

Dossier de presse

CONCOURS RÉGIONAL DE L' INNOVATION ALIMENTAIRE

Paris Île-de-France | Troisième édition

transformez vos envies
en réalité !

Découvrez
les 4
LAURÉATS
2012



www.saveursparisidf.com

 île de France

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

notre partenaire

Crédit Mutuel
La banque à qui parler
www.creditmutuel.fr

CONCOURS  INNOVATION
RÉGIONAL DE L'
ALIMENTAIRE
Paris Île-de-France | Troisième édition



Sommaire

L'innovation francilienne est foisonnante !	p. 4
Les finalistes et les récompenses	p. 5
Composition du jury	p. 6
Les partenaires du concours	p. 7
Lauréats et finalistes	p. 8
Tous les participants au concours	p. 24
Les missions du CERVIA	p. 26

L'innovation francilienne est foisonnante !

LES PRODUITS INNOVANTS, PORTÉS PAR DES CRÉATEURS AUSSI TALENTUEUX QU'AMBITIEUX SE SONT DONNÉS RENDEZ-VOUS POUR LA TROISIÈME ÉDITION DU CONCOURS RÉGIONAL DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE DE PARIS ILE-DE-FRANCE.

Ce ne sont pas moins de **41 entreprises qui ont présenté 54 produits**, répartis en 4 catégories. Un bel enthousiasme qui prouve également toute l'importance du travail d'accompagnement que réalise le CERVIA. **Les innovations proposées montrent par leur diversité et leur originalité que les entreprises franciliennes sont plus que jamais en quête**

41 entreprises ont présenté 54 produits

d'amélioration et de performance pour proposer des aliments répondant au plus près aux attentes des consommateurs.

Si l'objectif du concours est de valoriser et promouvoir les talents des entreprises de la région, il s'agit également de répondre au besoin de visibilité des produits à l'heure où l'offre alimentaire est toujours plus forte. Pour cela, le CERVIA Paris Ile-de-France s'est entouré de partenaires investis. Le Crédit Mutuel, notre partenaire privilégié sur cette opération, la CCI Paris Ile-de-France qui nous accompagne dans plusieurs actions, l'ISHA laboratoire d'analyses microbiologique reconnu déjà aux côtés du CERVIA pour les deux premières éditions du Concours, ainsi que les agences de communication Alchimie et Le Fil qui mettent en œuvre leurs compétences graphiques et de conseil pour mener à bien cette édition. Soulignons également l'implication du Chef triple Etoilé Yannick Alléno qui est Chef des cuisines de l'Hôtel le Meurice et fondateur du restaurant Terroir Parisien, à la Mutualité.

Les lauréats reçoivent des prix des différents partenaires et seront présents sur l'espace prestige Ile-de-France au SIAL, du 21 au 25 octobre prochain. L'occasion pour eux de se faire connaître par les nombreux visiteurs de cet incontournable rendez-vous des professionnels de l'alimentation.



SELECTION DES PRODUITS

Les produits ont été cette année sélectionnés via un nouveau protocole d'évaluation. Le jury, composé de 16 professionnels de l'alimentaire : acheteurs, chefs, professeurs, chargés de mission Innovation, recherche et développement, a reçu l'ensemble des entreprises le 30 mai dernier. C'est l'Ecole Grégoire Ferrandi, dans le 6^e arrondissement de Paris, qui a abrité cette riche journée de sélection composée de deux temps phares. La matinée a été réservée aux auditions des 41 entreprises, ce qui a permis d'élire les 12 produits finalistes (3 par prix). Dans l'après-midi ces produits ont fait l'objet d'une dégustation organoleptique, permettant de départager les finalistes et d'élire les lauréats de chaque prix. 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 et les entreprises de moins de 3 ans, dont les sites de production sont hors région, le dossier a été examiné au cas par cas par le jury. Les produits présentés devaient avoir été développés après le SIAL 2010.

Pour plus de détails, le règlement est disponible sur le site Internet du CERVIA : www.saveursparisidf.com.

4 PRIX DÉCERNÉS



Produits Fermiers

Ce prix récompense les innovations en matière de production agricole ou transformation agricole pouvant porter sur l'ensemble des thématiques des prix du concours..



Santé/Nutrition/Bien-être

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



Art culinaire / Gastronomie

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



Prêt-à-manger / Pratique / Design

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



Les finalistes

PRIX PRODUITS FERMIERS



La Vexinoise Ambrée
par la Ferme Brasserie
du Vexin

PRIX SANTÉ/NUTRITION BIEN-ÊTRE



1688 Grand Rosé
par Maison Honoré
du Faubourg

PRIX ART CULINAIRE GASTRONOMIE



Le beurre de Pomze
par Pomze

PRIX PRÊT À MANGER PRATICITÉ/DESIGN



Le Packacrep™
par Ty Lichous

Saucisson sec pur bœuf
par la Ferme
de Bois Champeau

**Gammes salée et sucrée
de repas bio pour Bébé**
par Kidaparis

Fleur de Caviar®
par Petrossian

Concept de néo-crêperie
par Pâtafrane

Lentilles vertes de la Brie
en agriculture de conservation
par la Ferme de Férolles

Éclats de Lin
par Moulins Bourgeois

**La p'tite Parisienne,
bière blanche à l'absinthe**
par Gallia

Ma boite à Légumes®
par les chaises hautes

Les récompenses

LES RÉCOMPENSES ONT POUR OBJECTIF DE FACILITER LA DIFFUSION, LA COMMUNICATION DU PRODUIT ET D'APPORTER UN SOUTIEN AUX PROJETS DE L'ENTREPRISE.

POUR CHAQUE LAUREAT

- Ouverture d'un compte abondé de 700 €, offert par le Crédit mutuel
- Communication et accompagnement de l'entreprise avec une présence sur l'espace Ile-de-France au SIAL 2012, offerts par le CERVIA
- Formation à la veille produit offerte par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris.
- Produits fermiers : **Accompagnement culinaire par le Chef étoilé Yannick Alléno.**
- Santé/Nutrition/Bien-être : **test hédonique ou valeur nutritionnelle** de type 2 offert par l'Institut Scientifique d'Hygiène et d'Analyse.
- Art culinaire/Gastronomie : **Création graphique pour un outil de communication** offerte par Alchimie
- Prêt à manger/Pratique/Design : **relooking d'un packaging ou création graphique** offert par Le Fil.



RENDEZ VOUS AU SIAL 2012 du 21 au 25 octobre

sur l'espace Ile-de-France : Hall 5A, Allée P, Stand 15. Un espace sera dédié aux 4 lauréats du Concours sur lequel les produits seront présentés.

Le Jury

Pour cette troisième édition, un jury de 16 professionnels a auditionné chaque entreprise afin de sélectionner les produits les plus innovants.

Corinne AUBRY-LECOMTE Groupe Casino

Maria BOUANANE Belle Mine Conseil en Innovation

Philippe CLERGUE Le Cordon Bleu Paris

Bertrand ESPITALIER Le Fil

Nathalie GOLLIET L'atelier de communication culinaire

Alain KRITCHMAR Président Ile de France, Club Gastronomique Prosper Montagné

André LE LETTY Anacrément

Roland LHOTELLIER Conseiller en restauration et ancien gestionnaire de restaurant

Benoit MAILLE CCIP

Laëtitia MALRAISON Le Lieu du Design

Vincent MARCILHAC Géofood

Louis SABY Ambassade des Confréries

Anne-Marie SARGUEIL Institut Français du Design

Herué THIS Groupe de Gastronomie moléculaire INRA AgroParisTech

Nicolas TURQUIN Crédit Mutuel

Marie-Laure VIGNELLES Sodexo



Les partenaires

Fidèle à ses valeurs mutualistes, le Crédit Mutuel place ses clients au cœur de ses pré-occupations et de ses actions. Né par et pour le milieu agricole, le Crédit Mutuel conserve, aujourd'hui encore, cette nature unique : la seule banque où les sociétaires et salariés travaillent et décident ensemble. Par son implantation et son organisation, le Crédit Mutuel vit les particularités de chaque terroir. Partenaire du monde agricole et viticole, il est à leur écoute pour les conseiller et leur proposer une large gamme de produits et services adaptés à leurs besoins et à ceux de leur famille. Financements souples, avances de trésorerie, gestion d'épargne : le Crédit Mutuel s'engage à leurs côtés. Actuellement deuxième banque française sur le marché de l'agriculture et de la viticulture, le Crédit Mutuel est bien décidé à conforter encore sa position.

**UNE BANQUE QUI
PRIVILÉGIE L'INTÉRÊT
DU MONDE AGRICOLE,
ÇA CHANGE TOUT.**

Crédit Mutuel
LA banque à qui parler
www.creditmutuel.fr

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

**LE CRÉDIT MUTUEL
DEVIENT
LE PARTENAIRE
DE VOTRE
EFFICACITÉ**



Au service des entreprises, la chambre de commerce et d'industrie de Paris (CCIP) est un établissement public animé par 84 élus chefs d'entreprises issus de Paris, des Hauts-de-Seine, de Seine-Saint-Denis et du Val-de-Marne. Chaque jour, les conseillers de la CCIP accompagnent sur le terrain les entrepreneurs dans la création, le développement ou la transmission de leur activité.

www.ccip.fr



Le fil est l'agence conseil en communication, digital et marketing des marques qui se lancent et des entreprises qui innovent. Le fil vous aide à tisser des liens avec vos cibles (distributeurs, consommateurs...) pour promouvoir vos produits. Les cordes à notre arc pour atteindre vos objectifs : plan d'actions de communication, publicité commerciale, marketing direct, promotion, design graphique, sites web et mobiles, réseaux sociaux, édition...

www.le-fil.fr



Entrer dans votre univers, le représenter graphiquement et verbalement, être curieux, s'ouvrir au monde pour une approche différente, telle est notre formule. Avant toute création, l'échange est primordial. Nous nous présentons vos objectifs, vos besoins, vos envies... Nous sommes à votre écoute afin de mieux comprendre et développer vos attentes.

Nous mettons à votre service notre goût de l'écrit et des textes soignés pour traduire vos idées, vos concepts, dans le style le plus lisible, attractif et pertinent.

Fort de notre expérience, nous vous conseillons dans le choix du support, du format, des médias à utiliser. Notre pôle d'impression HB Impressions est à votre service pour votre communication print.

www.agence-alchimie.fr
www.hbimpressions.fr



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 des contaminants, nous travaillons également avec les départements R&D d'industries alimentaires pour la formulation et le contrôle analytique.

Le laboratoire est situé à Longjumeau (91).
www.isha-analyse.fr



Yannick Alléno

Il fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde depuis 2007. Engagé, Yannick Alléno porte haut et loin, les couleurs d'une cuisine créative et parisienne qu'il respecte et sait détourner avec finesse et dévouement. Yannick Alléno se positionne aujourd'hui comme un chef de cuisine qui aime à revisiter les univers créatifs culinaires, en mettant tout particulièrement en avant son terroir parisien.

www.yannick-alleno.com

Produits fermiers

Ce prix récompense les innovations en matière de production agricole ou transformation agricole pouvant porter sur l'ensemble des thématiques des prix du concours.

LAURÉAT



La Vexinoise Ambrée
Ferme Brasserie du Vexin



FINALISTE



Lentilles vertes de la Brie en agriculture de conservation
Ferme de Férolles

FINALISTE



Saucisson sec pur bœuf
la Ferme de Bois Champeau

La Vexinoise Ambrée

« BIÈRE 100% D'ILE-DE-FRANCE,
QUALITÉ, GOÛT ET SAVOIR-FAIRE ! »

LAURÉAT



FERME BRASSERIE DU VEXIN

Produits Fermiers

DENIS SARGERET

3 rue de la Croix des Ruelles
95450 THEMERICOURT

La Ferme Brasserie du Vexin est installée à Théméricourt dans le Val d'Oise. Initialement céréalier, Denis Sargeret a diversifié sa production en ouvrant sa brasserie en 2001, depuis la bière est devenue une véritable histoire de famille !

Denis et son fils Aurélien développent des bières avec un fort ancrage francilien, l'orge est cultivée sur les terres de l'exploitation et brassée à la ferme. Elles sont régulièrement primées au Concours Général Agricole, gage de reconnaissance auprès d'un public de connaisseurs ! Denis Sargeret est adhérent à la charte TALENTS D'ILE-DE-FRANCE et ses produits sont agréés à la marque SAVEURS PARIS ILE-DE-FRANCE.

DISTRIBUTION :
VENTE À LA FERME, GMS.

DATE DE LANCEMENT :
JUIN 2011.



DLUO :
8 MOIS

La Vexinoise a été créée spécialement pour la vente en grandes et moyennes surfaces, pour les urbains qui ne se déplacent pas dans les fermes pour faire leurs achats. C'est une bière de spécialité, non filtrée et sans conservateur qui se veut haut de gamme : riche en arômes, d'une belle couleur prononcée, elle reflète toute la passion et l'investissement de ses créateurs.



- Recette originale imaginée par Denis et Aurélien,
- Non filtrée, sans conservateur,
- Primée au CGA et agréée SAVEURS PARIS ILE-DE-FRANCE,
- S'adresse aux urbains en recherche de produits locaux.



CONCOURS
RÉGIONAL DE L'
INNOVATION
ALIMENTAIRE
Paris Ile-de-France 2012

Saucisson sec pur bœuf

« UN SAUCISSON AVEC DU BŒUF,
RIEN QUE DU BŒUF ! »

Ce saucisson a été développé à la suite d'une forte demande des consommateurs désireux de manger des saucissons moins gras. La viande de bœuf étant plus maigre que celle de porc, le pari est réussi ! Ce saucisson d'aspect foncé offre un goût est radicalement différent d'un saucisson traditionnel au porc. Les arômes de la viande bovine différencient ce saucisson des goûts auquel le consommateur est habitué et pour parfaire le tout, c'est 100% francilien !



- Pur bœuf sans viande de porc,
- Produit maigre,
- Fabrication artisanale avec morceaux choisis,
- Riche en goût,
- 100% Ile-de-France : animaux élevés et transformés dans la région,
- Produit SAVEURS PARIS ILE-DE-FRANCE.



LA FERME DE BOIS CHAMPEAU

CHRISTOPHE THIERREE
1, chemin de Champeau
78113 GRANDCHAMP

La Ferme de Bois Champeau est située à Grandchamp petite commune du pays Houdanais, dans les Yvelines. Christophe Thierrée y élève depuis 1996 un troupeau de vaches Charolaises composé de soixante mères allaitantes et de leurs veaux.

En 2002, l'éleveur décide de valoriser sa viande grâce à la vente directe à la ferme, puis créé une gamme de produits transformés autour du bœuf : terrines, plats préparés.... Christophe a d'ailleurs été finaliste lors de l'édition 2010 du Concours de l'Innovation avec ses rillettes 100% pur bœuf.

Acteur engagé pour promouvoir le territoire francilien, Christophe est adhérent à la démarche TALENTS D'ILE-DE-FRANCE, et a de nombreux produits agréés SAVEURS PARIS ILE-DE-FRANCE. Il participe également depuis plusieurs années au Salon International de l'Agriculture sur l'espace Ile-de-France.

DISTRIBUTION :
VENTE À LA FERME,
LA RUCHE QUI DIT OUI.

DATE DE LANCEMENT :
JANVIER 2011

Lentilles vertes de la Brie

« LENTILLES VERTES PRODUITES EN AGRICULTURE DE CONSERVATION »

Les lentilles vertes de la Brie sont appréciées du fait de la finesse de leur cuticule, c'est-à-dire de l'enveloppe de la graine. Cela leur confère un goût frais et prononcé et facilite leur cuisson. La particularité de ces lentilles ? Leur mode de production !

Jean-Philippe Huyghe, producteur innovant et passionné, s'est investi dans un mode de production alternatif : l'agriculture de conservation ou agriculture « écologiquement intensive ». Ce mode de production consiste en trois points : semis direct dans le sol sans travail de la terre préalable, rotation des cultures et couverture permanente des sols par des plantations spécifiques en plus des lentilles. Son objectif : faire connaître aux consommateurs cette agriculture particulière qui préserve l'environnement et offre des produits de qualité.

- Mode de production alternatif qui tend à se développer grâce à des expériences réussies, comme celle de Jean-Philippe,
- Packaging en papier kraft qui explique le mode de production,
- Excellente tenue à la cuisson,
- Produit 100% francilien,
- Les Lentilles Vertes de La Brie sont agréées **SAVEURS PARIS ILE-DE-FRANCE**.



EARL HUYGHUE, FERME DE FÉROLLES

JEAN-PHILIPPE HUYGHE
Ferme de Férólles
77580 CRECY LA CHAPELLE

La Ferme de Férólles est située à Crécy-la-Chapelle en Seine-et-Marne et exploitée par Jean Philippe Huyghe depuis janvier 1997. L'exploitation était à l'origine entièrement céréalière. Jean-Philippe a introduit la production de légumes secs afin de se rapprocher des consommateurs, via notamment la vente dans les boutiques à la ferme et

la moyenne distribution, les restaurants, et les marchés. Jean-Philippe Huyghe est par ailleurs adhérent à la démarche TALENTS D'ILE-DE-FRANCE.

DISTRIBUTION : VENTE À LA FERME, GMS, RESTAURANTS, MARCHÉS, ÉPICERIES.



CONCOURS REGIONAL DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE
 Paris Ile-de-France 2012

Art culinaire Gastronomie

Cette catégorie récompense les innovations liées à l'utilisation ou original, ou de nouvelles recettes innovantes.

LAURÉAT



Le beurre de Pomze
Pomze



FINALISTE



Fleur de Caviar®
Petrossian

FINALISTE



**La p'tite Parisienne,
bière blanche à l'absinthe**
Gallia

Le beurre de Pomze

« L'UNION DU MEILLEUR DU BEURRE
ET DU SPÉCIALISTE DES POMMES ! »

LAURÉAT

2012



POMZE

DANIEL DAYAN

109, bd Haussmann
75008 PARIS

Pomze, ouvert depuis octobre 2003 est l'unique Restaurant-bar-boutique dédié à la pomme. Lieu de convivialité et d'échanges, les découvertes gustatives et humaines sont riches ! Daniel DAYAN et son équipe ont été lauréats de la catégorie Art Culinaire Gastronomie lors de la première participation au Concours en 2008, avec une confiture à l'ancienne associée aux pommes du Potager du Roi à Versailles. Innovant et moteur dans son domaine, POMZE propose toujours de nouvelles façons gourmandes de déguster les pommes... d'Ile-de-France bien entendu !

DISTRIBUTION :
**GMS, MAGASINS SPÉCIALISÉS,
EXPORT.**

DATE DE LANCEMENT :
SEPTEMBRE 2012



Daniel Dayan nous présente son beurre de Pomze ainsi : « le meilleur des beurres, le spécialiste des pommes, une entreprise citoyenne ».

Il s'agit d'un beurre de très haute qualité, parfumé à l'aide d'un concentré 100% naturel de pommes d'Ile-de-France sélectionnées. Le produit est foisonné (on y incorpore de l'air donnant un effet aérien au beurre). Il est conditionné en petites quantités dans des barquettes operculables qui servent de recharges pour le beurrier en porcelaine fourni. Les acteurs : Pomze est associée à la célèbre coopérative d'Echirée dont la qualité des produits est reconnue mondialement et à un ESAT d'Ile-de-France – « Les ateliers du Vieux Châtres » à Brétigny sur Orge dont l'enthousiasme et la détermination contribuent largement au plaisir de cette aventure intense.



- Association unique des pommes et du beurre,
- Conditionnement original : un beurrier en porcelaine fourni avec 10 recharges operculables,
- Implication d'un ESAT,
- Une gamme bio est à l'étude avec d'autres parfums, pour d'autres moments,
- « une nouvelle façon de consommer le beurre. »

Fleur de Caviar[®]

« LA FLEUR DE CAVIAR[®], OU LE CAVIAR FAÇON NOUVELLE GÉNÉRATION ! »

La Fleur de Caviar[®] est du caviar séché qui s'utilise en grain, ou moulu grâce au Moulin spécialement développé à cet effet. Ce produit est une renaissance du Caviar : produit traditionnellement luxueux et réservé à une clientèle aisée... il devient aujourd'hui accessible à tous grâce à une utilisation nouvelle et ludique ! Le caviar séché est disponible à tout moment et vient sublimer tous types de plats, en cuisson comme à froid. Innovante et gourmande, la fleur de caviar[®] séduit par ses arômes uniques et son utilisation novatrice.



- Démocratisation du Caviar,
- Utilisation double : en grain ou moulu,
- Arômes du caviar conservés,
- Produit transformé à Paris.



PETROSSIAN

ARMEN PETROSSIAN
18, bd Latour-Maubourg
75007 PARIS

Lieu de production :
43, rue de l'Euangile
75018 PARIS

La Maison Petrossian est forte d'une histoire familiale riche et exemplaire : deux frères en exil, une volonté féroce de promouvoir un produit nouveau et inconnu en France dans les années 1920...et une réussite fulgurante en font aujourd'hui un fleuron de la gastronomie « à la française » partout dans le Monde. Armen Petrossian est entré dans la société en 1973, et c'est en pratiquant les nombreux métiers de l'entreprise qu'il a gravi les échelons jusqu'en 1993, où il prend la direction du Groupe. Véritable chef d'entreprise

« découvreur d'idées », il nous présente la Fleur de Caviar[®], qui fait partie des derniers nés de l'entreprise et révolutionne la consommation de ce produit luxueux.

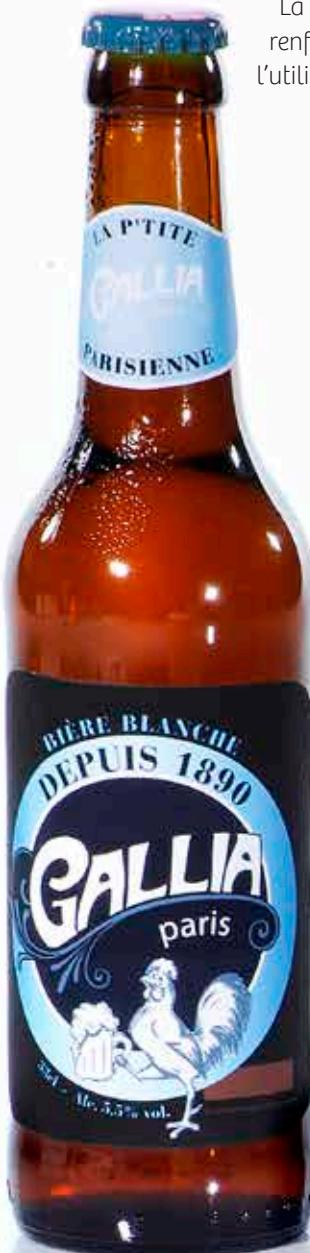
DISTRIBUTION :
ÉPICERIES FINES, BOUTIQUES
PETROSSIAN, RESTAURANT.

DATE DE LANCEMENT :
OCTOBRE 2011

La p'tite Parisienne, BIÈRE BLANCHE À L'ABSINTHE

« GALLIA, OU LE RETOUR
DE LA BIÈRE PARISIENNE »

La p'tite Parisienne, bière blanche, renforce son ancrage parisien avec l'utilisation d'un arôme à l'absinthe.



**GUILLAUME ROY
ET JACQUES FERTÉ**
**62, bd du Montparnasse
75015 PARIS**

Gallia est une ancienne marque de bière parisienne relancée en 2010 par deux jeunes gens très motivés ! Leur ambition : rendre aux parisiens la bière qui était la leur durant les années 1900-1960. Les deux entrepreneurs, Jacques Ferté et Guillaume Roy se sont rencontrés durant leurs études.

Surprenante, riche en goût, cette bière est aussi audacieuse que ses créateurs !

La bière blanche à l'absinthe est unique en son genre. C'est une bière au blé, douce au palais, trouble en aspect. Elle est très rafraîchissante, idéale pour les terrasses parisiennes.

L'arôme d'absinthe est ajouté dans la cuve d'embouteillage, après que la bière ait subi sa première fermentation et parfait son goût, cela permet également à l'arôme de se stabiliser lors de la seconde fermentation, en bouteille.

GALLIA 1890

Ils avaient à cœur de monter leur entreprise, et ont été séduits par cette bière oubliée. Soutenus par les descendants des Brasseurs Gallia, ils ont entrepris de rendre leur bière aux Parisiens, et leur démarche rencontre le succès ! La bière Gallia est aujourd'hui brassée dans l'Eure, à 1h de Paris, par un brasseur partenaire. Jacques et Guillaume travaillent d'arrache-pied afin de pouvoir à nouveau brasser la Gallia dans Paris, comme autrefois : le retour au sein de la Capitale est prévu à échéance 2015.

DISTRIBUTION :
**ÉPICERIE FINE, CAFÉ HOTEL
RESTAURANT ET EXPORT**

DATE DE LANCEMENT
FIN 2012



- Renaissance de la marque de bière parisienne,
- Bière au blé à haute fermentation proposant un goût de céréale,
- La recette est unique et originale.



CONCOURS*
INNOVATION
ALIMENTAIRE
Paris Île-de-France 2012

Prêt à manger Pratичité / Design

Cette catégorie récompense les innovations packaging, les produits snacking, nomades ou présentant des facilités de préparation et de conservation.



le Packacrep™

« UN PACKAGING UNIQUE AUTOUR DES CRÊPES ! »

LAURÉAT

2012



Le Packacrep™, est un packaging en carton recyclable unique en son genre ! Il permet de composer un menu comprenant une galette, une crêpe et une boisson. Son design a été spécialement étudié pour permettre le transport facile d'un menu complet, la conservation de la chaleur (30 minutes au moins) et la dégustation sur le pouce des produits. Pour les clients de Ty lichous, c'est la garantie d'un repas chaud et équilibré à un prix abordable tout en bénéficiant d'une qualité artisanale avec des produits frais.

- Repas complet, chaud et équilibré,
- 9 recettes de galettes garnies et 9 recettes de crêpes garnies au choix et une galette du jour,
- Packaging unique à usage nomade et pratique pour l'utilisateur,
- Un concept unique.



TY LICHOU

GILLES LENESTOUR-MERELLE
rue Louise Michel
92300 LEVALLOIS PERRET

Ty Lichous « La maison des gourmands » développe une activité de crêpier-traiteur. Fondée en 2010, par Gilles Le Nestour - Mérelle, cette crêperie, traditionnelle et innovante à la fois, a la particularité de proposer des menus à emporter dans un packaging ingénieux et élégant aux multiples facettes.

DATE DE LANCEMENT :
JANVIER 2011



CONCOURS RÉGIONAL D'INNOVATION
ALIMENTAIRE
Paris Ile-de-France 2012

Concept de néo-crêperie

« PATAFRANE REVISITE LA TRADITION ! »

Un concept de restauration rapide pour dépoissierer l'image vieillotte des crêperies. L'objectif? Adapter un produit traditionnel au mode de consommation actuel : rapide et nomade.

La crêpe est modernisée, elle prend les formes de la restauration rapide : wraps, panini, hamburgers qui deviennent nutritives et diététiques grâce aux galettes de sarrasin ! Patafrane propose des produits inédit en crêperie comme des blinis de sarrasin salés, des pancakes pour la partie sucrée. Tout pour un repas équilibré au prix d'un ticket restaurant !

Tric'horn : galette sous forme de Samossa,
Rolladen : galette sous forme de wrap - galette froide.
Blinikig : blini de sarrasin sous forme de hamburger.



- les crêpes deviennent nomades grâce à des pliages astucieux,
- alternative aux chaînes de restauration rapide classique,
- service de livraison : c'est unique en crêperie !



EURL PATAFRANE

FRANCINE ROUDON
53, boulevard Gallieni
ISSY-LES-MOULINEAUX

Patafrane est une crêperie nouvelle génération créée par Francine Roudon. Elle a ouvert son premier restaurant à Issy les Moulineaux avec pour ambition de proposer un nouveau concept de restauration rapide, sur place, à emporter ou en livraison, à base de galettes de sarrasin aux pliages pratiques et divers.

DATE DE LANCEMENT :
AOUT 2011

Ma boîte à Légumes[®]

« DES SACHETS DE LÉGUMES PRÊTS À L'EMPLOI
POUR DES PURÉES QUI RAVIRONT BÉBÉ ! »



- Innovation en matière de babyfood : une offre unique en surgelé,
- La surgélation permet de conserver les qualités nutritionnelles et organoleptiques des légumes,
- Produits issus de l'agriculture Biologique française et européenne,
- Des recettes proposées sur le packaging et sur le site web : www.les-chaises-hautes.com,
- Satisfaction du « fait-maison » pour les parents.

Ma Boîte à Légumes[®] s'adresse aux parents soucieux de l'éveil alimentaire de leur bébé en proposant, dès 4 mois, plusieurs variétés de légumes découpés, bio et surgelés prêts à l'emploi pour des repas « fait-maison ». Pratique et rapide, ce concept offre des repas qui apportent à Bébé tout ce dont il a besoin pour éveiller ses papilles !



LES CHAISES HAUTES

JEAN-FRÉDÉRIC NAVARRE
12 bis, villa des couronnes
92400 COURBEVOIE

Deux jeunes parents qui jonglent entre le travail et trois chaises hautes... Anne-Laure habituée des commandes de légumes bio s'emmèle les fourchettes et se retrouve avec... 150 kg de légumes ! Jean-Frédéric et Anne-Laure s'activent pour préparer et congeler leurs préparations et les légumes pour une utilisation ultérieure. C'est là qu'est née l'idée givrée : permettre à chaque parent de préparer facilement des repas pour ses enfants en un temps

limité. L'aventure est lancée en 2011, et c'est avec fierté que les 2 Parents givrés présentent leur dernier né : Ma Boîte à Légumes[®] !

DISTRIBUTION :
MAGASINS BIO ET SPÉCIALISTES DES PRODUITS SURGELÉS

DATE DE LANCEMENT :
JUILLET 2012



CONCOURS^{*}
REGIONAL DES
INNOVATIONS
ALIMENTAIRES
Paris Île-de-France 2012

Santé / Nutrition Bien-être

Ce prix 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...) .

LAURÉAT



2012
PRIX SANTÉ NUTRITION BIEN-ÊTRE
CONCOURS RÉGIONAL INNOVATION ALIMENTAIRE PARIS ÎLE-DE-FRANCE

1688 Grand Rosé
Maison Honoré du Faubourg

FINALISTE



Éclats de Lin
Moulins Bourgeois

FINALISTE



Gammes salée et sucrée de repas bio pour Bébé
Kidaparis

1688 Grand Rosé

« 0% ALCOOL, 100% LUXE »

LAURÉAT



Fruit d'un assemblage de raisin rouge et blanc relevé d'un arôme de Muscat, le 1688 Grand Rosé est élaboré sans sucres ajoutés avec des ingrédients 100% naturels. Paré d'une robe rose résolument gourmande, il se distingue par ses fines bulles et son extraordinaire fraîcheur aux notes de fruits rouges qui le rendent aussi festif que prestigieux. 0% alcool, 100% luxe : 1688 Grand Rosé vient combler avec élégance et fraîcheur le manque de boisson prémium sans alcool.



- Son look résolument haut de gamme,
- Son extraordinaire fraîcheur aux notes de fruits rouges.,
- Ses bulles festives et élégantes.

MAISON
HONORÉ DU
FAUBOURG

RÉMI ROSSANO

51, rue du G^{al} Delestraint
75016 PARIS

La Maison Honoré du Faubourg est née de la volonté de Rémi Rossano de proposer une offre haut de gamme sans alcool pour tout événement festif. Passionné de vin et de gastronomie, le fondateur de l'entreprise s'est entouré de viticulteurs pour créer 1688 Grand Rosé afin de concilier sans alcool et pleine saveur, avec des ingrédients nobles.

DISTRIBUTION :
CAVISTES PARISIENS, EXPORT
ACHAT EN DIRECT SUR LE SITE
WWW.MAISON-HONORE-DU-FAUBOURG.FR

DATE DE LANCEMENT :
AVRIL 2011



CONCOURS
REGIONAL DE L'
INNOVATION
ALIMENTAIRE
Paris Ile-de-France 2012

Gammes salée et sucrée de repas bio pour Bébé

« LES NOUVEAUX PETITS POTS BÉBÉ ! »



- Légumes et fruits de saison issus de l'agriculture biologique,
- Goût, texture et qualités nutritionnelles préservés,
- Recettes variées et originales grâce à l'utilisation des herbes et des épices douces,
- Les plats Kidaparis sont fabriqués en France et validés par un nutritionniste,
- Les emballages sont sans bisphénol A.

Entre les petits pots traditionnels et le « fait-maison » les alternatives sont rares ! Kidaparis propose des plats préparés frais et bio adaptés aux besoins des bébés à partir de 6 mois. La nouveauté réside dans la pasteurisation, mode de fabrication inexistant jusqu'alors sur le marché du babyfood. Ce process préserve au mieux les vitamines, les textures et les gouts des ingrédients sélectionnés. Les recettes sont variées et changent en fonction des saisons, car l'éveil au goût et la naturalité s'apprennent dès le plus jeune âge !

Gamme salée « Printemps-Eté » : Carottes, poulet fermier et un peu de coriandre / Petits pois, dos de cabillaud et un peu de citrons confits / Petites pâtes aux tomates cerises.

Gamme sucrée « Printemps-Eté » : Pommes, poires et un peu de tilleul / Pommes, fraises et un peu de menthe.

**KIDAPARIS
SARL**

MÉLANIE HAMEAU
35 rue d'Hauteville
75010 PARIS



Mélanie et Sébastien se sont lancés dans l'aventure Kidaparis après avoir fait face à la logistique infernale de la préparation des repas pour leur bébé.

Peu satisfaits par les produits proposés sur le marché, ces jeunes parents actifs nous proposent une nouvelle gamme de repas « bons et bios » adaptés aux besoins des tout-petits. L'idée : des ingrédients de qualité et de saison, des saveurs préservées pour émerveiller Bébé... et faire souffler les parents !

CIRCUITS DE DISTRIBUTION :
MAGASINS BIO, ÉPICERIES FINES, RESTAURANTS

DATE DE LANCEMENT :
LANCEMENT PRÉVU EN SEPTEMBRE 2012

Éclats de Lin

« UNE BAGUETTE SAVOUREUSE ET SOURCE NATURELLE D'OMEGA 3 ! »

Éclats de lin a été développé pour répondre à la demande grandissante des pains santé, avec une forme différente des pains au lin existants. En effet, le format baguette est peu utilisé sur cette catégorie.

L'originalité de la recette tient au fameux mélange des graines de lin et de sésame qui donne à la baguette un goût savoureux et gourmand. Éclats de Lin est une alliance de plaisir et de nutrition qui rencontre déjà un vif succès tant auprès des boulangers que des consommateurs.



- Mention « source naturelle d'Oméga 3 »,
- Riche en fibres,
- Forme originale.



MOULINS BOURGEOIS

DAVID BOURGEOIS
rue du moulin
77510 VERDELLOT

Les Moulins Bourgeois sont situés à Verdelot en Seine-et-Marne. Cette entreprise familiale et indépendante a été créée en 1895.

Les Moulins Bourgeois comptent 80 salariés et distribuent leurs produits aux artisans boulangers d'Ile-de-France et des départements limitrophes. A la fois meuniers et créateurs de pains, David et Julien Bourgeois ont à cœur de proposer des produits de qualité pour répondre au mieux aux besoins de leurs clients. L'entreprise est par ailleurs adhérente à la démarche TALENTS D'ILE-DE-FRANCE.

DISTRIBUTION :
BOULANGERIE ARTISANALE

DATE DE LANCEMENT :
NOVEMBRE 2011



CONCOURS^{*}
INNOVATION
ALIMENTAIRE
Paris Ile-de-France 2012

Les participants au concours



ART CULINAIRE / GASTRONOMIE

Addevista	Boisson festive pétillante à base de vin
Astruc Patisserie	Madeleine
Caviar Petrossian	Fleur de caviar®
Chocolat Guyaux	Les instants parisiens coté jardin & côté bistrot
Cooking Bag'art	Menu art brut
Entre Saveur Et Jardin	Terrines à la menthe poivrée de milly-la-forêt
Foodbiotic	Eau de safran
Gallia 1890	Bière blanche à l'absinthe
Glaces De France	Coulis au chocolat glace au lait de la ferme de viltain
Hector Poulet	Gris de poire
La Rose Sucrée	Pâtisseries orientales
L'épicerie Locauore	Risi toastés
Lulu Cuis'in	Délice de fraises à l'hibiscus
Les Conserveres De Marie Perron	Terrine de porc au thym frais Et terrine de porc aux prunes et au cognac
Maison Storher	Baba au rhum longue conservation
Mbongui Gourmets Internationale	Deux boissons artisanales africaines : une à base d'hibiscus bio et une à base de gingembre bio
Pomze	Le beurre aux pommes
Sarl Bonneau	Pain au levain fermenté au moult raisin de st emilion Et pain au levain fermenté au moult de pomme
Trendy Drink	Cocktails «faussement» forts
Ynsect	Gâteau à la poudre d'insectes



PRODUITS FERMIERS

Earl Duval	Huile d'Oeillette Huile de colza grillé vinaigrette de colza
-------------------	--



PRODUITS FERMIERS

Ferme de Bois Champeau	Terrine de bœuf au pain d'épice Terrine de bœuf à la Menthe Poirée de Milly-la-Forêt Terrine de bœuf à la bière du Vexin Viande de bœuf séchée saucisson sec pur bœuf
Ferme Brasserie Du Vexin	Bières
Safrance	Safran



PRÊT À MANGER / PRATICITÉ / DESIGN

Eurl Patafrance	Concept de restauration rapide/néocrêperie
Euo2lution/Sanofirm	Huile création cuisine
Happy Elements	barres glacées aux cocktails alcoolisés
Gastt	kit frais pour mojito
Ido Concept	Glaçons colorés pour cocktails
Les Chaises Hautes	Ma boîte à légumes®
Mathilde Gaymard Et Jeannes Rives	Délicube: sauce chaude en portion à décongeler
Pondi Ha Gwened	Le Packaging™, packaging nomade
Sauveurs Cristal	Surprise Club-mini
Vesperdrink	glaçon concentré pour mojito



SANTÉ / NUTRITION / BIEN-ÊTRE

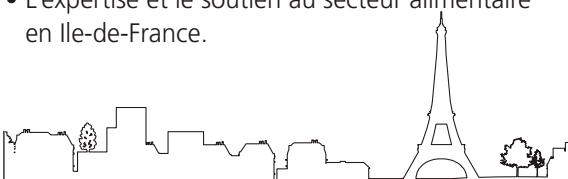
Cooking Bag'art	Burger du Terroir
Emulsar	Sauce vinaigrette allégée
Euo2lution/Sanofirm	complément alimentaire «esthétique»
Fimex	thé avec allégations santé
Kidaparis Sarl	Gammes salée et sucrée de repas bio pour Bébé
Les Portions Magiques	baby food bio pour les crèches
Maison Honoré Du Faubourg	1688 Grand Rosé
Moulins Bourgeois	Eclats de lin

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, AUX NOUVEAUX ENJEUX ÉCONOMIQUES, TECHNOLOGIQUES, ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIÉTAUX, 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.



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'Alimentation, référence mondiale des entreprises du secteur. en plus des 4 lauréats, 11 entreprises seront présentes sous le pavillon IDF.

**SIAL, Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte,
Hall 5A, allée P, stand 15.**

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 objectifs 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





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
www.saveursparisidf.com

Contact presse :
VFC Relations Publiques
Alexia Deruard - aderuard@vfc.fr
Tél. 01 47 57 67 77

CONCOURS
RÉGIONAL DE L'  INNOVATION
ALIMENTAIRE
Paris Île-de-France | Troisième édition

notre partenaire

