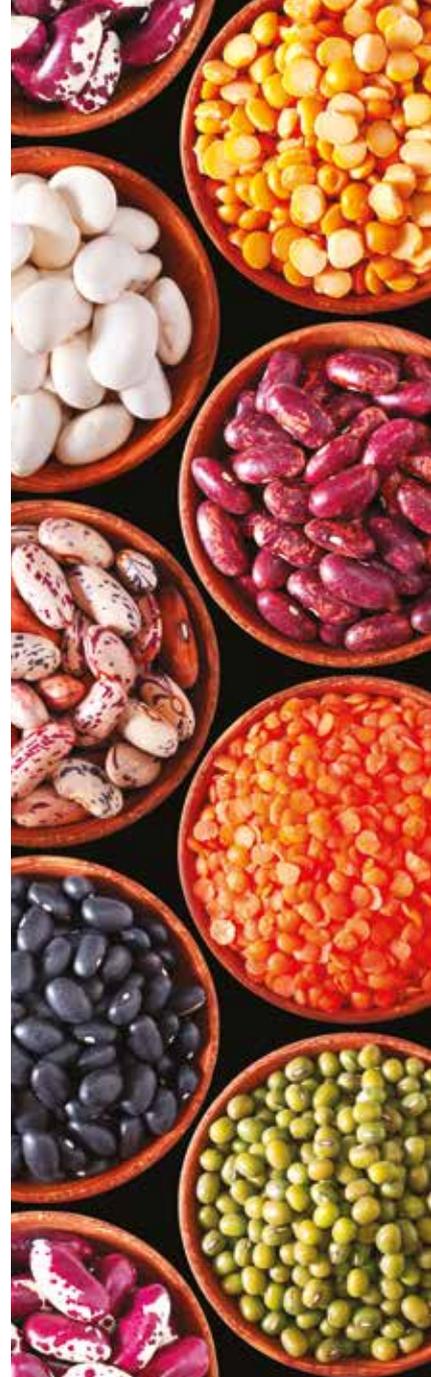




LE GERS

BIO &

ENGAGÉ



LE BIO COMME ON L'AIME.

LE GERS, BIO ET ENGAGÉ

Territoire pionnier et leader en agriculture biologique, le Gers s'engage résolument pour une alimentation de qualité, savoureuse, saine et respectueuse de l'environnement. En alliant productions traditionnelles et entreprises agroalimentaires innovantes, **le Gers continue à être un véritable précurseur pour la bio de demain** et répond aux nouvelles attentes des consommateurs. Face à ces évolutions, ce territoire, bercé par la bio depuis plus de quarante ans, n'a de cesse de se réinventer et de s'adapter.

En phase avec les nouveaux modes alimentaires, valorisant le bien manger, les produits bio issus de filières courtes et locales, le Gers est un territoire pilote dans les nouvelles manières de consommer. Pionnier dans les produits « sans gluten », il est aujourd'hui également novateur dans le raw food, produits bruts et peu cuits, ou encore la production de légumes lactofermentés.

Engagé et respectueux de l'environnement, le Gers soutient également l'agroforesterie pour améliorer la valorisation des ressources naturelles, favoriser la biodiversité et lutter contre le changement climatique.

Le Gers tire son épingle du jeu dans la production de légumineuses, qui prennent de plus en plus de place dans l'alimentation des Français. **Leader en productions biologiques végétales**, il est un territoire pilote en matière de mutation agricole avec une culture du soja dédiée principalement à l'alimentation humaine.

Le Gers sait se diversifier et est aussi **précurseur dans les compléments alimentaires naturels végétaux**, que sont l'aromathérapie et la phytothérapie.

Grâce à cette forte culture de l'innovation portée par ses entreprises, **le Gers rayonne au national et à l'international** et sa filière agroalimentaire biologique bénéficie d'une excellente image de qualité.

1^{er} département bio de France
(70 000 ha de SAU dont 30 000 ha de céréales)

1^{er} place régionale pour les légumineuses
dont **80%** en bio

1^{ère} place régionale en nombre d'exploitations biologiques

1170 en 2016

Plus gros site de collecte de céréales et légumes secs biologiques de France

Une centaine de transformateurs bio pour environ **500** emplois directs

5 AOC **4 labels rouge** **2 IGP**

LE GERS, TERRITOIRE À TAILLE HUMAINE

Terre de rugby et de convivialité, le Gers sait jouer collectif.

Véritables valeurs ajoutées du territoire, les relations humaines sont au cœur des valeurs entrepreneuriales de la filière agroalimentaire biologique du Gers. Que ce soit pour trouver des fournisseurs, commercialiser leurs produits ou échanger sur leurs pratiques, les acteurs bénéficient d'un

environnement favorable pour initier des synergies et développer leurs activités.

L'accompagnement des entreprises est facilité pour que producteurs et transformateurs soient mis en réseau, afin de travailler ensemble au bon développement de leurs projets. L'une des forces du territoire est sa capacité à fédérer les différents acteurs de la filière autour d'objectifs

communs, pour la mise en place de produits et services novateurs.

Cette mobilisation permet ainsi une rapidité et une fluidité propices à l'activité des entreprises et donc à leur développement économique.

La filière représente aujourd'hui près de 500 emplois et une centaine d'acteurs, du petit transformateur à la ferme jusqu'à l'industriel.



VERGERS DE GASCOGNE / CAP BIO ET LABORATOIRE ALTHO, UNE SYNERGIE RÉUSSIE

Vergers de Gascogne / CAP BIO – conserverie de fruits et légumes de luxe, bio et conventionnels – et le laboratoire Altho – spécialiste en aromathérapie et phytothérapie – ont développé ensemble une gamme de quatre recettes de soupes bio « santé-détox ». Ces produits novateurs sont le fruit de la mise en commun de leur cœur de métier respectif : les légumes bio récoltés à maturité et cuisinés pour Vergers de Gascogne et les huiles essentielles pour le laboratoire Altho.

BIO PAR CŒUR JOUE LA CARTE DU LOCAL

Rachetée en 2010 par le groupe familial français Léa Nature, Bio par Cœur fabrique et commercialise des produits traiteurs biologiques innovants. L'entreprise a créé une trentaine d'emplois dans l'usine de Seissan où est fabriquée depuis 2015 la gamme sans gluten. Bio par Cœur travaille en étroite collaboration avec des agriculteurs du Gers : les œufs proviennent d'un éleveur voisin et la farine, issue de production locale, est achetée auprès de Gers Farine.

ETHIQUABLE S'INVESTIT AUPRÈS DES PRODUCTEURS

Autre exemple de succès, la démarche équitable et bio mise en place depuis 2011 par Ethiquable – entreprise coopérative de commerce équitable engagée et solidaire – pour les producteurs français, autour de la charte *Paysans d'ici*. L'entreprise est impliquée auprès des producteurs français au travers d'une démarche adaptée du commerce équitable Nord/Sud. La gamme *Paysans d'ici* se compose de 31 produits réalisés avec 11 organisations françaises de producteurs.

En l'absence d'un cahier des charges public, Ethiquable s'appuie sur une charte élaborée en interne. *Paysans d'ici* comprend 24 critères articulés autour de l'agriculture paysanne et du commerce équitable. En moyenne, 49,8% du prix d'un produit *Paysans d'ici* revient au groupement de producteurs.

Démarche unique en France, le label TABLES DU GERS réunit 33 restaurateurs qui s'engagent sur des approvisionnements locaux, frais et de saison auprès de 75 producteurs gersois.

LE GERS, ENGAGÉ POUR LE CLIMAT

Le Gers, territoire durable et responsable, est l'un des rares départements à bénéficier du **label Territoire à Energie Positive pour la Croissance Verte**.

Avec ce label, le Gers se mobilise autour du projet « Gers Croissance Verte » pour fédérer et accompagner les initiatives favorisant la transition écologique et énergétique sur son territoire. Il s'est notamment engagé à doubler la part des énergies

renouvelables d'ici 2021 et à réduire la consommation d'énergie pour tous les bâtiments publics.

Depuis 2005, le département est également impliqué dans une politique volontariste pour le développement durable.

Avec la mise en place de deux programmes **Agenda 21** successifs, le Gers continue de se mobiliser afin d'innover pour la qualité environnementale de demain.

Le département soutient aussi **l'agroforesterie**, en partenariat avec les entreprises du secteur, ainsi que **la filière bio** sous la forme d'aides à la conversion et à la consommation de produits bio et locaux dans les cantines.

Les entreprises du Gers nourrissent des valeurs fortes autour de l'environnement et mettent en place des initiatives pour sa protection et son respect.



ECOCERT, ENGAGÉ AU SERVICE DE L'ENVIRONNEMENT

Le Groupe Ecocert, implanté à l'Isle Jourdain, est le leader mondial de la certification en agriculture biologique et cosmétique biologique. Il est engagé depuis plus de vingt-cinq ans pour le développement de l'agriculture biologique en France et dans le monde. Ecocert met ses compétences techniques au service de l'environnement, et encourage les acteurs économiques à adopter des pratiques responsables en leur proposant des référentiels environnementaux reconnus et exigeants ainsi que des prestations de conseil et de formation sur les thématiques environnementales.

La création d'une filiale dédiée, **Ecocert Environnement** témoigne de son implication. Elle se mobilise pour la valorisation et la certification des engagements environnementaux (biodiversité, changement climatique, gestion durable des forêts...) et sociétaux (commerce équitable, RSE, qualité et sécurité des aliments, local...) des acteurs du territoire, répondant ainsi aux enjeux de transparence et de confiance vis-à-vis des consommateurs.

ARBRE & PAYSAGE 32, PIONNIÈRE DANS L'AGROFORESTERIE

L'association **Arbre & Paysage 32**, créée par des agriculteurs, se consacre depuis 1990 à la promotion de l'arbre de pays et du paysage dans le département du Gers.

Organisation pionnière dans l'agroforesterie, elle nourrit différents projets, dont Agr'Eau, qui vise à évaluer à l'échelle locale le potentiel de développement de végétation spontanée, ses circuits de valorisation, son acceptabilité, ses leviers de mise en œuvre et les besoins techniques.

L'association est agréée pour la protection de la nature et de l'environnement ainsi que pour l'éducation populaire. Elle conduit également des activités de recherche et propose des formations à destination des agriculteurs et organismes socioprofessionnels



LE GERS, LEADER DANS LE VÉGÉTAL

DES LENTILLES AU PAYS DU CANARD !

Plus généralement connu pour ses canards et ses champs de tournesol, le Gers se spécialise également dans la production agroalimentaire biologique hors animale et plus précisément, les légumineuses.

Leader national en légumes secs et soja bio, il se positionne ainsi comme un

territoire pilote en matière de protéines végétales en phase avec les nouvelles tendances alimentaires.

Le Gers est aussi l'un des **berceaux historiques de la phytothérapie**.

Considéré comme l'un des précurseurs de la phytothérapie, Maurice Mességué, est en effet originaire de Fleurance, où sont encore implantés les

laboratoires portant son nom ainsi que l'entreprise Fleurance Nature.

Cette filière est aujourd'hui en fort développement avec une progression des cultures de PPAM (plantes à parfum, aromatiques et médicinales) et l'implantation de jeunes sociétés innovantes sur ce secteur, telles que le laboratoire Altho.

QUALISOL, RÉFÉRENCE DANS LE VÉGÉTAL BIO

Très impliquée dans l'agriculture biologique (1150 ha dont 30% de la surface totale), la coopérative agricole Qualisol, consacre une grande partie de son activité à la collecte et à la production bio. La coopérative mise sur toutes les légumineuses, à savoir diverses sortes de lentilles, de pois chiches ou encore d'haricots secs.

Référence dans le secteur, avec deux silos dédiés, dont celui de Monfort, l'un des plus gros silos de stockage bio européen, la coopérative porte ses capacités de stockage à 33 000 tonnes. Qualisol se développe et diversifie en proposant les produits Monbio (farines, graines, légumes secs, plats préparés) distribués dans les magasins spécialisés bio. La coopérative s'ouvre à la grande distribution avec le développement de la marque Instants Nature.

Aujourd'hui, le Bio pour Qualisol, c'est 10 000 hectares de Surface Agricole Utile, soit 24% de sa surface totale.

BIOGASCOGNE, EXPLOITATION CÉRÉALIÈRE EXIGEANTE

Créée par deux agriculteurs, la société BioGascogne produit sur 1600 hectares exclusivement dédiés à l'agriculture biologique, des légumes secs, des lentilles vertes, mais aussi graines de soja.

« Nous nous positionnons sur des produits de l'agriculture biodynamique certifiée avec une exploitation qui y est spécialement dédiée. Dans ce cadre BioGascogne est l'une des premières exploitations céréalière importante à avoir obtenu le label Demeter qui implique des procédés de culture extrêmement exigeants. Cette activité nous permet d'exporter notre matière première en Allemagne et en Suisse. »



LE GERS, TERRITOIRE D'INNOVATION

L'innovation n'est pas réservée aux start-up et à la haute technologie !

Le Gers cultive l'innovation dans sa filière agroalimentaire biologique et les plus belles réussites de ses entreprises en résultent.

Le sachet de pop-corn microondables de Nataïs, la pizza sans gluten de BC Bio, la pêche pelée en conserve des Vergers de Gascogne sont quelques exemples qui démontrent que des petites et moyennes entreprises peuvent s'imposer sur un marché grâce à l'innovation.

Au cœur des initiatives de développement dans la filière de l'agriculture biologique, le Gers appuie ses entreprises dans leur activité de recherche et développement, notamment grâce à l'activité du CRITT et du CTCPA.



NATAÏS, LE PARI DE L'INNOVATION

Leader européen de la fabrication et du conditionnement de popcorn, Nataïs a été la première entreprise en Europe à tenter au début des années 90 une production de maïs à éclater, dans un marché jusqu'alors exclusivement occupé par les États-Unis.

« Nataïs est la preuve d'une association réussie entre une solide tradition agricole et une volonté permanente d'innover dans tous les domaines. Notre développement est international mais nos valeurs sont locales.

Pour nous l'innovation est primordiale, dans un marché tendu et en développement constant. Ainsi, nous travaillons sans cesse à de nouveaux concepts. »

CRITT-CTCPA, ENTITÉS INDISPENSABLES À LA RECHERCHE ET AU DÉVELOPPEMENT

Le CRITT (Centre régional d'innovation et de transfert de technologies) d'Auch, associé au CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles), est doté d'une équipe d'experts dédiés qui assure une fonction de conseiller technologique et accompagne le développement des PME.

Spécialisé dans l'agroalimentaire, le CTCPA-CRITT d'Auch assiste les entreprises dans la mise au point de nouveaux produits et processus de fabrication, l'optimisation de la production sur les plans économiques, qualitatifs et environnementaux, et enfin dans la maîtrise du risque sanitaire.

LE GERS, TERREAU FERTILE POUR LES JEUNES POUSSÉS BIO !

Le Gers propose un accompagnement sur-mesure afin d'offrir aux entreprises qui s'y installent le maximum de chances de réussir leur implantation.

Les acteurs de la filière disposent d'un soutien technique avec le CTCPA et stratégique avec l'aide de la CCI et de

Gers Développement. L'agence propose un accompagnement personnalisé et gratuit aux entreprises dans toutes les phases de leurs projets d'implantation et de développement, que ce soit pour la recherche de fournisseurs, sous-traitants, le montage de dossiers de demandes d'aides ou l'ingénierie financière globale des projets. Elle agit également

comme interface entre les investisseurs et les collectivités territoriales pour la recherche de locaux ou de terrains.

La CCI du Gers est également à l'initiative depuis 2012 du seul Concours National dédié aux entreprises agroalimentaires biologiques qui récompense chaque année l'originalité d'un projet d'entreprise ou d'un nouveau produit.



BC BIO, UNE AVENTURE DURABLE AVEC LE GERS

Créée en 2011 par Cyril Baland avec 20 000 € de capital, l'entreprise BC BIO est devenue en moins de 5 ans le leader sur le marché des pizzas biologiques en rayon frais. L'entreprise basée à Auch emploie actuellement une cinquantaine de salariés pour un CA d'environ 5 M€. Cette réussite exceptionnelle est d'abord due au talent et la vision de son dirigeant mais n'aurait pas été possible sans le soutien de la CCI qui a notamment mis à disposition de l'entreprise des locaux clés en main adaptés à ses besoins.



MADemoiselle PHAM, LAURÉATE DU CONCOURS NATIONAL

Première marque de produits vietnamiens bio, Mademoiselle Pham a été distinguée du « Prix Création » au Concours National de la Création Agroalimentaire Bio 2016. C'est l'originalité du projet de l'entreprise qui a été récompensée.

« Ce prix est la reconnaissance de la pertinence de notre projet et un véritable coup de pouce commercial ! Cela nous aide à franchir le pas entre restauration et agroalimentaire avec l'objectif de continuer à partager une double culture à laquelle je suis très attachée. »

Le Concours National de la Création Agroalimentaire Bio s'adresse exclusivement aux créateurs et dirigeants d'entreprises agroalimentaires bio. Tous les ans, ce sont 20 000 € de dotations, de référencements tests, de prestations d'accompagnement.... offerts aux 2 lauréats : un vrai coup de pouce commercial pour les créateurs et PME innovants.
www.concoursbio.gers.cci.fr



ILS ONT CHOISI LE BIO ET LE GERS...



GERS BOEUF,
tradition familiale et viande 100% Gers



BC BIO, fabrication artisanale
de produits traiteurs



NATAÏS, leader européen du pop-corn



TERRA ALTER, plateformes de transformation
de fruits et légumes bio et locaux



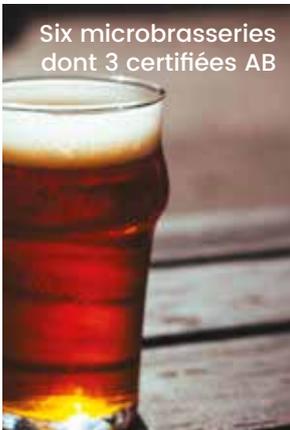
BLEU DE LECTOURE,
à l'origine de la
renaissance du Pastel
en Occitanie



PERLE JAUNE, Villeneuve et Fils – Production
d'œufs coquilles et liquides biologiques



CPB développement propose des produits
innovants à base de graine de Chia



Six microbrasseries
dont 3 certifiées AB



LES SOURCIERS, Première serre hydroponique
et écologique de France dédiée aux
aromatiques (conventionnel)



LA PATELIÈRE,
spécialiste gersois d'aide à la pâtisserie



Les lauréats 2016 du Concours National de la création alimentaire Bio : LA FERME DU HITTON (à gauche) et M^{lle} PHAM (à droite)



V.HERBES spécialiste français de produits lactofermentés frais



LABORATOIRE ALTHO, expert en aromathérapie et en phytothérapie



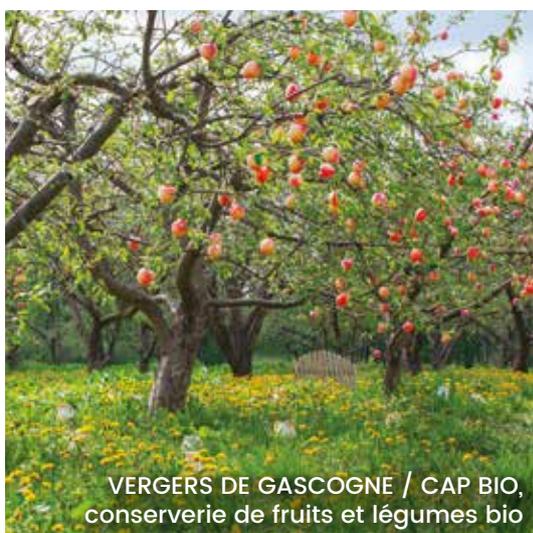
Une forte progression du nombre de viticulteurs certifiés AB



ETHIQUABLE, engagée dans la vente de produits bio issus du commerce équitable



BIO PAR COEUR (Groupe Léa Nature) fabrication de produits traiteurs



VERGERS DE GASCOGNE / CAP BIO, conserverie de fruits et légumes bio



GLOSEK GOURMET, des desserts entre tradition et innovation

POURQUOI LE GERS ?

Une image de qualité

Des productions bio locales abondantes

Des formations en agroalimentaires
Une main d'œuvre qualifiée et un réservoir important de main d'œuvre saisonnière

Une forte culture de l'innovation et des laboratoires et prestataires technologiques spécialisés en agroalimentaire

Des hôtels d'entreprises clé en main et des zones d'activités dédiées

Un accompagnement sur-mesure

Des entreprises de référence et des productions diversifiées et de qualité

GERS Développement

Innoparc
Zone de l'Hippodrome
6 rue Roger Salengro
32000 AUCH

www.gersdeveloppement.fr

CONTACT

François BEDOUSSAC
06 33 88 58 76
f.bedoussac@gersdeveloppement.fr