

**CONCOURS** \* **INNOVATION**  
RÉGIONAL DE L' **ALIMENTAIRE**

Paris Île-de-France 2010 | Seconde édition

*transformez vos envies  
en réalité !*

Découvrez  
les **4**  
**LAURÉATS**



\* île de France

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

 Chambre de commerce  
et d'industrie de Paris



[www.innovation-alimentaire-idf.fr](http://www.innovation-alimentaire-idf.fr)

## SOMMAIRE

3	PRÉSENTATION 2 <sup>E</sup> ÉDITION
4	TABLEAU DES PRIX ET SIAL 2010
5	UN JURY DE PROFESSIONNELS
6	PRODUITS FERMIERS
8	PRATICITÉ DESIGN
10	SANTÉ NUTRITION BIEN-ÊTRE
12	ART CULINAIRE
14	LES PARTENAIRES
15	LE CERVIA PARIS ILE-DE-FRANCE

# DES INNOVATIONS DE QUALITÉ

## AU RENDEZ VOUS DE CETTE DEUXIÈME ÉDITION

La Région Capitale est connue pour sa **gastronomie inventive et innovante**. En 2008, le CERVIA Paris Ile-de-France, organisme associé à la Région Ile-de-France, avait initié le Premier Concours Régional de l'Innovation Alimentaire destiné aux entreprises agro-alimentaires de la région : artisans, agriculteurs, industriels agro-alimentaires et créateurs d'entreprises. Bi-annuel, le Concours est organisé la même année que le SIAL pour prolonger la visibilité des lauréats. 2010 sonne la deuxième édition du Concours Régional de l'Innovation Alimentaire avec **4 prix décernés** et **35 produits en compétition, pour 33 entreprises participantes**. L'objectif de ce concours : valoriser et promouvoir les talents des entreprises de la région.



**Art Culinaire**, récompense les innovations liées à l'utilisation d'ingrédients à caractère régional ou original.



**Santé Nutrition Bien-Etre** récompense les innovations relatives à des bénéfices nutritionnels (allégés en sel, matières grasses...) ou par exemple des produits destinés à des personnes allergiques.



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



**Produits Fermiers**, récompense les innovations en matière de transformation fermière. Destiné aux producteurs franciliens, ce prix est la nouveauté de cette édition pour encourager la participation des agriculteurs.

Pour mener à bien ce Concours, le CERVIA Paris Ile-de-France s'est appuyé sur deux partenaires : L'Institut Scientifique d'Hygiène et d'Analyse (ISHA) et la Chambre de commerce et d'industrie de Paris (CCIP) qui reçoit la remise des prix du Concours dans les locaux de la Bourse de Commerce.

**Pour plus d'informations, connectez-vous sur :**  
**[www.innovation-alimentaire-idf.fr](http://www.innovation-alimentaire-idf.fr)**

### UN PROTOCOLE D'ÉVALUATION ENRICHIE :

#### Rappel des conditions de participation :

Le concours était ouvert à toutes les entreprises agricoles, artisanales et agro-alimentaires dont le site de production 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 Jury. Les produits présentés devaient avoir été développés (ou avoir bénéficié d'une amélioration innovante) après octobre 2008, date du précédent SIAL. Pour plus de détails, se référer au règlement sur le site Internet du Concours.

#### Une sélection des finalistes sur dossier :

Le Jury s'est réuni une première fois le 6 mai dernier afin de sélectionner les produits finalistes pour chaque prix. D'après une grille d'évaluation élaborée en collaboration avec Oséo et Nutrimarketing, les membres du Jury ont examiné et noté chaque dossier. 11 produits ont été retenus pour la deuxième phase d'évaluation. Le Jury était composé de professeurs de cuisine, d'un représentant des consommateurs, d'un journaliste ainsi que des professionnels de l'innovation, de la recherche, du commerce et du marketing.

#### Une soutenance orale :

La deuxième phase de sélection, visait à déterminer le Lauréat pour chacun des 4 prix. Le 3 juin, l'ISHA a accueilli dans ses locaux les deux épreuves finales: la dégustation en box individuel des produits, et la soutenance des finalistes. Le protocole de dégustation a été mis en œuvre par l'ISHA.

L'objectif de cette soutenance était de valoriser chaque participant, en lui donnant l'occasion de présenter lui-même son produit et son innovation. Le Jury a ainsi pu mieux comprendre certaines démarches et échanger avec les entreprises.

La note finale a été obtenue par la moyenne de notes sur le caractère innovant, la notion régionale, l'approche marketing, la dégustation organoleptique (note prépondérante) et la soutenance. Les 4 lauréats sont ceux qui ont obtenu la meilleure moyenne générale.

PRIX Art Culinaire	PRIX Produits Fermiers	PRIX Pratique Design	PRIX Santé Nutrition Bien-être
<b>2010</b>  <b>L'Assortiment Jardinier par MACARONS GOURMANDS</b>	<b>2010</b>  <b>L'Eveil au Goût de La FERME DU PETIT RÉMY</b>	<b>2010</b>  <b>Les Pop'tatoes de B-VAL CONCEPT</b>	<b>2010</b>  <b>Le fondant au chocolat au zeste d'orange de PÂTISSERIES PLUMES</b>
La boisson Pimento par PIMENTO	Les rillettes de Bœuf de La FERME DE BOIS CHAMPEAU	Les jus de fruits frais pressés In Fruits de HALLES MANDAR	Le sandwich Francilien de DOUCEURS D'ANGE
	Le cœur de Marie de La FERME DE BEAUVASIS	La Tourte Poulet-Fenouil de TIKI TOURTES	Le mi-cuit 100% bio sans gluten de SAGA CHOCOLAT

**Rendez-vous du 17 au 21 octobre sur l'espace Ile-de-France au SIAL 2010 Hall 5A, Allée N Stand 42.**

Un espace sera dédié aux 4 lauréats du Concours, où les produits seront présentés aux visiteurs. Pour plus de renseignements, rendez vous sur le site Internet du CERVIA pour télécharger le dossier de presse de l'évènement :

[www.saveursparisidf.com](http://www.saveursparisidf.com)



## UN JURY DE PROFESSIONNELS

Composé d'environ 10 personnes par session de sélection, le jury a rassemblé des compétences et des expertises complémentaires : deux professeurs de cuisine, un journaliste, un représentant de consommateurs, des professionnels du secteur de la recherche, de l'innovation, du commerce et du marketing.

### LISTE DES MEMBRES DU JURY :

NOM	Prénom	Fonction	Organismes
DE REYNAL	Sophie	<i>Directrice Marketing</i>	Nutrimarketing
DESCHAMPS	Denis	<i>Délégué à l'Innovation, la recherche et l'intelligence économique. Responsable de l'ARIST</i>	ARIST CCIP
DUBOIS	Julien	<i>Responsable animation réseau</i>	Centre Francilien de l'Innovation
EMOND	Franck	<i>Chargé de Mission</i>	ARIST - CCIP
FOURNIS	Emmanuel	<i>Chef de Travaux Hôtellerie</i>	Lycée du Gué-à-Tresmes
HIRON	Philippe	<i>Trésorier</i>	60 Millions de Consommateurs
JOUAS	Edwige	<i>Chargée de mission</i>	ARIST - CCIP
MERTENS	Caroline	<i>Chargée d'affaire Innovation</i>	OSEO
MYON	Jean-Christophe	<i>Fondateur et Directeur de la rédaction du magazine SEINES</i>	SEINES
QUIQUENEL	Agnès	<i>Responsable Technique Chimie</i>	ISHA
TROCHON	Eric	<i>Professeur de Cuisine</i>	Ecole FERRANDI

# prix produits fermiers

Récompense les innovations en matière de transformation agricole pouvant porter sur l'ensemble des thématiques des prix du concours.

Lauréat  
2010

PRIX PRODUITS  
FERMIERS  
CONCOURS RÉGIONAL INNOVATION  
ALIMENTAIRE PARIS ILE-DE-FRANCE



## LA FERME DU PETIT REMY

CHRISTELLE DREVILLON  
ET PHILIPPE BONY

EARL Bony  
5 Lauroy Beaufort  
77320 SAINT-RÉMY-DE-LA-VANNE  
Tél. 01 64 04 51 72

La Ferme du petit Rémy (EARL Bony) exploite 106 Ha dont 60 Ha d'herbe et produit 340 000 litres de lait avec ses 40 vaches laitières. La ferme se situe dans la Brie Laitière à coté de Coulommiers et valorise une partie de son lait en yaourt fermier par la création d'une yaourterie au sein de la ferme. Il s'agit d'un atelier répondant aux normes européennes. Il est étudié pour optimiser le travail tout en préservant les techniques traditionnelles de fabrication de yaourts (travail du lait frais de la traite du matin...). Depuis mai 2009, la ferme est en conversion à l'agriculture biologique.

2 cogérants



RHD  
VENTE À LA FERME  
ÉPICERIE FINE  
COMMERCES DE DÉTAIL



## L'Eveil au Goût

L'Eveil au Goût a été conçu, comme son nom l'indique, pour faire découvrir aux enfants l'onctuosité d'un yaourt fermier associé à un mélange original de saveurs.

- > Le mélange citron-safran permet une expression des saveurs en bouche évolutive : l'attaque du citron est suivie par la longueur en bouche du safran.
- > Le lait est produit par les vaches de la ferme.
- > Cible enfant qui s'étend également aux adultes : frais et savoureux, ce yaourt est aussi apprécié par les Mamans.
- > Une créativité constante : La Ferme du Petit Rémy était finaliste de la première

édition du Concours Régional de l'Innovation Alimentaire de Paris Ile-de-France, en 2008, avec un Yaourt Fermier.



**Valorisation du lait produit  
à la ferme, et utilisation  
originale d'une épice  
savoureuse et haut de  
gamme.**



## LA FERME DE BEAUVAIS

DELPHINE LEFEBVRE-COCHETEAU

**Ca sort du four**  
Ferme de Beauvais  
91150 MORIGNY-CHAMPIGNY  
Port. 06 29 23 06 91

La ferme de Beauvais est située à Morigny-Champigny dans l'Essonne. Sébastien LEFEBVRE y cultive 10 Ha de Betteraves. Delphine, son épouse a eu l'idée de transformer cette production en pâtisseries... Les Cœurs de Marie sont l'une de ses belles idées !

## Le cœur de Marie

Le Cœur de Marie rappelle le Calisson par sa texture, et son aspect. Né de l'envie de valoriser différemment la production de la ferme, Delphine a imaginé entièrement la recette.

- > Composition : amande, orange, betterave rouge.
- > Ce délicat mélange, notamment grâce à l'orange, fait ressortir le gout de la betterave rouge.
- > La betterave, connue en tant que légume, ou pour sa transformation en sucre connaît ainsi une nouvelle utilisation aussi originale que goûteuse !

le +

Conditionnement à la demande  
(à la pièce, ou au nombre  
souhaité par le client).



6 mois



1



VENTE  
À LA FERME

VPC

MAGASINS  
SPÉCIALISÉS



## LA FERME DE BOIS CHAMPEAU

CHRISTOPHE THIEREE

La Ferme de Bois Champeau  
1 chemin de Champeau  
78113 GRANDCHAMP  
Tél. 01 34 87 16 32

La Ferme de Bois Champeau est située à Grandchamp, petite commune du pays Houdanais, dans les Yvelines. Christophe y élève un troupeau composé d'environ 60 mères et de leurs descendances. En 2002, Christophe décide de vendre sa viande bovine en circuit court de « la ferme à votre assiette ». Ainsi, les consommateurs peuvent acheter de la viande de bœuf directement au producteur, en caissettes ainsi qu'une gamme de spécialités de bœuf : tripes cuisinées, saucisson, rillettes sans porc, 100% viande de bœuf...

## Les rillettes de bœuf

Des rillettes de bœuf : une recette peu courante ! Née de l'envie d'une diversification originale, Christophe et Cathy ont élaboré une recette de rillettes contenant 63% de viande de bœuf et cuisinées à la graisse d'oie. Pour cela, ils se sont rapprochés du laboratoire agréé du Groupement d'Intérêt Économique (GIE) des Fermiers de la Forêt de Rambouillet dans les Yvelines pour développer une recette savoureuse et originale.

- > Cuisson traditionnelle sans colorant ni conservateur.
- > Viande issue exclusivement des animaux de la ferme.
- > Traçabilité et qualité sanitaire validées par le Laboratoire

le +

Les rillettes se dégustent à  
température ambiante ou juste  
tièdes afin d'en exhumer toutes  
les saveurs sur du pain de  
campagne ou du pain grillé.



3 ans



1



VENTE  
À LA FERME

# prix pratичit  design

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



## Pop'tatoes

« Ici, la vedette, c'est la Pomme de Terre. On la chérit, on la soigne, on l'anime. Plus que ça, même, on la traite comme un art. »

- > Le concept pop'tatoes consiste en la création d'une offre alimentaire novatrice basée autour de la pomme de terre habillée de 14 garnitures cuisinées au choix (12 froides et 2 chaudes). Il s'agit là d'une alternative dotée d'une vraie sécurité alimentaire, plus qualitative, plus saine, et plus ´conomique que l'offre de Snacking proposée jusqu'à maintenant.
- > Une Pop'Tatoes est une grosse pomme de terre (350g) accompagnée, selon le choix, de fromage râpé et de 1 ¯ 4 garnitures.
- > Apports nutritionnels recommandés par l'AFSSA respectés. Une calculette nutritionnelle est disponible sur le site Internet de Pop'tatoes pour vérifier les apports nutritionnels de chaque combinaison possible de Pop'tatoes.
- > Charte qualité mise en place : origine des produits, traçabilité, hygiène... pour garantir un produit de qualité et riche en goût.
- > Concept concerné par les enjeux environnementaux : sélection des mat  ires premières auprès d'agriculteurs engagés dans des démarches de développement durable (réduction des intrants), recyclage, utilisation de produits d'emballages recyclés...

le +

**Concept de snacking complet : four et PLV développés spécialement pour B-Val Concept.**

DLC : pommes de terre, 2 mois et garnitures : 3 semaines.

## InFruit, bienvenue au cœur du fruit !

Ce sont des jus issus d'excellents fruits frais rigoureusement sélectionnés. Sitôt pressés, les jus sont mis immédiatement en bouteille puis pascalisés.

- > La pascalisation ou haute pression à froid est actuellement la seule technique qui permet de conserver toutes les qualités gustatives et nutritives des fruits tout en stoppant le développement des bactéries.
- > Un étiquetage précis : le grammage et le pourcentage en fruits contenus sont indiqués sur la face avant de la bouteille.
- > Une bouteille transparente : la volonté de montrer au consommateur la composition du produit.
- > Un goût unique de fruits frais pressés.



### HALLES MANDAR

SHAOUL ABRAMCZYK

20 avenue de la Villette  
Fleurs 362  
94637 RUNGIS Cedex  
Tél. 01 41 80 50 00  
[www.mandar.fr](http://www.mandar.fr) / [www.infruit.fr](http://www.infruit.fr)

Entreprise familiale créée en 1973, spécialiste de la sélection, distribution et transformation de fruits, légumes, herbes aromatiques fraîches, fournisseur historique des restaurants gastronomiques de la place de Paris. Mandar s'est ouvert vers la restauration et hôtellerie haut de gamme, clubs de directions (tables réservées uniquement aux chefs d'entreprises), chaînes de restauration, groupe de restauration d'entreprise, PDV snacking, restauration indépendante....

le +

DLC de 15 jours.

DLC : 15 jours.



48



GMS

SNACKING | RHD

COMMERCE ÉLECTRONIQUE  
(courses en ligne)...

## Tourte Poulet fenouil

Concoctée avec des produits frais non transformés, cette tourte salée enrobe dans sa pâte au beurre faite main une variété de recettes succulentes : bœuf bourguignon, poulet champignons, crevettes au curry... et même une recette «Île-de-France» : poulet, brie, abricots !

- > Des mets équilibrés ; 270 kcal/100g ; la tourte poulet fenouil est moins calorique qu'un sandwich jambon fromage, une quiche ou un hamburger.
- > Préparation artisanale : les tourtes sont immédiatement surgelées dès leur sortie du four et sont livrées en l'état. 30 min dans un four à 180°C suffisent à les servir aux consommateurs.
- > Des utilisations multiples : en apéritifs sous forme de petits fours, en entrée ou en plat principal, à la maison ou au bureau, c'est au choix !

le +

Pour faciliter le service, une tourterie (armoire chauffante) est proposée aux points de vente. Elle permet de conserver le produit à bonne température 5 heures durant.

DLC : 3 mois



3



VENTE À EMPORTER

TRAITEURS ÉVÉNEMENTIELS

RHD

### TIKI TOURTES

CHARLES CROTTY

30 avenue Robert Surcouf  
78960 VOISINS LE BRETONNEUX  
Tél. 01 30 64 54 35

Installé dans les Yvelines depuis 2009, Charles est un entrepreneur néozélandais passionné de cuisine. Il a eu l'idée de proposer un des plats emblématiques de la cuisine anglo-saxonne, la tourte, en la combinant avec des recettes françaises... la Tourte salée individuelle est née et Tiki Tourtes voyait le jour.

# prix santé nutrition Bien-être

récompense les innovations relatives à des bénéfices nutritionnels (produits allégés en sel, matières grasses, sucre, enrichis en vitamines, sels minéraux...), et/ou à une alimentation particulière (infantile, allergie ...).

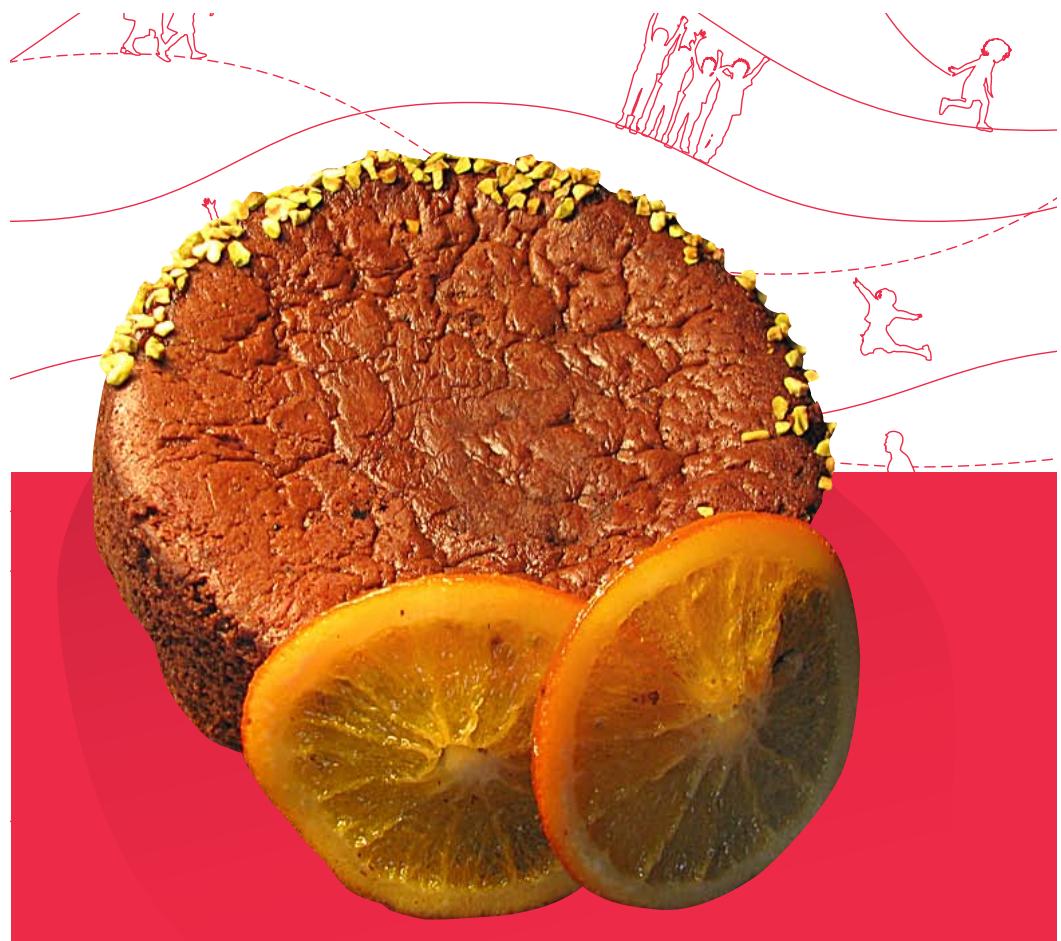


## SARL PÂTISSERIES PLUMES

FLORENCE SABAS

12, rue de la République  
93100 MONTREUIL  
Port. 06 21 99 04 57

Installée à Montreuil, Florence SABAS a créé en 2009 Les Pâtisseries Plumes dans l'objectif de recréer des recettes connues pour leur bon goût mais surtout pour leur forte teneur en matière grasse ! Son challenge a été de baisser significativement ces dernières tout en conservant le plaisir gourmand intact !



### Fondant au chocolat et zeste d'orange allégé

« Nourriture saine et généreuse en goût ! »

> Le Fondant au zeste d'orange a été travaillé pour faire la part belle à la gourmandise... en réajustant la proportion de matière grasse et de sucre. Le fondant est ainsi réduit en calories par rapport à un fondant classique, avec 50% de calories en moins sur le produit fini.

> Une alternative idéale pour les inconditionnels du chocolat et les gourmands : une portion de 80 g n'apporte que 200 calories.

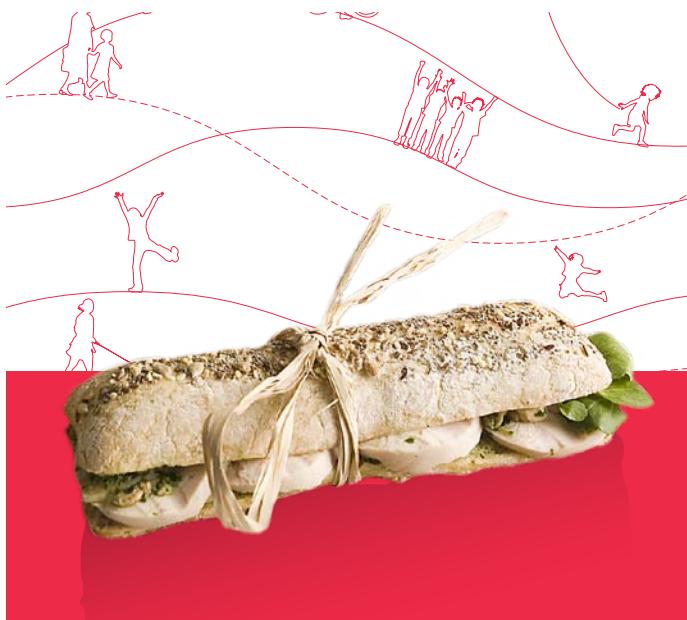
> L'orange pour un petit goût acidulé.

le +

Fabrication et conditionnement à la demande.



DLC : 5 jours



## DOUCEURS D'ANGE

ANGE SEVESTRE

38 rue du Général Leclerc  
94000 CRETEIL  
Tél. 01 42 07 19 92  
[www.douceursdange.com](http://www.douceursdange.com)  
[www.94douceursdange.canalblog.com](http://www.94douceursdange.canalblog.com)

L'enseigne Douceurs d'Ange – Pâtisserie, Chocolaterie, Traiteur – est née en 2000 de la passion commune pour l'art culinaire d'un tandem de choc composé d'Ange et de David SEVESTRE, époux à la ville et complémentaires en entreprise. David Sevestre est aux commandes du sucré, et Ange Sevestre est maître du salé...tout un programme !

## Le Francilien

Le Francilien, est un sandwich qui prône l'équilibre et le respect du savoir-faire artisanal et des saveurs d'Île-de-France. Le Francilien est riche en goût, équilibré et respecte l'environnement grâce à des ingrédients issus de l'agriculture "raisonnée" ou biologique.

- > Un repas sur le pouce équilibré : par sandwich, on trouve entre 80 et 100 g de pain, de sauce et de chair à poulet.
- > Des ingrédients de qualité : issus de l'agriculture biologique ou raisonnée d'Île-de-France, tous les ingrédients sont rigoureusement sélectionnés.
- > Un pain fait maison : mélange des farines de Beauce, et de céréales pour plus de goût et une teneur en graisse et sucre réduite.

le +

Un sandwich 100% francilien,  
pour un déjeuner rapide,  
équilibré et régional !



DLC :  
2 jours



16



VENTE EN BOUTIQUE

## Mi-cuit au chocolat 100% bio sans gluten

Spécialiste des fondants au chocolat, Saga Chocolat a développé un nouveau produit 100% Bio et sans gluten pour satisfaire plus de gourmands, dans le respect de la santé, et de l'environnement.

- > Un produit haut de gamme : riche en chocolat, et composé de 4 ingrédients nobles (œufs frais, chocolat de la République Dominicaine 60% de cacao, pur beurre et sucre blond de canne).
- > Un produit eco-citoyen : Ingrédients 100% bio et certifiés AB, ainsi qu'un emballage biodégradable et compostable.
- > Un fondant bon pour la santé : Tous les bienfaits et les vertus du Chocolat, antioxydant reconnu qui augmente notre apport quotidien en polyphénols.
- > Produit sans gluten : adapté au régime alimentaire spécifique aux personnes atteintes de la maladie coeliaque.

le +

Le mi-cuit 100% bio et sans gluten peut se déguster à température ambiante ou légèrement chauffé pour un cœur coulant.



DLC : 20 jours à 4°C  
ou DLUO à 18 mois à -18°C



16



GMS



RHD



GROSSISTES



EXPORT



Saga  
Chocolat  
La boulangerie du goût

## SAGA CHOCOLAT SARL

JACQUES MORILLON

Parc d'activités La Justice,  
rue de la sucrerie  
95380 VILLERON  
Tél. 01 30 29 02 90  
[www.sagachocolat.com](http://www.sagachocolat.com)

Saga chocolat est une entreprise forte de 30 ans d'expérience. Grâce à un service R&D très développé, l'entreprise est à la pointe des nouvelles technologies de fabrication dans le respect des traditions artisanales qui utilise des ingrédients de qualité des saisons.

# prix art culinaire

récompense les innovations liées à l'utilisation d'ingrédients à caractère régional ou original, ou de nouvelles recettes innovantes.



## MACARONS GOURMANDS

YANNICK LEFORT

2 rue Rossini 91330 YERRES  
Tél. 01 69 49 61 11  
[www.macarons-gourmands.fr](http://www.macarons-gourmands.fr)

Entreprise artisanale, Macarons Gourmands est née et implantée en Ile-de-France depuis 10 ans. Tous les macarons sont fabriqués intégralement dans la fabrique de Yerres (Essonne) et commercialisés auprès de clients parisiens et franciliens. Saveurs sucrées, et récemment salées, Yannick LEFORT, créatif dans l'âme, fait voyager les papilles des gourmands.



## L'assortiment jardinier

Il était une fois, des légumes goûteux aux couleurs de la nature, la beauté des formes et des couleurs les plus surprenantes, des parfums et des saveurs d'une infinie diversité et un Chef pâtissier qui eut envie que sa passion s'exprime aussi au potager... les macarons jardiniers étaient nés !

- > Des saveurs nouvelles : tomate basilic, fenouil, petit pois échalote, cresson velours...
- > Une recette originale : les macarons connaissent de très nombreuses déclinaisons autour des saveurs sucrées. La Gamme des macarons jardiniers® est un réel élément de différenciation sur le marché, grâce à un taux de sucre abaissé (pour laisser les saveurs des légumes s'exprimer tout en conservant la texture originale du macaron) et à une sélection de produits frais et de qualité.
- > Utilisation de produits de proximité, comme le cresson de fontaine de Monsieur Barberot à Méréville (Essonne, 91).
- > Process de fabrication adapté : une cuisson spécifique des légumes, et un contrôle de l'apport hydrique de ces derniers par évaporation qui favorise la concentration des saveurs. Pour une tenue parfaite du macaron, une nouvelle technique de foisonnement des blancs d'œufs a également été mise au point.

le +

Des saveurs idéales pour un apéritif gourmand ou des entrées surprenantes !

DLC : 3 jours  
 DLUO : 5 jours

Etui de 12 macarons

## Pimento

Pimento est une boisson gazeuse d'un genre nouveau, puisqu'elle se propose d'offrir en bouche un choc d'une belle ampleur, une jolie secousse plutôt audacieuse, un peu comme celle d'un verre d'alcool... mais sans alcool !

- > Une recette unique et originale : trio Gingembre, Tonic, Piment aussi désaltérant que rafraîchissant.
- > Unique en son genre : Pimento crée un nouveau marché ; celui des sodas forts en bouche qui porte un nom sans équivoque,
- > Un soda pour les adultes : une réelle alternative à l'alcool en termes de goût et de sensation en bouche...qui séduira également les jeunes.
- > Fabrication à partir d'arômes naturels et coloration avec du caramel uniquement.

le +

**Boisson idéale en base de cocktails... sans alcool bien entendu !**



### PIMENTO

ERIC DALSACE

4 boulevard Jules Ferry  
75011 PARIS  
Port. 06 19 99 24 82  
[www.pimentodrink.com](http://www.pimentodrink.com)

Eric Dalsace a toujours beaucoup aimé les boissons fortes de celles qui incendent les lèvres, embrasent la bouche et embrasent la gorge. Conscient qu'il n'existe pas de boisson forte, sans alcool, il s'est proposé de réparer cette terrible injustice en inventant lui-même l'improbable breuvage, dans sa propre cuisine... une fois le trio de saveurs détonnant trouvé, le créateur s'est entouré de professionnels du goût pour fignoler l'élaboration de Pimento.

DLUO :  
15 mois.



VPC

MAGASINS  
SPECIALISÉS



## LES PARTENAIRES



### LA CCIP

Au service des entreprises, la chambre de commerce et d'industrie de Paris (CCIP) est un établissement public animé par 80 élus chefs d'entreprises. Ils interviennent auprès des pouvoirs publics sur les grands sujets économiques et leur proposent des évolutions législatives destinées à renforcer la compétitivité des entreprises et des territoires.

Chaque jour, les conseillers de la CCIP accompagnent sur le terrain les entrepreneurs dans la création, le développement ou la transmission de leur activité. Toujours renouvelée, cette aide est sans cesse adaptée aux besoins du terrain.

Dans ses écoles, la CCIP forme chaque année 14500 jeunes – dont 4 300 apprentis – et 30 000 adultes en formation continue. L'entreprise est au cœur des projets pédagogiques et les programmes constamment élaborés en fonction des évolutions du marché du travail.

Forte de son expertise dans le domaine des foires, salons et congrès, dont elle est un acteur historique, la CCIP détient 50% de deux leaders européens du secteur, VIPARIS gestionnaire de 10 sites d'exposition et COMEXPOSIUM organisateur de salons et d'événements. La CCIP participe par ailleurs à l'animation régionale de la filière ainsi qu'à la mise en œuvre d'une politique de place, destinée à renforcer l'attractivité de la région capitale.

**Pour plus d'informations : [www.ccip.fr](http://www.ccip.fr)**



### L'ISHA : L'Institut Scientifique d'Hygiène et d'Analyse

Laboratoire d'analyses microbiologiques, chimiques et sensorielles pour des entreprises alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques. Notre société est particulièrement active en analyse nutritionnelle et en analyse de contaminants. Nous travaillons avec les départements R&D d'industries alimentaires pour la formulation et le contrôle analytique. Nous intervenons en période de crise ou quotidiennement pour des analyses de routine. Notre département R&D met au point des méthodes d'analyses sur tout type de matrice : ingrédients, produits finis... Nous sommes spécialistes dans les contaminations sur tout type d'emballage. Notre laboratoire de Biologie Moléculaire est situé à Longjumeau. Notre laboratoire propose une large gamme d'analyses en microbiologie, chimie et sensorielles.

**Notre équipe de chargés de clientèle est à votre disposition au 01 69 79 99 61 ou 66  
[service-client91@isha-anadiag.com](mailto:service-client91@isha-anadiag.com)**



## LE CERVIA PARIS IDF :

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

Parce que l'enjeu alimentaire est plus que jamais un défi pour demain, le CERVIA Paris Ile-de-France, répond au travers de ses missions, définies par la Région Ile-de-France, aux nouveaux enjeux économiques, technologiques, environnementaux et sociaux, auxquels font face les entreprises franciliennes du secteur alimentaire « du champ à l'assiette » : agriculteurs, artisans, industriels de l'agroalimentaire.

#### SES MISSIONS

- La promotion et la valorisation du territoire, des produits et des savoir-faire agricoles et alimentaires franciliens ;
- L'expertise et le soutien au secteur alimentaire en Ile-de-France.

#### AVEC 2 OBJECTIFS PRIORITAIRES

##### Assurer l'identité agricole et alimentaire de l'Ile-de-France :

La ruralité francilienne représente les 2/3 des communes d'Ile-de-France et la gastronomie est ancrée dans son histoire. Le CERVIA Paris Ile-de-France a pour objectif de valoriser cette réalité auprès des consommateurs et de l'associer au quotidien à l'attractivité et à la notoriété de la région-capitale.

##### Soutenir et accompagner les entreprises des secteurs agricole et alimentaire de l'Ile-de-France :

Le CERVIA Paris Ile-de-France accompagne les entreprises aussi bien en matière de Recherche & Développement, d'innovation, de qualité et de sécurité sanitaire des aliments, que dans une approche promotion/marketing.

Le CERVIA Paris Ile-de-France agit comme expert et instructeur des soutiens de l'Etat et de la Région en faveur de la filière agroalimentaire.

**[www.saveursparisidf.com](http://www.saveursparisidf.com)**

Le Concours Régional de l'Innovation a été créé avec l'objectif d'accompagner les entreprises dans leur développement économique. Toujours dans cette optique, le CERVIA Paris Ile-de-France organise l'Espace Ile-de-France au SIAL, le Salon International de l'Agroalimentaire, référence mondiale des entreprises du secteur. En plus des 4 lauréats du Concours, 21 entreprises franciliennes seront présentes sous le pavillon Ile-de-France.

**SIAL, Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte,  
Hall 5A, allée N, stand 42.**



**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, Boulevard Haussmann, 75009 Paris  
Tél. 01 55 34 37 00 • [info@cervia.fr](mailto:info@cervia.fr)  
[www.saveursparisidf.com](http://www.saveursparisidf.com)