

Les jeux sont faits !

les 10 nominés de la 9ème édition du Concours National de la Création Agroalimentaire BIO !



!

Les jeux sont faits ! Nous connaissons les 10 nominés de la 9ème édition du Concours National de la Création Agroalimentaire BIO !

Organisé depuis 2012 par l'Agence Gers Développement et parrainé par le groupe Ecocert, le Concours National de la Création Agroalimentaire Bio a pour objectif d'encourager les jeunes entreprises agroalimentaires proposant des produits biologiques et innovants : www.concoursbio.gers.cci.fr

Les 10 nominés pour le jury du 18 juin 2021 :

- BISCUITERIE HANDI-GASPI – Alix Guyot (Pays de la Loire) – Valorisation d'inventus de pains bio transformés en délicieux biscuits bio, la production est réalisée par des personnes en situation de handicap
- COLLECTIF CORDIAL – Marion Lebeau et Laura Falque (Île-de-France) – Apéritif bio et sans alcool issu de l'assemblage de verjus et de plantes méridionales - 0,0% alcool, 100% solaire <https://hello.oscodrinks.com/aperitifsansalcool>
- COSSU – Jérémie Cossurel (Nouvelle Aquitaine) – Véritables infusions de fruits, plantes et bouillons de légumes liquides, à boire ou à cuisiner, 100% gourmands, donnant une 2ème vie aux fruits et légumes déclassés - www.cossu.co
- CRUKLES – David Naquet et Julien Gandouphre (Provence-Alpes-Côte d'Azur) – Bocaux de légumes lactofermentés bio, sains, gourmands et engagés - www.crukles.co (en développement)
- KROKOLA – Amélie Coulombe (Provence-Alpes-Côte d'Azur) – Tablettes de chocolat écoresponsables, ludo-éducatives avec des ingrédients naturels et gourmands à destination des enfants - www.krokola.fr
- LES BIO FRERES – François-Maurice Gautheron et Jérémie-Alexis Gisserot (Hauts-de-France) – Compléments alimentaires durables et éthiques, déclinaison de saveurs sur un même produit, écoconception du packaging et source bio et vegan des actifs - www.lesbiofreres.fr
- NEOGOURMETS – Gaëlle et David Hermange (Centre-Val de Loire) – Chocolats et encas bio 100% naturels, sans sucres ajoutés et sans édulcorant - <https://neogourmets.com/>
- SAS GOOD VIE – Louis BAQUE et Leslie Goussault (Bourgogne) – Boisson Kéfir naturelle et ancestrale issue d'un procédé de fermentation, naturellement pétillante, peu sucrée et riche en bonnes bactéries - <https://distributeur.good-vie.com/>
- SASU NATURAL ANDES – Maxime Chiquet (Provence-Alpes-Côte d'Azur) – Fabrication artisanale de noix d'Amazonie toastées caramélisées - www.naturalandes.com
- UPDATE FOODS – Clémence Landeau, Céline Bouvier et Franck Manificier (Île-de-France) – Nouvelle génération d'alternatives végétales aux produits laitiers, réalisée en France à partir de protéines de fèves et d'algues - <https://www.updatefoods.co/>