

# Des prix pour récompenser le dynamisme du territoire

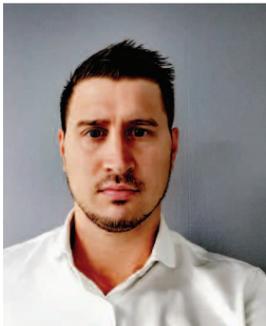
Le 18 novembre 2021, les chefs d'entreprise de l'Aude seront à l'honneur au cours d'une soirée événement prestigieuse qui récompensera les acteurs économiques et leurs projets innovants. Avec les Fibres d'Or, le Syaden, en association avec la société Émeraude THD, souhaite mettre en avant les entreprises les plus dynamiques et innovantes, quel que soit leur stade de croissance. Sept prix seront remis.



## Les Trophées de l'Innovation & de l'Économie proposés par



### Parrain



Yohan Martin, Responsable régional développement commercial

### 3 Questions à Yohan Martin

#### Émeraude : Où en sommes-nous de la programmation annoncée ?

Avec un objectif de déploiement de 128 000 prises sur le département de l'Aude, notre plan de déploiement atteint à ce jour +60% de prises construites. Dans la zone d'initiative publique pilotée par le Syaden, la première phase de déploiement s'est étalée entre 2017 et 2021 afin que 91 168 foyers et entreprises deviennent éligibles. Émeraude THD en collaboration avec le Syaden va bien sûr poursuivre les efforts pour fournir le THD à tous les foyers, entreprises et sites publics de l'Aude à l'horizon fin 2026. Notre rôle est d'informer, de commercialiser et d'exploiter au plus près des Audois le réseau Émeraude THD construit par le Syaden.

#### Quelles perspectives et projets dans l'Aude ?

Le numérique révolutionne la façon de penser les territoires, les usages qui en découlent, et les outils qu'offre le numérique permettent de faciliter la vie

quotidienne des administrés. Notre mission et notre volonté sont de faire du département de l'Aude un territoire connecté. L'objectif pour nos partenaires, et donc nous, à qui ils ont fait confiance, reste de lutter contre la fracture numérique de citoyens audois, et de favoriser ainsi l'essor économique des entreprises du département.

#### Pourquoi choisir de parrainer la catégorie "Tradition" ?

Par définition l'Aude est un territoire de traditions par excellence, et les moyens de communication qu'apportera le réseau Émeraude THD permettront de faire rayonner davantage encore ce territoire à l'échelle nationale et internationale.

## Les entreprises nommées par notre jury dans la catégorie Tradition



Gérard Bertrand, Directeur groupe Gérard Bertrand

### GÉRARD-BERTRAND

#### Tradition et innovation ses deux mamelles

Le groupe Gérard-Bertrand ou l'innovation au service de la tradition. Un groupe qui pèse "lourd" sur notre territoire et au niveau mondial : présent dans 175 pays ; 850 hectares de vignes répartis sur 16 domaines en Languedoc-Roussillon en bio ou biodynamie, leader mondial des vins bio et de la biodynamie, 350 collaborateurs, 180 M€ de CA fin 2021.

"La tradition permet de s'appuyer sur l'existant et de le célébrer, tout en étant en permanente évolution, pour rester à l'écoute des marchés et essayer d'anticiper les demandes des consommateurs, notamment en nous adressant à eux avec le digital .... Montrer aux consommateurs du monde entier que la région a un ADN particulier et que chaque domaine a sa propre identité, explique Gérard Bertrand. Nous sommes une société qui a une histoire. On a des produits où l'on renforce la tradition, en particulier dans les Corbières, là où tout a commencé.

Mais, on innove également beaucoup, notamment dans les vins sans sulfites et sans additifs." Et d'ajouter : "L'innovation, c'est aller sur des routes non balisées et sur des expérimentations où on cherche à découvrir, à lancer des produits, des méthodes ou des services qui n'existent pas."

Surtout, Gérard Bertrand se plaît à souligner qu'il essaie "en tout instant de célébrer l'art de vivre" de la région. Aussi, il développe largement une partie oenotourisme, en particulier dans la Clape au Château l'Hospitalet Wine Resort (où vient d'ailleurs d'ouvrir un nouveau restaurant, Chez Paule ).

#### CHÂTEAU L'HOSPITALET

Route de Narbonne-Plage. Narbonne

04 68 45 28 50

www.gerard-bertrand.com

Une co-organisation



Alexandre Guevaer, Directeur Industriel La Belle Chaurienne

### LA BELLE CHAURIENNE

#### Fait déguster des millions de cassoulet

La Conserverie du Languedoc, La Belle Chaurienne, institution audoise, a été créée en 1964 par Michel Cauquil. Sa grande spécialité, évidemment, le cassoulet de Castelnaudary (60 % des volumes actuels), ville où elle est née et a su se développer (déménagements en 1974 et 1985). La conserverie a connu plusieurs vies : Euralim en 1991 (groupe Saint-Louis), Danone, Paribas, et, en 2001, Turenne Lafayette.

Le développement de ses activités la contraint à porter à 13000 m<sup>2</sup> sa superficie couverte. Le grand groupe chaurien Arterris (présidé par Jean-François Naudi) acquiert La Conserverie du Languedoc dont La Belle Chaurienne fin décembre 1987. "Quasiment 8000 tonnes de produits vendus par an, souligne Alexandre Guevaer, directeur industriel. Soit 10 millions de boîtes et bocaux, 8 millions de boîtes de paquets vendues, 5,5 millions d'assiettes micro-ondables sur une base d'une vingtaine de recettes dont quatre recettes bio nées en 2020 ..." Et de préciser : "Environ 70 % des volumes vont en grandes surfaces sous nos deux marques, La Belle Chaurienne et Mon Bon Bio. Le restant part en marques distributeurs en grandes et moyennes surfaces. Nous avons aussi une petite distribution via un référencement Amazon. Une dernière partie, minime, concerne notre magasin d'usine et la vente via internet. A signaler également notre développement à l'export pour lequel nous venons d'adopter une stratégie spécifique." A noter un travail en cours sur le site internet La Belle Chaurienne, et la création en août dernier d'un autre site, [www.monbonbio.fr](http://www.monbonbio.fr)

#### CONSERVERIE DU LANGUEDOC ZI D'EN TOURRE

75, rue Paul-Sabatier. Castelnaudary

04 68 23 10 85

www.labellechaurienne.com



Sarah et Emeline Ménager, Gérante et Co-gérante de Tout'O'Pré

### TOUT O' PRÉ

#### S'engouffre dans les circuits courts

Tout O' Pré, qui s'apparente à une formule "drive" fermier, a pris naissance dans l'esprit de Sarah Ménager, de Fontiès-Cabardès dès la première ère du confinement. "Une amie de Montpellier m'a sollicitée pour l'aider à écouler ses légumes. J'ai recensé des paniers sur mon village via mes réseaux, explique Sarah. Puis, j'ai découvert d'autres producteurs qui n'arrivaient plus également à effectuer leurs ventes directes. Une toile s'est constituée autour de chez moi."

Spontanément et bénévolement, une jeune ingénieur, Camille Clarenc, rejoint Sarah. Un statut juridique est alors trouvé au sein de la Société coopérative de projets de développement de territoire Sapie à Limoux qui prend sous ses ailes et épaula Tout O' Pré. "La gestion devenait en effet assez complexe car nous avions de plus en plus de producteurs et de plus en plus de clients", explique Sarah. Exit du coup les fastidieux courriels : un site internet est créé en septembre 2020 et permet depuis d'effectuer les commandes. En juin dernier, Camille s'éloigne pour des raisons professionnelles, mais Emeline Ozenne de Carcassonne rejoint l'aventure et en devient co-gérante. Aujourd'hui, Tout O' Pré livre de 100 à 150 paniers par semaine ! 45 producteurs de proximité proposent plus de 300 références. 20 points relais en Montagne Noire, Lauragais et Carcassonnais tissent la toile du dispositif. Un local sera bientôt ouvert à Villegailhenc.

Une subvention dans le cadre de France relance (41000€) va permettre l'achat d'un camion semi frigorifique.

#### FOYER DU MOULIN

Cuxac-Cabardès 29, avenue du Lauragais.

Villegailhenc

www.toutopre.fr