

DOSSIER DE PRESSE

CONCOURS RÉGIONAL DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE

Paris Île-de-France 2008 | Première édition

transformez vos envies en réalité !



Parrainé par la
SEMMARIS



Membres du comité d'évaluation

ISHA AgroParisTech

NutriMarketing SA

CERVIA

Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire

Paris Île-de-France

SOMMAIRE

3	LE SUCCÉS
5	FINALISTES FORME & BIEN ÊTRE
7	FINALISTES ART CULINAIRE
9	FINALISTES PRATICITÉ
11	FINALISTES PRIX SPÉCIAL DU JURY
13	FINALISTES RESTAURATION HORS FOYER
15	PANORAMA DES TENDANCES
17	LES SOUTIENS AUX ENTREPRISES
18	LE JURY
19	LES AIDES À L'INNOVATION

LE SUCCÈS

de la 1^{ère} édition du concours régional de l'innovation alimentaire **Paris/Île-de-France**

Terre royale puis région capitale, l'Île de France a de tout temps été pionnière en matière de création et d'innovation, dans le domaine gastronomique comme en pratiques culturelles (cf les murs à pêches de Montreuil ou le potager du roi à Versailles)... Nombre de recettes « parisiennes » font aujourd'hui partie de la « tradition française » : Opéra, St Honoré, blanquette de veau, charcuterie ou baguette de Paris...! Pour renouer avec cette tradition d'excellence et de créativité, le Centre Régional de Valorisation Agricole et Alimentaire de Paris-Île-de-France (CERVIA Paris-IdF) a décidé d'organiser le premier concours régional de l'innovation alimentaire qui a pour originalité de s'adresser aussi bien à des artisans qu'à des agriculteurs, des industriels agroalimentaires ou des créateurs d'entreprises. Ce concours illustre ainsi les diverses formes que peuvent revêtir le talent de nos entrepreneurs et l'innovation en alimentation.

Cette première édition est un succès avec :

**61 produits présentés
pour 43 entreprises participantes !**

La répartition est intéressante avec :

- 22 PME agroalimentaires,
- 9 artisans,
- 5 agriculteurs
- 7 créateurs d'entreprises.

Pour cette action, le CERVIA Paris-IdF s'appuie sur plusieurs partenaires : **AgroParisTech**, membre actif du CERVIA, **NutriMarketing** et **l'ISHA** (l'Institut Scientifique d'Hygiène et d'Analyse) qui ont proposé la méthodologie d'évaluation des produits, et constitué le comité d'évaluation du concours.

La **SEMMARIS** (Gestionnaire du Marché International de Rungis) parraine également cette opération.

Pour plus d'informations se connecter sur :

www.innovation-alimentaire-idf.fr

Un protocole en 2 parties

RAPPEL DES CONDITIONS DE PARTICIPATION :

Le concours était ouvert à toutes les entreprises agricoles, artisanales et agroalimentaires dont le site de production du produit présenté est situé en Ile-de-France. Pour les porteurs de projet (créateurs d'entreprise), les dossiers ont été examinés au cas par cas par le comité d'organisation. Les produits présentés devaient avoir été développés (ou avoir bénéficié d'une amélioration innovante) après octobre 2006, date du précédent SIAL. Pour plus de détails se référer au règlement sur le site internet du concours.

a) Présélection de 15 produits (3 par prix) par le comité d'évaluation du concours

Les 61 dossiers ont été présentés par un rapporteur par prix (conseillers technologiques du CERVIA Paris-IdF) au comité d'évaluation du concours, sur la base d'une grille d'évaluation élaborée par Agro ParisTech et Nutrimarketing. 3 produits par prix, soit 15 produits, ont été retenus pour la phase 2 de l'évaluation.

b) Evaluation des produits finalistes et nomination des 5 lauréats par un jury d'experts

Un jury d'experts, réuni le 5 juin, a attribué une note pour le caractère innovant du produit (présenté en conditions d'achat) et une note hédonique après dégustation dans les conditions de préparation usuelle du produit. Le protocole de dégustation du produit a été mis en œuvre par l'Institut Scientifique d'Hygiène et d'Analyse.

Ce jury de 12 personnes était notamment composé de représentants de différents circuits de distribution (GMS, RHF), de partenaires du concours, d'un chef cuisinier, de journalistes de la presse professionnelle et grand public, de représentants des secteurs de la recherche et de l'innovation et de l'alimentation.

La note finale pour chaque finaliste est fonction de la note sur le caractère innovant et de la note hédonique. Les 5 lauréats par prix sont ceux qui ont obtenu la meilleure note finale.

**La diversité des produits présentés est à la hauteur de celles des entreprises participantes,
les finalistes retenus pour la sélection finale :**

PRIX Art Culinaire	PRIX Forme et bien-être	PRIX Praticité	PRIX Spécial du jury	PRIX Restauration Hors Foyer
La confiture de pommes anciennes du potager du roy du restaurateur POMZE	Le yaourt fermier « le petit Rémy » label blanc bleu cœur de la EARL BONY	Chocolat noir au thé earl grey pour ganache de la CHOCOLATERIE DU PECQ	Le condiment africain de Tsimbombolo (épinards façon boko) de MTOBE african cuisine	La mousse au chocolat 3 en 1 de SAGA CHOCOLAT
Le « RÔTISSON », pâte à rôtir de la société HECTOR POULET	La boisson « JOOZI » au cajou 100% naturelles, riches en anti-oxydants, fibres, vitamines, minéraux de M. BALHOUL , créateur d'entreprise	Cloche à fromages garnie et nomade de La FERME D'ALEXANDRE	Les macarons Champagne pétillants de la PÂTISSERIE CASSEL	Les plateaux repas biodégradables d' AUTRET TRAITEUR
Le marron glacé de Turin premium, nouvelle recette de PELLORCE & JULIEN	Le duo de fruits frais prêt à consommer de la société des HALLES MANDAR	Les soupes « GreenShoot » nomade de la société URBAN FOOD	Les menus bébé surgelés « mon déjeuner chez mamie » de la société LE MONDE DE MAYA	Collection de 40 pièces cocktails haut de gamme pré dressées et cryogénisées de la société SAVEURS CRISTAL



Rendez-vous le 30 septembre sur le MIN de Rungis

Pour connaître les résultats de cette première édition du concours régional de l'innovation alimentaire Paris/Ile-de-France, rendez-vous pour la remise des prix le 30 septembre sur le MIN de Rungis qui parraine cette action.



Au programme

- 9h - 10h30 : Mini exposition des entreprises finalistes du concours
- 10h30 - 12h : Table ronde sur l'innovation alimentaire en Ile-de-France
- 12h - 12h30 : Remise des prix et cocktail de clôture

Retrouver également ces produits sur l'espace Ile-de-France au SIAL du 17 au 23 Octobre 2008
Ce concours sera ensuite organisé tous les 2 ans, rendez-vous pour la 2^e édition en 2010 !



FORME & BIEN-ÊTRE

Ce prix récompense les innovations relatives à des bénéfices nutritionnels (produits allégés en sel, matières grasses, sucre, enrichis en vitamines, sels minéraux...) ou par exemple les produits destinés à des personnes allergiques.

FORME & BIEN-ÊTRE

Saphir Bahloul

Saphir Bahloul, Gérant



ÉPICERIE FINE | **CAFÉS, HÔTELS,
RESTAURANTS**

Entreprise en cours de création dont le siège social sera situé à Paris. Elle est spécialisée dans la transformation de fruits exotiques et la mise au point de nouveaux produits. Ainsi, une gamme de boissons à base de chairs de fruits d'Amazonie et du Brésil a été conçue (Açaï; Acelora, Cajù).

Ces produits offrent une qualité gustative et nutritionnelle d'exception accompagnée d'un conditionnement innovant. Son circuit de distribution est le haut de gamme : épiceries fines, cafés-hôtels-restaurants et restauration rapide de la région parisienne.

CAJÙ

«Cajù Maracuja» est une boisson à base du fruit de la noix de Cajou et de fruits de la passion. Les fruits utilisés sont sélectionnés sans engrais ni pesticide. Les chairs de fruits obtenues sont 100% naturelles (sans conservateur, sans colorant, sans additif, sans sucre ajouté), et faibles en calorie. Leur richesse en vitamines A et C (+ de 100% des AJR en vitamine C) leur confère des vertus anti-oxydantes. Enfin, le goût est unique et incomparable, avec des parfums amples et puissants et des couleurs originelles, variant du jaune au rouge satiné.



 **BOUTEILLE**
25 CL

 **6 MOIS**
0-5°C



Saphir BAHLOUL
4 ter, rue des écoles
75005 PARIS
Tél. 06 30 79 15 14
emotionsinconnues@noos.fr

FORME & BIEN-ÊTRE

EARL Bony

FERME DU PETIT RÉMY

Philippe Bony, chef d'exploitation

2

VENTE
DIRECTECOMMERCE
DE DÉTAIL

AMAP

VPC

Entreprise agricole située dans la Brie laitière de Seine et Marne exploitant une SAU de 106 ha avec un quota laitier de 340 000 litres, correspondant à 30 vaches laitières. elle est engagée dans une démarche agro-environnementale et garantit une gestion extensive des prairies (37 ha d'herbe). Afin de mieux utiliser et valoriser sa production laitière, l'entreprise a choisi de diversifier son activité en fabriquant des yaourts fermiers sur l'exploitation.



EARL BONY
5, rue Lauroy Beaufort
77320 SAINT-RÉMY-
DE-LA-VANNE
Tél. 01 64 04 51 72
Fax 01 64 65 41 37
fermedupetitremy@aol.com
www.fermedupetitremy.com



YAOURTS PAR 2
125 G X 2

21 JOURS
4-6°C

FORME & BIEN-ÊTRE

Halles Mandar

Shaoul Abramczyk, Directeur Général

49

RESTAURANTS
GASTRONOMIQUES

GMS

E-COMMERCE

Une aventure familiale depuis 1973. Réunies sous une même synergie, les sociétés Halles Mandar, Halles Orly Sud, Solanès et Colas & Cie composent l'entité « Mandar » spécialisée dans la sélection, la transformation ainsi que la distribution de fruits, légumes et herbes aromatiques. Halles Mandar et Halles Orly Sud s'adressent à la fois aux restaurateurs réputés, aux chefs de cuisine ainsi qu'à la grande distribution. Solanès et Colas & Cie sont spécialement destinées aux centrales d'achat, aux grandes collectivités ainsi qu'aux magasins de détail de proximité. Toutes les énergies du groupe Mandar sont mobilisées pour offrir des produits de qualité qui allient tradition et innovation, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité les plus strictes. Son savoir-faire s'exprime dans la sélection et la recherche permanente de produits pour offrir à nos clients le meilleur de la terre...



HALLES MANDAR
20, avenue de la Villette
Fleur 362 - 94637 RUNGIS CEDEX
Tél. 01 41 80 50 00
Fax 01 41 80 50 39
shaoul@mandar.fr - www.mandar.fr
www.mlesfruits.com

YAOURT FERMIER NATURE

Naturellement riche en acides gras oméga 3

Soucieuse de respecter tradition et naturelité, la EARL BONY s'est engagée dans la filière qualité Bleu Blanc Cœur. Celle-ci garantit l'alimentation du troupeau à base d'herbe et de graines de lin, permettant d'obtenir un lait naturellement riche en acides gras oméga 3 (50% supérieur au lait traditionnel). Or, les bienfaits des omégas 3 ne sont plus à démontrer : source de bien-être et d'équilibre, ils sont également recommandés dans la prévention des maladies cardio-vasculaires. Les yaourts « Le Petit Remy » sont les seuls yaourts fermiers Bleu Blanc Cœur en Île-de-France. Grâce à leur recette traditionnelle, nous pouvons apprécier leur onctuosité et leur douceur et les consommer ainsi sans sucre !



2 × 100 G (ANANAS-MANGUE) ET
100 G + 90 G (ANANAS-COCO
ET MANGUE-COCO*)

7 JOURS
0°-4°C

*LA COCO ÉTANT PLUS VOLUMINEUSE



ART CULINAIRE

récompense les innovations liées à l'utilisation d'ingrédients à caractère régional ou original, recettes d'Ile-de-France remises au goût du jour ou associées à l'art culinaire et à la gastronomie francilienne.

ART CULINAIRE

Hector Poulet L'AMI DU GOURMET

Marie-Hélène et Didier BAUJARD,
Recherche & développement



Hector Poulet, l'ami du gourmet est une jeune entreprise qui cherche à s'imposer comme un nouvel acteur du secteur agro-alimentaire en proposant une nouvelle ligne de condiments basées sur l'originalité, la qualité et le goût. Après le Curryon, le Vinaigre d'Hibiscus, Hector Poulet nous présente le RôtiSSON, la pâte à Rôtir. Les responsables sont pleins d'idées et d'énergie et les recettes, toujours validées par des enfants. Les condiments d'Hector Poulet, l'ami du Gourmet, s'adresse aussi bien à la famille qu'aux professionnels.



HECTOR POULET
179, rue de Charonne
75011 PARIS
Tél. 01 43 43 88 88
Fax 09 56 77 05 70
accueil@hectorpoulet.com
www.hectorpoulet.com

LE RÔTISSON la pâte à rôtir

Il s'agit d'une « pâte à rôtir » basée sur un savant mélange d'épices lié en une pâte onctueuse (à base de moutarde et de tomate) qui s'enrobe naturellement autour de vos mets carnés les parant à la cuisson des couleurs de l'automne, tout en leur prodiguant saveur, gourmandise et fumet. Hector Poulet, l'ami du Gourmet, conformément à son savoir-faire, vous propose de marier le goût et le plaisir sans dénaturer votre met tout en lui conférant simplement la touche de finesse et d'originalité. Accordez-vous le raffinement d'une volaille goûteuse ! Truculez-vous d'une brochette joviale ! Savourez la communion d'une viande en sauce ! Étonnez vos chérubins d'une pièce de poulet ou d'un hamburger aux allures de fête ! Voguer vers l'irrésistible Charme d'un mets carné au goût sans pareil ! Créeur de condiments innovants, Hector poulet vous propose une nouvelle approche gastronomique en assurant une mise en bouche intime et complice !

Pour rôtir sans faillir et griller en beauté !



- Original en marinade
- Coquin en sauce
- Attrayant avec des brochettes !
- Succulent avec les volailles
- Parfait avec une viande poêlée
- Indispensable à la famille et aux professionnels
- Il sait apporter la touche d'originalité et d'excellence à l'exception.

POT, 110 G, 210 G
ET 450 G

2 ANS PUIS 3 MOIS APRÈS OUVERTURE
TEMPÉRATURE AMBIANTE PUIS FRAIS
APRÈS OUVERTURE

Pellorce & Jullien SAS

Frédéric Jullien, Président

17 



CIRCUIT TRADITIONNEL 80 %	GMS (MDD) 10 %	EXPORT 10 %
------------------------------	-------------------	----------------

Fondée en 1864, Pellorce & Jullien est aujourd'hui dirigée et animée par l'arrière petit-fils de l'un des fondateurs. Depuis plus de 140 ans, la société se consacre à la fabrication des marrons glacés qui représente la moitié de son activité. L'activité de l'entreprise suit la saisonnalité du produit qui est principalement destiné aux professionnels des métiers de bouche (pâtissiers, chocolatiers, ...) mais aussi aux épiceries fines...

MARRONS GLACÉS DE TURIN

Le marron glacé de Turin répond au besoin constant de la maison PELLORCE et JULLIEN d'amélioration gustative du produit : réduire la saveur «sucre» au bénéfice de la saveur «châtaigne», ce qui permet de mieux valoriser le fruit et d'en aérer la texture. Pour obtenir ce résultat tout à la fois «fruit», et onctueux, une variété de marron de Turin a été spécialement sélectionnée. Les lots sont directement agréés sur les sites de récoltes, par notre expert confiseur. La fabrication est manuelle car cette variété est particulièrement fragile et demande beaucoup d'attention. L'ensemble du process fait l'objet d'une traçabilité totale depuis l'agrément des lots de matières premières jusqu'aux produits finis. La recherche de matières premières haut de gamme et la mise en oeuvre d'un savoir-faire reconnu en font un produit d'exception.



 2 PLATEAUX DE 1 KG
2 KG

 4 MOIS
8-15 °C



PELLORCE & JULLIEN SAS
Zone Industrielle de la Bonde
91300 Massy
Tél. 01 69 20 62 73
Fax 01 69 81 77 55
pellorce.jullien@wanadoo.fr
www.marrons-pellorce.com

Pomze

Daniel Dayan, Gérant

15 



GMS 95 %	AUTRES 5 %
-------------	---------------

Pomze est l'unique restaurant (boutique et salon de thé) de Paris dédié à la pomme. Lieu de convivialité et d'échange, Pomze est devenu un lieu d'échange et de découverte qui permettra aux arboriculteurs, aux exploitants cidricoles, aux maîtres de chais des maisons de calvados et à tous les acteurs de la pomme de mieux faire connaître la réalité de leur métier et de partager leur passion.

CONFITURE DE POMMES RARES

Rétro-innovation ou comment mettre au point la recette de la confiture de pomme. Associée au Potager du Roi (Versailles), l'idée de formuler cette confiture a nécessité un sourcing important et une sélection de pommes rares récoltées sur les pommiers de Versailles. Le principe est d'utiliser les pectines naturelles des pommes et éviter ainsi l'ajout de gélifiant. L'originalité est aussi dans la texture de la pomme qui est préparée sous forme rapée. Comme toute confiture, la teneur en sucre répond à la réglementation (taux de sucre : 52 % environ). Cuite en petites séries de 60 pots dans des chaudrons en cuivre, les confitures se conservent deux ans à température ambiante, à l'abri de la lumière et une semaine une fois ouvertes, conservées en réfrigérateur.



 POT
230 G

 2 ANS
4-8 °C



POMZE
109, boulevard Haussmann
75008 PARIS
Tél. 01 42 65 65 83
Fax 01 42 65 30 03
contact@pomze.com
www.pomze.com



PRATICITÉ

récompense les innovations packaging, les produits snacking, nomades ou présentant une facilité de préparation, de conservation.

PRATICITÉ

La Ferme d'Alexandre

Alexandre Gayral, Gérant

24

La ferme d'Alexandre est spécialisée dans le négoce de produits laitiers et de fromages de qualité, notamment auprès des restaurateurs et traiteurs parisiens. Équipée depuis 2007 d'un atelier de découpe et de conditionnement et afin de développer son offre commerciale, elle a mis au point un type d'emballage innovant, particulièrement adapté aux nouveaux modes de consommation alimentaire (vente à emporter, snacking etc.).



LA FERME D'ALEXANDRE
27, rue Maillard
Zone SENIA - 94310 ORLY
Tél. 01 46 75 01 01
Fax 01 46 75 93 64
a.gayral@wanadoo.fr

VISIOPAC

Visiopac est un nouveau système d'emballage innovant par operculation. Cette technique consiste à assembler une barquette PET et un dôme PET cristal à l'aide d'une collerette de liaison en papier thermo-scellée, utilisée comme un anneau de scellage. Une mise sous vide du produit, assortie d'une réinjection de gaz inerte est ainsi effectuée et allonge la durée de vie dudit produit. D'un point de vue pratique, ce système assure une ouverture facile et rapide par décolllement de la collerette. La simplicité de l'ouverture de l'emballage ainsi assurée par la présence de cette collerette élimine l'effet de torsion des barquettes thermosoudées ouvertes manuellement ou le recours à l'utilisation d'ustensiles tranchants. Une fois l'emballage ouvert, il suffit de reposer le dôme sur la barquette pour conserver les produits dans un réfrigérateur et reproduire ainsi le principe d'une cloche à fromage. Une multiplicité de déclinaisons de formes et de taille est possible et offre un éventail de compositions adaptées à toutes les tendances de consommation (snacking, vente à emporter, plateaux traditionnels). Sous un angle plus marketing, Visiopac présente des avantages esthétiques et ergonomiques.



Le dôme cristal, par une présentation sous forme 3D met en valeur les produits ainsi conditionnés. La collerette en papier est imprimable et personnalisable. Il n'est notamment plus nécessaire d'apposer l'étiquetage sur le dôme ni d'encombrer la visibilité des produits pour communiquer. L'ergonomie de ce nouvel emballage permet enfin aux distributeurs d'envisager une optimisation des linéaires par empilabilité et uniformité du facing et aux consommateurs de transporter, en toute sécurité, un produit dans un conditionnement léger et nomade.

30 JOURS
2°-6°C

PRATICITÉ

Chocolaterie du Pecq

Jean-luc Delchet, Directeur Général

15



GROSSISTES | CHOCOLATIERS | CONFISEURS

Depuis plus de 70 ans, la Chocolaterie du Pecq, entreprise des Yvelines, allie savoir faire et modernité en proposant aux professionnels des chocolats de couverture et des pralinés. Celle-ci se développe dans le cadre des produits issus du commerce équitable. Les matières premières sont sélectionnées et assemblées pour répondre spécifiquement aux attentes créatrices des artisans confiseurs dans le respect des goûts et des origines.



CHOCOLATERIE DU PECQ
43, avenue de la République
78230 LE PECQ
Tél. 01 39 76 63 50
Fax 01 34 80 19 08
chocolat.pecq@wanadoo.fr
www.chocolateriedupecq.com

CHOCOLAT NOIR AU THÉ POUR GANACHE

L'entreprise conçoit des chocolats spécialement réalisés pour la confection de ganache sans rajout de beurre de cacao avec des pourcentages de cacao allant de 51% à 64%.

Les origines et assemblées sont choisies pour répondre aux différentes attentes de l'artisan en termes :

- de mise en oeuvre : la granulométrie, la rhéologie sont rigoureusement définies en fonction du travail souhaité.
- de rendu sensoriel pour le consommateur final : les assemblages sont caractérisés pour permettre un profil organoleptique spécifique sur les attaques, teneurs en bouche, identification et expression des saveurs.

Le chocolat au thé pour ganache répond à ces critères en apportant de nouveaux services : L'intégration d'un thé dans la fabrication du chocolat de couverture permet à l'artisan d'éviter l'étape d'infusion correspondante et ainsi d'avoir une meilleure maîtrise de sa production en terme de saveur, de conservation du produit et de temps d'élaboration. Ce chocolat est destiné à la réalisation de ganache chocolat. Ce terme ganache désigne un mélange de chocolat et de matière grasse butyrique, crème fraîche, beurre. Dans ce cas précis, le broyage des



feuilles de thé, en même temps que le cacao et le sucre lors de la réalisation du produit favorise la fixation des arômes du thé sur la matière grasse. Ce phénomène va permettre la persistance du goût subtil du thé. (chocolat noir 58% de cacao comportant 5.9% de thé Earl grey pointe blanche de chez DAMMAN). Lors de son incorporation dans la crème chaude, les arômes vont se développer et parfumer l'ensemble de la préparation. L'enrobage de cette ganache va assurer la préservation des arômes.

CARTON DE 10 PAINS
PAIN DE 2,5 KG

1 AN
20°C

PRATICITÉ

Urban Food

Julien Ponceblanc, Gérant

5

GMS | RHF
70 % | 30 %

Née en 2005, Urban Food met sur le marché des produits alimentaires innovants offrant aux consommateurs une expérience gustative, esthétique et fonctionnelle. Son modèle repose sur sa capacité à traiter en interne toutes les constituantes des produits (idée, recette, design, commercialisation..) de manière à obtenir un résultat le plus proche possible du projet initial mais aussi, à se positionner sur des segments de marché aussi différents que le surgelé ou le frais.



URBAN FOOD
5-7, rue Salomon de Rothschild
92156 SURESNES
Tél. 01 46 97 25 02
Fax 01 46 97 25 03
marie-pierre@urbanfood.fr
www.greenshoot.fr

GREENSHOOT «AUSSI BON CHAUD QUE FROID»

GreenShoot innove doublement en mettant sur le marché la 1^{re} soupe individuelle 100% nomade et labellisée « Aussi Bon Chaud Que Froid ».

Un produit réellement adapté aux consommateurs urbains :

- Un format 280 ml correspondant à 1 assiette de soupe
- une utilisation pratique.

Pour une soupe chaude : agiter, enlever le couvercle puis l'opercule, passer la soupe 1 min 30 au micro-onde, percer le couvercle et le remettre sur le gobelet. Pour une soupe froide : secouer, ôter l'opercule, percer le couvercle et déguster !

- un design unique qui crée la différence en rayon et contribue à inscrire le produit soupe dans la modernité.

Un produit adapté aux recommandations PNNS :

- des ingrédients naturels sans colorant ni conservateur.
- des saveurs authentiques : non stérilisées et conservées au frais, les soupes GreenShoot préservent saveurs et bienfaits nutritionnels des ingrédients.
- 73 kcal pour la recette Tomate-Basilic.



Un produit disponible : toute l'année en rayon, il est adapté aux envies du consommateur quelque soit le temps ou la saison, et convient parfaitement aux problématiques d'assortiment des enseignes en réduisant référencement et manipulation de produits. Ce produit est décliné en 3 recettes : Carotte-Coriandre, Petit pois-Menthe et Tomate-Basilic.

FORMAT INDIVIDUEL VENDU À L'UNITÉ
280 ML

14 JOURS
4°-6°C

3 760 132 080 352

Prix spécial

DU JURY

récompense les produits se distinguant par leur caractère innovant mais ne rentrant dans les catégories précédentes, comme les produits liés au développement durable (produit équitable, recyclabilité, ...), à « l'Ethnic food », les produits ludiques...

PRIX SPÉCIAL DU JURY

Pâtisserie Cassel

Frédéric Cassel, Dirigeant

25



VENTE DIRECTE | EXPORT

Artisan pâtissier-chocolatier, fort de plusieurs années d'expérience chez les grands noms de la haute pâtisserie, Frédéric Cassel s'est installé à Fontainebleau. Laboratoire de fabrication, chocolaterie et salons de thé vous accueillent pour découvrir et déguster ses produits toujours plus créatifs et prestigieux. Aujourd'hui président de l'association internationale «relais desserts» et élu pâtissier de l'année 1999 et 2007, M. CASSEL soutient la mise au point de saveurs inédites et met en avant des associations de goût et de texture nouvelles.



PÂTISSERIE CASSEL
71, rue Grande
77300 FONTAINEBLEAU
Tél. 01 64 22 29 59
Fax 01 64 22 84 17
patisserie.f.cassel@wanadoo.fr
www.frederic-cassel.com

MACARON CHAMPAGNE

C'est une gourmandise ronde, légèrement bombée, au cœur moelleux et pétillant : une raison supplémentaire pour tous les gourmands de succomber à la tentation du macaron. «Laisser le fondre, il pétille en vous» voici le nouveau slogan qui décrit ce macaron mis au point après de nombreuses recherches. En effet, l'enrobage de chocolat autour de chaque grain pétillant permet de conserver le pouvoir pétillant jusqu'à la fin de la dégustation. Enfin, un subtil mélange entre crème et Champagne nous offre une ganache ivoire au parfum inédit.



RÉGLETTES DE 5, 8, 12, 15 OU 20
100 G POUR 5 MACARONS

6 JOURS POUR LES FRAIS
0-4°C

PRIX SPÉCIAL DU JURY

MBôte African Cuisine

Lolita N'sonde, Porteur du projet



BOUTIQUES SPÉCIALISÉES 10 % **VENTE DIRECTE** 90 %
(SALONS ET MARCHÉS THÉMATIQUES)
en perspective l'objectif est d'inverser la proportion

Le projet MBôte African Cuisine est conçue pour devenir une entreprise familiale francilienne autour de Lolita N'SONDE porteuse du projet. L'idée est née en 2006, et se précise en 2007. L'activité est testée depuis octobre 2007 au sein de la couveuse GEAI (Groupement d'Employeurs Accompagnés Individuellement) et plus précisément au sein du département IDÉES (Initiatives Durables Éthiques Équitables et Solidaires). L'immatriculation est prévue pour l'hiver 2008-2009. A terme, l'enjeu est de doter l'entreprise de son propre laboratoire de transformation.



MBÔTE AFRICAN CUISINE
158, rue Lenain de Tillemont
93100 MONTREUIL
Tél. 01 48 51 06 61
Fax 01 48 51 06 61
Portable 06 23 71 56 31
contact@mboteafricancuisine.com
www.mboteafricancuisine.com

PRIX SPÉCIAL DU JURY

Le monde de Maya

Cédrine Meier,
Directrice Marketing & Com.



SITE INTERNET

CYBERMARCHANDS
Houra.fr, Ooshop.com,
Telemarket.fr

GMS : Auchan,
Casino, Carrefour,
Monoprix

Les Menus Bébé sont les premiers petits plats surgelés pour bébé créés par une maman pour sa fille. Les 15 recettes développées par Jenny Carenco sont 100% naturelles, originales, riches en goût et minutieusement élaborées pour couvrir parfaitement les besoins nutritionnels des bébés. La surgélation permettant de conserver le goût, la texture, les couleurs, les vitamines et qualités nutritionnelles des aliments. Les Menus Bébé sont aujourd'hui la seule alternative au fait-maison. De quoi mener tous les bébés sur le chemin du goût!



LE MONDE DE MAYA
33, avenue de Saint-Cloud
78000 VERSAILLES
Tél. 01 30 21 09 11 - Fax 01 39 49 08 69
cedrine@menus-bebe.fr - www.menus-bebe.fr

TSIMBOMBOLÔ OU EPINARDS À L'ARACHIDE FAÇON BOKO

Les ingrédients : épinards*, eau, pâte d'arachide, oignon*, ail*, gombo, huile de palme, laurier*, sel.* produits issus de l'agriculture biologique (mais la certification en cours ne permet pas encore de le mentionner en l'état sur les étiquettes).

Tsimbombolo est un des noms des épinards en langue kongo. La région de Boko (sud Congo), berceau du groupe Kongo est réputée pour son climat tempéré où poussent aisément différentes variétés d'épinard ; qui ont donné lieu à de très nombreuses recettes. MBôte African Cuisine présente une des recettes les plus populaires.... Boko c'est aussi la région d'où sont originaires la mère et la grand-mère du porteur du projet.

La sauce à l'arachide est typique de l'Afrique centrale et de l'ouest. L'onctuosité du gombo allège la sauce et adoucit la saveur de l'épinard. La recette a été réalisée avec des épinards de climat tempéré. Le concept MBôte African Cuisine est en effet un pont gastronomique. Il s'agit du mariage entre des recettes typiques kongo et des légumes de qualité du maraîchage biologique français (voire francilien). Ce plat de légumes a été choisi parce qu'il traduit un mode de consommation des légumes verts très courant dans la gastronomie



kongo. L'expérience montre que ce met aux saveurs douces et non pimentées est également très apprécié de tous les palais quelles que soient les habitudes alimentaires. Le marché de notre produit est triple, certaines cibles peuvent se superposer :

- les classes moyennes issues de la communauté afro-antillaise (et les étudiants) ;
- les gourmets curieux des cuisines d'ailleurs ;
- les consommateurs engagés pour des modes de consommation équitables et durables, respectueux de l'environnement et dont l'acte d'achat est aussi un acte militant.

BOCAUX EN VERRE 390 ML ET 110 ML
300 G

2 ANS
TEMPÉRATURE AMBIANTE



MON DÉJEUNER CHEZ MAMIE

Délicieux mijoté de veau avec légumes au basilic, MON DÉJEUNER CHEZ MAMIE tente de réhabiliter de manière gourmande les légumes oubliés de nos grands-mères dans l'alimentation des petits, parce que leurs saveurs inégalables sont l'occasion de titiller les papilles des bébés, toujours en quête de nouveautés et découvertes. Tout comme les autres petits plats de la marque, MON DÉJEUNER CHEZ MAMIE travaille sur le goût, notamment en séparant le plat principal de l'accompagnement, en incluant des aromates riches en goût, comme le basilic, et en utilisant des légumes à la saveur corsée comme le rutabaga et le fenouil. Le goût et le plaisir de manger, cela s'apprend dès les premières cuillères ! MON DÉJEUNER CHEZ MAMIE peut aussi se prévaloir d'une composition entièrement naturelle, sans ajout artificiel et riche en matières premières nobles de qualité (90% de légumes verts dans l'accompagnement, absence totale d'amidon transformé ou de féculle de pomme de terre !) Avec pas moins de 6 variétés de légumes, MON DÉJEUNER CHEZ MAMIE est un excellent moyen de bien nourrir les petits... tout en les régalaient !

Comme tous les plats de nos 3 gammes, MON DÉJEUNER CHEZ MAMIE peut facilement être cuisiné à la maison par les parents. Le déroulé détaillé de la recette est consultable dans le Livret de Baby-Recettes édité par Les Menus Bébé et disponible gratuitement sur simple demande depuis notre site web www.menus-bebe.fr. MON DÉJEUNER CHEZ MAMIE est proposé aux bébés dès 6 mois. Il convient à tous les bébés gourmets, y compris ceux allergiques au lait de vache et au gluten.

2 POTS DE 100 G
SOIT 200 G LE REPAS COMPLET

12 MOIS
-18°C



RESTAURATION HORS FOYER

dédié aux produits spécifiquement développés pour ce circuit de distribution. Les tendances d'innovation peuvent reprendre les tendances « art culinaire », « praticité », « forme et bien-être », développement durable, l'éthnic food...

RESTAURATION HORS FOYER

Autret traiteur SAS

Patrick Autret, Président

40

Crée en 1982 par Patrick Autret. La société Autret Traiteur possède aujourd'hui un laboratoire de production de 3000 M² voué aux normes CEE et méthodes HACCP d'un atelier de décoration et stockage de 1200 M², des locaux administratifs de 600 M². Analyses bactériologiques effectuées par le laboratoire SILLIKER, analyses organoleptiques réalisées par comité qualité. Le suivi qualité, traçabilité, formation sont réalisés par le cabinet AQCF. Démarques ISO 22000 en cours.



AUTRET TRAITEUR SAS
6, rue de l'Equerre
ZI les Béthunes
95310 SAINT-OUEN-L'AUMÔNE
Tél. 01 34 30 80 00
Fax 01 30 37 41 44
traiteur@autret.fr
www.autret-traiteur.fr

LA CASE AU NATUREL

La Société Autret Traiteur crée un département ECO PLANÈTE et participe au développement durable au travers de ce concept. La Case au naturel est un «coffret repas» unique et biodégradable à 99%. Ce coffret est constitué de matières végétales, valorisables, issues de la nature avec un cycle de vie court. Il est composé d'un coffret (support) et contenant en bois blanc naturel, d'un verre en carton et de couverts en PLA (amidon de maïs). La composition des menus respecte l'équilibre alimentaire.



INDIVIDUEL
±1 KG

48 HEURES
0°-3°C

RESTAURATION HORS FOYER

Saveurs Cristal

William Windys, Gérant

25 

SAVEURS CRISTAL est une société née en 2004 et dont l'outil de production est opérationnel depuis mars 2005. Elle a pour objet d'offrir aux professionnels de la restauration et de l'événementiel plusieurs gammes de friandises salées surgelées et pouvant être conçues à façon. Le concept débouche sur un couple produit/service final pouvant être adapté «à souhait». Issus d'un savoir faire artisanal manuel et précis, mettant en œuvre des matières premières rigoureusement sélectionnées, les produits sont présentés pré dressés sur plateau, pouvant être conditionnés sous une coque plastique et un film polyoléfine et enfin emballés dans une boîte pâtissière et caisse américaine.



Saveurs Cristal
55, avenue Gabriel Péri
92500 RUEIL MALMAISON
Tél. 01 55 47 20 10
Fax 01 55 47 02 41
wwindys@saveurs-cristal.com
www.saveurscristal.com



Après la lecture des tendances alimentaires actuelles (demande d'une qualité irréprochable, connaissances nutritionnelles, étude des compositions...), l'utilisation importante des produits surgelés par le professionnel de la restauration et devant l'attrait du public pour la cuisine japonaise, notamment les sushis :

SAVEURS CRISTAL a souhaité, dans un premier temps intégrer des «sushis» à un de ces produits finis destinés aux professionnels (ex: sur un plateau composé), et dans un second développer un panel de pièces japonaises destiné aux cocktails haut de gamme, accompagné si besoin, d'un argumentaire R&D et commercial orienté <nutrition>. (projet de développement de gamme prévue fin 2008).

Seulement, le produit sushi (base de riz) est un produit complexe à produire et surtout à surveiller à grande échelle, même par cryogénération. (La contrainte physico-chimique principale rencontrée est le rassissement du riz après décongélation, débouchant sur une texture très dure et rendant le produit inconsommable). Des études ont donc été entreprises dans la fin de l'année 2007 sur la recette du riz (également sur son assaisonnement) et le process de fabrication.

Le but était de fixer une formulation et une organisation de production afin de garantir une texture savoureuse, une aromatisation spécifique et marquée, et un respect des contraintes financières et sanitaires.

Le plateau QCCI intègre donc pièces cocktails du type sushis maki au gingembre à une collection de produits traiteurs salés et surgelés par cryogénération.

 PLATEAU. BRUT: 645 G ; NET 380 G ENV.
DONT 250 G DE CONDITIONNEMENT

 + 12 MOIS
- 18°C

RESTAURATION HORS FOYER

Saga chocolat

Jacques Morillon, Gérant

8 

DISTRIBUTEURS	CATERING	GMS	EXPORT
40 %	10 %	5 %	5 %

RESTAURANT
40 %

C'est une entreprise familiale à taille humaine ; qualité et réactivité sont les deux mots qui résument notre société ; fabricant de pâtisseries surgelées aspect du fait maison avec des matières premières nobles.

La tradition d'un ARTISAN depuis plus de 30 ans avec un laboratoire de haute technologie conjugue la performance, la rentabilité et la traçabilité afin de préserver la sécurité alimentaire.



SAGA CHOCOLAT
Rue de la Sucrerie
95380 VILLERON-SUR-FRANCE
Tél. 01 30 290 290
Fax 01 30 290 291
sagachocolat@sagachocolat.com
www.sagachocolat.com

MOUSSE CHOCOLAT SURGELÉE

1 produit 3 usages : mousse au chocolat ou possibilité de chauffer le produit pour obtenir une fondue au chocolat ou de le cuire afin d'avoir un moelleux chocolat. L'atout du surgelé permet une meilleure gestion du stock afin d'éliminer les pertes. Vendue dans sa timbale papier biodégradable. Idéale pour la vente à emporter. Aspect et texture fait maison du fait de sa qualité.



 BOÎTE PAR 24 PIÈCES
70 G

 12 MOIS
- 18°C

 3 760 158 650 423

PANORAMA DES TENDANCES MARKETING D'INNOVATION ALIMENTAIRE

panorama des tendances du 1^{er} concours régional de l'innovation alimentaire Paris / Ile-de-france

L'innovation n'est pas une notion universelle. Ce qui sera perçu comme une révolution en France sera peut-être connu depuis des siècles en Chine et vice-versa. De même on n'aborde pas un produit de la même façon selon que l'on est du Nord ou de Marseille, un homme ou une femme, rat des villes ou rat des champs, ado ou seniors.

La mondialisation permet l'échange et l'enrichissement de sa propre culture avec celle des autres, mais même le célèbre hamburger s'adapte à ses consommateurs tant en termes de goût que de portion.

Les tendances d'innovation alimentaires

Depuis quelques années déjà, 3 tendances majeures (la Santé, la Praticité et le Plaisir), dominent le secteur alimentaire mondial. Deux évolutions récentes sont toutefois notables : d'une part l'émergence de la notion d'Éthique comme quatrième tendance forte, et d'autre part la convergence de ces 4 tendances qui correspond à de nouvelles attentes des consommateurs pour des produits à la fois sains, pratiques, gourmands et qui sauvent la planète.

Dans ce monde où chaque seconde nous est comptée, la praticité devient un pré-requis pour toute innovation. Malgré l'allongement de la durée de vie, les 35 heures et les RTT, nous avons toujours l'impression de manquer de temps. Aussi sommes nous à l'affût de solutions gain-de temps pour acheter, stocker, conserver, préparer, cuire, consommer, recycler, ...

La valeur montante de la tendance Santé est la naturalité qui englobe à la fois une demande pour des ingrédients naturels et le moins transformés possible et le rejets des additifs et autres conservateurs artificiels (Clean label). La minceur reste une valeur sûre de la tendance, avec notamment l'émergence de produits axés sur la « minceur active » (satiété, brûle graisse, ...) et sur le « better-for-you » (Bien-être et produit nutritionnellement corrects). Mais les grandes pathologies sont aussi au cœur de la tendance santé, que cela concerne la sphère cardio-vasculaire avec les fameux oméga 3, le diabète ou l'ostéoporose.

Enfin, les consommateurs, de plus en plus conscients du lien entre ce qu'ils mangent et ce qu'ils sont, recherchent des produits « looking-good », d'où l'émergence de cosmétofoods, antioxydants en tête et « feeling good » pour être au top de ses compétences physiques et mentales.

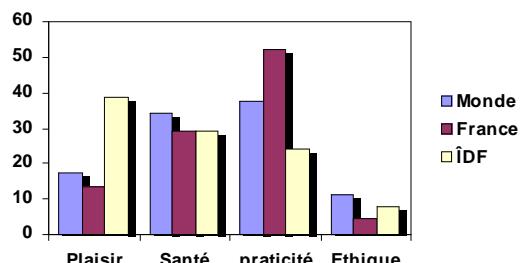
Le Plaisir est dominé par la sophistication (Premium) et les produits proposant de nouvelles expériences sensorielles aux consommateurs aventureux : nouveaux goûts, nouvelles textures, couleurs, odeurs, c'est l'émergence de la gastronomie moléculaire chère à Hervé Thys.

Toutefois la notion de tradition, d'authenticité, de terroir reste présente avec la résurgence de produits « revival » pour consommateurs nostalgiques et régressifs.



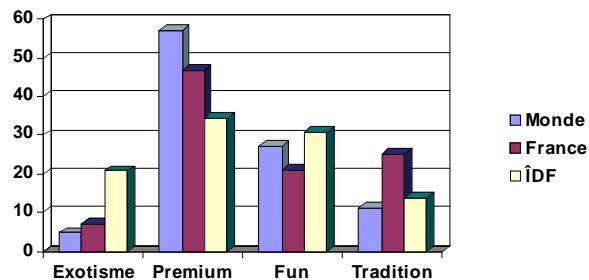
Comparaison des tendances mondiales avec les innovations Île de France

Comparons les lancements de nouveaux produits dans le monde et en France dans les 12 derniers mois, avec les produits présentés au 1er concours régional de l'innovation alimentaire Paris / Île de France (cf. Fig.1). Le premier enseignement est que les participants au concours ont majoritairement axé leurs innovations autour du plaisir puis de la santé au détriment de la praticité.



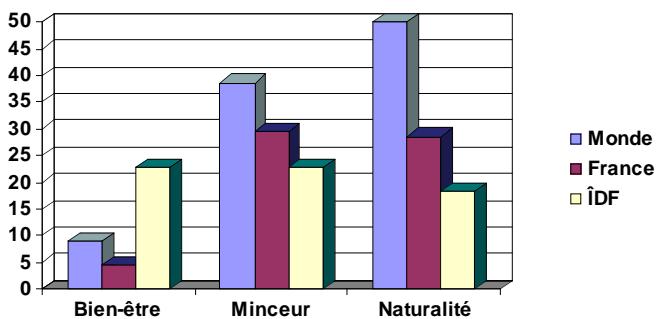
Répartition des lancements par positionnement
(source : The Innova Database & Cervia)

Si nous entrons dans le détail, on trouvera en Île de France un goût pour l'exotisme et le fun plus prononcé qu'en France et dans le reste du Monde. La tradition reste plus forte que dans le Monde mais moindre au regard de la moyenne nationale (Cf. Fig. 2).



Répartition des lancements « Plaisir » par positionnement
(source : The Innova Database & Cervia)

Enfin, en se penchant sur les lancements positionnés « Santé », l'axe « Bien-être / Better For You » est largement plébiscité en Île de France par rapport au Monde et au reste du pays (Cf. Fig. 3). La minceur et surtout la naturalité étant de moindre importance.



Répartition des lancements « Santé » par positionnement
(source : The Innova Database & Cervia)

Ils offrent leur soutien aux entreprises régionales innovantes

Les récompenses proposées pour les entreprises finalistes ne sont pas seulement des signes distinctifs, médailles ou décos particulières. Ce sont des soutiens qui mettent en avant leurs efforts d'innovation. **Vous retrouverez une présentation plus détaillée des partenaires sur www.innovation-alimentaire-idf.com.**

Lots communs aux 16 finalistes AIDE À LA COMMUNICATION



- Réalisation d'un support de communication diffusé à un fichier d'acheteurs.
- Présentation des 15 entreprises finalistes sur le site www.innovation-alimentaire-idf.fr.
- Relations presse auprès de la presse professionnelle et grand public. Envoi du dossier de presse à plus de 400 contacts.
- Mise en avant des 15 entreprises finalistes et de leur produit sur l'espace Ile-de-France au SIAL du 19 au 23 Octobre à Villepinte.



Parrain de l'action

- Remise des prix sous forme de mini exposition en présence d'acheteurs et de journalistes sur le MIN de Rungis le 30 septembre 2008.

AU PROGRAMME :

- 9h - 10h30 : mini exposition des entreprises finalistes du concours ;
 10h30 - 12h : table ronde sur l'innovation alimentaire en Ile-de-France ;
 12h - 12h30 : Remise des prix et cocktail de clôture.



A noter : France Bleue Ile-de-France est partenaire de toutes les actions du CERVIA.

Lots pour les 5 lauréats

Seules les entreprises lauréates pourront communiquer, notamment sur leur produit, le prix obtenu dans le cadre de ce concours et auront la possibilité de citer, dans toute publication, la mention « Prix du concours régional de l'innovation Alimentaire Paris Ile-de-France 2008 ».



- 2 demies journées d'accompagnement pour l'élaboration de votre business plan avec le cabinet KPMG.



Un test consommateur offert par l'ISHA. Cela comprend notamment : un test hédonique et marketing selon les normes AFNOR en vigueur, soit sur un panel de 60 consommateurs, évaluation :

- De l'acceptation du nouveau concept ;
- Des qualités organoleptiques ;
- Des intentions d'achat et de réachat.



Présentation des lauréats sur le site internet.

POUR LE PRIX FORME ET BIEN-ÊTRE



* Innovation Alimentaire & Communication

Une présentation des tendances Santé/Bien-être avec focus sur son marché (données de marchés, insight consommateurs...) et présentation d'ingrédients innovants offert par NutriMarketing.



POUR LE PRIX PRATICITÉ

Abonnement à la lettre d'informations et une adhésion gratuite d'un an.



POUR LE PRIX SPÉCIAL DU JURY

Un abonnement d'un an



POUR LE PRIX RESTAURATION HORS FOYER

pomona
PassionFroid

Présentation de la candidature du Produit Lauréat au Comité de sélection Pomona PassionFroid, comité de décision en charge de la Sélection de l'Offre Pomona PassionFroid en vue d'un référencement régional ou national chez Pomona PassionFroid.

UN JURY DE PROFESSIONNELS ET D'EXPERTS

Le jury rassemble des personnalités aux compétences extrêmement diverses et complémentaires. Il intègre notamment des professionnels du secteur alimentaire, de l'innovation et de la recherche, des acheteurs de différents circuits de distribution, et un chef cuisinier.

LISTE DES MEMBRES DU JURY :

NOM	Prénom	Fonction	Organismes
LEFEVRE	Francis	Secrétaire Général	MIN de Rungis
CHASSAGNE	Catherine	Délégué adjointe	DRRT
d'ERCEVILLE	Angélique	Journaliste	LSA
FRETELLIERE	Alain	Directeur Reflets de France et Relations PME	CARREFOUR
HATON	Christophe	Chef cuisinier	TECOMAH
ISAMBERT	Nadia	Chef de Marché Restauration Sociale	POMONA
CRUZILLE	Cendrine	Représentante de Marc LIPINSKI, Vice Président chargé de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation de la Région d'Ile-de-France.	Conseil Régional d'Ile-de-France
MAUGUIN	Philippe	Directeur Régional	DRIAF Ile-de-France
NOCQUET	Annie	Directeur de mission	KPMG
TOINARD	Philippe	Pigiste	A nous Paris, Paru vendu Paris, Express Style, Expansion tendance, Gault Millau magazine.
VERKANT	Eric	Directeur	Oséo Direction régionale IDF Est

LES AIDES À L'INNOVATION

POUR LES ENTREPRISES DU SECTEUR ALIMENTAIRE EN ILE-DE-FRANCE

Favoriser l'innovation avec OSEO : convention avec le CERVIA Paris Ile-de-France

OSEO est un Établissement Public de l'État, ayant pour mission de financer et d'accompagner les PME, en partenariat avec les banques et les organismes de capital investissement, dans les phases les plus décisives du cycle de vie des entreprises. **Trois métiers complémentaires, un réseau territorial unique et une organisation simplifiée pour soutenir l'esprit d'entreprise.**



Une mission d'intérêt général : **financer et accompagner les PME**, moteur de la croissance et de création d'activités, **en appui des politiques nationales et régionales**. Pour mener à bien cette mission, OSEO exerce trois métiers complémentaires, savoir-faire historique des sociétés du groupe ainsi rapprochées :

- **Le soutien à l'innovation** - avec OSEO innovation,
- **Le financement des investissements et du cycle d'exploitation**, en partenariat avec les établissements bancaires - avec OSEO financement,
- **La garantie des financements** bancaires et des interventions en fonds propres - avec OSEO garantie.

Dans le cadre du Partenariat National pour le Développement des Industries Agro-alimentaires (PNDIAA), le Ministère de l'agriculture et de la pêche et OSEO ont signé une convention relative au soutien à la Recherche & Développement et à l'Innovation dans les industries agro-alimentaires.

C'est dans ce cadre qu'une convention a été signée entre OSEO et le CERVIA en juillet 2007 permettant de renforcer la synergie entre ces deux organismes en Île-de-France. Cette collaboration opérationnelle entre les chargés d'affaires OSEO et les Conseillers Technologiques du CERVIA, vise un objectif de meilleure lisibilité et efficacité globales au profit du développement économique et de l'emploi du secteur agro-alimentaire francilien. Les outils de financement d' OSEO innovation sont ainsi présentés auprès des entreprises par les Conseillers Technologiques du CERVIA :

- La Prestation Technologique réseau(PTR) ;
- L'Aide au Développement pour l'Innovation (ADI) ;
- L'Aide à la Faisabilité pour l'Innovation (AFI) ;
- L'Aide au Partenariat Technologique (APT) ;
- Les aides relevant d' OSEO financement.

Une synergie permanente est recherchée entre les deux organismes pour des échanges d'informations et de données, comme pour les actions conjointes : l'aide au montage de projet, avec la partie financière, l'apport d'expertise et d'avis motivé sur le projet, la prise en charge du suivi technique et l'accompagnement du projet au travers de préconisations.

PARTENAIRES



Le Manager
de l'alimentaire

MEMBRES DU COMITÉ
D'ÉVALUATION



NutriMarketing SA

CERVIA 

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

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

43, Bd Haussmann,
75009 Paris
Tél. 01 55 34 37 00
info@cervia.fr

www.saveursparisiledefrance.com