vin et spiritueux	TANNAT&CARIGNAN	SAMATAN
M.GRIMBERT Claude	Vente de jouets	LA HOTTE AUX JOUETS	AUCH
MINIT France	Cordonnerie, reproduction clés, etc	M. Jean Luc RIGOLET	PAVIE
RESTAURANT LES SEPT COULEURS	Restaurant, bar, etc	PAPILLES EN SCENE 67	SAINT GERMÉ

Les tables du Gers

Les gourmets du vrai s'y retrouvent



Des **chefs** responsables
et engagés qui travaillent
main dans la main
avec les producteurs locaux



Une **cuisine maison**
de qualité concoctée
à partir de légumes et
fruits de saison



Une sélection de **produits**
provenant du territoire
gascon et privilégiant
les circuits courts

www.lestablesdugers.fr



Le label des tables
créatives, authentiques
et responsables du Gers



CCI GERS

