

Une initiative portée par



DOSSIER DE PRESSE

SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION

16 AU 20 OCTOBRE 2016

Stand institutionnel Île-de-France / Hall 5A, Allée R, Stand 042

TOUR D'HORIZON

LES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES EN ÎLE-DE-FRANCE

Le secteur alimentaire en Île-de-France est riche et développé : ce sont plus de 1 200* établissements agroalimentaires et 16 873** artisans qui composent le tissu agro-alimentaire francilien. La région, connue mondialement pour sa tradition gastronomique, héberge également bon nombre de sociétés implantées depuis plusieurs années sur le territoire et accueille aussi de jeunes entreprises qui font la part belle aux innovations.

Secteur créateur d'emplois (il y en a plus de 20 000* dans la région), près de 94% des établissements agroalimentaires sont des moyennes et petites structures qui comptent moins de 49 salariés dans leurs effectifs.

Proposer des aliments sains, gouteux, de proximité et adaptés aux modes de consommation des franciliens est un challenge permanent au cœur de la stratégie de ces entreprises. En 2016, l'innovation francilienne se distingue entre autre par des recettes revisitées, des produits sans gluten, et le développement de l'offre de produits locaux de proximité.

Le SIAL, place internationale de l'alimentation d'aujourd'hui, est l'occasion pour les entreprises d'Île-de-France, et notamment les lauréats du dernier Concours Régional de l'Innovation, de faire connaître leurs produits à des acheteurs venus du monde entier. Au menu de cette 51ème édition, les emblématiques Moutarde de Meaux Pommery et Jambon de Paris implantés en Île-de-France depuis toujours côtoieront de toutes jeunes et prometteuses entreprises : des cookies sans gluten, au kit de champignons qui poussent dans le marc de café recyclé. **Au total la région Île-de-France accueille 23 entreprises à découvrir sur les quatre pôles franciliens du salon.**



• Source : Panorama des industries agroalimentaires – édition 2014- DRIAFF

• Source : Note de Conjoncture CRMA Île-de-France - Édition 2016

4 TALENTUEUX LAURÉATS RÉCOMPENSÉS LORS DU 5^E CONCOURS RÉGIONAL DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE PARIS ÎLE-DE-FRANCE

Organisé tous les deux ans, en amont de 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, sur la réappropriation du territoire d'Île-de-France et sur la création de start-up autour des tendances porteuses. Les 4 lauréats seront sur l'espace institutionnel du Pavillon Île-de-France, Hall 5A, Allée R, Stand 042, pour présenter leurs produits et leur entreprise.

GAMME DE REPAS HALAL POUR BÉBÉ



Happyld Baby

DES COOKIES 100% GOURMANDS, ORIGINAUX ET SANS GLUTEN



Les Affranchis

LES CONFITURES ANTI-GASPI



Re-Belle

GAMME DE YAOURTS "À LA GRECQUE"



l-grec

UN CONCOURS 100% FRANCILIEN ET FÉDÉRATEUR

HAPPYLAL BABY



Gamme de repas halal pour bébé

Happylal Baby, la gamme de repas halal pour les enfants à partir de 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. Happylal 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 Happylal 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.

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.

Happylal Baby – 1001 France – Julie Le Roy – BP 80037 - 92122 Montrouge cedex - julie@happylalbaby.com

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

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 rejettés ! 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.

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 – configurerebelle.fr – colette.rapp@atablecitoyens.fr

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



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 !

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



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.

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 FRANCILIENS, SAINS ET GOURMANDS

LES' PRODUITS'

PÔLE RÉGIONS DE FRANCE

HALL 5A, ALLÉE R
STAND 042



GAMME DE VINAIGRE 0.25 L

« PETITS GOURMETS »

Une gamme de onze variétés de vinaigres avec bec verseur: de vin, de vinaigre d'alcool ou encore à base de sirop de fruits pour relever tous les assaisonnements et préparations culinaires. A découvrir : vinaigre au sirop d'airelles, fruit de la passion...

LES ASSAISONNEMENTS BRIARDS

ZA des Bordes Rouges
5 avenue Louise Michel
77100 Nanteuil-les-Meaux

Distribution : Epiceries fines • GMS



CAKE AUX FRUITS 360GRS

Un cake familial à partager, idéal pour un goûter plein de saveurs. Une recette gourmande et traditionnelle, transmise de génération en génération.

BISCUITERIE ERTE

ZI du Chemin Vert
78610 Le-Perray-en-Yvelines

Distribution : Restauration collective •
Distribution automatique • GMS



LA PECTINE 325NH95

Un texturant obtenu à partir de fruits aux vertus gélifiantes et épaississantes. Cette pectine se gélifie à froid et se liquéfie à chaud. Elle n'a pas besoin d'acide et nécessite peu de calcium et très peu de sucre.

LOUIS FRANCOIS

17 rue des Vieilles Vignes
BP86 Croissy Beaubourg
77314 Marne-la-Vallée cedex 2

Distribution : Boulangerie • Pâtisseries •
Chocolateries

PÔLE ÉPICERIE

HALL 5B, ALLÉE M
STAND 253



SORBET FRAISE MENTHE POIVRÉE

Un sorbet aux fruits (60% de fraise) artisanal sans aucun additif. Alliance de la saveur délicate de la fraise et de la puissance subtile de la menthe poivrée et des baies roses.

ALPEREL

2 avenue le Verrier
78190 Trappes

Distribution : Restauration hors domicile •
Epiceries fines • Grande distribution



COOKIE FOURRE CHOCO-NOISETTE

Un cookie croustillant au cœur coulant chocolat / noisettes.

COOKIE CREATIONS

4 rue Henri Becquerel - EAE de la Tuilerie
77645 Chelles

Distribution : Chaines de restaurants •
Boulangeries • Grossistes • Cash & Carry
• Retail • Catering aérien



LES INSTANTS PARISIENS

Une Tour Eiffel en chocolat en plusieurs déclinaisons : chocolat noir 65%, chocolat lait 33% et chocolat noir au café Caron «Meilleur Torréfacteur de France» basé en Île-de-France. Emballée individuellement, elle accompagne idéalement la pause café et les instants gourmands de la journée.

CHOCOLATERIE GUYAUX

1 Avenue des Cures
95580 Andilly

Distribution : GMS • Restauration
hors domicile • Duty Free et boutiques
souvenirs

PARIS RÉGION



LA TRADI NATURE

La farine de blé T65 certifiée Label Rouge pour pain de tradition française.

MOULINS DE BRASSEUIL

14 rue de la Vaucouleurs
78930 Aufreville-Brasseuil

Distribution : Artisans • Industriels • GMS



FARINE DE BLE BIOLOGIQUE

Une farine aux blés 100% franciliens écrasés en plein cœur de la vallée du Petit Morin.



MOULINS BOURGEOIS – MOULIN DU PETIT MORIN

Impasse du Moulin
77510 Verdelot

Distribution : Artisans Boulanger • Spécialistes de la panification biologique • Grossistes et Magasins spécialisés en bio



LA BOITE A CHAMPIGNONS A FAIRE SOI-MÊME

Le kit de culture de champignons qui permet de vivre toutes les étapes de la vie du champignon. 4 expériences en 1 : valoriser son marc de café, cultiver, déguster, enrichir ses sols !



IVYLYO

La gamme dédiée aux épiceries fines : safran bio, miel au safran, boutons et pétales de roses de Damas. Une qualité de safran exceptionnelle.

FOODBIOCITIC

Le Technoparc - 22 rue Gustave Eiffel
78306 Poissy cedex

Distribution : Industriels • Grossistes • Restauration hors domicile • GMS • Epicerie fines



GAMME DE 12 BONBONS TRADITIONNELS EN BOCAL DE VERRE

Bonbons traditionnels et authentiques pour tous les goûts dans la pure tradition de la confiserie française : berlingots, violettes, coquelicots, pommes de pin, billes anis...

KUBLI
17 rue Gustave Eiffel -
91420 Morangis

Distribution : Grossistes • Importateurs • GMS



COOKIE CHOCOLAT NOIR ET ÉCLATS DE CARAMEL D'ISIGNY

Un cookie artisanal très gourmand sans gluten aux gros morceaux de chocolat noir et aux éclats de caramel d'Isigny au beurre salé et sel de Guérande.

LES AFFRANCHIS

15 rue du Buisson aux Fraises
91300 Massy

Distribution : Commerce de détail • RHD • Magasins spécialisés



YAOURT AUX FRUITS 150 G ET 180 G

Un yaourt brassé sur lit de fruits réalisé à partir du lait de la ferme située dans les Yvelines. Une texture onctueuse pour sublimer des fruits de qualité. Framboise, Fraise, Cerise, Abricot, Mangue et autres parfums sur demande.



FIN BRIARD À LA TRUFFE 310 G

Un savoureux mélange de fromage de Brie et de truffe pour une note de créativité sur les plateaux de fromage. Une recette réalisée entièrement à la main et produite en Seine-et-Marne au cœur de la Brie.

LA FERME DE VILTAIN

Chemin de Viltain
78350 Jouy-en-Josas

Distribution : Grossistes • Restauration • Restauration collective, d'entreprise et scolaire • Epicerie fines • Glacières

ROUZAIRE

10 rue de la Madeleine
77220 Tournan-en-Brie

Distribution : Export • Grossiste • Détail • Cash & Carry • GMS

LES PRODUITS PARIS RÉGION

PÔLE TRAITEUR

HALL 6, ALLÉE G
STAND 099 ET 100



HOUMOUS D'EXCEPTION

Un produit réalisé sans conservateur par procédé HPP - hautes pressions. Cette technique lui confère une durée de vie allongée sans aucun agent chimique. Une fraîcheur naturelle sans altération du goût et des qualités nutritionnelles conservées.

ASPASIA

40-44 Avenue des Hortensiias
93370 Montfermeil

Distribution : GMS • Restauration hors domicile • 65% de l'activité dédiée aux marques privées



PRINCE DE PARIS

Le véritable Jambon de Paris supérieur fabriqué en plein cœur de Paris. Une recette authentique réalisée sans exhausteur de goût, sans phosphate ni polyphosphate.

DOUMBEA JAMBON DE PARIS

166 rue de Charonne
75011 Paris

Distribution : Boucheries-Charcuteries • Epiceries fines • Restauration hors domicile



LES AUTHENTIKS

Une recette de tartinable réalisée à base d'œufs de lompe naturels et déclinée en trois saveurs : citron confit, saumon fumé, crevette. Un produit prêt à l'emploi, idéal pour l'apéritif.

JOUNEAU SAS

9 rue Edouard Branly
95220 Herblay

Distribution : GMS • Restauration hors domicile • Industriels



GRAND CARACTÈRE COLLECTION TENDRE ET PASSION

Une viande tendre française issue d'animaux de quatre à cinq ans qui ont grandi dans les prairies. Arrivés à maturité, ils sont affinés aux céréales produites sur la ferme pour que la viande s'attendrisse et prenne un goût bien spécifique. Un produit de qualité pour les rayons boucheries.

GRAND CARACTÈRE

7 avenue Galilée
92350 Le-Plessis-Robinson

Distribution : Boucherie de détail • Grossiste • GMS • E-commerce



SAUCISSON DE PARIS

Un produit emblématique d'Île-de-France réalisé dans le respect des traditions. Un saucisson composé de 70% de viande maigre de porc fumé.

RERO CHARLES KELLER

13 rue Jean Pierre Timbaud - ZI
95100 Argenteuil

Distribution : GMS • Grossistes • Restauration commerciale



TOULOUSE VILLAGEOISE

Une saucisse issue d'une sélection de viande de porc fraîche et locale avec des notes authentiques d'oignon, de persil et de vin blanc. Composé à 80% de viande maigre, elle se caractérise par une chair moelleuse et savoureuse.

LES VIANDES DU LYS

252 avenue Marc Seguin
- ZI des Chamlys BP76
77190 Ville Dammarie-les-Lys

Distribution : GMS (80%) • Boucheries-charcuteries • Restauration hors domicile

Une initiative portée par



Le CERVIA Paris Île-de-France est un organisme associé à l'action publique régionale dédié au soutien, à l'accompagnement et au développement économique des entreprises agricoles et alimentaires franciliennes, ainsi qu'à la valorisation des métiers, des filières et des territoires.

L'organisme 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 !**

CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE
43 boulevard Haussmann
75009 PARIS
info@cervia.fr
01 55 34 37 00

CONTACT PRESSE
VFC Relations Publics
14 rue Carnot
92309 Levallois-Perret
cedex.
Agathe Cros
01 47 57 79 01
acros@vfcrp.fr