



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

Le concours BIORIGINE Gers récompense les entreprises agricoles et agroalimentaires utilisant des matières premières biologiques d'origine gersoise. Organisé à l'initiative de Gers Développement, ce concours a pour objectif d'encourager le développement de la filière agroalimentaire biologique gersoise et de promouvoir le Gers comme territoire pilote en matière de production et transformation de produits biologiques.

Le 6 avril dernier, le jury de BIORIGINE Gers s'est réuni dans la salle des Cordeliers à Auch afin de désigner les deux lauréats de cette édition 2022. Les 15 membres du jury ont évalué les 9 dossiers de candidature sur la base des critères suivants : produit, potentiel de développement, innovation, impact environnemental, impact territorial, créations d'emplois et équipe projet. Afin de mettre en valeur la diversité de la filière bio départementale, les dossiers ont été répartis en deux catégories : circuits courts (vente directe/commercialisation locale) et circuits longs (distribution régionale ou nationale). 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



©Isabelle Souriment - Marie Bères (Crédit Agricole Pyrénées Gascogne) et Nicolas Ricau (L'Étuverie)

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. Consultez le site internet de l'Étuverie : 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. Consultez le site internet : www.barthet-bio.fr



©Isabelle Souriment – Marianne Dutoit (Chambre d'Agriculture du Gers) avec Corinne et André Barthet (Barthet Bio)

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 ESTRADÉ : 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, ensachage (La Romieu)
- **VARIETTE** – Anne DUBARRY : Conserves fines de légumes, légumineuses, céréales et fruits de variétés anciennes (Gimont)



©Isabelle Souriment

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 (CER France Gascoigne Occitanie, Cabinet Gimbert, Cabinet Signatures)
- Un chéquier conseils d'une valeur de 1000 € pour le lauréat circuits courts offert par le Crédit Agricole Pyrénées Gascoigne

- Un chéquier conseils d'une valeur de 1000 € pour les lauréats agriculteurs par la Chambre d'Agriculture du Gers
- 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 2021 (Source Agence Bio) :

- Un marché de 13,27 milliards d'euros de chiffre d'affaires (-1,3% par rapport à 2020)
- 6,6 % de la consommation alimentaire des ménages est consacrée aux produits bio
- En France, le secteur bio a doublé en 5 ans et figure parmi les premiers producteurs et marchés européen
- Le secteur du bio génère 200 000 emplois dans les territoires
- 9 Français sur 10 déclarent avoir consommé des produits biologiques, 15% des français consomment bio tous les jours
- Le bio continue de recruter de nouveaux consommateurs en 2021 (11% en 2021 contre 15% en 2020)

La Bio dans le Gers en 2021 (Source Agence Bio) :

- 1971 exploitations (premier rang national) +44% vs 2018
- 116 561 ha en bio ou en conversion (premier rang national) +32% vs 2018
- Une centaine de transformateurs dont des leaders nationaux (Ethiquable, Nataïs,...)

Partenaires :



Contact et infos :

Marine BRUNEEL

Tel : 07 63 15 93 71

Email : m.bruneel@gersdeveloppement.fr

Site du concours : www.concours-bio.fr