

## BIOrigine Gers : trois entrepreneuses sur le podium

Gers développement pour la 3e édition de son concours BIOrigine, a récompensé deux entreprises valorisant les matières biologiques locales



BIOrigine Gers : trois entrepreneuses sur le podium

Mercredi 20 décembre au domaine de Boulouch à Lectoure, Gers développement a remis les Prix de la 3e édition du concours BIOrigine Gers. Il s'agissait de mettre en avant le plaisir de produire, de créer et de transformer BIO qui anime au quotidien ses participants.

Lors de cette édition, les artisans de bouche - fromager, chocolatier, boulanger - ont joué au coude à coude avec les producteurs-transformateurs et entreprises agroalimentaires habitués du palmarès. Pour la première fois de son histoire, le Concours affiche un podium 100% féminin composé de 3 entrepreneuses et artisanes récompensées par Rémi Branet, Président de la CCI du Gers et Philippe Archer, Président de la Chambre des Métiers du Gers.

Les lauréates : 10 000 € de dotations pour les nouvelles ambassadrices du BIO Gersois

**Anne Dubarry**, fondatrice de Variette (1er Prix), est une enfant de la balle. Issue d'une lignée d'entrepreneurs agroalimentaires gersois, elle a fait le choix du bio et des variétés anciennes issues de semences paysannes pour se démarquer sur le marché des conserves végétales. "Les matières premières sélectionnées proviennent d'un rayon de 100 km autour de Gimont et sont à 77% gersaises", souligne la lauréate. Confitures de tomates anciennes, crèmes de poivrons, houmous de pois chiches, les recettes qu'elle élabore sont épurées pour laisser toute la place aux saveurs originelles des légumes.

**Marianne Matteidi & Margaux Flament**, fondatrices des Petites Louches (2nd Prix) : "le circuit très court est une évidence !". Elles ont donc opté pour le lait de vaches de race Jersiaises exclusivement nourries à l'herbe au GAEC de Loran situé à 20 km de leur atelier de transformation. Les fromages, les yaourts, la crème et le beurre y sont produits au rythme des saisons et de l'élevage avant d'être vendus quasi exclusivement dans le Gers sur les marchés, en épicerie ou en restauration collective.

L'authenticité des projets et la capacité des lauréates à endosser le rôle d'ambassadrices du bio Gersois ont fait basculer les votes en leur faveur; elles se partageront 10 000€ de dotations.

### Le "Gers avec plaisir" : une distinction honorifique à cultiver et à transmettre

Dans une logique de circuit court les apprentis de l'Ecole des Métiers ont été mis au défi de cuisiner des mets élaborés à partir des produits des finalistes et de matières premières bio de proximité. Pour réaliser ce challenge culinaire éco-responsable, les apprentis de l'Ecole des Métiers ont travaillé pendant 3 mois sous la houlette du Chef cuisinier Jean-Marie Brunel à la recherche de plaisirs gustatifs locaux : pain grillé aux rillettes de porc noir, chiffonnade coppa et jambon séché, baba revisité au vin de sureau, yaourt grecque et confiture de pastèque. L'équation s'est révélée gagnante jusque dans les accords mets et vins, sélectionnés en bio et biodynamie parmi les millésimes du Domaine d'Entras, à Ayguetinte. Pour Muriel Abadie, cette excellence BIO gersoise doit "se cultiver et se transmettre" à travers la distinction honorifique "Le Gers Avec Plaisir" remise aux formateurs et apprentis du Pôle alimentation de l'Ecole de Métiers du Gers.



1er prix.jpg



2ème prix.jpg