

LE BIO « MADE IN OCCITANIE » RAFLE LA MISE EN DIRECT DU SIA !

10E ÉDITION - CONCOURS NATIONAL DE LA CRÉATION AGROALIMENTAIRE BIOLOGIQUE

PUBLIÉ LE 28 FÉVRIER 2023



De gauche à droite : Nicolas Estrade (2nd prix, Granolets), Maia Lainé (Mamilafé), François Isambert (1er prix, La Truitelle), Fabien Candelon (Prix Coup de coeur Etudiants, L'Etuverie), Marc de Nale (CFA Agricole du Gers), Muriel Abadie (présidente Gers Développement), Philippe Dupouy (président Conseil départemental du Gers), Olivier Sanch (Kiss Kiss Bank Bank), Antoine Lemaire (Biolinéaires), Carla Lucet (CTCPA), Isabelle Barèges (Agence Yes WE BIOà), Gaëlle Frémont (Ingrébio), Antoine De Cambiaire (BPI FRANCE), Marine Bruneel (Gers Développement), Michel Reynaud (Ecocert) Crédits : ©Gers Développement - ULRICH CHOFFLET

Pour la première fois de son histoire, la remise des Prix de la 10e édition du Concours National de la Création Agroalimentaire Biologique s'est tenue sur le Salon International de l'Agriculture lundi 27 février. Un signal fort adressé par Gers Développement, le fondateur du concours et Ecocert France, son parrain historique, pour encourager la filière agroalimentaire bio à s'impliquer au plus près des agriculteurs bio français. A travers leurs innovations, les 10 finalistes ont eux aussi démontré leur volonté de répondre aux enjeux du secteur : créer ou dynamiser les filières bio françaises, aider les producteurs à s'adapter au changement climatique ou valoriser des productions biologiques locales. **3 lauréats animés par la volonté de valoriser des productions biologiques locales**

Les lauréats de cette édition anniversaire témoignent de la même volonté de soutenir une filière locale. « La Truitelle » (1er Prix), implantée dans l'Aude valorise les co-produits issus de la pêche locale et offre une alternative à la consommation d'espèces marines menacées par la surpêche. A partir de petites truites de montagne des Pyrénées labellisées bio, la jeune entreprise élabore des conserves haut de gamme. « Granolets » (2nd Prix) valorise les céréales produites sur une ferme collective (épeautre, avoine, soja) en boissons végétales fermières. A l'inverse des boissons industrielles, Granolets s'appuie sur un process exigeant sans enzymes de synthèse. Enfin « L'Etuverie » (Prix Coup de coeur Etudiant), également implantée dans le Gers, transforme l'ail frais de Lomagne, issu d'exploitations familiales, en spécialités culinaires à base d'ail noir (tête entière, gousses, pâte d'ail noir, moutarde à l'ail noir...). **Un concours tourné vers demain avec la création d'un « Prix Coup de coeur Etudiants »** A travers ce nouveau prix, Gers Développement et Ecocert témoignent de leur volonté d'associer les consom'acteurs de demain. Il a été décerné cette année par les étudiants en BTS Sciences et Technologies des Aliments du Lycée Agricole de Beaulieu-Lavacant et du CFA agricole (Gers).

PC

Publié dans [Gers](#) Thématiques : [Actualités](#), [Département](#)

À LA UNE

MIRANDE

Bons résultats des pétanqueurs,...
🕒 28 mars 2023 à 22h35

EAUZE

Une célébration de Pâques...
🕒 28 mars 2023 à 21h13

GAZAUPOUY

Le dernier concours de...
🕒 28 mars 2023 à 21h04

ACTUALITÉS

La Fondation du Patrimoine...
🕒 28 mars 2023 à 21h03

LIRE L'ÉDITION PAPIER EN PDF !



🔔 Alerte info

📄 Petites annonces

DIVERS

DIVERS

