

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

20 décembre 2023




## Trophées BIOrigine Gers 20 décembre 2023



# BIORIGINE GERS

CONTACT PRESSE

06.59.74.32.23 

[u.chofflet@gersdeveloppement.fr](mailto:u.chofflet@gersdeveloppement.fr) 



BIORIGINE  
GERS

## La 3e édition du Concours BIORigine Gers consacre l'excellence bio au féminin "Variette" (1er Prix) et "Les Petites Louches" (2nd Prix)

Célébration du BIO et du local, la remise de Prix de la 3e édition du Concours BIORigine Gers a consacré plus que jamais 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. Ces profils montants mettent en lumière les multiples visages de l'excellence BIO gersoise, de même que sa féminisation. Et pour cause, 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. **Anne Dubarry, lauréate du 1er Prix pour VARIETTE**, conserves et sachets de légumineuses sèches issues de variétés anciennes et le duo **Marianne Matteidi & Margaux Flament, créatrices de yaourts à la verveine pour LES PETITES LOUCHES (2nd Prix)** ont ainsi été officiellement intronisées "Ambassadrices du BIO Gersoises". Cet engouement pour le bio local a gagné les apprentis de l'Ecole des Métiers du Gers mis au défi d'élaborer des mets exclusivement cuisinés à partir de matières premières biologiques produites en circuit très court. « Dans le Gers, on s'alimente pas, on se régale ! » a souligné **Muriel Abadie, Présidente de Gers Développement**, en leur remettant la distinction honorifique « Le Gers avec plaisir » visant à saluer leur prouesse culinaire à impact positif. De la qualité des projets primés à celle du buffet, tout racontait hier, au coeur de l'écrin de nature du Domaine de Boulouch (Lectoure), l'attachement de Gers Développement à la filière BIO. En étant résolument tournée vers l'avenir et les enjeux de transition agroenvironnementale, cette filière doit pouvoir s'appuyer sur les collectivités et la restauration collective pour cultiver le plaisir et l'exigence, en un mot : l'excellence BIO made in Gers.





BIORIGINE  
GERS

## 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% gersoises", 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.

Pour 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.



Variette, 1er Prix BIORIGINE GERS



les Petites Louches, 2nd Prix BIORIGINE GERS





**BIORIGINE**  
GERS

## La 3e édition du Concours BIORigine en bref

Ce concours est ouvert à toutes les entreprises qui utilisent des ingrédients bios et gersois dans leur processus de transformation.

### > les 10 finalistes

Variette (conserves végétales) 1er Prix, Les Petites Louches (fromagerie bio) 2nd Prix, Gers Boeuf (découpe de viande), Scraps Gourmet (alimentation animale), La Mousquere (porc noir et safran), Les Plantes Buissonnières (vin apéritif à base de plantes), Monplaisir (pâtes bio), l'Atelier de Narouques (panification & pâtisseries), l'Atelier des huiles (huilerie bio), la Ferme du Rigoulet (confitures bio), Maison Ducauze (chocolatier).

### > le jury

Il est composé de Marie Bères (Crédit Agricole), Jean-Marie Brunel (Ecole des métiers du Gers), Perrine Crochet (Chambre des métiers et de l'artisanat), Cathy Daste Leplus (Conseil départemental du Gers), Stéphanie Bonnard (Lycée Beaulieu-Lavacant), Philip Everlet (Chambre d'Agriculture du Gers, Laurence Gravey Ad'Occ Région Occitanie), Laure Laccourt (CCI du Gers), Michel Lagache (CERFrance), Xavier Lignac (Banque Populaire Occitanie), Yann Paide (Sygnatures), Olivier Sanch (KissKissBankBank), Jean-Philippe Weber (Val de Gascogne).

### > les dotations

1er Prix

- 2 500 € en numéraire (Gers Développement)
- 1 chéquier conseil d'une valeur de 1000 € (Crédit Agricole Pyrénées Gascogne)

1er Prix & 2nd Prix

- 1 500€ en prestations de conseil (CER France Gascogne Occitanie, Gimbert, Sygnatures Gers)
- 1 journée d'utilisation de la halle technique du Lycée Beaulieu Lavacant
- 1 abonnement « annuaire + web-magazine » à la plateforme Ingrebio.fr et un crédit conseil pour une valeur totale de 1 000€
- 1 emplacement au salon Interbio Occitanie
- 1 accompagnement individuel VIP + 1 formation collective au campagne de financement participatif (KissKissBankBank)
- 1 vidéo de présentation (Gers Développement)





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

Dans une logique de circuit court dont on connaît les impacts positifs pour les professionnels comme pour les consommateurs, les apprentis de l'École 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'École des Métiers ont travaillé pendant 3 mois sous la houlette du Chef cuisinier Jean-Marie Brunel à la recherche de plaisirs gustatifs locavores : 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 hier soir aux formateurs et apprentis du Pôle alimentation de l'École de Métiers du Gers.



Les équipes de formateurs et apprentis du pôle formation de l'École des Métiers du Gers reçoivent la distinction honorifique "Le Gers Avec Plaisir"