

DOSSIER DE PRESSE



CONCOURS RÉGIONAL DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE

PARIS-ÎLE-DE-FRANCE - 5^E ÉDITION

21 JUIN 2016

Notre partenaire

Crédit Mutuel



île de France



LE CENTRE RÉGIONAL DE VALORISATION ET D'INNOVATION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - PARIS ÎLE-DE-FRANCE

LE CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE AGIT DU CHAMP À L'ASSIETTE EN ŒUVRANT POUR LE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE FRANCILIENNE ET EN SOUTENANT LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES SUR SON TERRITOIRE.



Créé en 2007, le CERVIA Paris Île-de-France, organisme associé à la Région Île-de-France, œuvre pour le maintien de l'agriculture francilienne et soutient la pérennisation et le développement des entreprises alimentaires sur le territoire. Il a pour mission de construire un projet régional partagé par l'ensemble des acteurs de la filière alimentaire « du champ à l'assiette », en dégagant les atouts propres à la région-capitale.

À la pointe des problématiques liées à l'alimentation locale, aux circuits de proximité et à la diversification agricole, le CERVIA Paris Île-de-France dédie son expertise aux entreprises agricoles et alimentaires : recherche et développement, marketing, mise en réseau, qualité et sécurité alimentaires, innovation produits...



Le CERVIA Paris Île-de-France porte la démarche collective MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE et a pour objectifs de :

- **Participer** au maintien des terres agricoles, donc à la préservation de l'environnement.
- **Favoriser** l'économie du secteur alimentaire de la région.
- **Défendre** les valeurs alimentaires et le savoir-faire de Paris et de l'Île-de-France.
- **Créer** des synergies entre professionnels et des liens entre les professionnels et leurs clients. L'offre locale devient visible !



L'ÎLE-DE-FRANCE, UN VIVIER D'ENTREPRISES ALIMENTAIRES INNOVANTES

Proposer des aliments sains, goûteux, de proximité et adaptés aux modes de consommation des franciliens est un challenge permanent qui mérite d'être valorisé. Afin de promouvoir les produits et concepts d'hommes et de femmes passionnés, le CERVIA Paris Île-de-France a créé et organise le Concours Régional de l'Innovation Alimentaire (5^e édition).

INNOVATION, SÉLECTION, UN CONCOURS 100% FRANCILIEN ET FÉDÉRATEUR

Organisé tous les deux ans, en amont du SIAL Paris, le Concours Régional de l'Innovation Alimentaire Paris Île-de-France 2016 a réservé de belles surprises. Avec **84 produits et concepts présentés**, répartis dans 4 prix, force est de constater le dynamisme des entreprises franciliennes : sur la qualité des produits d'une part, sur la réappropriation du territoire d'Île-de-France et sur la création de start-up autour des tendances porteuses d'autre part.

L'INNOVATION ALIMENTAIRE EN ÎLE-DE-FRANCE : MOTEUR DE DÉVELOPPEMENT !

Le Concours Régional de l'Innovation Alimentaire valorise les innovations des entreprises alimentaires franciliennes. Dans un contexte concurrentiel et économique peu facile, l'innovation est le moyen essentiel de conservation et de conquête de part de marché.

Innover, c'est stimuler la demande, reprendre la parole, lutter contre la banalisation, développer de nouveaux débouchés...



UN CONCOURS 100% FRANCILIEN ET FÉDÉRATEUR

Cette 5^e édition du Concours Régional de l'Innovation Alimentaire souligne le travail d'innovation des entreprises franciliennes. Agriculteurs, artisans, PME et restaurateurs franciliens rivalisent d'ingéniosité pour proposer des produits et concepts innovants. Recettes franciliennes revisitées, produits sans gluten, circuits de distribution novateurs et packagings qui facilitent la vie...

Du goût, du beau, du plaisir, du sens : voilà les leitmotivs de ces candidats investis et passionnés. Autre point fort de ce concours, il révèle et met en lumière les talents implantés en Île-de-France !

SÉLECTION DES LAURÉATS

- **9 mai 2016** : sélection des finalistes des prix Concept et Prêt à Manger-Praticité-Design sur dossiers.
- **10 mai 2016** : sélection des finalistes des prix Art Culinaire-Gastronomie et Patrimoine Francilien sur dossiers et dégustations. 16 experts de l'alimentaire (chefs de cuisine, artisans des métiers de bouche, acheteurs grande distribution et restauration, spécialistes marketing, innovation, design et restauration) se sont réunis pour évaluer les produits et concepts présentés. À l'issue de ces deux journées, les 14 finalistes (3* par prix) ont été invités à venir disputer la finale au Conseil Régional d'Île-de-France.
- **21 juin 2016** : finale au Conseil Régional d'Île-de-France.

Les 14 finalistes, dont les 4 lauréats, sont présentés au fil de ces pages... belles découvertes en perspective !

* Deux ex-aequo pour les Prix Art Culinaire-Gastronomie et Concept.

4 CATÉGORIES - 4 PRIX DÉCERNÉS



Prix Art Culinaire / Gastronomie :

Récompense les innovations liées à des recettes nouvelles : associations de saveurs, formulations de produits.



Prix Prêt à Manger / Praticité / Design :

Récompense les innovations packaging, les produits snacking, nomades, présentant une facilité de préparation ou de conservation : écoconception, réduction d'emballage, praticité.



Prix Concept :

Récompense les innovations concernant les nouveaux concepts : agriculture urbaine, street food, nouveaux canaux de distribution...



Prix Patrimoine Francilien :

Récompense les innovations qui s'ancrent dans le patrimoine alimentaire d'Île-de-France : produits issus de la transformation agricole, recettes traditionnelles retravaillées, produits emblématiques...

PRIX ART CULINAIRE GASTRONOMIE

VALORISE LES INNOVATIONS LIÉES À DES RECETTES NOUVELLES, ASSOCIATIONS DE SAVEURS,
TRAVAIL SUR LA FORMULATION, LES INGRÉDIENTS.

DES COOKIES 100% GOURMANDS, ORIGINAUX ET SANS GLUTEN



Les Affranchis

CONFITURE DE NOËL



Les Confitures de Pascal

MILLEROSACES



Jorka-Saveurs À Kroquer

YAOURTS MARAÎCHERS D'ÎLE-DE-FRANCE



Autret Paris



LES AFFRANCHIS

Des Cookies 100 % gourmands, originaux et sans gluten

Fini le temps de la prohibition pour les intolérants au gluten : de délicieux cookies sans gluten « fait maison » ont été imaginés par **Les Affranchis**, donnant accès à la gourmandise à de nombreux consommateurs. Des centaines d'essais et un travail important de recherche de matières premières ont permis d'aboutir aux trois premières recettes commercialisées. Les Affranchis mettent un point d'honneur à travailler les meilleurs produits. Noisettes du Piémont, caramel d'Isigny, beurre de Normandie, du beau, du bon et du goût ! Le jury a particulièrement apprécié l'association des ingrédients (chocolat blanc-citron vert caramélisé ; chocolat au lait-noisettes du Piémont ; chocolat noir-éclats de caramel d'Isigny) pour ces excellents cookies.

Sensibilisée à la difficulté de trouver des produits gourmands sans gluten par son entourage, Karen Birstein fonde la société Les Affranchis en octobre 2015. Elle obtient son CAP de pâtisserie et s'entoure des meilleurs pour l'accompagner : spécialistes de la pâtisserie sans gluten et de la communication, écoles de commerces. Bénéficiant des appuis publics : dispositif Qualitair-Essonne Initiative, elle fait construire un laboratoire de production dédié à la fabrication de produits sans gluten en Île-de-France.

Les Affranchis – Karen Birstein – 15 rue du Buisson aux Fraises, 91300 Massy –
lesaffranchis.paris – karenb@lesaffranchis.paris



3 RECETTES DE COOKIES CERTIFIÉS SANS GLUTEN ET SOUS LICENCE AFDIAG,
SANS CONSERVATEUR, NI ARÔME ARTIFICIEL

CONCOURS RÉGIONAL DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE PARIS ÎLE-DE-FRANCE

PRIX ART CULINAIRE GASTRONOMIE



LES CONFITURES DE PASCAL

Confiture de Noël

Bon et bio ! De merveilleuses confitures gourmandes, élaborées avec passion. Préparées de manière artisanale comme à l'époque de nos grand-mères, les fruits sont travaillés en petite quantité dans des bassines de cuivre. Certifiées Bio, **Les Confitures de Pascal** sont conçues à partir de fruits de qualité, de sucre de canne et d'un soupçon d'épices. Les matières premières sont sélectionnées avec soin et l'approvisionnement local est privilégié. La plus grande attention est portée à toutes les étapes de la confection pour obtenir un produit fini savoureux, tout en harmonie. Le jury a pu déguster la Confiture de Noël et a été séduit par l'accord des saveurs pommes-poires-figues-orange et sa qualité organoleptique.

C'est en souvenir des confitures consommées à la campagne chez ses grands-parents, que Pascal Courtecuisse élabore des recettes lui rappelant le goût de son enfance. Passionné de cuisine et fervent défenseur d'un savoir-faire traditionnel, il s'attache à travailler les meilleurs produits de manière artisanale dans son laboratoire de Puteaux.
Les Confitures de Pascal – Delphine et Pascal Courtecuisse – 2 allée Henri Sellier, 92800 Puteaux – lesconfituresdepascal.fr – info@lesconfituresdepascal.fr

⊕ DES CONFITURES ARTISANALES BIO ET RICHES EN GOÛT

MILLEROSACES

Le "bouton de fleur" aux raisins

Le moelleux d'un muffin, la pâte feuilletée levée du pain au raisin, les raisins de Corinthe, une crème pâtissière onctueuse : voici un Millerosaces ! Façonnée à la main, chaque rosace est unique et rappelle le motif singulier d'un bouton de fleur. Gâteau nomade, son format permet de le consommer partout, à n'importe quel moment de la journée. Produit de manière artisanale à partir de matières premières sélectionnées avec soin, le Millerosaces est sans additif, ni conservateur et 100% pur beurre. Le jury a salué l'ingéniosité du format et a apprécié son cœur moelleux et généreux.

Jorka-Saveurs à Kroquer : Collette et Johannah Ayalon, mère et fille, sont passionnées par la gastronomie et ont allié leurs connaissances du monde alimentaire et du design pour créer une gamme de pâtisseries dédiée à la restauration et à l'hôtellerie. Elles récidivent en 2016, après le Millepages en 2014, en proposant une nouvelle fois une pâtisserie créative, gourmande et innovante.

Jorka-Saveurs à Kroquer – Colette et Johannah Ayalon – 54 avenue Pierre Semard, 92210 Saint-Maur-des-Fossés – saveurs-a-kroquer.fr – contact@saveurs-a-kroquer.fr



⊕ PLUS GOURMAND, PLUS CRÉMEUX, LES CODES DU PAIN AU RAISIN REVISITÉS FAÇON BOUTON !



YAOURTS MARAÎCHERS D'ÎLE-DE-FRANCE

Le yaourt innovant et revisité par Autret Paris. Il joue la carte de la différence avec les premiers yaourts aux légumes d'Île-de-France. Élaborés à partir de légumes 100% franciliens, du maraîcher Laurent Berrurier, ces yaourts se consomment aussi bien en entrée qu'en dessert. La texture sans morceaux et les 5 parfums originaux (petit pois & menthe, panais & amande, betterave & framboise, tomate & fraises, carotte & yuzu), se prêtent à de multiples usages : en sauce froide pour des crudités, en remplacement de crème fraîche, pour les milk shake... Véritable coup de cœur, la gamme de yaourts maraîchers a enchanté le jury.

Fondée en 1982 par Patrick Autret, Autret Paris est une société familiale de service traiteur. Engagée dans une démarche d'innovation permanente alliant audace, recherche de nouvelles saveurs et art de la mise en scène, Autret Paris cherche à surprendre afin de donner aux produits bruts toutes leurs lettres de noblesse.



Autret Paris – Patrick Autret – 6 rue de l'Equerre, 95310 Saint-Ouen-l'Aumône – autret-paris.fr – contact@autret-paris.fr

⊕ DES SAVEURS ORIGINALES ET OSÉES, UNE ALLIANCE DE YAOURT ET LÉGUMES TRÈS RÉUSSIE

PRIX PRÊT À MANGER PRATICITÉ/DESIGN

MET EN LUMIÈRE LES INNOVATIONS PACKAGING, LES PRODUITS SNACKINGS, NOMADES OU PRÉSENTANT
UNE FACILITÉ DE CONSERVATION, DE PRÉPARATION.

TASSE ÉPHÉMÈRE À CROQUER



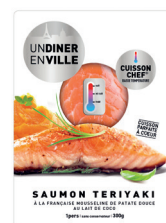
Tassiopee®

GAMME DE REPAS HALAL POUR BÉBÉ



Happyal Baby

SAUMON TERIYAKI, CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, SANS ÉQUIPEMENT



Un Dîner en Ville



TASSIOPEE®

Tasse éphémère à croquer

Comment réduire l'impact écologique des 5 milliards de tasses jetées chaque année en France ? En utilisant la tasse éphémère à croquer **Tassiopee®** qui invite à un nouveau mode de consommation, à la croisée de la gourmandise et du développement durable ! Servez votre café, buvez et dégustez... Composée d'ingrédients naturels : sucre, farine, beurre frais, œuf et chocolat noir, cette gaufrette croustillante, parfaitement étanche, peut contenir 80ml de liquide. Véritable instant gourmand à la pause-café, Tassiopee® participe à la réduction des déchets tout en offrant une expérience ludique au consommateur. Le jury a particulièrement apprécié la qualité du dossier très complet, de cet emballage innovant, pratique et responsable, une idée très prometteuse !

Octavie Millet et Nicolas Richardot, tous deux fins gourmets, après de beaux débuts professionnels, ont fondé la société Tassiopee® en mars 2016. Leur credo : l'envie de partager leur enthousiasme culinaire en proposant des produits gourmands, conviviaux et écologiquement responsables.

Tassiopee® – Octavie Millet et Nicolas Richardot – 7 rue Garandière, 75006 Paris – richardotnicolas@gmail.com



LA PAUSE-CAFÉ ÉCO-RESPONSABLE ET GOURMANDE !

PRIX PRÊT À MANGER PRATICITÉ/DESIGN



HAPPYLAL BABY

Gamme de repas halal pour bébé

HappyLab Baby, la gamme de repas halal pour les enfants jusqu'à 12 mois, simplifie le quotidien des familles et régale les papilles des bébés avec la qualité du "fait maison", face au choix existant très restreint. HappyLab Baby propose des repas de qualité, élaborés à partir d'ingrédients 100% naturels et fabriqués en France. Disponibles en commande sur Internet et livrés à domicile, les petits plats HappyLab Baby sont un gain de temps pour des parents soucieux d'apporter une alimentation saine et équilibrée à leur bébé. Les repas sont conditionnés en Doypack® pour une utilisation toujours plus pratique et nomade. Le jury a apprécié cette alternative facilitant la vie des parents.

En observant ses amis préparer tous les jours les plats halal de leurs enfants, Julie Le Roy découvre que ce segment de marché est très peu développé. Afin de faciliter la vie des parents, elle crée sa société en septembre 2015 et imagine les premiers repas pour bébé Halal, sains, gourmands, pratiques et cuisinés en France.

HappyLab Baby – 1001 France – Julie Le Roy – 10 place Jules Ferry, BP 80037 - 92122 Montrouge cedex - julie@happyalbaby.com

+ FACILITE LE QUOTIDIEN DES PARENTS AVEC DES REPAS HALAL GOURMANDS ET CUISINÉS EN FRANCE

UN DÎNER EN VILLE

Saumon Teriyaki, cuisson basse température, sans équipement

Un Dîner en Ville crée la première solution sans équipement pour la cuisson basse température à domicile, jusqu'alors réservée à la restauration haut de gamme. Il suffit d'une simple casserole d'eau et d'une box Un Dîner en Ville pour déguster des plats de qualité professionnelle. Véritable innovation, la technologie brevetée SoftCook est fiable et économique. Le premier kit proposé est le Saumon Teriyaki à la française, mousseline de patates douces au lait de coco. Le résultat après mise en œuvre est une chair à la texture exceptionnelle et aux saveurs préservées et concentrées. Le jury a salué la possibilité de bénéficier de la cuisson basse température à domicile, sans équipement spécifique.

Christophe de Poly, François Frachon et Laurent Bonaz, créent la société Un Dîner en Ville en septembre 2014. Ils allient leurs longues expériences (expertises financières, marketing, commerciales, distribution, hôtellerie et restauration) pour proposer des solutions toujours inventives et rendre accessibles au plus grand nombre des plats dignes de grands restaurants. Un Dîner en Ville – Christophe de Poly, François Frachon et Laurent Bonaz – 2 rue Parmentier, 78150 Le Chesnay – undinerenville.com – christophe.depoly@undinerenville.com

+ LA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ENFIN ACCESSIBLE À LA MAISON !

LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT.
Proin facilisis viverra augue at consectetur. Duis lacinia semper fringilla. Curabitur condimentum vel ex a vestibulum. Proin vel urna nulla. Aliquam interdum enim massa, sed tristique nisi semper eget.

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE **CUISSON CLASSIQUE**

PROCEDE EXCLUSIF DÉPOSÉ.
Une cuisson basse température chez soi, une perfection digne des plus grands chefs.

CONSEILS DE PRÉPARATION:

1. Mettre la mousseline de patates douces et le saumon dans la box.
2. Mettre la box dans la casserole d'eau et porter à ébullition.
3. Laisser cuire pendant 12-15 min. Retirer la box de la casserole et laisser refroidir 3 min. Déposer le plat dans un bol et déguster.

PRIX PATRIMOINE FRANCILIEN

RÉCOMPENSE LES PRODUITS DE TRANSFORMATION AGRICOLE ET LES PRODUITS ARTISANAUX ÉLABORÉS AVEC
UN ANCRAGE TERRITORIAL : UTILISATION DE MATIÈRES PREMIÈRES D'ÎLE-DE-FRANCE, RECETTES REVISITÉES...

KAYNA, LA SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE AU BRIE DE MEUX AOP ET CRESSON BIO DE MÉRÉVILLE



Kilucuy

GAMME DE YAOURTS "À LA GRECQUE"



l-grec



CARAMEL À LA RHUBARBE DES YVELINES



Les Desserts d'ici



KAYNA

La spécialité fromagère au Brie de Meux AOP et cresson bio de Méréville

Autrefois, à l'occasion des fêtes locales, les affineurs de chaque région fondaient leurs propres fromages pour agrémenter les buffets campagnards. C'est à partir de cette tradition que **Kilucuy** a développé des produits originaux associant des matières premières naturelles et locales. Sur une tartine de pain grillé, sur une viande poêlée, en accompagnement d'un poisson cuit au four, dans une soupe ou encore avec des pâtes, il y a mille façons de déguster le fromage fondu Kayna. Élaboré à partir de Brie de Meux AOP et de cresson bio de Méréville, il se déguste aussi bien froid que chaud et réveille les saveurs des plats qu'il accompagne. Sans conservateur, sans adjuvant, ni émulsifiant, Kayna est un produit gourmand 100% naturel. Le jury a tout simplement trouvé le fromage fondu Kayna exquis !

Françoise Moral imagine et prépare ses produits dans son laboratoire de Méréville. Attachée à son territoire, elle met en valeur les produits emblématiques d'Île-de-France dans ses créations originales de fromages fondus.

Kilucuy – Françoise Moral – 23 rue de la Tour de Ville, 91660 Méréville – kilucuy.fr – fmoral@kilucuy.fr

 **UN FROMAGE FONDU 100% TERROIR, À UTILISER DE MILLE FAÇONS !**

PRIX PATRIMOINE FRANCIEN



I-GREC

Gamme de "yaourts à la grecque"

Sans colorant, sans conservateur et sans arôme artificiel, les yaourts **I-grec** sont de véritables en-cas sains, gourmands et locaux ! Entre Brisbane et Bouafle dans les Yvelines, il n'y a parfois qu'un pas ! En voyage en Australie, Benoît Daussy se forme au côté d'un artisan à la fabrication du « Greek Yogurt ». Un an plus tard, il rentre en France avec de délicieuses recettes dans ses valises et fonde la société I-grec. Attachés aux méthodes de production traditionnelles, les trois associés élaborent des recettes laitières en associant les meilleurs produits du terroir français, comme le lait de La Ferme de Grignon, ferme voisine de leur atelier de production. Le jury a été conquis par la texture onctueuse du yaourt nature et par sa très faible teneur en matière grasse (moins de 3%).

Créé fin 2014 par trois amis, Benoît Daussy, Harris Akhtar et Maximilien Dupuis, I-grec crée, fabrique et distribue une gamme de spécialités laitières artisanales à la formulation et texture uniques, pour les consommateurs franciliens.



I-grec SAS – Benoît Daussy, Harris Akhtar et Maximilien Dupuis –
9 rue des Charnelles, 78410 Bouafle – i-grec.fr – contact@i-grec.fr

 **DES YAOURTS FRANCIENS, SAINS ET GOURMANDS**

LES DESSERTS D'ICI

Caramel à la rhubarbe des Yvelines

De la gourmandise en pot ! Sans colorant ni conservateur, le bon goût du Caramel à la rhubarbe des Yvelines tient dans l'équilibre entre l'acidité de la rhubarbe et la douceur du caramel. Et pour la texture ? Il s'agit d'un mariage entre compotée et caramel onctueux à la crème. Le produit final, plus doux qu'une confiture de rhubarbe et plus fruité qu'un caramel à tartiner est une excellente alternative proposée aux gourmands.

La rhubarbe, connue de tous, reste néanmoins peu dégustée au quotidien et est une vraie découverte dans cette gourmandise. C'est dans les plaines de Poissy/Chambourcy que Sophie déniché sa rhubarbe. Le jury a beaucoup aimé ce caramel et a souligné l'équilibre parfait entre les deux ingrédients principaux.

Sophie fonde la société Les Desserts d'ICI en 2015 pour faire de sa passion son métier, et perpétue le savoir-faire de sa grand-mère « Mamie Suzanne », dans des créations toujours plus gourmandes.

Les Desserts d'Ici – Sophie Laffite – 34 rue des Aulnes, 78670 Médan –
lesdessertsdici.fr – laffitel@orange.fr

 **UNE ALLIANCE PARFAITE ENTRE LA RONDEUR DU CARAMEL
ET L'ACIDITÉ DE LA RHUBARBE**



PRIX CONCEPT

RÉCOMPENSE LES CONCEPTS DE CONSOMMATION : STREET FOOD, AGRICULTURE URBAINE,
NOUVEAUX CANAUX DE DISTRIBUTION OU TOUT CONCEPT INTÉGRANT LA FABRICATION ET LA DISTRIBUTION.

BILLE HYDRATANTE



Wise Pack

LE MARCHÉ EN LIGNE DES PETITS PRODUCTEURS D'ÎLE-DE-FRANCE



Le Comptoir Local



MON JARDIN POTAGER COMMANDÉ À DISTANCE



Tomato & Co

LES CONFITURES ANTI-GASPI



Re-Belle



WISE PACK

Bille hydratante

Concevoir une « goutte d'eau » **Wise Pack** pour l'emporter avec soi plutôt qu'une bouteille pendant son entraînement de course, c'est le pari de deux entrepreneurs qui pensent le sport comme un tremplin d'innovation écoresponsable. En développant des doses hydratantes à l'emballage comestible en alternative aux bouteilles d'eau en plastique et autres gels d'efforts, Wise Pack allège la charge et l'empreinte écologique des sportifs. La bille hydratante Wise Pack est une véritable révolution dans le monde du sport et de la course à pied ! En pleine phase de développement, la bille hydratante devrait être mise sur le marché dans les mois à venir. Le jury a salué le caractère très innovant et le potentiel de développement de ce produit.

Fondée par Romain Lefeuve et Marc Joussé, la start-up Wise Pack voit le jour en octobre 2014. Wise Pack développe de nouvelles technologies afin de faire évoluer les usages de consommation en proposant des alternatives écologiques et viables économiquement.

Wise Pack – Romain Lefeuve et Marc Joussé – 152-154 boulevard MacDonald – 75019 Paris – wisepack.fr – contact@wisepack.fr



UN PRODUIT INNOVANT AU SERVICE DES SPORTIFS ET DE LA PLANÈTE

PRIX CONCEPT



LE COMPTOIR LOCAL

Le marché en ligne des petits producteurs d'Île-de-France

Le **Comptoir Local** permet aux franciliens de faire leurs courses en ligne directement auprès des petits producteurs locaux. Livrés en 48h chrono dans toute la région, tout est extra frais et 100% local, grâce à une sélection rigoureuse des agriculteurs et artisans franciliens. La veille de la livraison, les équipes du Comptoir Local vont chercher les produits directement à la ferme pour les livrer le plus frais possible et garantir une approche zéro déchet ! Le site internet apporte également une touche pédagogique expliquant comment le producteur travaille, quels produits il cultive, élève, élabore. Le jury a apprécié le « tout » local de ce concept qui permet aux franciliens de s'approvisionner facilement en produits du terroir.

Jeune start-up, soutenue par la BPI, des subventions et prêts régionaux, le Comptoir Local est créé en mai 2015 par Adrien Sicsic. Il propose le meilleur des petits producteurs franciliens aux habitants de la région.



Le Comptoir Local – Adrien Sicsic – 11 rue des Rougeriots, 77600 Chanteloup-en-Brie –
lecomptoirlocal.fr – contact@lecomptoirlocal.fr

+ FACILE DE CONSOMMER FRANCILIEN AVEC LE COMPTOIR LOCAL !

TOMATO & CO

Mon jardin potager commandé à distance

Consommer sa propre production de fruits et légumes bio, tout en vivant en ville ? Possible ! Grâce à **Tomato & Co** ! Le concept : un abonnement mensuel proportionnel à la taille de la parcelle cultivée, le choix de ses semis et la supervision de son potager par vidéo et photo. Chaque semaine, les abonnés reçoivent le fruit de leur production à domicile, livré le jour même de la récolte. Plus de 200 variétés de fruits et légumes sont disponibles, les plus rares et anciennes sont mises à l'honneur afin de faire redécouvrir les saveurs d'antan aux apprentis jardiniers. Le jury a salué l'ingéniosité du concept et a souligné l'intérêt pour les restaurateurs franciliens de faire appel à ce service.

Imaginé par deux entrepreneurs, Nicolas Lebreton et Charles-Élie Rouart, le concept Tomato & Co a été lancé en mars 2016. Le 1^{er} lieu de production se situe dans les Jardins de Courances.

Tomato & Co – Nicolas Lebreton, Charles-Élie Rouart – 21 boulevard Poissonnière, 75002 Paris –
tomato-n-co.com – contact@tomato-n-co.com



Tomato
& CO

+ CHOISIR SES PLANS, SUPERVISER SA PRODUCTION ET RECEVOIR SES FRUITS ET LÉGUMES EN QUELQUES CLICS !



RE-BELLE

Les confitures anti-gaspi

Chaque année, une partie importante des fruits et légumes produits ne finissent pas dans nos assiettes. Pas assez beaux, trop gros, trop minces, trop colorés... Ils sont rejetés ! Les confitures **Re-Belle** et le concept global qui s'y associe permettent de valoriser cette matière première, écartée du circuit traditionnel pour de mauvaises raisons. L'idée est de confectionner des confitures savoureuses avec des fruits et légumes invendus, trop mûrs ou trop moches pour les étals des magasins. Pour ces confitures, Re-Belle sélectionne ses fruits et légumes pour leur beauté intérieure avec comme seul critère le goût ! Tournées vers l'économie sociale et solidaire, les confitures sont réalisées par des salariés en parcours d'insertion. Le jury a été conquis par cette démarche anti-gaspi très originale qui valorise pleinement les matières premières collectées.

Lancé en 2016, Re-Belle est un projet initié par des membres du mouvement citoyen Disco Soupe qui sensibilise sur le gaspillage alimentaire et accompagné par Baluchon - À table citoyens (93) qui agit sur l'alimentation responsable et la création d'emplois locaux.



Baluchon - À table citoyens – Cité Marcel Cachin, 93230 Romainville – Colette Rapp –
confiturerebelle.fr – colette.rapp@atablecitoyens.fr

+ RE-BELLE, DES FRUITS ET LÉGUMES QUI N'ONT PAS DIT LEUR DERNIER MOT !

CONCOURS RÉGIONAL DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE PARIS ÎLE-DE-FRANCE

PARTICIPANTS AU CONCOURS



PRIX ART CULINAIRE GASTRONOMIE

3xBon	Gamme de gourmandises à base de Fruits déshydratés en snacking, 100% naturels
Altiplan	Quinoa complet, prêt à déguster
Andresy Confitures	Gammes de confitures bien-être
Autret Traiteur	Yaourt Maraîchers d'Île-de-France
Châ Iracema	Gamme de Maté vert et toasté biologique
Charcuterie Gérard d'Export	Terrine Saint-Pierre
Chez Oscar	Gamme de Chutney 100% naturel Ketchup au miel et pommes
Happy Culture	Granola cru germé et activé Chips de Kale
Jay & Joy	Gamme de spécialités fromagères vegan
La Brouette	Gamme de légumes mijotés, cuisson basse température
La Noix Tigrée	Gamme de boissons au lait de souchet
L'Atelier des Lilas	Muffin sans sucre, sans gluten, sans produits laitiers
Les Affranchis	Cookies sans gluten
Les Confitures de Pascal	Confitures de Noël
Les Confitures Parisiennes	Gamme de confitures aux associations originales haut de gamme
Les Fruits Détendus	Gamme d'en-cas à base de fruits séchés
Les Trésors Sucrés	Plateaux de pâtisseries orientales
Macarons Gourmands	Makie's - Mariage de macaron et de cookie
Moulin Bourgeois	Free Bread - Préparation pour boulanger
Orien Tea	Thé glacé produit à base de marc de raisin
Paris Biskra	Barres énergétiques à base de dattes
SAS des Peupliers	Boudin noir au pain d'épice
Jorka-Saveurs À Kroquer	MilleRosaces - le "bouton de fleur" aux raisins
Scube	Les Scubes - gamme de saucisses à base de poisson, viande de porc, volaille, agneau
Sol Semilla	Pâte à tartiner au cacao cru croustillant
UMA	Boisson énergisante naturelle



PRIX PRÊT À MANGER PRATICITÉ / DESIGN

Atelier 78 - Eskirou	Mes cahouettes - Concept de Cacahuètes aromatisées, prêt à partager
Beef It	Gamme de snack de bœuf séché français
Bééo	Gamme de sticks de miel
Cuba M	Flor de Mojito, gamme de préparations rapides de mojito
Happyal Baby	Gamme de repas halal pour bébé
Hoa Nam	Gamme de spécialités vapeur asiatiques micro-ondable
L'atelier Cann'l	Restauration à emporter en bocaux 100% recyclable
L'indecence Joli cône	Cône, le contenant transparent et comestible
Nossa Fruits	Boisson bio à l'Açaï
Nubi - BBM France	Tiramisu chocolat, noisette, Spéculoos
On Breakfast	Boisson végétale équivalente à un petit-déjeuner complet
Sol Semilla	Ti-Déj - Caroube du Pérou, petit-déjeuner à base de Caroube
Tassiopée®	Tasse éphémère, à croquer
Tinylay	Tiny Menu, plats préparés halal bio pour bébé
Un Dîner en Ville	Saumon Teriyaki, cuisson basse température, sans équipement
Wise Pack	Patch de pâtes de fruits adapté à la course à pied

PARTICIPANTS AU CONCOURS



PRIX PATRIMOINE FRANCILIEN

Charcuterie Gérard d'Export	Confit Briard
Chocolaterie Guyaux	Les instants parisiens - chocolat en forme de Tour Eiffel
Créneaux Chocolat	Croc Apéritif - chocolat aux graines de moutarde
Doumbea	Jambon de Paris truffé
Cressonnières de la Vallée Colleau et des petits prés	Pesto de cresson
I-grec	Gamme de "Yaourts à la grecque"
Kilucuy	KAYNA - La spécialité fromagère au Brie de Meaux AOP et cresson bio de Méréville
La Ferme de Gally	Bière des moissons
Le Potager de Marianne - ANDES	Soupe de lentilles corail au lait de coco
Le Ruban Rouge	Pain au brie et à la moutarde de Provins
Les 12 de Versailles	Les vins haute couture - Spicy rose - Boisson de méthode "champenoise"
Les 3 Chouettes	Le Carré Potager : le Plateau apéritif frais. Association de légumes, aromates Bio et locaux et de bons fromages Pickles de la ferme ; radis, carottes, concombres...
Les Desserts d'Ici	Caramel à la Rhubarbe des Yvelines
L'Herbier de Milly	Mojito revisité à base de menthe poivrée
SCEA du Sequoia - Maison de Chanvre	Infusion de feuilles et fleurs de chanvre Décoction de feuilles, fleurs et graines
Ottanta	Burrata francilienne
Patrice Boudignat	Huile aux graines de moutarde
Union professionnelle des Fromagers d'Île-de-France	Les recettes de mon crémier - Fontainebleau au sirop de coquelicot



PRIX CONCEPT

Aquaponic Management Project	Bassin potager d'aquaponie pour petite surface
Association Marchambul	Concept ambulant de vente de produits locaux
Bustronome	Bus de restauration mobile alliant gastronomie française et tourisme parisien
Caisse qu'on mange	Livraison d'ingrédients bio et franciliens à domicile avec fiche menu
Jour développement	Jour - Salad by nature, bars à salade 2.0 avec des produits français, bruts et locaux
La Ferme de Gally	Café de Gally
La Galerie des Pains	Commandes en ligne des produits de la boulangerie et retrait express
La Récolte	Boutique de produits frais, en direct de producteurs, bio ou sauvage
L'Atelier Cann'l	Good Truck Cann'l - food truck
Le Comptoir Local	Le marché en ligne des petits producteurs d'Île-de-France
Macarons Gourmands	Mon macaron à moi - Bar à macaron
Marie Brouard	Production et livraison de légumes bio avec conseil cuisine
MG Cooking	Cook ease - service en ligne de livraison d'ingrédients pré-dosés à base de produits locaux, avec fiche recette
Baluchon - À Table citoyens	Re-Belle, les Confitures anti-gaspi élaborées à partir de fruits et légumes invendus
Smart Gourmet	L'étoile des Gourmets, le service de repas gastronomiques livrés à domicile
Tomato & Co	Mon jardin potager commandé à distance
Un Dîner en Ville	Solution intégrée pour le room service hôtelier
Wise Pack	La bille hydratante
Yummy and Guiltfree	Concept de restauration rapide autour de la gaufre sans gluten

JURY

L'ÉDITION 2016 A ÉTÉ AUDITIONNÉE ET JUGÉE PAR 22 PROFESSIONNELS
DE L'ALIMENTATION, DU MARKETING ET DE L'INNOVATION



Omar Abo Dib APM Events
Pierre Azam Observatoire de l'Obésité
David Bachoffer Le Bottin Gourmand
Didier Balanche Elixior
Bernard Boutboul Gira Conseil
Clément Chevrette Smart Food Paris
Véronique Foucault VFC
Morgane Huet BPI France
Antoine Lagneau et Amandine Racapé Natureparif
Rémy Lucas CATE Marketing
Aurélie Marchesseau Le Lieu du Design
Dominique Marinov & Xavier De Fouchécour
 Agence beurepaire
Perrine Nicolas Monoprix
Bernard Pérot Ceproc
Alain Prévost Crédit Mutuel
David Réal The Westin Paris
Babette De Rozières Région Île-de-France
Anne-Marie Sargueil Institut Français du Design
Fabienne Zytnicki & Sandrine Doppler Ofer Group

CONCOURS RÉGIONAL DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE PARIS ÎLE-DE-FRANCE

PARTENAIRE & RÉCOMPENSES

PARTENAIRE



Partenaire principal du Concours Régional de l'Innovation Alimentaire

Acteur majeur de la banque de détail, le Crédit Mutuel, en tant que Banque coopérative et mutualiste, n'appartient qu'à ses sociétaires et n'a qu'une finalité : leur offrir le meilleur service. Né par et pour le milieu agricole, le Crédit Mutuel conserve, aujourd'hui encore, cette nature unique : un fonctionnement participatif qui engage sociétaires, élus et salariés pour le développement durable du groupe. Par son implantation et son organisation, le Crédit Mutuel vit les particularités de chaque terroir. Partenaire du monde agricole et viticole, il est à leur écoute pour les conseiller et leur proposer une large gamme de produits et services adaptés à leurs besoins et à ceux de leur famille. Financements adaptés et adaptables, accompagnement des cycles d'exploitation, optimisation de la gestion de trésorerie : le Crédit Mutuel s'engage à leurs côtés.

Actuellement deuxième banque française sur le marché de l'agriculture et de la viticulture, le Crédit Mutuel est bien décidé à conforter encore sa position.

Les solutions PRO élaborées par le Crédit Mutuel offrent également aux professionnels (artisans, commerçants) et aux entreprises (TPE, PME, PMI) des outils indispensables pour gagner en efficacité, en temps, financer des projets, gérer la trésorerie, mais aussi des solutions personnalisées.

*Crédit Mutuel d'Île-de-France,
18 rue de la Rochefoucauld, 75009 Paris
01 55 31 68 94*

RÉCOMPENSES

Les récompenses ont pour objectif de faciliter la diffusion, la communication du produit et d'apporter un soutien aux projets de l'entreprise.

Offerts par le CERVIA Paris Île-de-France :

- Accompagnement global de l'entreprise.
- Exposition des produits et concepts sur le stand prestige Île-de-France au SIAL 2016.
- Inscription au concours SIAL Innovation 2016.
- Relations Presse/Media jusqu'au SIAL 2016.



Un lot individuel offert (par l'un des partenaires) :

- Accompagnement en relations presse - VFC
- Prestation de conception graphique - Beaurepaire
- Formation-conseil à la veille et au benchmarking - Ofer Group
- Reportage photo d'une demi-journée - HTR France
- Impression de documents de communication - HB Impression
- Prestation de consulting en événementiel - APM Events
- Stand pré-équipé de 9m² au salon Rapid Resto - Medexpo

Un accompagnement collectif est offert par les partenaires suivants :

- Publi-rédactionnel et abonnement annuel au magazine - Le Bottin Gourmand
- Rendez-vous avec un juriste de l'INPI, formation juridique et guide pratique du droit du design - Le Lieu du Design
- Visite du Centre Régional des Ressources Génétiques d'Île-de-France - Natureparif



**Centre régional de Valorisation
et d'Innovation Agricole et Alimentaire
Paris Île-de-France**

43 boulevard Haussmann, 75009 Paris
info@cervia.fr
mangeonslocal-en-idf.com
Tél. : 01 55 34 37 00

Contact presse :
Agathe Cros
acros@vfcrp.fr
01 47 57 79 01