

**INNOVATION / Le concours BLOrorigine Gers récompense les entreprises agricoles et agroalimentaires utilisant des matières premières biologiques d'origine gersoise. Il a pour objectif de promouvoir le Gers comme territoire pilote en matière de production et transformation de produits biologiques.**

## L'Étuverie et Barthet Bio, les deux lauréats du concours BLOrorigine Gers

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.

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 lauréats a été dévoilé lors de la remise de prix. Elle a eu lieu 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. 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 produits haut

de gamme et fabriqués dans le Gers sont commercialisés partout en France, exportés à l'international et utilisés par des chefs étoilés.

### 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 engagé 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. Les champs côtoient des hectares de noyers biologiques plantés en agroforesterie avec des haies paysagères et une trentaine de ruches.

### Les autres candidats de l'édition 2021-2022

**BIOBIORICO** – Quentin Soules & David Poques : marque d'alimentation, hygiène et bien-être animal exclusivement



De gauche à droite : Gille Miejaville, Patrick Balança, Corinne et André Barthet

(Crédit photo ©isasouri)

commercialisée en magasins bio (Mirande).

**GRANOLETS** – François Bédoussac & Nicolas Estrade : 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).

**VARIÉTÉ** – Anne Dubarry : conserves fines de légumes, légumineuses, céréales et fruits de variétés anciennes (Gimont).