

3^E EDITION DU CONCOURS DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE

Aliments enrichis en idées nouvelles

► Georges BACOT

En prélude au Salon international de l'alimentation de Paris (SIAL) du 19 au 23 octobre à Villepinte, et dans le cadre de l'année de l'innovation en région, le Concours de l'innovation agroalimentaire Nord-Pas-de-Calais prend de l'ampleur. Un nombre important de participants, des partenariats et des nouveautés telles que la mise en place du "prix Consommateurs" font de cette 3^e édition du concours un millésime prometteur.

Les entreprises agroalimentaires de la région innovent et elles n'hésitent pas à le faire savoir. Le Concours de l'innovation agroalimentaire Nord-Pas-de-Calais, organisé par le CERTIA Interface et le Comité de promotion avec le soutien financier du Conseil régional, de l'Etat et de la Communauté européenne, rassemble 46 entreprises avec plus de 60 produits ou gammes de produits, soit 50% de participants en plus par rapport aux deux éditions précédentes. Parmi les nombreux produits nouveaux, 16 ont été retenus par le comité de sélection composé des organisateurs et de deux écoles d'ingénieurs à l'origine du protocole du concours, l'Institut supérieur d'agriculture (ISA) et Polytech'Lille.

Un tiers des entreprises candidates ont moins de cinq ans, et 80% d'entre elles sont des PME de moins de 20 salariés. Elles recouvrent presque l'ensemble des secteurs alimentaires de la région.

Un "prix Consommateurs". Jusqu'au 30 septembre, les

internautes ont la possibilité de voter pour le produit qui leur apparaît le plus innovant parmi les 16 produits finalistes. Ceux-ci sont présentés avec leur photo et leur descriptif sur le site www.agroalimentaire-npdc.com/concours. Le visiteur internaute doit simplement voter par un simple clic et renseigner ses coordonnées car il n'y a qu'un seul vote par personne. Un tirage au sort parmi les votants permettra peut-être de gagner un des vingt paniers de produits régionaux d'une valeur de 15 euros.

GMS. Trois grandes enseignes de la distribution, Auchan, Carrefour et Intermarché, sont partenaires de cette édition et sont des opportunités intéressantes de rentrer dans les linéaires pour les produits finalistes. Chaque enseigne partenaire s'est engagée à étudier attentivement les caractéristiques des produits retenus. Si ceux-ci répondent à leurs critères de référencement et s'ils ne sont pas déjà présents dans leurs rayons, un test marché dans un ou plusieurs magasins de l'enseigne concernée leur sera proposé.



D. R.

Les lauréats 2006 : EARL Vermersch à Fontaine-les-Croisilles (62) ; les Verts Fondants (épinards) ; Jeanson Jean-Claude à Lens, chocolats ; Marché de Phalempin-Prymex, Les endives Angéline ; et Soufflet Alimentaire à Valenciennes, les barquettes Supplex.

De plus, afin de mettre en avant les produits sélectionnés dans les rayons, une publicité sur le lieu de vente sera spécialement réalisée. Un totem dédié à l'entrée du magasin expliquera la démarche du concours et des stop-rayons permettront aux consommateurs d'identifier dans les linéaires les produits concernés. Cette mise en avant des "aliments enrichis en idées nouvelles" sera appuyée par la réalisation d'une PLV dédiée.

Restauration hors foyer. Le marché de la restauration, qu'elle soit collective ou traditionnelle, est aussi au cœur des enjeux des entreprises agroalimentaires régionales. Il devenait donc indispensable de créer un lien avec un opérateur important dans ce secteur. C'est chose faite avec Le [Delas] une des dix plus grandes entreprises de Rungis, qui a développé un concept innovant et unique de distributeur. Née en 1969, ouverte 24 heures sur 24 du lundi matin au samedi matin, avec près de

12 000 références, 5 300 m² de surface de vente et 1 700 m² de stockage, exportant vers plus de 45 pays, elle offre sous le même toit des surgelés, tout en développant une gamme de services adaptés aux nouvelles exigences des métiers de bouche. Le Delas dispose également d'un atelier dégustation animé par un chef conseil. Antoine Boucomont, président de la société faisait d'ailleurs partie du jury des professionnels, il a ainsi pu découvrir et déguster les produits retenus.

Acteurs régionaux. D'autres acteurs régionaux se sont associés à la démarche. OSEO, le réseau de développement technologique régional, le centre de ressources technologiques pour les entreprises agroalimentaires Adrianor, le Centre d'expérimentation et de valorisation des produits de la mer (CEVPM), le réseau des chambres de commerce et d'industrie, l'Agence pour la diffusion de l'information technologique (ADIT), l'Aditec, les

ôles de compétitivité Nutrition Santé Longévité et filière produits aquatiques, le PIA et l'Institut de recherches appliquées au contrôle de la qualité (INRACQ) sont autant de relais qui ont su convaincre les entreprises qu'ils côtoient chaque jour dans leurs activités respectives, de mettre en avant leurs efforts de développement de nouveaux produits.

"2008, année de l'innovation". L'année 2008 déclarée "année de l'innovation" dans le Nord-Pas-de-Calais, de nombreux événements et manifestations sont prévus pour le secteur agroalimentaire. Dans un premier temps, un appel à projets a été lancé fin mai. Destiné

aux PME et aux laboratoires de recherche régionaux, il vise à susciter l'émergence de projets d'innovation, de recherche et développement et/ou de valorisation de la recherche. En plus des aides existantes (FUI, ANR, OSEO, etc.), il s'appuie sur le fonds régional d'aides pour l'innovation et la valorisation de la recherche. Le mois de juin a été l'occasion d'annoncer la naissance de la plate-forme "J'innove en Nord-Pas-de-Calais" qui regroupe une communauté d'acteurs et repose sur plusieurs principes fondamentaux : le soutien à ceux qui veulent agir, la détection des opportunités d'action et l'accompagnement opérationnel des projets. Du 8 au 10 septembre, les membres



Le jury de professionnels s'est réuni dans les locaux de l'ISA à Lille et a noté chaque produit retenu pour son caractère innovant et son caractère hédonistique (grâce à une dégustation).

de "J'innove en Nord-Pas-de-Calais" se réuniront sur le village innovation du salon Créer avec sa "planète alimentaire" où seront exposés les produits finalistes du concours. Pour

terminer, le 18 septembre à Cité Nature lors de la Journée de l'innovation agroalimentaire Nord-Pas-de-Calais, la prospective et le management de l'innovation seront au cœur des débats au cours d'un déjeuner-conférence.

Les 16 finalistes 2008



Les finalistes du Concours de l'innovation agroalimentaire Nord-Pas-de-Calais 2008 ont été sélectionnés parmi plus de 60 produits présentés.

Catégorie "Forme et bien-être"

Jean-Claude Jeanson à Lens, pâte à tartiner Pralichoco

Maître Palladou à Farbus (62), gamme de confitures sans sucre

Leroux à Orchies (59), chicorée douce, café, chocolat et vanille

Catégorie "Praticité"

Thalassa Excellence à Roncq (59), chair à parmentier de canard

Germes d'idées SAS à Roost-Warendin (59), gamme "Doypack de légumes"

Licques Volailles à Licques (62), picoti de poulet

Ets E. Fournier & fils à Calais, snack ch'ti

Culinatéc Développement (Culinéo) à Boulogne-sur-Mer, Idée Cookine

Catégorie "Terroir et art culinaire"

Cuisines d'Art'rome à Wimereux (62), délices de foie gras et saumon fumé

Les Naturelles du Haut-Pays à Créquy (62), gamme de produits régionaux en barquettes micro-ondeables

Distillerie Persyn à Houlle (59), apéritif de Houlle au citron et à la cassonade

J.C. David à Boulogne-sur-Mer, parmentier de haddock à la boulonnaise

Catégorie "Prix spécial du jury"

Truite Service à Loos-en-Gohelle (62), rôti farci de truite en barquette

Tentations Culinaires à Terdeghem (62), desserts de fruits surgelés

Idéal Croquembouche à Calais, Les Craquandines

Jacques Maës à Boulogne-sur-Mer, gamme de minisoufflés surgelés

Remise des prix le 18 septembre.

L'innovation agroalimentaire sera à l'honneur en septembre et octobre prochains. Tout d'abord, tous les acteurs de l'innovation exposeront pour les présenter les produits finalistes du concours dans le village innovation du salon Créer à Lille Grand Palais les 8 au 10 septembre.

Le 18 septembre, à Cité Nature à Arras lors de la Journée de l'innovation agroalimentaire Nord-Pas-de-Calais, les entreprises agroalimentaires régionales pourront (re)découvrir les outils du management de l'innovation avant l'annonce des lauréats 2008 des prix "Forme et bien-être", "Praticité", "Terroir et art culinaire" et "Prix spécial du jury". Enfin, lors du SIAL du 19 au 23 octobre, le produit élu par les consommateurs internautes sera récompensé et l'ensemble des produits lauréats présentés sur le stand de la région. ■