



« Perles de Gascogne » à l'honneur

Pujols

L'entreprise « Perles de Gascogne » est une histoire de famille qui débute en 1995 au lieu-dit « Vidalou », à Pujols. Jean-Pierre Clavié fabriquait alors des huiles à partir des noisettes cultivées dans les vergers familiaux. Fort de cette première expérience réussie, le produit phare de la société voyait le jour en 2001 : l'huile d'amandon de pruneaux et, dès 2002, cette huile innovante était récompensée pour ses qualités nutritionnelles : elle obtenait le Grand Prix de l'Innovation au SIAL (Salon International de l'Alimentation). En 2005, était fondée la société « Perles de Gascogne » (huiles vierges première pression à froid) qui recevait le prix Hubert Curien pour sa performance technologique et sa contribution au développement durable (recyclage et transformation des coproduits). Puis 2008 était marqué par le départ à la retraite du fondateur de la société et sa reprise en main par Nathalie Barrère, la fille du fondateur, et Christophe Merle, un de ses gendres. En 2012, une nouvelle

aventure débutait dans le cosmétique avec des huiles à double fin : pour la cuisine et pour la peau. Dernièrement, l'huile d'amandons de pruneaux et l'huile de noisettes ont obtenu le Gourmet d'Or et le Gourmet de Bronze au concours international « Les Huiles du Monde » organisé par l'Agence de Valorisation Agricole. Les 17 et 18 octobre derniers, « Perles de Gascogne » a participé à la 3e édition du Salon Cosmetic 360, au Carroussel du Louvre, organisée par « Aquitaine Développement Innovation (ADI) », à Paris. Dans ce Salon au format intimiste qui a favorisé les échanges avec les clients, la proximité avec les visiteurs et la rencontre des prospects, « Perles de Gascogne » a pu étudier des nouvelles pistes de collaboration avec des partenaires actuels ou potentiels. Oui, l'avenir s'annonce serein pour « Perles de Gascogne ».