

"Baland and Co" : Boulangerie et restauration rapide 100% bio

Le magasin ouvre le 13 février à la zone commerciale du Grand Chêne



"Baland and Co" : Boulangerie et restauration rapide 100% bio

Photo : Carole Delga a coupé le ruban tricolore en présence de Jean-Michel Justumus, Ronny Guardia-Mazzoleni, Philippe Martin, Cyril Baland, Karine Baland et Pierre Duffaut.

Ce lundi 4 février en fin de matinée la présidente de la Région Occitanie, Carole Delga, n'a pas hésité à se rendre à Gimont pour découvrir la Sarl Baland and Co. Laquelle par son activité est dans la droite lignée de la politique régionale se rapportant à l'alimentation et plus particulièrement dans le domaine bio. En effet, la Sarl Baland and Co fabrique des produits alimentaires 100% bio dont les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique. Carole Delga d'ailleurs s'en réjouit : « Ici à Gimont nous avons la démonstration que dans nos territoires il y a beaucoup de talent mais pas seulement autour des métropoles. La famille Baland participe au mieux vivre et à la grande cause régionale au travers de l'alimentation. C'est un témoignage de confiance qu'on apporte à nos agriculteurs ».



Quant à la Sarl Baland and Co, celle-ci est dans la continuité de ses concepteurs, **Cyril et Karine Baland**, cuisiniers et pâtisseries de formation et de métier, qui ont à leur actif la création de plusieurs restaurants à Bordeaux et Langon, et de deux sociétés dans le Gers dont BPC Traiteurs en 2007 à Seissan avec 60 emplois, cédé en 2010 au groupe « Léa Nature » de la Rochelle, et BC Bio en 2011 à l'AgroParc de la CCI au Mouliot à Auch avec aussi 60 emplois, cédé en 2017 au groupe « Nutrition et santé » de Revel.

Aujourd'hui une nouvelle aventure débute pour Cyril et Karine Baland avec leurs associés Jérémie Ginart et Jean-Michel Justumus. C'est dans les anciens ateliers de Philippe Uracca (pâtissier meilleur ouvrier de France) et en investissant 1 300 000 € (travaux d'extension, agencements, équipements de fabrication) que seront stockés les denrées. Dans le laboratoire où travailleront 5 personnes seront produits les pâtisseries et viennoiseries.

Par contre dès le 13 février, Baland and Co crée son premier magasin à la zone commerciale du Grand Chêne à Auch où sera fabriqué sur place le pain cuit au feu de bois. Ce magasin qui emploiera 13 personnes proposera aussi de la restauration rapide (sandwichs, salades, snacking, burgers, desserts, boissons ...). Une première étape pour Baland and Co qui compte ouvrir dans le Grand Sud-Ouest dix autres magasins de même type.



Carole Delga accueillie par Philippe Martin et Cyril Baland.



Visite des locaux.



Cyril Baland lors de son discours.



Rémi Branet, président de la CCI du Gers, et Cyril Baland.