

Organisé par



Communiqué de presse  
Octobre 2020



## Terra Alter et Baland & Co lauréats de la première édition du Concours BIORIGINE Gers

Organisé à l'initiative de Gers Développement, le jury du concours BIORIGINE Gers s'est réuni mercredi dernier à Auch dans la salle des Cordeliers. Les 16 membres du jury ont évalué les 15 dossiers de candidatures reçus sur la base des 7 critères suivants : produit, potentiel de développement, innovation, impact environnemental, impact territorial, créations d'emplois, équipe projet. Afin de mettre en valeur la diversité de la filière bio départementale, les dossiers avaient été répartis en deux catégories : circuits courts (vente directe/commercialisation locale) et circuits longs (distribution régionale ou nationale).

### Lauréat « Circuits Courts » – Terra Alter Gascogne (Marcillac)

Créée en 2017, Terra Alter Gascogne est une légumerie, plate-forme de collecte et commercialisation de fruits et légumes bio et locaux. Installée à Marcillac dans un bâtiment relais de la Communauté de Communes, Terra Alter s'approvisionne auprès d'une cinquantaine de producteurs partenaires, dans une démarche de commerce équitable, situés majoritairement dans le Gers et les Hautes-Pyrénées. Les légumes sont lavés, épluchés, découpés et conditionnés pour être ensuite



commercialisés en restauration collective mais également en GMS. Entreprise de l'économie sociale et solidaire, Terra Alter est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif qui associe au sein de sa gouvernance salariés, producteurs, clients et collectivités partenaires. L'entreprise connaît depuis sa création une forte croissance et emploie aujourd'hui 17 salariés.

Entreprise vertueuse par excellence, Terra Alter démontre qu'il est possible de concilier responsabilité environnementale et sociétale tout en faisant preuve de dynamisme entrepreneurial. <https://www.terraalter.org/>

## Lauréats « Circuits Longs » – Baland & Co (Gimont)

Déjà bien connus pour avoir créé en 2011 BC Bio à Auch, devenu en quelques années l'un des leaders des produits traiteurs bio en France ; Cyril et Karine Baland se sont lancés un nouveau défi en 2018 avec comme ambition de créer une chaîne de boulangerie/pâtisseries/snacking 100% bio utilisant principalement des matières premières du Gers. Pour cela, Baland & Co s'est associé d'une part avec plusieurs fournisseurs gersois (TG d'Oc à La Romieu, Gers Bœuf à Auch, Villeneuve & Fils à St Arroman...) afin de sécuriser les approvisionnements ; et d'autre part avec Relais Vert, leader national de la distribution bio. L'unité de production inaugurée en 2018 est installée à Gimont et fournit pour l'instant quatre boulangeries/snacks bio à Auch et Tarbes avant d'autres ouvertures prévues en 2021. <https://baland.fr/>



### Les autres candidats de l'édition 2020 :

- **4ULTRA** - Pierre CURSAN - Purées de légumes pour nutrition sportive (Morizes - 33)
- **ADEL 32** - Sonia TREBOSC La vache de mon voisin Bio et Lou Bethet Bio (Auch)
- **Atelier de Narques** - Andy COECUP - Farines et pains aux céréales anciennes (Lasseube Propre)
- **Brasserie de Larroque** - Odin GONTIES - Brasserie paysanne (Ordan Larroque)
- **Gers Bœuf / Gersycoop** - Nicolas SOTTOM/David POQUES - Pain de graisse pour oiseaux (Auch/Mirande)
- **La Cadette de Burosse** - Rémi MOUTON - Brasserie paysanne (Dému)
- **La ferme aux céréales** - Damien RIGADES - Farines et pâtes au blé tendre (Mirannes)
- **Labaltho** - Thomas ROSTAING - Production et transformation de plantes en huiles essentielles (Monfort)
- **L'étuverie** - Nicolas RICAU/Kevin CANDELON - Ail noir (Cadeilhan)
- **Maïs Population Rouge d'Astarac** - Anne Marie DUCASSE - Filière maïs population le Rouge d'Astarac (Sarrant)
- **Salades parfaites** - Gilmara GABRIEL - Salades et plats cuisinés proposés en bocaux consignés (Augnax)
- **TG d'Oc** - Oscar COUPEY - Triage/stockage céréales, fabrication de farines traditionnelles et spéciales, ensachage (La Romieu)
- **Variette** - Anne DUBARRY - Conserves fines de légumes, légumineuses, céréales et fruits de variétés anciennes (Ramonville - 31)

### Les dotations des lauréats :

- Un chèque de 2500 € pour le lauréat circuits courts
- Un référencement test dans les magasins Biocoop du Gers

- Une prestation de conseil d'un montant de 1500€ par l'un des trois cabinets partenaires du Concours (CER France Gascogne Occitanie, Cabinet Gimbert, Cabinet Sygnatures)
- Un chéquier conseils d'une valeur de 1000 € pour le lauréat circuits courts offert par le Crédit Agricole Pyrénées Gascogne
- Une journée d'utilisation de la halle technique du Lycée Beaulieu Lavacant
- Une mise en avant des lauréats dans la presse régionale

### La Bio en France en 2018 (Source Agence Bio) :

- Un marché de 9,7 milliards d'€ (+15% vs 2017)
- Une production agricole multipliée par deux en 5 ans (2 millions d'ha, 9,5% des exploitations et 7,5% de la SAU)
- 155 347 emplois directs dans les filières bio
- 85% des français estiment important de développer l'agriculture bio
- 5% des achats alimentaires
- 9 Français sur 10 ont consommé des produits bio en 2018
- 3/4 des français en consomment régulièrement soit au moins 1 fois/mois et 12% tous les jours

### La Bio dans le Gers :

- 1367 exploitations (premier rang national) +15% vs 2017
- 88 627 ha en bio ou en conversion (premier rang national) + 30% vs 2017
- Une centaine de transformateurs dont quelques leaders nationaux (Ethiquable, Nataïs, ...)

### Partenaires :



### Contact et infos :

Marine BRUNEEL

Tel : 07 63 15 93 71

email : [m.bruneel@gersdeveloppement.fr](mailto:m.bruneel@gersdeveloppement.fr)

<https://www.concours-bio.fr/concours-biorigine-gers/>