

Le Bio « Made in Occitanie » rafle la mise en direct du Salon International de l'Agriculture !



Le Bio « Made in Occitanie » rafle la mise en direct du Salon International de l'Agriculture !

Pour la première fois de son histoire, la remise des Prix de la 10e édition du Concours National de la Création Agroalimentaire Biologique s'est tenue sur le Salon International de l'Agriculture.

Un signal fort adressé par Gers Développement, le fondateur du concours et Ecocert France, son parrain historique, pour encourager la filière agroalimentaire bio à s'impliquer au plus près des agriculteurs bio français.

A travers leurs innovations, les 10 finalistes ont eux aussi démontré leur volonté de répondre aux enjeux du secteur : créer ou dynamiser les filières bio françaises, aider les producteurs à s'adapter au changement climatique ou valoriser des productions biologiques locales.

Ce dernier défi est celui relevé par les 3 lauréats de cette édition anniversaire : « La Truitelle », 1er Prix (Conserves de petites truites de montagne), « Granolets », 2nd Prix (Boissons végétales fermières) et « L'Etuverie », Prix Coup de cœur Etudiant (Spécialités à base d'ail noir).

Ils se partageront 30 000€ de dotations en numéraire et prestations pour tracer leur sillon sur le marché de l'alimentation bio.



De gauche à droite : Nicolas Estrade (2nd prix, Granolets), Maïa Lainé (Mamilafé), François Isambert (1er prix, La Truitelle), Fabien Candelon (Prix Coup de coeur Etudiants, L'Etuverie), Marc de Nale (CFA Agricole du Gers), Muriel Abadie (Présidente Gers Développement), Philippe Dupouy (Président Conseil Départemental du Gers), Olivier Sanch (Kiss Kiss Bank Bank), Antoine Lemaire (Biolinéaires), Carla Lucet (CTCPA), Isabelle Barèges (Agence Yes WE BIOà), Gaëlle Frémont (Ingrébio), Antoine De Cambiaire (BPI FRANCE), Marine Bruneel (Gers Développement), Michel Reynaud (Ecocert)

3 lauréats animés par la volonté de valoriser des productions biologiques locales

Les lauréats de cette édition anniversaire témoignent de la même volonté de soutenir une filière locale.

« La Truitelle » (1er Prix), implantée dans l'Aude valorise les co-produits issus de la pêche locale et offre une alternative à la consommation d'espèces marines menacées par la surpêche. A partir de petites truites de montagne des Pyrénées labellisées bio, la jeune entreprise élabore des conserves haut de gamme offrant un

nouveau débouché aux pisciculteurs bio

<https://www.lejournaldugers.fr/article/64386-le-bio-made-in-occitanie-rafle-la-mise-en-direct-du-salon-international-de-lagriculture>

« Granolets » (2nd Prix) valorise les céréales produites sur une ferme collective (épeautre, avoine, soja) en boissons végétales fermières. A l'inverse des boissons industrielles, Granolets s'appuie sur un process exigeant sans enzymes de synthèse.

Enfin, « L'Étuverie » (Prix Coup de cœur Etudiant), également implantée dans le Gers, transforme l'ail frais de Lomagne, issu d'exploitations familiales, en spécialités culinaires à base d'ail noir (tête entière, gousses, pâte d'ail noir, moutarde à l'ail noir...).



10 finalistes implantés partout en France métropolitaine et Outre-mer

Placée sous le sceau de la diversité, cette nouvelle édition a rassemblé des jeunes pousses implantées en Île-de-France, Bretagne, Normandie, Occitanie, Alsace, Auvergne Rhône-Alpes, Île de la Réunion et Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Positionnés sur différents segments de marché, les 10 finalistes développent des innovations bio en épicerie sucrée (« Ben'h », biscuits orientaux / « Comme des grands », goûters écoresponsables / « Yacon & Co », sirop de yacon), épicerie salée (« Deshyderata », graines germées déshydratées / « Mamilafé », petits pots pour bébé, / « Vieille graine », produits à base de sorgho et millet), boissons végétales (« Granolets »), produits aquacoles (La Truitelle), condiments (« L'étuverie », ail noir) et boissons (« Hyca », eaux botaniques).

Remise des Prix sur le Salon International de l'Agriculture : un signal fort adressé au marché

Gers Développement, fondateur de ce Concours national, a choisi de remettre les Prix de sa 10e édition sur le Salon International de l'Agriculture.

Accueilli sur le stand du Conseil Départemental du Gers, il s'agit d'encourager la filière agroalimentaire bio à s'impliquer au plus près des agriculteurs bio français.

A l'image des candidats, le concours se veut connecté aux besoins de valorisation des filières biologiques dans un contexte de marché difficile.

Si cette filiation semble aujourd'hui naturelle, elle est le fruit de plusieurs années d'engagement.

Rappelons d'abord que le Gers est chef de file de l'agriculture bio française avec 116 000 hectares cultivés en bio en 2021[1].

Dès sa création en 2012, ce Concours fut également le premier à être exclusivement réservé aux entreprises agroalimentaires Bio.

En 10 ans, on compte parmi ses lauréats de belles réussites sur le marché : BC BIO (lauréat en 2012, racheté en 2018 par le groupe Nutrition & Santé), Ballot-Flurin (lauréat en 2013 / CA : 6 millions d'€), Dardenne (lauréat en 2014 / CA : 4 millions d'€), Quintesens (lauréat en 2015 / CA : 3 millions d'€)...

Un concours tourné vers demain avec la création d'un « Prix Coup de cœur Etudiants »

A travers ce nouveau prix, Gers Développement et Ecocert témoignent de leur volonté d'associer les consom'acteurs de demain. Il a été décerné cette année par les étudiants en BTS Sciences et Technologies des Aliments du Lycée Agricole de Beaulieu-Lavacant et du CFA agricole (Gers).

Caractère innovant, impact RSE, qualité du produit, potentiel sur le marché, atouts des créateurs, ce nouveau Prix est un laboratoire d'idées pour inspirer les professionnels de l'agroalimentaire de demain.



Les étudiants du Lycée Agricole de Beaulieu-Lavacant et du CFA agricole du Gers lors du 1er Jury du "Prix Coup de Coeur Etudiants" décerné à L'Étuverie

Un parrain prestigieux, des partenaires toujours plus nombreux et 30 000 € de dotations

Créé en 2012 par Gers Développement, le Concours National de la Création Agroalimentaire Biologique est parrainé par l'organisme de certification ECOCERT, leader mondial de la certification Bio.
<https://www.lejournaldugers.fr/article/64386-le-bio-made-in-occitanie-rafle-la-mise-en-direct-du-salon-international-de-lagriculture>

Il est soutenu par des partenaires historiques (CCI du Gers, Relais Vert, CTCPA, Biolinéaires, Ingrébio, Crédit Agricole Pyrénées Gascogne, Studio NP) et plus récemment par Interbio Occitanie, le Conseil Départemental du Gers et Kiss Kiss Bank Bank, ce dernier formant les entrepreneurs à la mise en place d'une campagne de crowdfunding.

Gers Développement et ses partenaires ont remis aux lauréats une dotation financière de 5 000€ (1er Prix) et 2 500€ (2nd Prix).

Ils bénéficieront en outre d'un accompagnement commercial et technologique individualisé via les partenaires du concours valorisé à 22 500 € : référencement test (Relais Vert), campagne publicitaire (Biolinéaires), prestations de conseil technologique (CTCPA), accompagnement en sourcing (Ingrébio), en stratégie de communication (Yes We BIO) et d'entreprise (Kiss Kiss Bank Bank).

Crédit photos : ©Gers Développement