

## BIOorigine Gers



BIOorigine Gers

### L'Étuverie et Barthet Bio, les deux heureux lauréats de la deuxième édition du Concours BIORigine Gers !

Le nom des deux heureux lauréats a été dévoilé lors de la remise de prix le jeudi 30 juin au Château de Mons à Caussens, où se sont retrouvés de nombreux acteurs de la filière agroalimentaire bio gersoise.

#### Lauréat « Circuits Courts » – L'Étuverie (Cadeilhan)



L'Étuverie est une exploitation agricole biologique fondée en 2019 à Cadeilhan près de Fleurance, qui transforme exclusivement de l'ail frais bio du Gers en ail noir bio, berceau historique de cette culture. L'Étuverie, c'est également l'histoire de deux amis de longue date, Nicolas Ricau et Fabien Candelon, tous deux animés par l'envie de valoriser les produits issus de l'agriculture locale, trop souvent transformés loin des zones de production. Tête d'ail noir, gousses, pâte d'ail noir, moutarde à l'ail noir, miel à l'ail noir ou encore tisane à l'ail noir... tous ces produits haut de gamme et made in Gers sont commercialisés partout en France, exportés à l'international et utilisés par des chefs étoilés. L'objectif de l'Étuverie ? Devenir la référence de l'ail noir en France. En savoir plus : [www.letuverie.com](http://www.letuverie.com)

#### Lauréats « Circuits Longs » - Barthet Bio (Sainte-Dode)



Barthet-Bio est une exploitation agricole familiale créée en 1854 et dirigée aujourd'hui par André Barthet. L'entreprise cultive, transforme et cuisine des fruits et légumes bio cultivés uniquement sur ses terres. Barthet Bio est engagée dans un mode de culture et de transformation en faveur de l'économie d'énergie et de la protection de la biodiversité. Les fruits et les légumes sont récoltés à maturité et transformés directement sur l'exploitation et les champs côtoient des hectares de noyers biologiques plantés en agroforesterie, des haies paysagères où se nichent les oiseaux et une trentaine de ruches. En savoir plus [www.barthet-bio.fr](http://www.barthet-bio.fr)

#### Les autres candidats de l'édition 2021-2022 :

- BIOBIORICO - Quentin Soules & David Poques : Marque d'alimentation, hygiène et bien-être animal exclusivement commercialisée en magasins bio (Mirande)
- GRANOLETS - François Bedoussac & Nicolas Estrade : Boissons végétales, biologiques et fermières 100% naturelles et 100% Gers (Montégut)
- LA BRAXÉENNE – Eric Bille & Véronique Perrier : Fabrication de bières artisanales bio et locales (Pujaudran)
- LES ARRANGEURS FRANÇAIS – Laurent Sicard & Joffrey Tristan : Marque de rhum et Armagnac arrangés bio du Gers (Gimont)
- PETITES MANIES – Julien Blavy : Biscuiterie bio, locale et artisanale (Gimont)
- TG D'OC – Julien Cappeau : Triage et stockage de céréales, fabrication de farines traditionnelles et spéciales, (La Romieu)
- VARIETTE – Anne Dubarryu : Conserve fines de légumes, légumineuses, céréales et fruits de variétés anciennes (Gimont)

photos ©isabelle Souriment