



ORGANISÉ PAR :



SOUS LE PARRAINAGE DE :



Communiqué de Presse

Le 5 juillet 2021

## 9<sup>ème</sup> édition du Concours National de la Création Agroalimentaire BIO Les heureux finalistes sont...

**1<sup>er</sup> Prix : La Biscuiterie Handi-Gaspi** (fabrication de biscuits bio « upcyclés »)

**2<sup>ème</sup> Prix : Les BIO Frères** (compléments alimentaires durables, naturels et éthiques)

*Le Jury de la 9<sup>ème</sup> édition du Concours National de la Création Agroalimentaire BIO, organisé depuis 2012 par l'agence Gers Développement, s'est réuni le vendredi 18 juin dans les locaux d'Ecocert, parrain du concours, afin de désigner les deux heureux lauréats de cette nouvelle édition. Composé de professionnels de l'agroalimentaire bio, le Jury a examiné 10 dossiers présélectionnés emblématiques des nouvelles tendances du secteur : l'anti-gaspi, l'alimentation végétale, les spiritueux sans alcool ou encore les compléments alimentaires nouvelles générations. Après l'étude de ces dossiers, la dégustation des produits et la délibération, c'est la Biscuiterie Handi-Gaspi qui a remporté le 1<sup>er</sup> Prix et les BIO Frères qui ont décroché le 2<sup>ème</sup> Prix !*

### 1<sup>er</sup> Prix – Biscuiterie Handi-Gaspi



En photo, les fondatrices d'Handi-Gaspi et Philippe Delran (BIO Linéaires)

Trois brillantes femmes, Alix Guyot, Katia Tardy et Louise Douillet, engagées dans la fabrication de biscuits bio « upcyclés ». C'est l'histoire de trois anciennes collègues issues de la filière agroalimentaire qui se sont associées dans un projet pour lutter contre l'anti-gaspillage et les discriminations dans le milieu professionnel en lien avec le handicap.

Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées et le taux de chômage des personnes en situation de handicap reste 2 fois plus élevé que la moyenne nationale. Elles en ont fait leur combat et ont créé « Handi-Gaspi », cette jeune entreprise nantaise de tout juste trois mois proposant des biscuits bio, gourmands et engagés !

#### Quelles sont les atouts de votre produit sur le marché bio ?

« Notre entreprise emploie aujourd'hui une vingtaine de personnes en situation de handicap mental. Pour fabriquer nos biscuits bio, nous récupérons les pains invendus de plusieurs boulangeries bio à Nantes. Ces pains sont ensuite transformés en farine recyclée que nous réutilisons dans chacune de nos recettes. Ainsi notre impact est double, à la fois sur l'aspect social et aussi sur l'aspect environnemental. Et en plus nos produits sont bons ! »



#### À ce jour comment se compose votre gamme de biscuits bio ?

« Nous proposons deux gammes de produits, les cookies et les sablés. Nous avons les cookies aux pépites de chocolat et les cookies au tout chocolat. Pour les sablés, les produits sont encore en développement mais nous allons prochainement lancer la commercialisation de cinq saveurs différentes : citron amande, chocolat orange, chocolat noisette, tout chocolat et pour le côté local car nous sommes proches de la Bretagne, nous proposerons également le sarrasin pur beurre ! »

#### Que signifie ce prix pour vous ?

« Ce prix nous donne confiance et nous encourage. Nous sommes fières de l'avoir décroché, cela nous indique que notre projet a de l'avenir et qu'il plaît ! Grâce à ce concours, nous allons pouvoir ainsi bénéficier de

l'accompagnement de professionnels de la bio pour nous guider dans la bonne direction ! »



#### Le calendrier prévisionnel d'Handi-Gaspi :

En cours : Travail sur le lancement d'une marque et de son univers graphique (le site internet est en construction)

Octobre 2021 : Démarrage de la commercialisation locale dans les magasins spécialisés bio

Décembre 2021 : Opération spéciale pour les fêtes de fin d'année avec des coffrets à offrir

Printemps 2022 : Démarrage de la commercialisation au niveau national

## 2ème Prix – Les BIO Frères



En photo, Maurice et Alexis Gautheron des BIO Frères et Grégoire Cordier (CTCPA)

Trois jeunes frères (Alexis et Maurice Gautheron et Jérémie Gisserot), créateurs de compléments alimentaires naturels BIO & Véganes à base de vitamines et minéraux d'origine naturelle. C'est autour d'un verre que ces trois jeunes frères ont eu l'envie de bousculer le monde des compléments alimentaires et de créer une marque familiale, durable et éthique au service des besoins vitaux des végétariens et véganes. Les BIO Frères étaient nés. Alexis est chercheur en biologie depuis 10 ans, il veille à l'efficacité, la conformité et aux certifications des produits. Jérémie lui, c'est le « gourou du marketing », il est directeur artistique depuis 14 ans. Il s'occupe de l'image de la marque et du développement du site internet. Quant à Maurice, il travaille dans le secteur des compléments alimentaires depuis 12 ans en tant que chargé de développement, il manage la production et est le directeur commercial.

### Quelles sont les atouts de votre produit sur le marché bio ?

« Au-delà du fait que nous avons des compétences complémentaires, nous nous démarquons par une communication et des produits fun et familiers. Dans un but de transparence et de contrôle de la production, nous achetons nous-mêmes nos matières premières. Autre atout, nous fabriquons localement dans la région des Hauts-de France notamment, ce qui nous permet un contrôle total sur toute la chaîne de production. Des analyses sont régulièrement effectuées afin de garantir la qualité des compléments au niveau microbiologique. Toute notre gamme se trouve sous forme de comprimés à croquer, dans l'optique d'une meilleure absorption de l'organisme. Durables et éco-responsables, nos piluliers sont originaux et fabriqués avec un bouchon en liège réutilisable à vie et tout en carton recyclé. L'étiquette est même retirable, ce qui permet de réutiliser le pilulier selon les envies ! »



### Comment se compose votre gamme ?

« Nous proposons deux gammes de produits : une gamme de vitamines avec la vitamine B12 appelée « Bédouze » en 5 parfums (pomme, framboise, café, passion, poire-vanille) et en deux formats, le pilulier de 120 comprimés et en doypack de 365 comprimés. Nous avons également la vitamine D3 goût abricot. Ensuite, il y a la gamme de minéraux avec notamment du magnésium d'origine marine et végétale, du fer doux, du zinc et de l'Omega 3. Nous travaillons en ce moment même sur un nouveau projet pour les futures mamans.

### Que signifie ce prix pour vous ?

« Ce prix nous apporte de la valeur, une certaine reconnaissance de la qualité de nos produits et nous donne un coup de boost ! Il y a des frais importants lorsque l'on monte une entreprise et ce concours nous permet

de gagner en visibilité grâce aux différents partenaires et aussi de bénéficier d'un réel accompagnement par des professionnels de la bio. »



### Le calendrier prévisionnel des BIO Frères :

Rentrée de septembre 2021 : lancement de trois nouveaux produits  
Début d'année 2022 = Phase test pour notre expansion à l'Europe  
Fin d'année 2022 = Pénétration sur le marché du vrac  
En savoir plus : [www.lesbiofreres.fr](http://www.lesbiofreres.fr)

## Une remise des prix inédite pour cette 9ème édition



Pour la première fois depuis la création du concours, une remise des prix avec un dispositif exceptionnel a eu lieu ce samedi 3 juillet, un jour de marché, sur le parvis de la cathédrale d'Auch. Pour l'accompagner dans l'organisation de ce bel événement et faire rayonner le Gers, Gers Développement s'est entourée des équipes motivées de la Ville d'Auch et de la Communauté de Communes du Grand Auch. Si la pluie s'est invitée à l'évènement, elle n'en a pas pour autant empêché la réussite ! La remise des prix s'est déroulée en présence de Brin de Foli, lauréat 2<sup>nd</sup> Prix de la 8<sup>ème</sup> édition du concours, de Baland & Co et Terra Alter lauréats 2020 du concours BIOorigine Gers, l'autre concours organisé par l'agence et d'Handi-Gaspi et des BIO Frères, les heureux lauréats de cette neuvième édition.

À cette occasion, les lauréats ont eu le privilège de proposer sur leur stand une dégustation de leurs produits sur le marché, d'être ovationnés par le public et félicités par d'éminentes personnalités comme Christian Laprèbende le maire d'Auch et par les partenaires des deux concours. Parmi les partenaires du Concours National de la Création Agroalimentaire BIO, les lauréats ont pu faire la connaissance de Thierry Stoedzel (Ecocert), Philippe Lafforgue (CCI du Gers), Jérémie Ginart (Relais Vert), Philippe Delran (BIO Linéaires), Grégoire Cordier (CTCPA), Marie Claverol (Crédit Agricole), Isabelle Bareges (Com RP), Pascal Mercier (Grand Auch Cœur de Gascogne) et de David Taupiac (Gers Développement).

## Les dotations

### Les dotations du « 1er Prix »

- Un chèque de 5 000 €
- Un référencement test sur la plate-forme de Relais Vert
- Des prestations technologiques (essais, mises au point...) et/ou une formation du CTCPA à hauteur de 3 000 €
- Une communication nationale dans le Magazine Biolinéaires d'une valeur de 2 850 €
- Une prestation de l'agence ComRP d'une valeur de 2 500 €
- Accompagnement au sourcing et abonnement au web-magazine ingrebio.fr d'une valeur de 1 000 €

### Les dotations du « 2nd Prix »

- Un chèque de 2 500 €
- Un référencement test sur la plate-forme de Relais Vert
- Des prestations technologiques (essais, mises au point...) et/ou une formation du CTCPA à hauteur de 3 000 €
- Une communication nationale dans le Magazine Biolinéaires d'une valeur de 2 850 €
- Accompagnement au sourcing et abonnement au web-magazine ingrebio.fr d'une valeur de 1 000 €

## Les 10 nominés de la 9<sup>ème</sup> édition du concours :

**1<sup>er</sup> Prix : BISCUITERIE HANDI-GASPI – Alix GUYOT, Katia TARDY et Louise DOUILLET (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 (site internet en cours de construction)

**2<sup>ème</sup> Prix : LES BIO FRERES – François-Maurice et Alexis GAUTHERON et Jérémie GISSEROT (Hauts-de-France) –** Compléments alimentaires durables et éthiques, déclinaison de saveurs sur un même produit, écoconception du packaging et source bio et végane des actifs - [www.lesbiofreres.fr](http://www.lesbiofreres.fr)

**COSSU – Jérémie COSSUREL (Nouvelle Aquitaine) –** Véritables infusions de fruits, plantes et bouillons de légumes liquides, à boire ou à cuisiner, 100% gourmands, donnant une 2<sup>ème</sup> vie aux fruits et légumes déclassés - [www.cossu.co](http://www.cossu.co)

**CRUKLES – David NAQUET et Julien GANDOULPHE (Provence-Alpes-Côte d'Azur) –** Bocaux de légumes lactofermentés bio, sains, gourmands et engagés - [www.crukles.co](http://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](http://www.krokola.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/>

**OSCO – 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>

**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 et Jhomaira CHIQUET (Provence-Alpes-Côte d'Azur) –** Fabrication artisanale de noix d'Amazonie toastées caramélisées - [www.naturalandes.com](http://www.naturalandes.com)

**UPDATE FOODS – Clémence LANDEAU, Céline BOUVIER et Franck MANIFACIER (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/>

## Organisé par :



## Sous le parrainage de :



## Avec le soutien de :



## Contact Presse :

Gers Développement – Marine Bruneel  
Tél : 07 63 15 93 71

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