



*En concertation avec nos partenaires économiques, j'ai décidé d'un plan d'urgence économique de 250M€ pour garantir l'activité des entreprises et protéger l'emploi.*

**Carole Delga**  
Présidente de la Région

## Covid-19 : ces PME d'Occitanie qui adaptent leur production

Masques, gels hydro alcooliques, etc. Aux quatre coins de la région, le savoir-faire de certaines PME est utile pour la fabrication, en urgence, de matériel de protection sanitaire, face à l'épidémie de Covid-19. La Région vient de débloquer 1 million d'€ pour soutenir la mobilisation et pour former les personnels. Voici quelques exemples.

### Cugnaux (31) : Berdoues Parfums et Cosmétiques fabrique des gels hydroalcooliques

[groupe-berdoues.fr](http://groupe-berdoues.fr)

Contribuer à l'effort national. Aux côtés d'autres parfumeurs, Groupe Berdoues a répondu à l'appel du gouvernement, pour garantir l'approvisionnement en produits d'hygiène et gels hydroalcooliques. Cette PME reconnue, qui emploie 85 salariés, devient le référent pour les hôpitaux et les cliniques en Occitanie. La fabrication requiert l'utilisation de trois matières premières : glycérine, peroxyde d'hydrogène et alcool.

« Compte tenu de nos métiers, et de nos matières premières, nous avons le savoir-faire. La difficulté, c'est l'approvisionnement. Nous mobilisons tous nos fournisseurs pour qu'ils continuent à fabriquer des flaconnages », explique Sophie Berdoues, présidente. La production monte en



puissance : une tonne le 19 mars, deux tonnes le 23 mars, puis un passage progressif à quatre tonnes par jour. Les grands formats (500 millilitres) sont privilégiés. Le prix a été fixé par les hôpitaux. « Notre objectif n'est pas de faire du business sur cette campagne, tranche la dirigeante, dont le profil LinkedIn arbore une bannière élégante portant l'inscription 'Mobilisation et Solidarité'. Il s'agit simplement de couvrir les coûts de revient. » Au total, 35 personnes se trouvent en production. « Tous les salariés sont déjà très sensibilisés à l'hygiène, du

*fait de notre activité, enchaîne-t-elle. Aux mesures habituelles – lavage des mains, blouses, surchauffes et coiffes –, nous avons ajouté des masques et des gants. La distance minimale d'un mètre est respectée sur la chaîne. Tout a été mis en place pour les équipes se sentent en confiance. »* Le plan de production est adapté au jour le jour. Groupe Berdoues est en lien direct avec le CHU de Toulouse, qui évalue les besoins à l'échelle de l'Occitanie. La production classique de Groupes Berdoues n'est pas pour autant arrêtée. « Nous ne fabriquons pas

*que des parfums, mais aussi des gels douches et des produits lavants pour les mains, rappelle Sophie Berdoues. Et, dans les parfums, figure l'eau de Cologne, qui peut être utilisée pour l'hygiène des mains. »* Ce contexte, très particulier, soude les équipes. « Tout le monde a pris conscience qu'il fallait continuer la production, pour répondre à l'urgence sanitaire. On ne doit pas s'arrêter. Travailler pour des hôpitaux et des cliniques donne encore plus de sens à notre métier, et nous recevons beaucoup de messages d'encouragement. »

## Panel d'aides mises en place : « Une bonne information par la Région Occitanie »

La fabrication de gel hydroalcoolique n'effacera pas une perte sèche de chiffre d'affaires. « Beaucoup de parfumeurs ont dû fermer. Et la consommation ne redémarrera pas immédiatement », indique Sophie Berdoues, présidente. Groupe Berdoues a sollicité le report de certaines échéances fiscales et sociales, « pour garder un peu de trésorerie, alors que les trois prochains mois s'annoncent compliqués. L'activité de gel hydroalcoolique ne génère quasiment aucune marge et ne couvrira pas les frais de structure ». La dirigeante est néanmoins rassurée par les dispositifs d'aides mis en place par L'État et la Région Occitanie. « La Région informe de façon efficace sur son panel d'aides, et est aussi relayée par Bpifrance, qui est investisseur dans notre société », conclut-elle.

## Labarthe-sur-Lèze (31) : Paul Boyé Technologies fabrique des masques FFP2

[paul-boyé.fr](http://paul-boyé.fr)

**Spécialiste des équipements de protection individuelle et NRBC, Paul Boyé Technologies, basé à Labarthe-sur-Lèze, au sud de Toulouse, est l'un des 4 industriels français qui fabrique des masques FFP2 pour l'État. Quatre lignes de production de masques ont été remises en fonctionnement. Elles avaient été construites pour répondre aux besoins de masques lors de la grippe aviaire (H5N1) en 2006 et la grippe porcine (H1N1) en 2009.**

A ce jour, Paul Boyé Technologies produit 500.000 masques par semaine, livrés uniquement au personnel de santé, en première ligne face à l'intensité de l'épidémie. Fin mars,

un million de masques est sorti des usines. « Nous mettons en œuvre tous nos moyens pour que la montée en puissance de la production se fasse le plus rapidement possible, explique Jacques Boyé, PDG. La protection des soignants est primordiale pour qu'ils puissent assurer notre propre santé. »

Fournisseur agréé des Ministères de la Défense, de l'Intérieur et de la Santé, ainsi que des Services départementaux d'Incendie et de Secours, Paul Boyé Technologies emploie 247 salariés en France, et réalise un chiffre d'affaires de 90 millions d'euros en 2019. *des solutions ergonomiques. »*



## Aimargues (30) : Eminence passe des sous-vêtements pour hommes à la fabrication de masques.

[eminence.fr](http://eminence.fr)



**Face à l'urgence sanitaire, et pour pallier un arrêt brutal de son activité traditionnelle, le groupe textile gardois Eminence (propriété de l'Israélien Delta Galil) produit 7.000 masques simples anti-projection (non labellisés FFP2).**

« Nous avons été sollicités par le service départemental d'incendie et de secours de l'Hérault, pour la confection de masques en triple épaisseur de tissu, détaille Dominique Seau, PDG du groupe textile. Sur les 400 salariés, 50 sont mobilisés

à Aimargues - les autres étant en chômage partiel - pour couper et confectionner. »

Les masques sont fabriqués avec du coton et de l'élasthanne entreposés sur site, à l'origine prévus pour d'autres types de confections. « Il faut faire preuve d'ingéniosité, avec ce que l'on a, car tous les approvisionnements sont bloqués », explique Dominique Seau. Le processus de fabrication est classique. La mise au point, en amont, d'un prototype avec le médecin-colonel du Sdis a été la tâche la plus complexe. « On n'a pas

le droit à l'erreur, et nous n'avons pas de compétences en matière de santé », conclut-il. *un prospectus de notre société dans la boîte aux lettres. Pour le marché toulousain, je passe par des architectes partenaires. »* Côté formation, un regret : la difficulté de trouver des apprentis. « *Ce n'est vraiment pas évident d'intéresser les jeunes à notre métier. Peut-être est-ce dû aux conditions de travail, car il y a une dimension physique, avec des charges à porter. De fait, mes deux salariés ont plus de 50 ans, dont un recruté l'an dernier, après un départ à la retraite. »*

## Florac (48) : Atelier Tuffery au secours de la demande lozérienne

[ateliertuffery.com](http://ateliertuffery.com)

**Atelier Tuffery, plus ancienne marque française de jeans, créée en 1892, a modifié ses process pour fabriquer des masques non médicaux, « mais créant une barrière simple », explique Julien Tuffery, PDG et incarnant la 4e génération.**

Le 25 mars, environ 2.000 masques étaient déjà fabriqués. En termes de distribution, « nous raisonnons local : artisans, commerçants du secteur

alimentaire, taxiteurs, caissières, établissements paramédicaux... » Le polycoton utilisé est « très dense et résistant, et offre une protection physique contre les postillons qui peuvent transmettre le virus ». Atelier Tuffery n'a pu produire « qu'un dixième des demandes », dans une période « compliquée », où deux tiers des salariés ont été mis au chômage partiel. L'atelier compte ainsi 5 opérateurs, au lieu de 15 d'ordinaire. « Il n'y a plus de pause café, nous

procédons à des désinfections régulières et les distances de sécurité sanitaire sont systématiquement respectés », précise le dirigeant.

L'activité historique de fabrication de jeans se poursuit en parallèle de la confection temporaire de masques. « Les directives du gouvernement manquent de clarté. Je ne sais pas quoi dire aux équipes, entre sécurité et bienveillance managériale », observe Julien Tuffery.

## Aucamville (31) : Femso Industrie passe de l'aéronautique à des visières de protection

**PME de 12 salariés, spécialisée dans la mécanique de précision pour l'aéronautique, le sport automobile, le pétrole et le nautisme, Femso Industrie a réorienté la totalité de sa production, le temps de la crise, dans la fabrication de visières en plastique. Ces visières sont dotées de trois accroches métalliques, pouvant se fixer à n'importe quelle casquette. « Nous sommes partis du principe que tout le monde a une casquette dans son placard, explique Gilles Verhelst, gérant.**

Le matériel produit, léger, est destiné aux personnels soignants, aux Ehpad, aux médecins et aux centres de santé d'urgence. » Le produit, industrialisé à partir du 19 mars, a été testé par le conseil de l'ordre des médecins de la Haute-Garonne. 400 kits sont fabriqués chaque jour. « Nous travaillons à une refonte de nos processus industriels, pour augmenter cette cadence de

production. Cela implique un travail d'adaptation, une réorientation des flux et la mise en place de stock de sécurité, avec la définition d'un seuil de réapprovisionnement », détaille le dirigeant, ancien consultant de Space et aussi à la tête d'une société de conseil (AC Factory).

L'objectif de l'opération est « sociétal, sans pour autant que nous perdions de l'argent. Le coût diffère selon les destinataires : nous vendons un peu plus cher aux industriels, et un peu moins cher pour les soignants ». Les prix de vente ont été fixés « en quatre jours », selon la méthode Activity Based Costing (méthode des coûts par activité). L'intérêt est aussi dans le maintien, en interne, d'une activité, alors que la moitié des salariés est en chômage partiel. « Avec ce projet, nous passons du mode survie et à une augmentation de la production », relève Gilles Verhelst.



## Covid-19 : les entreprises du Tarn montent au front

**Plusieurs entreprises du Tarn mettent au service leur savoir-faire industriel pour lutter contre l'épidémie de Covid-19. Par exemple, Mécanumeric (Albi) s'est lancé dans la fabrication de plaques en plexiglas transparentes, pour constituer un écran protecteur entre le client et la caisse des commerçants.**

A Castres, les laboratoires Pierre Fabre produisent du gel hydroalcoolique dans leur unité cosmétique de Soual. Ce gel hydroalcoolique est commercialisé en pharmacie sous la marque Ducray, la marque d'hygiène et de soin pour la peau la plus médicale du groupe tarnais. Il sera disponible au prix public fixé par le gouvernement, soit un maximum de trois euros le flacon de 100 ml. « Dans la crise sanitaire sans précédent causée par le Covid 19, le gel hydroalcoolique est devenu un produit de première nécessité pour la santé publique. Les pharmaciens et le personnel officinal qui sont en première ligne dans la lutte contre le virus en ont besoin : pour se protéger dans l'exercice de leur mission et pour répondre à la demande exponentielle de leurs patients », indique Pierre Fabre.

Des masques fabriqués par solidarité, mais une demande de clarification

Atelier Missègle (Burlats), spécialisé dans la confection de chaussettes et de pulls, produit des masques de niveau 3, « à la demande de collègues industriels, d'aides-soignantes et d'Ehpad, explique Myriam Joly, créatrice et gérante. Nous nous référons aux masques type 'CHU de Grenoble', mais nous souhaiterions avoir une norme Afnor. Pour l'instant, nous fabriquons des masques non homologués, environ 500 par jour. » Le produit des ventes est reversé à l'Institut Saint-Jacques, fonds de dotation du CHU de Toulouse.

A Graulhet, Euréka Cuir, qui prépare et réalise du cuir élastique pour des tanneurs, des mégissiers et des maisons de luxe, fabrique également des masques. 4 et 12 salariés s'y consacrent, en respectant les protocoles sanitaires de protection. « En quelques jours, nous avons délivré 400 masques au Samu d'Albi, se félicite Fatima Valentin, directrice commerciale. On n'a pas le temps de faire certifier nos masques, car l'urgence est absolue. Et nous avons des matières disponibles (toile denim brute, doublures de sac...), qui sont

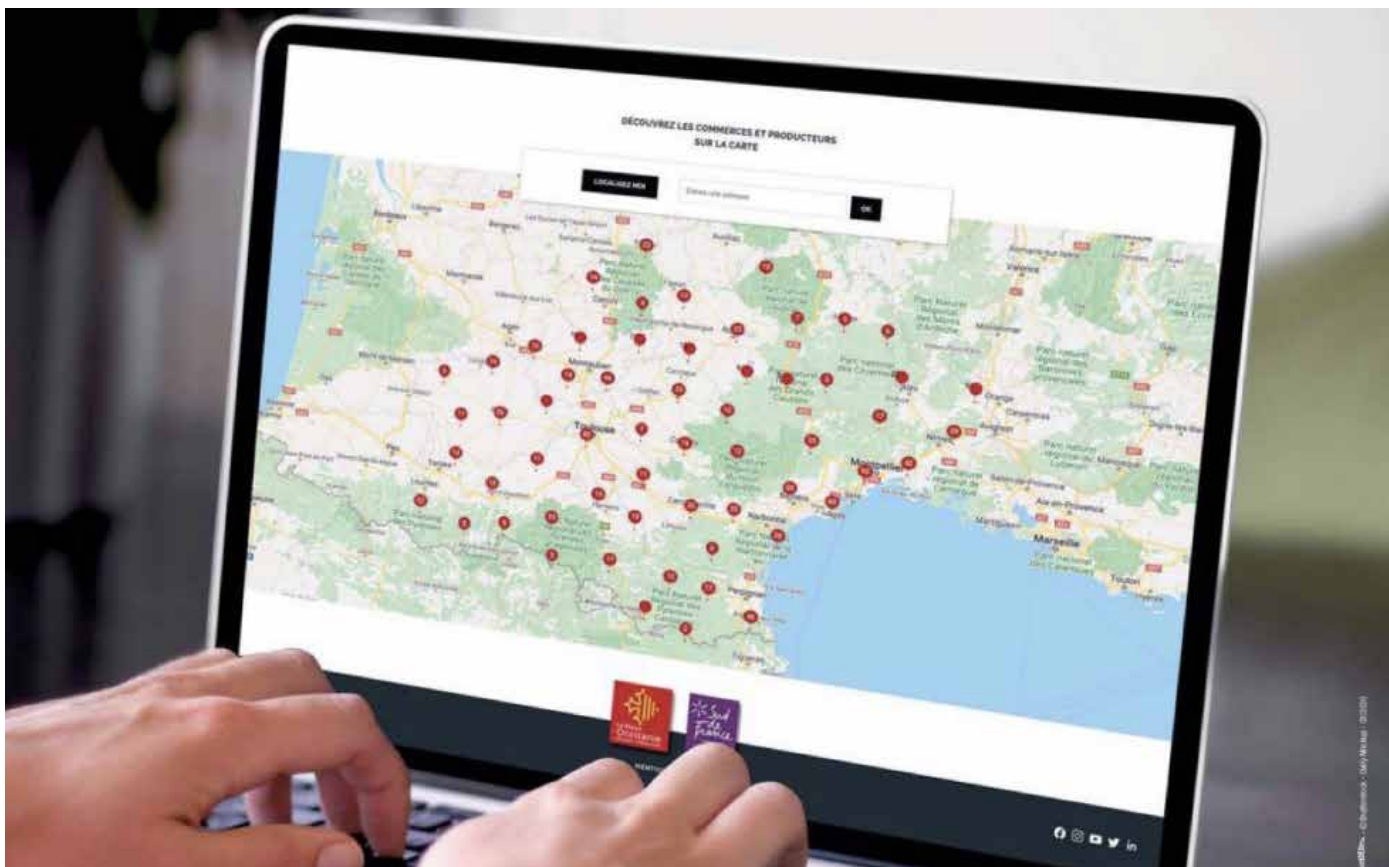
à la fois épaisses, imperméables et lavables. » Les masques comprennent deux barrières. L'utilisateur peut en installer une troisième, dans une poche intérieure, avec du papier sulfurisé, du filtre à café découpé ou du Sopalin.

De son côté, Jersey Créations (Labruguière) a participé à la découpe bénévole de toile, polaire, laine tissée..., pour la fabrication d'environ 10.000 masques par Atelier Missègle, la manufacture Regain et Maison Tournier. « Nous sommes les seuls, dans le secteur, à avoir un outil de coupe automatisée », explique Sébastien Vergnes, associé. Cet ancien infirmier se veut néanmoins prudent. « J'ai remis en question la préconisation du CHU de Grenoble sur les masques, selon laquelle trois couches de tissu pourraient suffire. Il ne faut surtout pas distribuer des masques qui seraient non protecteurs, alors même qu'ils pourraient amener leurs utilisateurs à ne pas respecter les gestes de distanciation. Il serait souhaitable que l'ARS et la préfecture précisent les matières à utiliser, ou pas. » L'activité de découpe a été stoppée, par principe de précaution.

## La plateforme Solidarité Occitanie Alimentation plébiscitée

[solidarite-occitanie-alimentation.fr](https://solidarite-occitanie-alimentation.fr)

Plus de 3.000 professionnels référencés et 300.000 particuliers connectés en moins d'une semaine : preuve que le projet fait sens.



**« Pour vos achats de première nécessité, la Région crée une plateforme digitale qui rassemble producteurs et commerçants d'Occitanie qui se mobilisent pour vous livrer à domicile. En consommant régional, vous participez à préserver des emplois »**

Carole Delga, Présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée

Créée par la Région Occitanie, en réaction aux mesures de confinement prises face à l'épidémie du Covid-19, la plateforme solidarite-occitanie-alimentation permet aux particuliers de découvrir des producteurs et commerçants d'ici. Ces professionnels de l'agriculture, de l'agroalimentaire et des commerces alimentaires livrent leurs produits à domicile.

Une occasion de ravir les papilles sans bouger, et de soutenir les filières économiques locales. « Plus que jamais, l'économie régionale a besoin de notre solidarité. Restons chez nous, les producteurs locaux et commerçants de proximité s'organisent pour nous livrer à manger. Tous ensemble, nous pouvons soutenir leur activité en consommant local », déclare Carole Delga, présidente de la Région Occitanie.

Face au succès rencontré, la plateforme devrait continuer à fonctionner au-delà de la crise sanitaire. Depuis début avril, un nouveau module permet la mise en relation directe entre producteurs et GMS (grande distribution). Les Visages de l'économie ont rencontré deux professionnels engagés dans la démarche.

## Guivarc'h : les produits de la mer au Min de Toulouse



« Je souhaiterais que la plateforme ne se limite pas à la crise du Covid-19. Il y a quelque chose à faire avec les particuliers, il faut saisir l'occasion ! », s'enthousiasme Boris Gourgue, directeur général de Guivarc'h, grossiste en produits de la mer Implanté au marché d'intérêt national (MIN) de Toulouse Métropole, Guivarc'h est propriétaire de la bien nommée marque 'Les Criées Occitanes', allusion aux criées des ports régionaux de Sète et de Port-la-Nouvelle, où elle va se fournir. Adhérente à la marque régionale Sud de France, l'entreprise compte trois restaurants dans la Ville rose : La Cabane, Le Cabanon et O Cochon qui fume. Des établissements aujourd'hui à l'arrêt, depuis les mesures de fermeture des commerces et de confinement de la population. Dans ce contexte, la mise en ligne par la Région Occitanie de la plateforme solidarite-occitanie-alimentation est une aubaine. « Grâce à ce service, nous avons pu capter en trois jours une dizaine de nouveaux clients particuliers, alors que nous sommes d'ordinaire spécialisés dans la livraison de produits de la mer aux seuls professionnels (CHR, restauration

collective), explique Boris Gourgue. **Dans tout mal, il y a un bien à retirer. Les gens se rendent compte que les entreprises sont capables de fournir des produits locaux et de qualité. Et ils expriment une réelle demande de produits d'Occitanie, et de qualité. »**

### Des messages d'encouragement reçus

Les livreurs sont masqués et gantés, et les paiements sans contact privilégiés. « La distribution est très sécurisée d'un point de vue sanitaire », rassure-t-il. L'entrepreneur a lancé un groupe Whatsapp, pour mettre en valeur les produits achetés la veille. « Et ce matin (20 mars, note), tout est parti ! La plateforme génère du bouche à oreille, et crée du lien social. C'est ça qui est excellent. » Les Criées Occitanes livrent des filets entiers jusqu'à 800 grammes chez les particuliers, qui découvrent les joies de la découpe de seiches ou autres loupes. « Nous recevons des messages d'encouragement, ce qui est une belle récompense. Le fait que les produits soient entiers est la garantie qu'ils sont issus d'une pêche locale, maîtrisée et responsable. J'aimerais que, demain, une partie de

la pêche d'Occitanie soit réservée à la restauration des collectivités et des établissements scolaires », ajoute Boris Gourgue. La solidarité joue aussi entre locataires du MIN. « Notre voisine fait des paniers de fruits et légumes avec des producteurs de la région toulousaine. Elle ne peut pas livrer les particuliers, faute de logistique. On la dépanne, en croisant nos fichiers. »

**Boris Gourgue se félicite de l'accompagnement de la Région Occitanie.** « Quand nous avons créé notre marque Criées Occitanes, les rendez-vous auprès du port de Sète ont été facilités », observe-t-il. Par ailleurs, l'agence de développement économique régionale Ad'Occ a aidé à la construction d'un business plan solide. « Une aide décisive, car quand on lance une activité, on a des idées bonnes, et d'autres moins bonnes. Avec Ad'Occ, on a été tout de suite dans l'opérationnel et le concret. »

## La Table de Solange sublime la viande aveyronnaise.



En temps normal, La Table de Solange, important éleveur-boucher aveyronnais (30 salariés, pour un chiffre d'affaires de 8 millions d'euros), ne travaille qu'avec des professionnels. Dont des tables bistro et gastronomiques d'Occitanie : L'Epicurien (Albi), Une Table à deux (Toulouse), The Marcel (Sète), La Table Saint-Crescent (Narbonne), Le Mas de Boudan (Nîmes), Chez Camillou (Aumont-Aubrac)... Autant de clients fermés pendant la phase de confinement. Brice Bousquet (26 ans), avec son frère Lucas (23 ans) et ses cousins Frédéric (47 ans) et Thierry (45 ans), a référencé son entreprise sur la plateforme de la Région, pour proposer aux particuliers des colis de bœuf Aubrac, agneau de Roquefort, veau rosé, cochon Duroc..., ainsi qu'une gamme fromagerie (au lait cru, à la truffe, aux laits de vache et de brebis) ou un mix charcuterie-fromage. Le résultat est au-delà des espérances initiales. « Nous recevons des dizaines

de commandes tous les jours », se félicite Brice Bousquet.

### Les réseaux sociaux connectent l'établissement à la clientèle urbaine

Sur le compte Instagram Latabledesolange12, sont publiées des photos de clients en train de recevoir les produits, principalement dans les métropoles de Toulouse et Montpellier. « Ce sont des gens qui ont moins accès à nos produits, et qui sont friands d'e-commerce. » La livraison est assurée par Chronofresh, service de transport express de La Poste pour la livraison de produits frais en moins de 48 heures. L'entrepreneur juge « énorme » (sic) la plateforme mise en place par la Région Occitanie. « Parmi les Régions françaises, l'Occitanie a été la première à porter ce type d'initiative », souligne-t-il. Autre plateforme web utile, agrilocal.fr, qui met en relation les producteurs

locaux et les collectivités locales, par un système d'appel d'offres simplifié. « C'est rapide, sans paperasse, et on peut atteindre par ce biais des petits marchés qui, avant, étaient attribués selon le seul critère du prix. Or, nous sommes là pour valoriser nos produits, pas pour les brader. » Pas de doute : à la ferme de Lariès (commune de Cassagnes-Bégonhès), la famille Bousquet, qui perpétue l'activité d'élevage et de boucherie depuis 7 générations, sait ce qu'elle veut, et ce qu'elle vaut !



## Nouvel atelier de découpe

Exploitée par la SARL Agriviande, La Table de Solange (qui n'est pas un restaurant, contrairement à ce que l'on pourrait croire) exploite deux ateliers de découpe. Un troisième, dédié aux cochons, va être construit. Surface : 600 m<sup>2</sup>. L'investissement, d'environ 1 million d'euros, sera en partie financé par une subvention de la Région. Pourquoi ce 3e atelier ? « Nous sommes à l'étroit, et c'est compliqué de croiser des espèces différentes – bœufs, agneaux, veaux, cochons... Par ailleurs, cet atelier permettra de développer une activité de saucisserie, que l'on sous-traite à ce jour. » Les travaux devraient commencer en juin, pour une livraison en fin d'année. Les deux autres ateliers sont dédiés aux bœufs, veaux et agneaux pour l'un, et à la branche charcuterie-fromage pour l'autre.

## Une attente palpable des consommateurs

« On a toujours cru dans notre histoire, dans la valeur de nos produits ! », s'exclame Brice Bousquet. Des produits inscrits dans une longue tradition familiale : sa grand-mère Solange, dont l'entreprise porte le nom, l'a « initié au goût des bonnes choses ». Si la tendance 'locavore' (consommation de produits locaux) était « peu présente il y a dix ou vingt ans, aujourd'hui, une frange importante des consommateurs attend nos produits, riches d'une histoire. Les gens sont à écoute, veulent davantage comprendre ce qu'ils mangent, comment les animaux sont élevés...

Les réseaux sociaux nous aident à expliquer, par exemple, pourquoi notre veau est rosé. C'est parce qu'il va dans les champs, mange de l'herbe et des céréales ». La Table de Solange reçoit par ailleurs, chaque semaine, des chefs en quête de produits nobles.

## Laurent Herrera livre asperges et fraises dans le bassin de Thau

« Grâce à la plateforme web de la Région, je dors plus tranquille. » Laurent Herrera, maraîcher basé à Loupian, dans l'Hérault, a craint de se retrouver avec des stocks d'asperges et de fraises sur les bras, après la fermeture successive des marchés de Sète, Pézenas, Mèze et celui des Arceaux, à Montpellier, où il a l'habitude de vendre ses produits.

« Me tourner vers la grande distribution ? Ce n'est pas ma philosophie. J'ai besoin de voir le client, et d'avoir son retour sur la qualité des produits. J'ai posté sur Facebook l'ouverture d'un service à livraison à domicile de paniers de légumes. Mais cela n'a pas fonctionné. Je n'ai eu qu'une cliente ! » Chance dans la galère : cette cliente, basée à Aumes, a informé le jeune producteur, âgé de 28 ans, de l'existence de la plateforme

de la Région Occitanie. « Je me suis inscrit sans trop y croire, confie-t-il a posteriori. Je pensais que les gens ne prendraient pas le temps. Mais en fait, la demande est là ! »

### Une nouvelle clientèle

Laurent Herrera reçoit en effet chaque jour entre 4 et 6 commandes, venant du bassin de Thau : Mèze, Bouzigues, Frontignan ou Sète. « C'est souvent pour un kilo de fraises ou d'asperges. Le prix moyen des paniers oscille entre 20 et 30 euros », détaille-t-il. Les tournées sont optimisées au plus juste, pour limiter les frais de déplacement. Une dimension logistique nouvelle, intégrée avec bon sens. « J'essaie de ne livrer que le matin ou le soir, et de garder en dernier les livraisons proches de mon domicile. J'attends de recevoir plusieurs commandes sur une



commune pour m'y rendre, sans trop faire attendre le client non plus. »

La sécurité sanitaire est une priorité : gants, masque, gel hydroalcoolique, spray désinfectant passé régulièrement sur les cagettes, légumes emballés dans des sacs en papier. « Je me recule après avoir posé la cagette devant l'adresse de livraison, pour éviter un contact trop

direct », ajoute-t-il. Le paiement par carte bleue est privilégié. La plateforme régionale lui amène « de nouveaux clients, que je ne vois pas sur les marchés. Elle doit continuer à exister après la crise sanitaire ! » Elle lui a permis de maintenir 30 % de son activité habituelle. « Ce qui est mieux que zéro, conclut-il. Je ne vois pas les 70 % d'activité perdue, je vois

surtout les 30 % d'activité sauvée. Sans compter que la livraison à domicile, activité naissante pour moi, ne pourra que monter en puissance. Cette plateforme de mise en relation entre producteurs et consommateurs fait parler d'elle, et génère beaucoup de bouche à oreille. »



**Restez chez vous,  
les producteurs  
et commerçants d'Occitanie  
vous livrent !**

## Les visages de l'économie Région Occitanie

Directrice de publication :

**Carole Delga**

**Présidente de la Région Occitanie**

Rédacteur en chef :

**Hubert Vialatte (@Alerteco)**

## HUB ENTREPRENDRE OCCITANIE

Faciliter vos démarches grâce à un parcours d'accompagnement simplifié dans un espace personnalisé : voilà l'ambition du Hub Entreprendre Occitanie. - [hubentreprendre.laregion.fr](https://hubentreprendre.laregion.fr)

Fonds de Solidarité en ligne prochainement)

Fonds de Solidarité Exceptionnel Occitanie

Contrat Entreprises en crise de trésorerie COVID-19

Pass Rebond Occitanie

Pass Rebond - spécial Tourisme et Tourisme Social et Solidaire

Pass Rebond - spécial Agriculture, Agroalimentaire et bois