

Les Trophées **SEPTUORS** 2018 de l'Innovation & de l'Economie du **Tarn**



Un secteur qui se distingue entre innovation et savoir-faire

Depuis plusieurs saisons maintenant, un véritable coup de projecteur est donné sur les entreprises innovantes dans les départements, catégorie par catégorie. Chaque année, cette cérémonie des Septuors met à l'honneur des compétences et des talents souvent méconnus du grand public. Le Tarn, à l'honneur pour la première fois en 2017 dans ces Septuors, se retrouve à nouveau sous les feux des projecteurs en

ce mois d'avril, où le 12, se tiendra à Albi, la seconde Cérémonie des Septuors. Cette année, ce sont 10 catégories qui seront récompensées par un prix : l'agroalimentaire, le numérique, l'agriculture, la santé, le commerce et l'artisanat, l'environnement, la performance énergétique, les entreprises naissantes, ainsi que deux prix spéciaux : le prix Région Occitanie et le prix du développement régional de la CCI du Tarn.

Ces entreprises montrent, à elles-seules, les formidables ressources que l'on retrouve dans le Tarn. Pour les accompagner, 10 partenaires ont répondu présent : la CCI du Tarn, la Région Occitanie, Enedis, l'Union Européenne, la mutuelle PréviFrance, les laboratoires Pierre Fabre, les meubles Delmas, le Crédit Agricole Nord-Midi-Pyrénées, et @com. Dans la catégorie « Agroalimentaire », les trois structures nominées sont Codico, Menguy's et Oberti.

Le parrain du prix



Marc Dubois,
Président
de l'Agence by O2Pub

L'Agence

COM • MEDIAS • PUB



Entretien avec Marc Dubois, Directeur Général de l'Agence by O2Pub

Les Septuors, c'est un concept qui séduit et qui fait des émules dans les territoires, quel est son ADN ?

La vocation des Septuors est en lien direct avec l'ADN du Groupe Dépêche du Midi, à savoir la proximité des territoires et la proximité du monde des entreprises. A ce jour, le Groupe Dépêche du Midi via les Septuors est le seul à développer, en partenariat avec les Chambres de Commerce et d'Industrie une manifestation d'une telle ampleur dans tous les territoires d'Occitanie. Sont récompensées chaque année les entreprises qui réalisent des choses formidables dans différents secteurs d'activité. Pour les récompenser, leur donner une juste reconnaissance, nous figeons un lieu de rencontre entre elles et tous les acteurs économiques du territoire.

A long terme, quelle portée peut avoir cette cérémonie des Septuors ?

Avec ces Septuors, nous avons donc l'ambition de réunir tous les lauréats dans tous les départements d'Occitanie. Puis chaque année, une fois à Toulouse, une fois à Montpellier, nous réunissons les entreprises innovantes lors d'Occinov : un ultime trophée de l'innovation et de l'économie régionale au niveau de l'Occitanie.

Le Tarn où se déroule cette seconde édition, fait-il partie de ces départements dynamiques et innovants dont vous parlez ?

En effet, avec ces deux pôles distincts que sont Albi et Castres, le Tarn est un territoire majeur de la dynamique économique régionale. Pour nous, l'Agence, c'est notre second département après la Haute-Garonne en terme de marché sur l'ex région Midi-Pyrénées. Le Tarn est actuellement dans une dynamique de croissance importante avec des décideurs ambitieux.

Les entreprises nominées



Nicolas CORMOULS
et Olivier IGON



Menguy's, une entreprise familiale qui pimente l'apéritif

Créée en 1987 dans le Tarn, Menguy's s'installe dès 1991 dans une usine à Mazamet pour concevoir des recettes et produits pour l'apéritif dont des graines salées (cacahuètes, pistaches, amandes, noix de cajou), mais aussi des ingrédients à partir de graines pour l'industrie, ou encore des extrudés à base de maïs local. Depuis son origine, Menguy's a fondé sa stratégie sur la diversification, l'innovation et la qualité qui se matérialise par différents brevets d'emballage et de grillage avec des conditionnements sous-vide et des procédés de cuisson dans un four pour les graines qui ne sont pas frites. Menguy's s'est également développé du côté des olives préparées (pimentées, aux herbes, fourrés d'anchois...) avec son usine de Frontignan. A ce jour, ce sont 272 salariés qui composent le groupe Menguy's autour de ses deux dirigeants Nicolas Cormouls-Houles et Olivier Igou et de ses trois sites : Mazamet, Frontignan et Toulouse. Dans le Tarn, elle regroupe son activité dans une nouvelle usine dont la sortie de terre définitive est prévue pour mars 2019. Un site où les productions vont s'accroître et qui va intégrer de nouveaux systèmes pour les nouveaux produits. Cette usine va permettre de gagner en sécurité mais surtout d'accroître sa capacité. Son marché composé à ce jour d'industriels, de GMS et de la restauration hors foyer, va accélérer son développement vers l'international puisque l'export représente actuellement 30% de son chiffre d'affaires.



Lise OBERTI

Bertrand THOMAS

Didier Oberti



Les Salaisons Oberti au cœur des Monts de Lacaune un savoir-faire à partager

« Nous tenons au savoir-faire et à la qualité des produits que l'on fabrique » le message est clair, et il tient de Lise Oberti qui dirige avec Didier son père et Bertrand Thomas l'entreprise familiale de salaisons qui a vu le jour sur les Monts de Lacaune en 1956.

« Pour conserver notre qualité, nous avons choisi de respecter scrupuleusement les mêmes recettes qu'autrefois » poursuit-elle. Il faut dire qu'avec soixante ans d'expérience, on est très à cheval sur le choix des matières premières et sur les procédés de fabrication.

Ici, la viande est fraîche et régionale pour la fabrication des charcuteries et salaisons. Le savoir-faire de la maison Oberti est d'ailleurs reconnu chaque année au Concours Général Agricole de Paris par de nombreuses médailles. Pour valoriser son savoir-faire, l'entreprise a ouvert, en 2012, un circuit de visite réservé à ses consommateurs pour apporter encore plus de transparence sur la fabrication des produits. Familles, retraités, touristes s'intéressent donc aux productions artisanales de ces salaisons de Lacaune dont la maison Oberti est l'une des dignes représentantes. Aujourd'hui, ce sont 60 personnes qui travaillent au cœur de l'entreprise aussi bien en production qu'en vente dans sa boutique sur site.

Dans un souci de développement, l'entreprise a consenti en 2017 d'importants investissements machines pour soutenir sa rentabilité et sa production.



Dominique SENES



Codico fabrique des aliments secs pour chiens et chats depuis le Tarn

Créée en 1975 sur la commune de Saint-Amans-Valtoret, l'entreprise Codico est spécialisée dans la fabrication d'aliments secs pour chiens et chats à destination du circuit spécialisé sous la marque Bab'In et pour la partie vétérinaire sous la marque Tonivet.

A ce jour, l'entreprise s'appuie sur 50 références sur Bab'In et 25 références sur Tonivet. Sans arrêt dans l'innovation depuis sa reprise en 1995 par Dominique Senes, Codico est établi à côté de Mazamet sur 3 500 m² de bâtiments et a investi récemment dans une toute nouvelle ligne d'extrusion qui a doublé de surface.

L'investissement est également réalisé sur les productions avec la sortie, en ce mois d'avril, d'une nouvelle gamme Bab'In à base d'antioxydants et de conservateurs naturels, qui entend bien impacter fortement le marché. L'entreprise Codico a, par ailleurs, obtenu pour ses productions le label Origine France Garantie. Ce label certifie que tous les produits sont fabriqués en France, mais également qu'au moins 50% de la valeur des produits correspondent à une activité effectuée en France avec des ingrédients d'origine française.

Aujourd'hui, c'est 86% de la valeur des aliments Bab'In qui provient d'ingrédients français principalement régionaux. Petite distinction supplémentaire, Codico utilise des farines de canard et des graisses de canard pour l'enrobage de ses croquettes, pour donner encore plus d'appétence aux produits.

