

Nord-Pas de Calais : les lauréats du concours

Sur les 46 IAA qui ont participé au 3^{ème} Concours de l'innovation Nord-Pas de Calais, 16 ont été sélectionnées. Lauréats et finalistes seront mis en avant sur l'espace innovation du stand régional au Sial. Les 16 finalistes bénéficient d'un test dans des points de vente d'Auchan, Carrefour et Intermarché ainsi que chez Le Delas à Rungis

"Forme et Bien Bien"

- Leroux (Orchies, 59) : chicorée douce. Moins d'amertume pour cette chicorée proposée en 3 parfums : chocolat, café et vanille.
- Jean-Claude Jeanson (Lens, 62) : Pâte à tartiner Pralichoco (goût praliné chocolat) Les noisettes sont remplacées par des amandes tournesol torréfiées.
- Maître Palladou (Farbus, 62) : Confitures sans sucre ajouté (édulcorant à base de polyols).

"Praticité"

- Germes d'Idées (Roost Warendin, 59) : Gamme de 6 légumes et 1 fruit en doypack cuits sans conservateur.
- Culinéo (Boulogne-sur-Mer) : Kits Idée Cookine pour réaliser des desserts et différents mets.
- Lucques Volailles (Lucques, 62) : Picoti de poulet (mini-bouchées de poulet à tremper dans 2 sauces : poivron rouge et épinard/basilic)
- Thalassa Excellence (Roncq, 59) : Chair à Parmentier de canard (il suffit d'ajouter la purée)
- Emile Fournier (Calais, 62) : Snack ch'ti au hareng fumé.



"Terroir et Art culinaire"

- Cuisines d'Art'Rôme (Wimereux, 62) : Délice de saumon fumé (mariage en fines couches d'un saumon fumé avec un foie gras de canard couchées sur un lit de pain d'épices).
- JC David (Boulogne-sur-Mer, 62) : Parmentier de Haddock à la boulonnaise. Barquette alu de 500g à réchauffer au four. JC David réalise un CA de 4,2 M€ (+20%/an en moyenne depuis 5 ans).
- Les Naturelles du Haut Pays (Crequy, 62) : Gamme micro-ondable de produits régionaux
- Distillerie Persyn (Houlle, 62) : Apéritif de Houlle (liqueur au genièvre de Houlle au citron et à la cassonade).

"Prix Spécial du Jury"

- Jacques Maës (Boulogne sur Mer, 62) : Mini-soufflés surgelés (30g pour les recettes salées, 25g pour les recettes sucrées).
- Idéal Croquembouche (Calais, 62) : Carré de nougatine « Craquandines »
- Truite Service (Loos en Gohelle, 62) : Rôtis farcis de truite sous la marque « Truite des 3 vallées ».
- Tentations culinaires (Peronne en Mélançois, 59) : Desserts de fruits surgelés.



Prix Consommateurs

- Ce prix sera remis sur le Sial. Les internautes pouvaient voter pour l'un des 16 finalistes sur le site www.agroalimentaire-agroalimentaire-npdc.com

Pour participer, les produits présentés devaient être fabriqués dans la région.



De gauche à droite : Olivier Maës (Jacques Maës), Odile Preux et Pascal Bergamini (Leroux), Marie-Caroline Leveugle et Christophe Moreau (Germes d'Idées) et Emmanuelle Tindillier Rigot (Cuisines d'Art'Rôme)