

## Création agroalimentaire biologique : l'Occitanie grand vainqueur

La Truitelle audoise décroche le premier prix de cette dixième édition du Concours national, suivie par les boissons végétales gersoises de Granolèts, tandis que l'ail noir de l'Étuverie se voit sacré Coup de cœur Étudiants.



Sur le podium cette année, la Truitelle, l'Étuverie et Granolèts

Gers Développement

**C'est sur le Salon International de l'Agriculture qui se déroule à Paris en ce moment que la remise des prix de ce concours a eu lieu pour la première fois de son histoire.**

Créé en 2012 par Gers Développement, et son parrain historique Ecocert France, leader mondial de la certification Bio, le concours a réuni cette année dix finalistes venus de l'Hexagone et d'Outre-mer.

Et chacun a su faire preuve de volonté en répondant aux enjeux du secteur : créer ou dynamiser les filières bio françaises, aider les producteurs à s'adapter au changement climatique ou encore valoriser des productions biologiques locales.

Les trois lauréats de cette édition anniversaire ont réussi à relever ce dernier défi, et recevront une dotation globale de 30 000 € en numéraire et prestations, à se partager. La conserverie de petites truites de montagne, qui constitue une alternative à la surpêche des poissons traditionnellement utilisés en conserverie (sardine, maquereau, thon...) en Haute-vallée de l'Aude, a décroché le 1er prix.

Le Gers s'impose en obtenant la 2e place pour Granolèts, les boissons végétales fermières de François Bedoussac et Nicolas Estrade, à Montégut, qui ont mis au point un procédé de fabrication original, utilisant les propriétés naturelles des céréales germées, ne nécessitant ni additif, ni aide technologique.



Nicolas Estrade, des Arbolèts

*Gers Développement*

L'Étuverie et son incontournable ail noir bio de Nicolas Ricau et Fabien Candelon a quant à elle reçu le Prix Coup de cœur Étudiants, destiné à associer les consom'acteurs de demain. Ce



nouveau prix porte sur le caractère innovant du produit, sa qualité, son impact RSE et son potentiel sur le marché en étant un laboratoire d'idées inspirant pour les professionnels de l'agroalimentaire 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 du Gers.



L'Étuverie, prix Coup de Coeur Étudiants

*Isabelle Souriment*



