



GERS DÉVELOPPEMENT

L'AGENCE
DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE
DU GERS

**Communiqué de presse
Auch, septembre 2016**

Le Gers bio et sans gluten !

En 2016, le département du Gers garde sa place de leader en matière d'agriculture et d'agroalimentaire biologique. Symbole du bien vivre, territoire accueillant, il offre des conditions optimales pour la création et le développement d'entreprises de transformation de produits agroalimentaires biologiques, il est aussi un **véritable pionnier dans la production de produits « 100% sans gluten »**. De nombreuses sociétés gersoises comme **BPC Kambio** (Seissan), **BC Bio** (Auch) ou **Biogascogne** (Lagraulet) se sont spécialisées dans ce secteur de niche, plébiscité désormais par de nombreux consommateurs qui souhaitent consommer autrement. Cette dynamique en faveur du bio a pu se créer grâce à ces hommes et femmes qui œuvrent chaque jour en sa faveur : les agriculteurs, les entrepreneurs et les institutionnels... Leur investissement et leurs convictions permettent le développement de cette filière créatrice de croissance et d'emploi. Le Gers rayonne également au niveau national et international avec le **Groupe Ecocert** (siège à L'Isle Jourdain), le leader mondial de la certification des produits issus de l'agriculture biologique et **Nataïs**, le spécialiste européen du maïs à popcorn (Bézéril).

De nombreuses entreprises engagées pour le bio sur le territoire gersois

Devenu un nouvel eldorado du secteur aéronautique, le Gers se distingue aussi par sa position de pionnier de l'agriculture et de l'agroalimentaire biologique. Sa surface totale en Bio (60 000 ha) le place en première position des départements français. Il est le premier département producteur de céréales bio avec 30 000 ha de surface. Il regroupe 1075 exploitations biologiques, et compte 140 installations et conversions en 2016.

De nombreuses entreprises spécialisées dans le bio et le sans gluten ont choisi le Gers pour s'implanter et faire prospérer leur activité :

BPC Kambio : du bio et du « sans gluten » dans l'assiette



BPC Kambio fabrique exclusivement des produits agroalimentaires biologiques. Le siège de la société se trouve à Seissan dans le Gers avec un second établissement en Rhône-Alpes. L'entreprise dont le chiffre d'affaires s'élève à 12 millions d'euros et regroupe 60 collaborateurs, propose une large gamme traiteur allant des salades, pizzas, quiches, nems aux plats cuisinés. « *Nous employons le plus possible de matière première (légumes, fruits...), issue de la production locale ou des départements voisins. Notre volonté est de travailler au plus près des producteurs. Nos produits frais sont 100 % certifiés AB. Nous exportons en Belgique et en Suisse. Notre gamme est disponible chez les distributeurs de produits biologiques. Depuis mai 2016, BPC Kambio s'est positionnée sur le marché du sans gluten avec des plats traiteurs tels que des bouchées de riz, des salades, des pizzas... Notre volonté est de proposer des produits frais et authentiques qui répondent aux besoins des consommateurs* », indique Frédéric Vignolet, Directeur Général chez BPC Kambio.

Les pizzas bio sans gluten de la société gersoise BC Bio



BC Bio a été créée en 2011 par Cyril et Karine Baland, il est chef cuisinier, elle œuvre à ses côtés. L'entreprise est implantée à l'AgroParc de la CCI du Gers à Auch dans un atelier de 1200m², dans lequel sont installés des équipements modernes permettant de réaliser des fabrications artisanales de produits traiteurs bio. BC Bio fabrique, conditionne et commercialise une gamme de préparations traiteurs certifiée AB sous la marque « Les P'tits Chefs du Bio », avec trois produits

déclinés en 21 références : des pizzas, des nems et des quiches. Tous les ingrédients utilisés sont 100 % biologiques, frais et de saison. En avril 2016, BC Bio a sorti sa toute première gamme sans gluten : des pizzas cuites au feu de bois, sans gluten, sans lactose ni graisse animale et végétal pour plusieurs recettes. BC Bio achète majoritairement sa matière première auprès des producteurs du grand Sud-Ouest. Les produits sont distribués dans les magasins biologiques en France (environ 1500), en Allemagne et en Belgique. BC Bio propose également la marque « Alice et Bio » en grande distribution. Grâce à son approche durable l'entreprise a été lauréate Coup de Cœur du concours Innovation 2016 de Midinnov. « Le sans gluten est un marché en pleine croissance. Il y a une très grande demande et très peu d'offre. Après avoir réussi le lancement de notre gamme sans gluten, nous investissons 2 millions d'euros pour l'agrandissement de nos ateliers CE en passant de 1200 à 2000 m². Nous avons aussi un second atelier à l'AgroParc qui nous permet de fabriquer uniquement des produits traiteur, sans gluten et végétal. Nous prévoyons également à l'horizon 2018/2019 la construction d'une nouvelle usine toujours à Auch, afin de développer d'autres produits végétal. Nous sommes actuellement 60 salariés et allons recruter une vingtaine de personnes dans les 2 ans qui viennent sur des profils de cadres mais également des opérateurs », souligne Cyril Baland, le cofondateur et dirigeant de BC Bio, qui se félicite de son choix du Gers et de l'accompagnement de la CCI et de Gers Développement depuis le début de l'aventure.

La démarche 100% sans gluten de Biogascogne, en biodynamie et en agroforesterie



C'est au cœur du pays d'armagnac, dans le petit village de Lagraulet-du-Gers que se trouve la société Biogascogne. Créée par deux agriculteurs Claude Lacaze et Nicolas Meliet, elle produit des légumes secs, des lentilles vertes, des graines de soja, des graines oléagineuses pour l'huilerie... L'entreprise travaille 1600 hectares exclusivement dédiés à l'agriculture biologique et a également son propre silo de 5000

tonnes de stockage exclusivement dédié au bio sans gluten et géré par le fils des exploitants. Biogascogne contrôle ainsi les différentes étapes de la production et assure une traçabilité complète du champ jusqu'au client final. L'entreprise a la particularité de travailler ses terres en agroforesterie, avec la plantation d'arbres dans les champs cultivés (ce qui permet un apport organique au sol, la résistance aux vents dominants et fournit des refuges aux animaux). L'entreprise a, en outre, créé une filière "zéro gluten" du champ jusqu'à l'expédition de la marchandise afin de garantir aux transformateurs et aux consommateurs des produits toujours plus sûrs. Un cahier des charges rigoureux permet d'exclure toute présence de gluten : exclusion du système agricole des cultures contenant du gluten, un matériel dédié exclusivement au sans gluten et enfin la mise en place d'une période de

transition entre les deux systèmes, biologique vers biologique sans gluten, pour éviter toute contamination croisée. La présence du silo de stockage depuis février 2015, dédié au sans gluten, supprime également les longs transports. *« Fin 2016, nous allons investir dans un moulin sans gluten afin de continuer à nous engager sur ce marché de niche. Nous nous positionnons également 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 »*, explique Nicolas Meliet, dirigeant de Biogascogne.

Un fort réseau de partenaires pour soutenir la filière bio gersoise

De nombreux partenaires sont à l'origine de la saga du bio dans le Gers. Les institutions et organismes tels que la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gers, avec l'agence Gers Développement, le Conseil Départemental, la Chambre d'agriculture du Gers et le GABB32 soutiennent les différentes initiatives sur le territoire. Pour exemple, Gers Développement organise régulièrement des rencontres, des ateliers sur la thématique du bio afin de créer des échanges, découvrir les stratégies gagnantes pour les entreprises agroalimentaires et les dernières tendances du marché.



La CCI du Gers avec l'agence Gers Développement, encourage la montée en puissance de la filière agroalimentaire biologique gersoise. Elle organise annuellement un concours national de création agroalimentaire biologique. Cette année la finale de la 5^{ème} édition se tiendra au mois de décembre. Les candidats peuvent s'inscrire à cette compétition jusqu'au 31 octobre et seront auditionnés au mois de novembre par un jury.

Le concours comporte deux catégories :

- Catégorie « Création d'entreprises » : créateurs et entreprises agroalimentaires biologiques.
- Catégorie « Création de produits » : entreprises agroalimentaires conventionnelles ou biologiques de moins de 50 salariés qui commercialisent au cours de l'année 2016 ou 2017 un produit agroalimentaire certifié AB innovant.

Pour plus d'informations : <http://www.concoursbio.gers.cci.fr/index.php/8-2013-2014>

Les chiffres clés du bio dans le Gers :

Le Bio dans le Gers :

- Premier département français pour la surface totale en Bio (60 000 ha)
- Premier département français pour la surface en céréales Bio (30 000 ha)
- 1er place régionale en nombre d'exploitations biologiques (1075 en 2016) et en nombre d'installations/conversions (140 en 2016).
- Une centaine de transformateurs dont une dizaine présents en circuits longs
- 4 leaders nationaux dans leurs marchés respectifs (BPC Kambio, BC Bio, Nataïs, Ethiquable)
- Berceau historique et siège d'Ecocert, leader mondial de la certification biologique

Le Bio en France (données Agence Bio/CSA 2015, février 2016) :

- 5,5 milliards d'€ : le poids du marché bio en France (+10 % vs 2014)
- 42 216 opérateurs bio en France (+7,2 % vs 2014)
- 13 491 transformateurs, distributeurs, importateurs et exportateurs (+4,4 % vs 2014)
- 69% des Français souhaitent trouver davantage de produits bio en GMS
- 65 % des Français ont consommé régulièrement bio en 2015 (vs 37 % en 2003)
- 8 Français sur 10 (82% vs 43% en 2003) achètent des produits bio

Le sans gluten en France (source biolinéaires janvier 2016) :

- 600 000 Personnes intolérantes (céliaques) et 6 000 000 de personnes sensibles
- 12 000 000 de personnes potentiellement concernées pour un CA estimé entre 100 et 600 M€

A propos de Gers Développement :

GERS Développement est l'Agence de développement économique du Gers. Elle a été créée en 2010 à l'initiative du Conseil Départemental et de la CCI du Gers. Elle rassemble le Grand Auch Agglomération et 15 EPCI. Elle joue un rôle essentiel dans la mise en œuvre de la politique économique départementale et la promotion de l'attractivité du département du Gers.

Ses missions :

- *Accompagnement des collectivités locales dans la définition et la mise en œuvre des offres économiques.*
- *Zones d'activités, immobilier d'entreprises, offre locale d'accueil de Soho-Solo.*
- *Promotion de l'offre économique du Gers; zones d'activité de l'axe RN 124.*
- *Prospection de SOHO SOLO, candidats à l'installation dans le Gers.*
- *Accompagnement des créateurs et des entreprises à l'implantation sur le territoire, au développement de leur activité, à l'innovation et la recherche et développement (pépinière).*