

A la découverte des lauréats du concours départemental Biorigine Gers

Et aussi du concours national de la création agroalimentaire



A la découverte des lauréats du concours départemental Biorigine Gers

Sur le parvis de la cathédrale d'Auch ce samedi 3 juillet en matinée a eu lieu la remise des prix aux lauréats du concours national de la création agroalimentaire et des lauréats du concours BIORigine Gers. Une cérémonie qui s'est déroulée sous l'égide de l'Agence Gers Développement et parrainé par le groupe Ecocert. Ce concours national de la création agroalimentaire Bio a pour objectif d'encourager les jeunes entreprises agroalimentaires proposant des produits biologiques et innovants.

Cette cérémonie récompensera à la fois les lauréats 2020 et 2021 du Concours National de la Création Agroalimentaire BIO mais aussi les lauréats 2020 du Concours BIORigine Gers, l'autre concours organisé par Gers Développement qui encourage le développement de la filière agroalimentaire biologique gersoise. Cet événement a été l'occasion de rassembler des acteurs de la filière BIO sur ce territoire pilote en matière de production et de transformation de produits biologiques

Les deux meilleurs projets reçoivent des partenaires du concours et Gers Développement un chèque de 5000€ au premier lauréat et un chèque de 2500€ au deuxième lauréat. Chacun des lauréats bénéficiera également d'un accompagnement commercial et technologique personnalisé : référencement test, campagne publicitaire, prestations de conseil technologique, accompagnement en stratégie d'entreprise...

Les lauréats du concours national 2020

1er prix : Sabrina Michée, Ramen tes drêches, un écoproduit gourmand inspiré du voyage



Pour produire ses nouilles bio riches en protéines végétales, Sabrina Michée récupère les drêches, ces co-produits de la production de bière. Cette ancienne salariée de grand groupe a mis plus de deux ans pour concrétiser son projet d'économie circulaire.

2ème prix : David Tropel, Brin de Foli, des ferments pour réussir ses desserts végétaux maison



Brin de Foli propose des préparations de ferments en sachets pour réaliser yaourts, boissons et autres desserts « maison » à base de n'importe quel lait végétal, de textures variées et selon les goûts de chacun. Une idée brevetée à l'international, et qui ne demande qu'une yaourtière et un peu de créativité pour réaliser des desserts uniques, sans lactose, et souvent sans gluten.

Les lauréats du concours national 2021



1er prix : Alix Guyot, Katia et Louise Douillet, biscuiterie Handi-Gaspi, valorisation d'invidus de pains bio transformés en délicieux biscuits bio

Alix Guyot, Katia TARDY et Louise Douillet récupèrent des invendus de pains bio qu'elles transforment en délicieux biscuits bio. L'ensemble de la production est réalisé par des personnes en situation de handicap directement dans un ESAT (Etablissement et service d'aide par le travail).

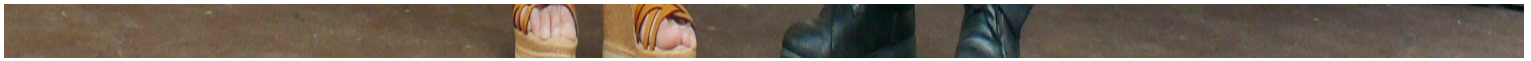


2ème prix : Maurice et Alexis Gautheron, les Bio-frères, compléments alimentaires durables, naturels et éthiques

Le concept : développer des compléments alimentaires efficaces, durables et éthiques. Des formules naturelles, riches en plantes, vitamines, minéraux, le tout certifié bio et vegan ! Les Bio Frères répondent aux besoins des végétariens et des vegans en pensant aussi à la planète : pas de plastique dans leur pilulier (celui-ci est par ailleurs réutilisable).

Les lauréats du concours BIORigine Gers 2020





Lauréat « Circuits courts », Terra Alter Gascogne à Marciac

Basée à Marciac dans le Gers, la SCIC Terra Alter Gascogne est une plateforme de collecte, transformation et commercialisation de fruits et légumes bio et locaux auprès de la restauration collective, commerciale, les magasins spécialisés et la grande distribution. L'entreprise est née en 2017 et compte aujourd'hui 17 salariés.



Lauréat « Circuits longs », Baland et Co à Gimont

Cyril et Karine Baland mènent à bien leur ambition celle de créer une chaîne de boulangerie, pâtisseries, snacking 100%bio utilisant principalement des matières premières du Gers. Baland et Co s'est associé avec plusieurs fournisseurs gersois afin de sécuriser les approvisionnements et avec Relais Vert, leader national de la distribution bio. L'unité de production est installée à Gimont et fournit pour l'instant quatre boulangeries, snacks bio à Auch et Tarbes.



P1700475.JPG



Stand Baland et Co.



Stand Handi-Gaspi.