

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE EN VEDETTE DU SIAL

Le Delas, partenaire du Concours de l'Innovation Agroalimentaire Nord-Pas de Calais

[Paris, le 24 octobre 2008] Soutenu par le Conseil Régional du Nord-Pas de Calais, le Ministère de la Recherche et l'Union Européenne, le Concours de l'Innovation Agroalimentaire Nord-Pas de Calais a pour objectif de promouvoir et de soutenir les entreprises agroalimentaires de la région Nord-Pas de Calais qui développent des produits innovants. Ces «aliments enrichis en idées nouvelles» révèlent le savoir-faire à la fois des entreprises impliquées et celui des centres de compétences scientifiques et technique régionaux qui accompagnent ces entreprises dans leurs projets.

La troisième édition de ce concours et la Journée de l'Innovation Agroalimentaire, qui s'est déroulée le 16 septembre dernier à Lille, a permis de distinguer les quatre produits lauréats, choisis par un jury professionnel parmi 16 produits finalistes. Le Delas a été étroitement associé à l'événement, puisque son Pdg, Antoine Boucomont, était membre du jury. Lauréats et finalistes sont ainsi les vedettes du stand du Conseil Régional Nord-Pas de Calais, au Salon International de l'Alimentation, à Paris du 19 au 23 octobre 2008.

De plus, les finalistes et lauréats verront leurs produits proposés en tests marchés auprès de trois grandes enseignes de distribution participantes (Auchan, Carrefour et Intermarché), mais aussi chez Le Delas, première entreprise de Rungis et premier grossiste CHR à être associé à l'événement. «Nous sommes ravis de participer à ce concours», affirme Antoine Boucomont, Pdg de Le Delas. «Nous sommes toujours curieux de la façon dont les producteurs innovent et anticipent les changements d'habitudes alimentaires, tout en respectant le terroir et la qualité des produits, ce qui est fondamental pour Le Delas. Il est vrai que la plupart de ces produits sont avant tout destinés au marché des GMS, mais quelques uns d'entre eux pourraient intéresser notre clientèle, et seront proposés en test dans les rayonnages de notre magasin de Rungis au cours des prochains mois». En outre, une délégation de professionnels de l'industrie agroalimentaire, de chefs et de restaurateurs de la région, emmenés par le Comité de Promotion du Conseil Régional du Nord-Pas de Calais, viendront bientôt découvrir le concept de Le Delas à Rungis. «Le Delas est une enseigne

.../...

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

d'envergure nationale, nous avons de plus en plus de clients dans les différentes régions et grandes villes françaises, car ils trouvent chez nous une gamme très large de produits de terroir de qualité et un service adapté à leurs besoins, avec des coûts logistiques très raisonnables», rappelle Antoine Boucomont, qui constate depuis ces derniers mois une croissance soutenue des commandes à distance sur le site internet www.ledelas.fr, surtout grâce aux restaurateurs de province.

• **Catégorie FORME ET BIEN-ETRE :**

Entreprises Finalistes: Jean-Claude Jeanson (Pralichoco), Maître Palladou (Gamme de confiture sans sucre), Leroux (Chicorée douce aromatisée).

Lauréat : Leroux

• **Catégorie PRATICITE :**

Entreprises finalistes: Germes d'idées (Gamme doypak de légumes), Licques Volailles (Picoti de poulet), Thalassa Excellence (Chair à parmentier de canard), Ets Fournier et fils (Snack ch'ti), Culinéo (Kit Charlotte Idée Cookine).

Lauréat : Germes d'Idées

• **Catégorie TERROIR ET ART CULINAIRE :**

Rappel des finalistes: Cuisinés d'Art'Rome (Délice de saumon fumé et foie gras), Les Naturelles du Haut Pays (Gamme de plats cuisinés régionaux en barquette micro-ondables), Distillerie Persyn (Apéritif de Houlle au citron et à la cassonade), JC David (Parmentier de haddock à la boulonnaise).

Lauréat : Cuisinés d'Art'Rome

• **Catégorie PRIX SPECIAL DU JURY :**

Rappel des finalistes: Jacques Maes (Mini-soufflé), Tentations culinaires (Desserts de fruits surgelés), Idéal Croquembouche (Les Craquandines), Truite Service (Rôti farci de truite)

Lauréat : Jacques Maes

Avec près de 12 000 références réunies sous un seul toit, Le Delas est un grossiste unique en France et dans le monde, une fantastique vitrine alimentaire offrant une diversité de produits gastronomiques et de gammes inégalée. Fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche et des plus grands chefs, la Maison Le Delas a doublé la surface de son magasin de Rungis et élargi sa gamme de produits, pour mieux répondre aux exigences de ses clients et aux évolutions des métiers de bouche.

Plus d'informations sur le site www.ledelas.fr

Contact Presse

MOCCA RELATIONS PRESSE

Antoine Colomin • Marion Gerard

7 cité d'Angoulême, 75011 Paris • Tél : 01 53 19 88 64 • Fax : 01 53 19 88 65

Email : ledelas@mocca.fr