

LE CONCOURS DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE
RÉGION ÎLE-DE-FRANCE



DOSSIER DE PRESSE



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

Le CERVIA Paris Île-de-France agit du «champ à l'assiette» en œuvrant pour le maintien de l'agriculture francilienne et en soutenant les entreprises alimentaires du territoire.

Organisme associé à la région Île-de-France, le CERVIA Paris Île-de-France est en première ligne du manger francilien et donc des problématiques liées aux questions de qualité alimentaire, de circuit court et de diversification agricole.



Le CERVIA Paris Île-de-France porte la démarche collective Mangeons local en Île-de-France. Il a pour objectifs de :

- Participer au maintien des terres agricoles, donc à la préservation de l'environnement, à l'emploi local, à l'aménagement du territoire.
- Contribuer au dynamisme du secteur alimentaire de la région. Accompagner la structuration et le développement des filières agricoles.
- Défendre les valeurs alimentaires et les savoir-faire régionaux.
- Créer des synergies entre professionnels et des liens entre les professionnels et leurs clients, au travers du développement et de la valorisation des circuits de proximité.



L'accompagnement des entreprises & l'expertise au cœur des missions du CERVIA Paris Île-de-france.

Reconnu par le **Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation** comme cellule de diffusion technologique, la seule en Île-de-France, le CERVIA Paris Île-de-France a aussi pour mission de soutenir les démarches de progrès et de conforter les niveaux de qualité et de performance des entreprises.

Un accompagnement à la fois collectif et individualisé.

Il assure un rôle :

- D'accompagnement sur les thématiques de sécurité des aliments, de qualité, de nutrition, de développement durable, de lutte contre le gaspillage.
- D'instruction et d'administration des aides régionales (**Qualitair et Alimentair**).
- D'identification et de diagnostic des besoins des entreprises.
- De diffusion régulière d'informations techniques, technologiques, thématiques et réglementaires...



ENCOURAGER ET SOUTENIR L'INNOVATION ALIMENTAIRE FRANCILIENNE, UNE PRIORITÉ !

L'Île-de-France regorge de talents et de belles idées. Afin de promouvoir les produits et concepts de femmes et d'hommes passionnés, le CERVIA Paris Île-de-France et la Région Île-de-France s'engagent à leurs côtés !

IdFood : plus qu'un concours, un véritable tremplin pour les entreprises

Proposer des produits sains, goûteux, de proximité et des services adaptés aux modes de consommation des franciliens est un challenge permanent qui mérite d'être valorisé. C'est dans ce but que le CERVIA Paris Île-de-France a créé le concours de l'Innovation Alimentaire IdFood Région Île-de-France; IdFood Organisé tous les deux ans en amont du SIAL Paris, il permet de transformer les belles idées en réalité !

Une carte du parcours de l'innovation alimentaire pour aider à l'émergence des belles idées franciliennes



Le CERVIA Paris Île-de-France a publié, avec l'appui de l'IAU, une cartographie régionale des structures pouvant accompagner entreprises et start-up franciliennes en recherche de financement, d'aide ou de conseils. Sa version interactive sera présentée en exclusivité le 13 juin, lors de la finale du Concours IdFood. Elle sera ensuite consultable sur www.cervia.fr

Les nouvelles tendances alimentaires : à chacun selon ses attentes !

Lundi 27 novembre 2017, lors du lancement du Concours IdFood, Pascale HEBEL, directrice du CREDOC, dressait en exclusivité le profil du consommateur francilien d'aujourd'hui et les tendances alimentaires à horizon 2025. Une synthèse de l'étude consultable sur : www.mangeonslocal-en-idf.com



Le consommateur francilien est particulièrement présent dans les catégories

- « Célibataires campeurs »
- « Adeptes de la nutrition »
- « Cordons bleus »

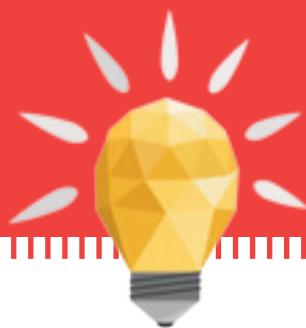


Les trois tendances identifiées pour répondre à des consommateurs en quête de sens

- Le prêt à manger
- La proximité
- L'alimentation santé et le bien-être

LES FINALISTES

IdFood, le concours qui révèle les talents de l'Île-de-France.



Qualité, originalité, diversité; les maîtres mots de cette 6^e édition !

Plus que par le passé, cette 6^e édition a permis de mettre en évidence l'inventivité, le savoir-faire, la créativité, la technicité des entreprises franciliennes.

En ouvrant largement ce concours à toutes les idées, sans distinction de prix et de catégories, en permettant des inscriptions 100% en ligne, le CERVIA Paris Île-de-France, la Région Île-de-France et leurs partenaires ont permis au plus grand nombre de candidats de participer et de proposer des produits, concepts ou services aussi divers qu'originaux.

Le jury a eu fort à faire le 31 mai afin de départager les candidats et sélectionner les 15 finalistes, invités ce 13 juin à disputer la grande finale dans les nouveaux locaux du Conseil Régional d'Île-de-France, à Saint-Ouen.

7

PRIX DÉCERNÉS CETTE ANNÉE



*Ce prix est décerné par les internautes qui ont pu voter en ligne sur le site concours-idfood.fr entre le 4 et le 13 juin afin d'élire leur produit ou concept favoris !

LES FINALISTES

» ALMA Grown in town

Commerce de proximité 100% dédié à l'agriculture urbaine

Le potager géant parisien est maintenant accessible avec ALMA Grown in town ! Ce commerce de proximité valorise et distribue les fruits et légumes cultivés en ville. Les parisiens ont accès aux produits de l'agriculture urbaine, sont reconnectés avec la nature et deviennent des acteurs de la ville de demain. Cette épicerie permet de nourrir les villes de manière saine et responsable avec des produits sans pesticide, sans transport, cueillis à maturité le jour-même, gorgés de vitamines.

ALMA Grown in town : Alice Lamoureaux et Marion Eynius souhaitent entreprendre avec sens. Après avoir découvert que 100 tonnes de fruits et légumes ultra frais, sains et goûteux sont cultivés à Paris, les deux fondatrices d'ALMA Grown in town se sont lancées l'objectif de faire profiter les parisiens de ce potager géant.

+ *Les fruits et légumes de la capitale à portée de main des parisiens.*

ALMA Grown in town – Alice Lamoureaux et Marion Eynius
39 rue du faubourg du temple 75010 Paris



ALMA
Grown in town



» Culture Chanvre

Gelée de chanvre

Utilisée dans les matériaux de construction et dans la cosmétique, cette plante se décline également en produit alimentaire. Les feuilles de chanvre sont d'ailleurs l'ingrédient central de la gelée naturelle et originale de Culture Chanvre. Contenant du fenouil et de la verveine citronnée, elle a l'avantage de ne nécessiter que d'une transformation minimale. Grâce à son goût doux et fleuri, la gelée se marie tant avec le sucré qu'avec le salé.

Culture Chanvre : Isabelle et Olivier Desforges cultivent du chanvre depuis 2012 à la Ferme de Noncervé. La connaissance du produit et de sa culture a permis au couple d'intégrer facilement cet ingrédient dans leur gamme Culture Chanvre composée de 9 produits.

+ *Une gelée au goût doux et fleuri à base de chanvre essonnien.*

Culture Chanvre – Isabelle et Olivier Desforges
Ferme de Noncervé 91590 La Ferté Alais

MANGEONS
LOCAL
EN ÎLE-DE-FRANCE
Ile-de-France

LES FINALISTES

» Cycloponics

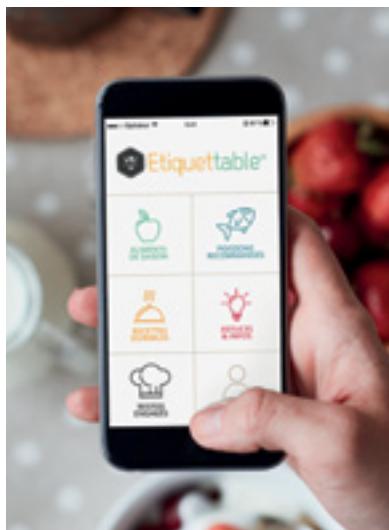
Agriculture urbaine

Cycloponics a mis en place un concept innovant : des espaces urbains abandonnés sont recyclés pour y faire pousser des champignons et micropousses. Cette ferme urbaine donne une nouvelle fonction à des parkings, des caves et des bunkers. Les végétaux sont cultivés sans intrant chimique. Les temps de transport et de réfrigération sont considérablement réduits. Les produits labellisés bio, d'une fraîcheur inégalée sur le marché, sont commercialisés dans les épiceries de quartier, les AMAP et les primeurs.

Cycloponics : Théophile Champagnat, ingénieur agronome, et son associé Jean-Noël Gertz ont lancé Cycloponics, en 2016, sur le modèle d'une économie circulaire. Leur ambition : mieux manger grâce à des produits plus frais. Cette start-up est labellisée Mangeons Local en Île-de-France, Agriculture Biologique et Collège Culinaire de France.

+ Des légumes et micropousses, bio et ultra-frais, cultivés dans des lieux atypiques.

Cycloponics – Théophile Champagnat et Jean Noël Gertz, 74 rue de la chapelle 75018 Paris



» Etiquettable

Application collaborative apportant des informations sur les aliments

Etiquettable est une application donnant les bonnes informations aux consommateurs pour s'alimenter autrement. Ces renseignements pratiques, clairs et concis portent sur les fruits et légumes de saison, les espèces menacées de poisson, la géolocalisation des restaurants engagés, des recettes et astuces de cuisine durables. Cet outil collaboratif permet à chaque utilisateur de proposer des recettes, astuces, restaurants et aliments. Une fonctionnalité dédiée aux restaurateurs leur propose de communiquer avec leurs convives et d'éco-concevoir leurs menus.

Etiquettable : Shafik Asal est persuadé qu'en faisant des choix éclairés, il est possible de réduire les impacts de l'alimentation sur l'environnement et de manger plus sainement. Il a créé Etiquettable en 2017 dans le but de faire passer le citoyen de la conscience à l'action de l'alimentation durable.

+ Une application qui permet de faire les bons choix alimentaires

Etiquettable – Shafik Asal – La Ruche, 24 rue de l'Est 75020 Paris



LES FINALISTES

» Fresh Me up

Plateforme de ventes privées de produits frais BtoB

Fresh Me Up favorise les circuits courts entre les producteurs et les professionnels de la restauration. Cette application permet aux professionnels des métiers de bouche d'accéder à des ventes privées de produits frais. Elle limite également le gaspillage alimentaire en simplifiant les démarches de dons aux associations d'aide alimentaire. Facile d'utilisation, cette solution de mise en relation des professionnels est adaptée à toutes les tailles de structures.

Fresh Me up : Thibault Merendon et Benoit Jaugey ont depuis plusieurs années l'envie de s'associer autour d'un concept révolutionnaire. En 2015, ces amis ont trouvé la bonne idée : Fresh Me Up, une plateforme qui bousculera les habitudes de consommation des franciliens.

+ Les circuits courts de produits frais valorisés grâce à cette plateforme de ventes privées.



Fresh Me Up – Thibault Merendon et Benoit Jaugey
62 avenue Théophile Gautier 75016 Paris



» Gallimaté

Boisson au maté

Gallimaté propose une alternative aux boissons sucrées présentes sur le marché ! Grâce à leur produit au goût unique de maté et très peu calorique, Gallimaté permet aux consommateurs d'avoir, tout au long de la journée, une source de vitamines, de minéraux, d'oligo-éléments et d'antioxydants. Bue seule ou en cocktail, cette boisson pétillante 100% naturelle est deux à trois fois moins sucrée que les sodas traditionnels.

Gallimaté : Après avoir constaté qu'aucune alternative aux boissons sucrées n'est proposée sur le marché, Guillaume Vilain et Gonzague Depondt, les créateurs de Gallimaté, ont élaboré cette recette saine et naturelle.

+ Une boisson au goût unique de maté riche en vitamines, minéraux et antioxydants.

Gallimaté – Guillaume Vilain et Gonzague Depondt
29 rue Albert Sarraut 78000 Versailles

LES FINALISTES

» GreendOz

Gamme de préparations culinaires à base de légumes et légumineuses

Manger des légumes de façon ludique est possible ! GreendOz est une gamme colorée de préparations culinaires de légumes et de légumineuses remplaçant la farine classique. Ces produits bio sont riches en vitamines, en minéraux et en fibres. Faciles à cuisiner et sans gluten, ils s'utilisent en pâtisserie pour réaliser des crêpes, des madeleines ou autres gourmandises. À retrouver en magasins bio et en épicerie fine.

GreendOz : Sabine Andria et Carole Roye, deux amies spécialistes de l'alimentation et passionnées par la gastronomie, travaillent ensemble depuis 10 ans dans le bio. Convaincues que l'on peut se faire plaisir tout en mangeant sainement, ces expertes en nutrition ont souhaité lancer une gamme de produits pour faire aimer les légumes à tout le monde !

+ Des préparations culinaires de légumes et légumineuses sans gluten pour des recettes colorées.

GreendOz – Sabine Andria et Carole Roye
50 rue de Lagny 93100 Montreuil



» Joe&Avrels

Produits apéritifs aux saveurs africaines

Ce produit d'épicerie fine haut de gamme créé par Joe&Avrels met en avant le Safou, un fruit Africain méconnu en France. Cette prune sauvage provenant du Congo, transformée en crème, apporte une saveur inédite aux toasts apéritifs. Ce condiment accompagne également les viandes. Cette recette originale et raffinée, présentée dans un pot de verre, sublime ce fruit colorée.

Joe&Avrels : Nathalie Schermann, Stéphanie Schermann et Paulina Cortes ont fondé Joe&Avrels en 2016 afin de promouvoir la gastronomie africaine en Europe en proposant des produits bons et innovants. Désireuses de faire découvrir des produits d'exception, les trois associées ont déjà lancé divers jus, tapenades et condiments aux saveurs étonnantes.

+ Des fruits et légumes aux saveurs inédites pour un apéritif original.

Joe&Avrels – Nathalie Schermann, Stéphanie Schermann et Paulina Cortes – 76 rue Victor Hugo 92800 Puteaux



LES FINALISTES

» Les 3 Chouettes

Mezzés de légumes biologiques

Un apéritif sain et gourmand ? C'est le défi brillamment relevé par Les 3 Chouettes avec leur gamme de mezzés de légumes bio. Ces petits pots en verre aux couleurs flashy, appelés « Carotte Nouba » et « Betterave Party », sont composés de légumes, de crème de sésame, de citron, d'huile d'olive, de cumin et d'un peu de sel. Ces tartinables 100% végétal, réalisés avec des produits locaux, ne contiennent ni additif ni conservateur.

Les 3 Chouettes : Delphine et Elodie ont lancé, en 2016, leurs produits 100% plaisir, sains pour l'homme et bons pour la planète. Après avoir créé leur gamme de pickles locaux, les deux associées se sont tournées dans une démarche anti-gaspillage : les parties des légumes non utilisées dans les autres produits sont revalorisés pour les mezzés.

+ Des tartinables bio et 100% végétal, réalisés dans une démarche anti-gaspillage.

Les 3 Chouettes – Delphine Dubois – 54 rue Lamarck 75018 Paris



» Linkee

Application mobile pour la valorisation des invendus

Le don alimentaire est maintenant digitalisé ! L'application Linkee permet de collecter les invendus alimentaires et de les acheminer vers les personnes dans le besoin. Les produits frais sont récupérés chez les professionnels de l'alimentaire par des bénévoles puis sont redistribués à des associations. Grâce à Linkee, le don alimentaire est démultiplié, les professionnels réduisent le coût de traitement des déchets et les associations économisent du temps et de l'argent. Chaque mois, 2 tonnes de nourriture sont redistribuées !

Linkee : Julien Meimon a pris conscience du trop grand gaspillage alimentaire en France. 10 millions de tonnes d'aliments sont perdus ou gaspillés par an. 5 millions de personnes ont besoin de l'aide alimentaire. Afin d'y remédier, il a lancé Linkee en 2017 et compte chaque jour sur la solidarité des 20 millions de bénévoles français.

+ Des produits frais redistribués aux associations pour réduire le gaspillage alimentaire.

Linkee – Julien Meimon – 2 rue de choiseul 75002 Paris



LES FINALISTES

» Mange tes graines

Topping de graines aux fruits/légumes de saison

La gamme de toppings gourmands, artisanaux et de saison est déclinée en recettes sucrées pour accompagner un laitage, une glace et à déguster telle quelle, et en versions salées pour agrémenter les soupes et pour déguster à l'apéritif. Les fruits et légumes frais et locaux sont pressés, zestés, émincés, compotés, déshydratés sur place et combinés aux graines, oléagineux et céréales avant d'être présentés dans des bocaux. Parmi la large gamme, un topping chou-rave pomme curry ou encore chocolat agrumes.

Mange tes graines : Julie Lutringer est convaincue qu'avec de bons ingrédients, des produits frais et de saison, il est possible de révolutionner l'alimentation en proposant une solution de snacking gourmande et saine. C'est ainsi qu'est née la gamme Mange tes graines.

+ Des toppings gourmands et de saison pour agrémenter les repas au quotidien

Mange tes graines – Julie Lutringer
5 rue des petits carreaux 75002 Paris



» OGAM

Boisson 100% naturelle à base de bois

Que boire lorsque l'on aime le goût du vin mais que l'on ne souhaite pas consommer de l'alcool et du sucre ? OGAM répond à ce besoin avec sa boisson 100% naturelle sans additif et sans conservateur. Pour réaliser ce produit au goût unique, du bois français de chêne, de châtaignier et d'acacia est torréfié et assemblé pour en faire une boisson. OGAM accompagne notamment les plats de fromages, de viandes et poissons.

OGAM : Laurence Alamanos est une des associées fondatrices de ce produit innovant. Leur premier client est un restaurant étoilé à Londres. Aujourd'hui, OGAM souhaite vendre sa boisson aux restaurateurs, hôtels, épiceries fines et traiteurs.

+ Des bois français mélangés pour en faire une boisson 100% naturelle.

OGAM – Laurence Alamanos
11 avenue des Sablons 91400 Orsay



LES FINALISTES

» Orkestra

Machine connectée permettant aux professionnels la réalisation de cocktails

Plus besoin d'être un barman pour réaliser des cocktails de qualité ! Orkestra, premier mixologue connecté permet aux professionnels de réaliser des cocktails avec ou sans alcool. La machine dose précisément les ingrédients liquides puis les émulsionne avant de servir la boisson. Gérable à distance via son application mobile dédiée, Orkestra ne nécessite pas de maintenance externe.

Orkestra : Cette machine a été créée par la société Kuantom spécialisée dans le développement de solutions connectées dans l'industrie de la boisson. Après trois ans de recherche et de développement, Orkestra maîtrise la préparation, la précision du dosage et la finesse de l'exécution modifiant ainsi les modes de consommation.

+ Une machine connectée préparant à distance une multitude de cocktails.

Orkestra – Alexis Kaplan – 67 rue Saint Jacques 75005 Paris



» Rrraw

Chocolat cru

Découvrez les saveurs originelles, végétales et subtiles du cacao avec le chocolat cru de Rrraw. Ce chocolat biologique, sans lait ni gluten est fabriqué à froid. Les fèves de cacao sont fermentées, lavées puis séchées au soleil avant d'être lentement broyées à froid. En suivant ce processus, le chocolat contient 4 fois plus d'antioxydants, plus de micronutriments et son indice glycémique est plus bas que le chocolat traditionnel.

Rrraw : Frédéric Marr se consacre à la nutrition et à la gastronomie depuis 2005. Il a voulu explorer le monde du chocolat d'une façon artisanale plus respectueuse de la matière première. Avec ce chocolat cru, il réconcilie l'excellence gustative et nutritionnelle.

+ Un chocolat biologique sans gluten riche en antioxydants et micronutriments.

Rrraw – Frédéric Marr – 8 rue de Mulhouse 75002 Paris

LES FINALISTES

» Tomm'Pousse

Gamme de tommes végétales

Tomm'Pousse a élaboré une gamme artisanale de tomme saines, gourmandes et bio à déguster sur un plateau ou sur le pouce. Le carré façon Feta aux fines herbes ou aux olives, le Camembert nature ou à la Sauge... la gamme propose une alternative aux tomme traditionnelles afin de consommer plus durable tout en continuant à se faire plaisir. La fabrication de ces tomme végétales reprend les techniques fromagères traditionnelles.

Tomm'Pousse : Emmanuel Joubert est le fondateur engagé de ce produit innovant. Passionné de cuisine, de vin, d'écologie et d'entrepreneuriat social, c'est en s'intéressant de très près à l'alimentation durable que l'idée de proposer des alternatives aux fromages d'origine animale lui est venue : la gamme Tomm'Pousse venant de naître.

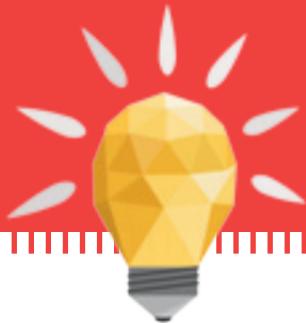
+ Des tomme bio et gourmandes en alternative aux fromages d'origine animale.

Tomm'Pousse – Emmanuel Joubert
89 rue de la République 92800 Puteaux



LES PARTICIPANTS

L'innovation francilienne est foisonnante



Lors de la première édition en 2008, **61 produits et concepts étaient présentés par 43 entreprises** (dont 22 PME agroalimentaire, 9 artisans, 5 agriculteurs et 7 créateurs d'entreprises). Cette 6^e édition rassemble **118 projets et concepts présentés par 109 entreprises** (dont 15 PME agroalimentaire, 15 artisans, 14 agriculteurs et 65 créateurs d'entreprises).

IdFood, le concours régional, reconnu par les participants comme un véritable tremplin pour leurs projets.

LA 6^E EDITION EN CHIFFRES :

102 nouveaux inscrits par rapport aux éditions précédentes, de la start-up aux grands groupes
82 produits et 36 concepts dont :

12
projets en
phase de
conception

54
projets en
phase de
lancement

52
projets en
phase de
croissance

DES INNOVATIONS ALIMENTAIRES :

Créatrices
d'emplois en
Île-de-France
(78)

Fabriquées en
Île-de-France
(82)

Distribuées en
Île-de-France
(101)

Adaptées au
mode de
consommation
des franciliens
(82)

ILS ONT RELEVÉ LE DÉFI ! BRAVO

Alma Grown In town	Commerce de proximité 100% dédié à l'agriculture urbaine	Ferme de Bois Champeau	Bouillon d'os
Alter & Cow	Selection et livraison de produits locaux de qualité	Ferme De Courcelles	Yaourt façon bounty Yaourt façon stracciatella
Amorino	Macarons à la glace	Francilianes	Lait d'ânesse surgelé
Atelier Jus	Jus de fruits et légumes	Frères Et Compagnie	Jus de fruits
Autret Paris	Mozzarella	Fresh Me Up	Première plateforme de ventes privées BtoB
Brasserie De Meaux	Bières	Frogbeer	Bières Bières de fruits
Califrais	Service de livraison de produits frais pour restaurateurs	Fruits & You	En-cas sains et énergétiques
Casual Picnic	Kit de picnic avec des produits qualitatifs	Funky Veggie	Energy ball
C'doudeh !	Chips de légumes, sauces et glaces	Gallimaté	Boisson au maté français
C'est Frais	Système de livraison de produits locaux	Giro Sasu	Pizza artisanale biologique sous vide
Cha Iracema	Thé au maté	GreendOz	Gamme de préparations culinaires à base de légumes et légumineuses
Chancelie	Pesto	Hlb Idf	Gravlax
Chocolat Chapon	Cannelé revisité	Hoplabon	Livraison de courses à domicile
Coeur De Choc	Tablette de chocolat au chanvre Rochers au lait	I-Grec	Yaourt à la grecque avec topping
Comme Un Chef	Livraison de produits prêts à être mis en œuvre	Intelligence Culinaire	Crackers à base de drêche de brasserie
C'tropfood	Jeu vidéo de découverte de l'agriculture	Jay & Joy	Fromages végétaux
Culture Chanvre	Gelée de chanvre Farine de chanvre	Joe&Avrels	Produits apéritifs
Cycloponics	Agriculture urbaine	Jubiles	Boissons naturelles
Daregal	Crayons de coulis d'herbes aromatiques	Kimayo	Plateforme en ligne de gestion des achats dédiés aux commerces agroalimentaires de proximité
Earl Boschung	Fromage saint corentin fondant	La Boutique Des Organisations Sociales Et Solidaires	Boutique solidaire
Elidxit	Thé africain	La Corbeille à confitures	Confiture de cornichon
E-OfficeNFC	Application de traduction de menu dans 40 langues	La Ferme des Terroirs	Kit complet pour lasagne
Epicerie-En-Brie	Restaurant dans le domicile d'un particulier	La grande dinette	Kit de préparation d'aliments pour bébés livré à domicile
Etiquettable	Application délivrant des informations sur les produits alimentaires	La Morétaire	Tabliers interactifs
Excellents Excédents	Valorisation solidaire de repas récupérés	La Noix Tigrée	Snacking à base de souchet
Exploitation Agricole de Marie Brouard	Table découverte de produits bio et locaux issus de l'exploitation	La Yummy Factory	Dessert glacé vegan
Façon Jenny	Caramel au beurre salé	Labstorant	Plateforme de mise en relation entre professionnels de l'alimentaire
		Laiterie de Saint-Denis de l'Hôtel	Lait d'Île-de-France

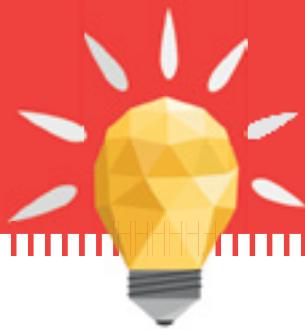
ILS ONT RELEVÉ LE DÉFI ! BRAVO

L'artisan Saucier	Fonds de sauce
L'atelier M'Pâtes	Pâtes
Le Caribeen	Restauration caribéenne
Le Comptoir Des Légumes	Plats préparés 100% végétal
Les 3 Chouettes	Pickles de légumes bio Mezzés bio et locaux
Les Affranchis	Cookie au chocolat noir et oranges confites sans gluten et vegan
Les Bocaux Du Bistrot	Plats en bocaux
Les Boites @ Meuh	Livraison de produits fermiers en circuit court
Les Deux Gourmands	Miel du gâtinais Biscuits au bleu chèvre et romarin
Les Maisons Du Fromage	Coffret de fromages de dégustation
Les Nouveaux Affineurs	Fromages végétaux
Les Rouleaux de Phébée	Rouleaux de fruits
Les Saveurs de l'Île Maurice	Traiteur mauricien
Les Saveurs De Rénima	Sauce de préparation pour légumes
Linkee	Application de valorisation des invendus
Lycee Flora Tristan	Application de gestion des repas et des commandes
Maîtres Cueilleurs	Moutarde, gelée et pesto
Mandragore	Tisanes
Mange Tes Graines	Topping de graines aux fruits/légumes de saison
Matatie	Biscuits et gâteaux sans allergènes
Mooveat	Application d'agritourisme
My Healthy Food	Snacking frais, bio, local et allergènes majeurs
Nwaj	Guimauve et confiseries contemporaines
OGAM	Boisson à base de bois
Oh la vache !	Mousse au chocolat noir sans sucre Mousse au chocolat biologique, végétale et sans allergène
Oorain	Confiture de rhubarbe au laurier
Original Boissons	Pétillant de fruits sans alcool

Orkestra	Machine à cocktails
Parisfoodies	Guide des meilleures tables de Paris
Patrice Boudignat	Moutarde
Pentogona	Chocolat de dégustation
Prêt À Pousser	Potager d'intérieur autonome
Quinola Mothergrain	Quinoa complet
Raisin	Application du vin naturel
Romale	Potager personnalisé
Rouge Framboise	Confiture de pomme d'épices
Rrraw	Chocolat cru
Saveurs A Kroquer	Tarte tatin revisitée
Sita Brown	Truffe au chocolat
Spiris	Spiruline produite localement
Swanbay	Liqueurs biologiques et végétariennes
Tea Project	Infusion à froid
The Jungle Food Company	Chips de légumes exotiques
Tomm'Pousse	Tomme végétale
Trader And Consulting	Viande
Uni Food & Beverage	Boissons aux super aliments
Vegan Food Tours	Parcours culinaire végétalien
Vitaline	Boisson substitut de repas
Wélibox	Livraison de produits bio prêts à être mis en œuvre
Woos	Mousse de fruits
Yam Group	Traiteur holistique
Yar	Jus de fruits et légumes, biscuits, sirops et confitures
Zabbaan Internationale	Jus fruités à base de plante médicinale africaine
1337	Eau de concombre

LE JURY

IdFood, le concours qui rassemble les compétences et expertises.



Les dossiers de chaque participant ont été examinés attentivement le **31 mai** à l'École de Paris des Métiers de la Table par les **professionnels** de l'alimentation composant le jury de l'édition 2018.

Dégustations, débats et études des dossiers ont rythmé cette journée afin de sélectionner les **produits et concepts « Made in Ile-de-France »** les plus innovants.

15

Une seconde phase s'est déroulée le 13 juin au conseil régional d'Île de France rassemblant de nouvelles compétences et expertises.



Jury présidé par :

Babette de Rozières - Conseillère Régionale - Déléguée spéciale auprès de la présidente de la Région chargée de la Cité de la gastronomie, chef de cuisine et animatrice de télévision.

Les membres du jury 2018

Gilles Terzakou M RS Paris	Yves Christol Invivo Food&Tech	Augustin Mille KissKissBank Bank	Marine Boursier Vitagora	Élodie Beiner Agroalia
Adrien Sicsic Le Comptoir Local	Michel Pinquier Rungis&Co	Valérie Langlois VFCRP	Anne-Cathy de Taevernier Elior	Marie Schneider MRS Paris
Cyril Mouret Consultant en restauration	Véronique Lemoine Crédit mutuel	Xavier Terlet XTC Innovation	Antoine Carroz Galeries Lafayette	Juliette Loison Vitagora

LES RÉCOMPENSES

IdFood, le concours qui ouvre des portes.
Un tremplin pour être vu et soutenu.



Les récompenses ont pour objectif d'apporter de la notoriété aux projets des lauréats, de leur permettre d'être vus, reconnus et de leur fournir un soutien utile en matière de communication.

POUR LES 5 LAURÉATS DU JURY

- 1** accompagnement financier de **2800 euros** offert par les partenaires du concours **IdFood 2018 MRS Paris, DBF Keyfood et Invivo Food&Tech.**
- 1** espace d'exposition sur le Pavillon Île-de-France au **Salon International de l'Alimentation 2018** et une campagne de relations presse offerts par le **CERVIA Paris Île-de-France**.
Inscription au **concours SIAL Innovation 2018**
- 1** demi-journée d'accompagnement offerte par l'agence de design global **Sylvie Amar Studio**.
- 1** campagne de **crowdfunding** à taux réduit, une mise à disposition de la Maison de Crowdfunding pour l'organisation d'un événement par le lauréat ainsi qu'un accompagnement privilégié offerts par **KissKissBankBank**.
- 1** journée d'accompagnement offerte par **Invivo Food&Tech**.

POUR LE LAURÉAT DU PRIX SPÉCIAL INVIVO FOOD&TECH

- 1** accompagnement avec un référent métier **Invivo Food&Tech**

POUR LE LAURÉAT DU PRIX SPÉCIAL DU PUBLIC

- 1** action de communication avec **MRS Paris**

NOS PARTENAIRES

Un concours soutenu par des partenaires engagés et motivés.



S'associer au **concours IdFood 2018**, c'est d'abord soutenir la créativité et l'innovation des entreprises alimentaires franciliennes.
C'est aussi pouvoir détecter les enjeux de l'alimentation de demain et aider les entreprises dans le lancement de leurs innovations.
Mais c'est surtout prendre un temps d'avance et être au cœur des nouvelles **tendances du secteur alimentaire de demain** !

Le Crédit Mutuel – Partenaire historique du Concours



Chaque jour, le Crédit Mutuel soutient les projets et les initiatives de ses sociétaires, des professionnels des métiers de bouche ainsi que nos agriculteurs notamment dans le domaine de l'agroalimentaire. Le Crédit Mutuel banque coopérative est un partenaire proche de tous les acteurs de l'économie locale, en apportant financements et services aux acteurs majeurs de ce domaine.

MRS Paris

Multi Restauration Service



MRS est une société familiale spécialisée en restauration d'entreprise. Nos offres et services sont axés sur le bien-être, la santé et le plaisir des collaborateurs afin que ceux-ci vivent une véritable expérience sur leur lieu de travail. Notre ADN "mieux manger, mieux vivre", s'illustre au travers d'une cuisine 100% maison par nos Chefs en remettant au cœur de notre métier les produits bruts, de proximité et de saison. Grâce à ce leitmotiv, nous soutenons le tissu économique local. Nous sommes donc fiers de nous engager auprès du concours Idfood 2018 pour valoriser le savoir-faire de la région Île-de-France.

DBF QUALITE

KeyFood HACCP



DBF QUALITE et le CERVIA, agir ensemble pour la qualité du bien manger local ! DBF QUALITE est une société spécialisée dans le domaine de la sécurité alimentaire qui accompagne l'ensemble des professionnels du secteur agroalimentaire dans la mise en œuvre de leurs obligations réglementaires sur le plan sanitaire (Plan de Maîtrise sanitaire, Agrément Sanitaire...). DBF QUALITE est fière, en qualité de partenaire, d'accompagner le CERVIA sur ses différentes missions pour défendre les valeurs alimentaires et le savoir-faire des professionnels de la région Île-de-France.

NOS PARTENAIRES

Un concours soutenu par des partenaires engagés et motivés.



Invivo Food&Tech



Invivo Food&Tech, laboratoire d'innovations sur la chaîne alimentaire du champ à l'assiette du groupe coopératif Invivo (200 coopératives agricoles membres), tient à affirmer son partenariat avec le CERVIA pour la réussite de la 6ème édition du concours IdFood. Ce concours permet de sourcer, stimuler et aider au développement des entreprises de l'ensemble de la filière agroalimentaire régionale, est également un moyen de répondre aux attentes actuelles et aux besoins futurs des franciliens.

Sylvie Amar Studio



L'innovation, portant sur la stratégie de marque, sur la conception de nouveaux produits ou d'espaces, est un sujet quotidien pour notre agence de design global. C'est une évidence pour l'équipe d'être partenaire du concours de l'innovation alimentaire IdFood et d'offrir aux cinq lauréats une demi-journée de consulting chacun pour les conseiller dans la structuration et/ou le développement de leur business.

KissKissBankBank



Première plateforme de financement participatif alimentaire, KissKissBankBank s'engage auprès du concours IdFood pour soutenir les entrepreneurs franciliens proposant une alimentation créative, innovante ou solidaire. La mission de KissKissBankBank est de permettre aux projets des uns de rencontrer l'intérêt des autres pour faire vivre l'économie locale et réelle ; de proposer au public de s'engager auprès de créateurs qui souhaitent leur offrir une meilleure alimentation.

Too Good To Go



Too Good To Go, l'application référente qui lutte contre le gaspillage alimentaire, s'engage auprès du concours IdFood, vrai tremplin de l'innovation de demain. Nous sommes fiers de participer à cette grande aventure qui soutient une alimentation innovante et solidaire tout en consacrant également l'esprit entrepreneur. Chez Too Good To Go, on oeuvre pour un monde avec du sens qui propose aux citoyens de s'engager simplement pour qu'ensemble on change le monde !

Zenchef



Logiciel innovant pour la gestion des réservations, adopté par plus de 3600 restaurateurs, Zenchef soutient IdFood qui invite tous les acteurs franciliens du foodservice, de la foodtech et de la gastronomie à dépasser leurs limites.

Alimentation Générale



Alimentation Générale, la plateforme des cultures du goût, accompagne les initiatives positives et inspirantes au travers de notre magazine, mais aussi de nos événements comme le Nantes Food Forum. Nous sommes heureux aujourd'hui d'accompagner le concours IdFood en mettant en lumière les projets innovants de jeunes entreprises d'Île-de-France.



IdFood 2018

LE CONCOURS DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE
RÉGION ÎLE-DE-FRANCE

Centre régional de Valorisation et d'Innovation
Agricole et Alimentaire Paris Île-de-France
43 boulevard haussmann, 75009 Paris
info@cervia.fr
01 55 34 37 00
cervia.fr
mangeonslocal-en-idf.com

Contact presse

Agathe Cros
acros@vfcrp.fr
01 47 57 79 01

Le tremplin des innovations de demain

Île de France

Crédit Mutuel

CERVIA
Centre régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire

Île de France

MRS
mieux manger, mieux vivre

K FOOD
LA SOLUTION
HACCP DIGITALE

SYLVIE
AMAR
STUDIO

KissKiss
BankBank

invivo
food
innovation

zenchef

