



Remise des Trophées de l'Excellence bio au salon Tech&Bio

C'est lors du salon Tech&Bio à Bourg-les-Valence, que les lauréats des Trophées de l'Excellence Bio 2021 ont reçu leur récompense, sous le regard enthousiaste d'Estérelle PAYANY, critique gastronomique et autrice de livres de cuisine, présidente du Jury de cette 8^e édition.

Pour sa 8^e édition, le concours, organisé par l'Agence Bio, en partenariat avec le Crédit Agricole, met en valeur les projets exemplaires d'agriculture ou de transformation biologique et les démarches innovantes au sein des filières biologiques françaises. Plus de 150 candidatures ont été reçues en début d'année 2021, de métropole et d'outre-mer, montrant le dynamisme du secteur bio.

Lors de la remise des Trophées le 22 septembre dernier sur le salon Tech&Bio, la directrice de l'Agence Bio a souligné l'engagement commun des finalistes pour «?une bio de qualité, le respect de l'environnement, mais aussi la volonté de porter des valeurs d'inclusion, de?qualité de vie, de démarche d'économie circulaire, de transmission et de proposer des produits bons, gouteux et sains !?»

Les lauréats des 8^e Trophées de l'Excellence Bio

Graine de Choc est l'entreprise finaliste de la catégorie Transformateurs. Avec sa **pâte à tartiner à base de fèveroles**, elle a séduit les papilles du jury, mais aussi par l'ambition de son projet. Si la mission principale de Béatrice Maire, sa fondatrice, est de proposer un produit bio sain, sur une catégorie qui peine à réduire le Nutriscore de ses références, elle vise aussi le développement et la valorisation de la filière Féverole bio en région Hauts-de-France. Mission réussie avec le Tartimouss, au Nutriscore A et un approvisionnement local et durable.

Coup de Cœur du Jury, Pascal le Guern et sa boulangerie Messidor, oeuvrant depuis 15 ans dans la production de **pains biologiques issus de blés anciens**. Si Pascal a contribué au redéploiement de culture de variétés anciennes en Bretagne, il ne s'en contente pas. Son procédé de panification suit «?un pétrissage lent, selon la méthode "Respectus Panis" élaborée par les Ambassadeurs du pain?». Il respecte ainsi toutes les qualités nutritionnelles de son pain au levain, favorisant sa digestion et lui donnant une saveur authentique.

Deux autres finalistes représentaient la catégorie Producteurs?:

- le GAEC de Loran (Gers) avec ses 190 vaches jersiaises, et sa production de lait bio riche en protéines. Il favorise les prairies multi-espèces et l'alimentation 100% herbe toute l'année, la qualité de vie, mais aussi la transmission de savoir.
- La ferme de Pierre Pujos, qui base son système agricole sur l'auto-fertilité au sein de la ferme, depuis 2004. Pour cela, il a fait le choix de limiter au maximum l'empreinte carbone de ses activités en misant sur la production biologique, la couverture des sols et la réintroduction des moutons sur ses terres. En effet, l'animal, véritable outil agronomique, s'insère au cœur des cultures de céréales et en complémentarité.

Ouvert à tous les opérateurs professionnels des filières biologiques, le concours des Trophées de l'Excellence Bio permet de soutenir le caractère dynamique et innovant de l'ensemble de la filière biologique, ce qu'il a une nouvelle fois démontré cette année.

La 9^e édition est d'ores et déjà lancée et les candidatures peuvent être envoyées jusqu'au 16 décembre 2021.