



Organisé par : Sous le parrainage de :



Communiqué de presse  
SIA Paris Expo, 26 février 2024

## Concours National de la Création Agroalimentaire Biologique (11<sup>e</sup> édition)

### La nutrition au cœur des projets BIO récompensés sur le Salon de l'Agriculture

**1er Prix** : « Etika Spirulina », spiruline fraîche produite en ferme urbaine

**2nd Prix & Prix Coup de coeur Etudiants** : « La Marmotte Gourmande », biscuits sans allergènes

Apporter des solutions durables en phase avec les exigences croissantes des consommateurs tout en s'appuyant sur les modèles agricoles émergents, c'est le pari des lauréats de la 11<sup>e</sup> édition du Concours National de la Création Agroalimentaire Biologique. Pour "Etika Spirulina" (1er Prix), l'innovation consiste à commercialiser de la spiruline fraîche produite sur une ferme urbaine implantée à Villeneuve d'Ascq (59). "La Marmotte Gourmande" (2nd Prix et Prix Coup de coeur Etudiants) fabrique quant à elle des biscuits sucrés sans allergènes majeurs répondant à un profil montant de consommateurs contraints par les allergies alimentaires. Comme Gers Développement, fondateur du concours et Ecocert France, son parrain historique, ces jeunes pousses misent sur l'innovation afin de promouvoir un modèle d'alimentation plus durable, ancré dans les tendances de consommation et connecté aux enjeux de transition agroécologique. A travers ce concours, Gers Développement entend valoriser la capacité du marché de l'alimentation biologique à faire un pas de côté pour se positionner en chef de file de cette transition. C'est en portant très haut ces valeurs que les deux lauréats se partageront 30 000€ de dotations en numéraire et prestations. Récompensés sur le stand du Conseil Départemental du Gers, ils ont été par la suite accueillis sur le stand de l'Agence Bio pour présenter leurs innovations.



*Photo Remise (de gauche à droite) : Nancy Faure (Interbio Occitanie), Thierry Stoedzel (Ecocert France), David Taupiac (Député du Gers), Muriel Abadie (Présidente Gers Développement), Claire Brunaud (La Marmotte Gourmande 2nd Prix), Xavier Delannoy (Etika Spirulina 1er Prix), Philippe Dupouy (Président Conseil Départemental du Gers), Léa Lesurf (Circuits Bio), Ulrich Chofflet (Gers Développement), Vincent Labart (EPLFPA-Auch-Beaulieu-Lavacant), Olivier Sanch (Kiss Kiss Bank Bank), Gaëlle Frémont (Ingrébio) // Photo Lauréats : Claire Brunaud (La Marmotte Gourmande 2nd Prix & Prix Coup de coeur Etudiants), Xavier Delannoy (Etika Spirulina 1er Prix)*

### Des projets alternatifs à la ferme comme dans l'assiette

Les lauréats de la 11<sup>e</sup> édition du Concours National de la Création Agroalimentaire Biologique sont allés puiser dans les modèles alternatifs pour ouvrir de nouvelles voies en matière d'alimentation durable. Xavier Delannoy, fondateur d'Etika Spirulina, a gardé de ses missions humanitaires aux Philippines la conviction que la spiruline pouvait répondre à certains défis de l'alimentation durable. Son audace consiste à implanter la production de la micro-algue au sein d'une ferme urbaine implantée dans la métropole lilloise (59). Il entend ainsi produire une spiruline fermière, pour la première fois disponible fraîche ou surgelée afin de préserver les atouts nutritionnels de ce super-aliment. Pour Claire Brunaud, fondatrice de "La Marmotte Gourmande" le défi consistait à faire rimer sans allergènes avec alimentation durable. C'est le pari gagné par sa biscuiterie artisanale qui commercialise déjà 8 cookies sans allergènes majeurs - gluten, oeuf, lait, fruits à coque, soja, arachide - déclinés en recettes gourmandes. Passionnée de pâtisserie et experte en R&D, la lauréate du 2nd Prix a également raflé le prix "Coup de coeur Etudiants".



Xavier Delannoy,  
fondateur d'Etika Spirulina, **1er Prix**



Claire Brunaud  
fondatrice de "La Marmotte Gourmande"  
**2nd Prix et Prix Coup de coeur Etudiant**

### Un parrain prestigieux, des partenaires engagés & 30 000 € de dotations

Créé en 2012 par Gers Développement, le Concours National de la Création Agroalimentaire Biologique incarne les ambitions de l'agence de développement économique du Gers en matière d'alimentation durable. 1er département français BIO avec 25% de sa SAU, le territoire entend constituer un maillage d'acteurs et de territoires favorables à la transition du modèle agricole et agroalimentaire. Soutenu dans ses ambitions par l'organisme de certification ECOCERT, leader mondial de la certification Bio et parrain du Concours, Gers Développement a rallié à sa cause des partenaires engagés : Aventure BIO, CTCPA, Ingrébio, Crédit Agricole

Pyrénées Gascogne, Conseil Départemental du Gers, CCI du Gers, Studio NP, Yes We BIO, Circuits BIO, Interbio Occitanie et Kiss Kiss Bank Bank. Accueilli pour la seconde année consécutive sur le stand du Conseil Départemental du Gers, Gers Développement a remis aux lauréats une dotation financière de 5 000€ (1er Prix) et 2 500€ (2nd Prix). Ils bénéficieront en outre d'un accompagnement commercial et technologique individualisé valorisé à 22 500 € via les partenaires du concours : campagne publicitaire (Circuits BIO), prestations de conseil technologique (CTCPA), accompagnement en sourcing (Ingrébio), en stratégie de communication (Yes We BIO) et d'entreprise (Kiss Kiss Bank Bank).

## Les 10 finalistes de la 11e édition

- Etika Spirulina, spiruline issue de fermes urbaines - **1er Prix**
- La Marmotte Gourmande, biscuiterie artisanale sans allergènes majeurs - **2nd Prix & Prix Coup de coeur Etudiants**
- BIBO, boissons à base de céréales biosourcées et torréfiées
- Le Beau Geste, Biscuiterie solidaire
- BLOOM, céréales petits-déjeuners pour enfants
- Bon Dimanche, produits laitiers s'appuyant sur un réseau de micro-laiteries
- Garriguettes, infusions à destination des futures mamans
- Maison Lipopette, sauces soja
- Deshydrata, biscuits salés à partir de graines germées déshydratées
- Ipsago, biscuits à partir de réemploi de co-produits

### Contact Presse

Isabelle Barèges Tél : 06 13 07 47 97

Mail : [i.bareges@yes-we-bio.com](mailto:i.bareges@yes-we-bio.com)

### Information Presse

Gers Développement

Ulrich Chofflet Tél : 06 59 74 32 23

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

Avec le soutien de :

