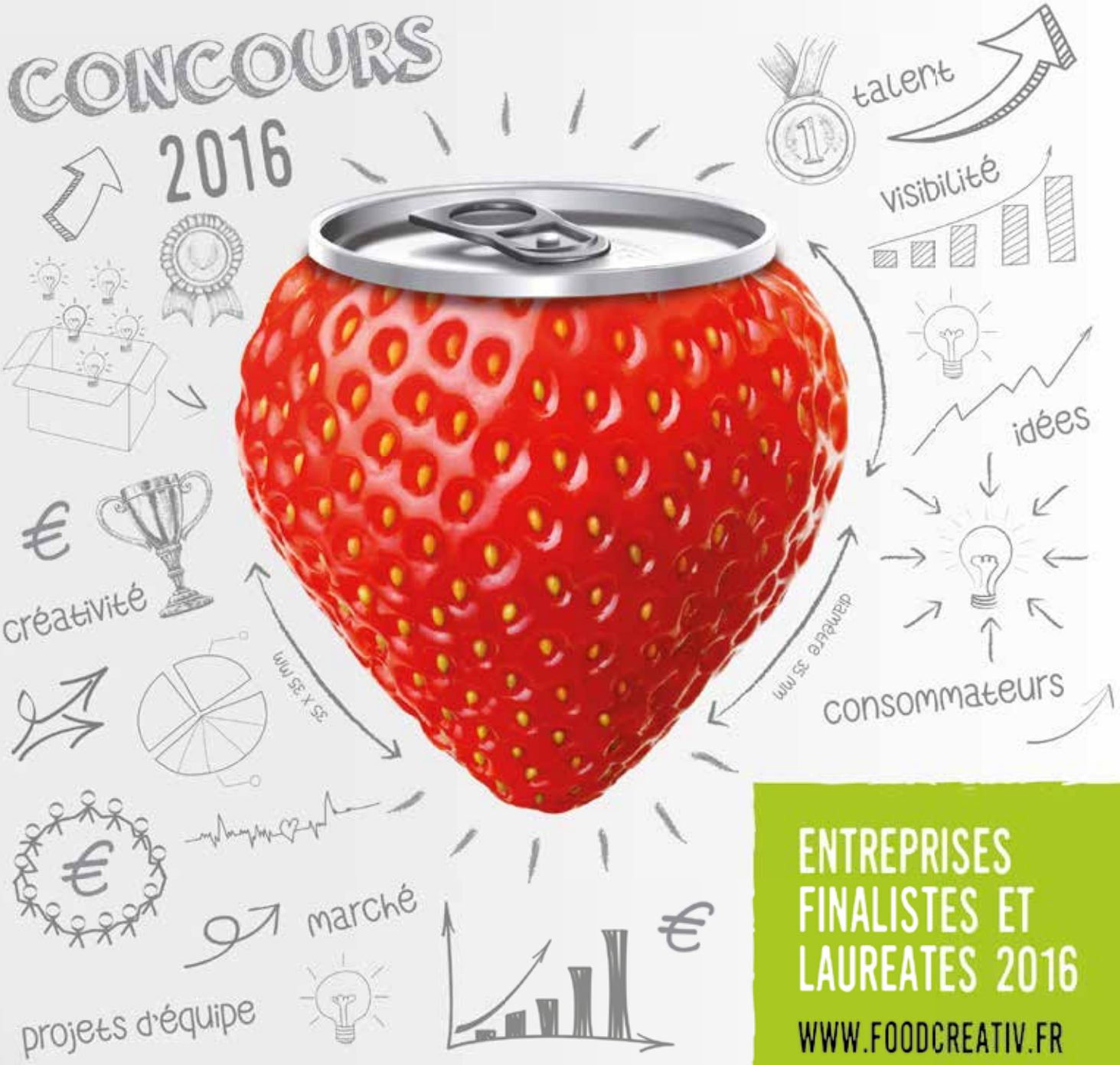
FOOD CREATIV

LE CONCOURS DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE
HAUTS-DE-FRANCE



ENTREPRISES FINALISTES ET LAUREATES 2016

WWW.FOODCREATIV.FR

ORGANISÉ PAR

COMITÉ RÉGIONAL DE PROMOTION NORD-PAS DE CALAIS

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE HAUTS-DE-FRANCE

CERTIA INTERFACE

J'INNOVE EN HAUTS-DE-FRANCE

FINANCÉ PAR

Région Hauts-de-France

EN PARTENARIAT AVEC

agroé

AGRISPHÈRES

Le Concours

Présentation du concours !

Le concours FOOD CREATIV **récompense les produits agroalimentaires innovants** créés en Hauts-de-France.
En 2016, il fête ses 12 ans !
Il est organisé par le COMITÉ DE PROMOTION et le CERTIA INTERFACE en partenariat avec le pôle AGROÉ et l'association AGRO-SPHÈRES.

Les critères de sélection !

Il est ouvert aux **entreprises de toute taille** : PME, groupe, entreprise artisanale ou agricole, situées **en Hauts-de-France.**
L'innovation peut porter sur la recette, le process, l'emballage, le cycle de vie du produit, sur un service associé au produit alimentaire…
Tout ce qui **différencie** le produit **de la concurrence** et **incite** le consommateur **à acheter** !

L'édition 2016 !

61 entreprises régionales candidates

256 nouveaux produits

80% de PME

20% groupes coopératifs, nationaux ou internationaux

Tous les secteurs agroalimentaires sont représentés : plats cuisinés, légumes transformés, produits céréaliers, produits laitiers, boissons, ingrédients…
Les marchés visés par ces entreprises sont régionaux, nationaux ou internationaux.

Sélection des finalistes et des lauréats

Un premier jury, composé de 2 écoles ISA Lille et Polytech'Lille et des organisateurs, sélectionne les 15 produits finalistes sur dossier. Le caractère innovant des produits candidats est évalué à l'aide d'une grille de notation réalisée par Polytech'Lille. La seconde étape a lieu en laboratoire d'évaluation sensorielle à l'ISA Lille : les 15 produits finalistes sont présentés au jury d'experts qui note leur caractère innovant ainsi que leur qualité gustative. Les produits lauréats sont ceux qui ont reçu les meilleures notes.

Un jury d'experts multidisciplinaires

- Un parrain emblématique : Xavier Terlet de XTC World Innovation
- Des acheteurs partenaires : Auchan, Carrefour, Monoprix, Api, Pomona Passion Froid.
- Deux journalistes spécialisés : RIA, Les marchés
- Et aussi, un chef étoilé, 3 représentants des écoles d'ingénieurs et 10 représentants des partenaires et structures techniques accompagnant les entreprises dans leurs projets d'innovation.

La mention Innovation durable

Intégrée en parallèle au concours pour la seconde année, cette mention récompense une entreprise engagée dans une démarche vertueuse pour l'environnement.
La sélection du lauréat a été réalisée par un collège d'experts et les dossiers analysés selon deux axes :
- la démarche globale de l'entreprise en matière de développement durable
- la démarche d'écoconception menée sur le produit présenté au concours (travail sur la recette, l'emballage, la transformation, distribution, l'usage et la fin de vie).

LÉGENDE

ZONE DE DISTRIBUTION
- Echelle internationale
- Echelle nationale
- Echelle régionale

RÉSEAU DE DISTRIBUTION
- Magasins spécialisés
- GMS
- RHD
- B to B
- E-commerce
- Vente directe

INFORMATIONS PRODUITS
- Conservation
- DLC/DDM
- Conditionnement

L'avis du jury

Mariage subtil du goût du yaourt et de l'infusion de plantes : un régal ! Le produit est excellent, la texture est celle d'un yaourt de qualité. Les goûts sont originaux et très bien équilibrés.

Yaourt fermier infusé aux herbes

Ferme du Sire du Crequy

Créée en **1984**
6 salariés
60 vaches laitières
Activité : exploitation laitière diversifiée

Le procédé d'infusion, de même que l'utilisation d'herbes et épices sont nouveaux sur le marché des produits laitiers. Les yaourts fermiers infusés aux herbes du jardin sont peu sucrés et fabriqués avec du lait entier. Ces yaourts ne contiennent ni conservateurs ni arômes artificiels.
La gamme se décline en différents parfums : menthe, thym citronné, baies de genièvre, cannelle ou romarin.

Informations produit

Conservation : 4°C
DLC : 27 jours
Conditionnement : en pot de 125 g

Nous contacter

FERME DU SIRE DE CREQUY
Damien HENGUELLE
route de Crequy, La Ferme du Sire de Crequy D130, 62310 Fruges
Tél. : 03 21 06 13 53
alice.siredecrequy@orange.fr

Mélange de graines et céréales

Food Aventure

Créée fin **2015**
1 salarié
Activité : fabrication de mélanges de fruits secs, noix, graines

Ces nouveaux mélanges de fruits secs, graines, noix, épices et céréales sont commercialisés et déclinés en 3 références : Terre Maya, Grand Nord, Désert du Sinai. Grâce à des goûts originaux, une texture croustillante, des matières premières de haute qualité importées du monde entier et un process original, Food Aventure vise les marchés haut de gamme. Les mélanges sont biologiques, certains sans gluten, et de fabrication artisanale. A base d'ingrédients non raffinés, ils apportent énergie, protéines, fibres, oméga 6 et 3, vitamines et minéraux.

Informations produit

Température ambiante
DDM : 8 mois
Conditionnement : pot verre, sac vrac

Nous contacter

FOOD AVENTURE
Laurence THIEBART
22 rue du Bourg
59320 Ennetieres en Weppes
Tél. : 06 24 66 30 16
laurencethiebart@orange.fr
www.loise.fr

L'avis du jury

Le visuel du produit est très réussi et en fait un produit qualitatif et appétissant. Explosion de saveurs en bouche avec des ingrédients originaux qui se marient très bien entre eux et font voyager.

L'avis du jury

Le feuilletage est réussi, le goût est reconnaissable après cuisson mais suffisamment léger pour ne pas l'emporter sur les préparations que la pâte accompagne. Elle permet d'apporter de l'originalité à des recettes tant sucrées que salées.

Feuilletage coloré, aromatisé

Grain d'or Gel

Fondée en 1965
110 salariés
Activité : production de pâtes crues, précuites et prêtes à cuire

La société Grain d'Or Gel a mis au point des plaques de pâte feuilletée crues pur beurre, colorées et aromatisées, au format 38,5 x 28,5 cm. La gamme comporte 4 références : thé matcha, chocolat, framboise et pesto, toutes réalisées avec des colorants et des arômes naturels. Cette déclinaison de la pâte feuilletée traditionnelle apporte de l'originalité et de la créativité à des préparations culinaires tant sucrées que salées. Son format en plaque permet par ailleurs une totale personnalisation de la forme du dessert. Ce produit se destine aux professionnels comme aux particuliers.

Informations produit

Conservation : -18°C
DDM : 6 mois
Conditionnement : carton de 28 plaques

Nous contacter

GRAIN D'OR GEL
Amandine VILLIERS
rue L'abbé Grégoire
59760 Grande-Synthe
Tél. : 03 20 17 32 67
a.villiers@graindorgel.fr
www.graindorgel.fr

Lauréat 2016

Brut de noix de boeuf

Des Hommes et des Bœufs

Créée en **2014**
4 salariés
Activité : production de charcuteries à base de viande de bœuf

La société Des Hommes et des Boeufs propose de la charcuterie. « 100% boeuf » issue de l'Angus, race bovine de qualité. La viande utilisée provient exclusivement d'un élevage local. Grace à un processus de fabrication spécifique, la viande séchée (brut de boeuf) et le saucisson (corne de boeuf) sont moins gras, plus riches en protéines et contiennent moins de conservateurs que la traditionnelle charcuterie à base de porc. La société mise donc à la fois sur le goût, la qualité et sur la traçabilité des produits utilisés.

Informations produit

Conservation : < 20°C
DDM : 90 jours
Conditionnement : barquette 80 g

Nous contacter

SAS DES HOMMES ET DES BŒUFS
Andrea DE PONCINS
67 rue Charles Dufresne
59240 Dunkerque
Tél. : 06 76 87 34 26
andreadeponcins@gmail.com
www.deshommesetdesboeufs.com

L'avis du jury

Le fait que le produit soit brut, sans ajout, est un plus. Le produit est très goûteux et parfumé. La finesse des tranches accentue la tendresse du brut de noix de boeuf et le rend fondant agréable en bouche.

Mention durable

L'avis du jury

une jolie façon de favoriser les circuits courts et de lutter contre le gaspillage
très bonne texture fondante type "velouté fait maison".
le bon goût des légumes se retrouve à la dégustation, les différents aromates apportent une originalité.

L'avis du jury innovation durable

bon et bien a séduit à l'unanimité le jury d'experts par son soutien à l'emploi et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Innovation durable 2016
LAURÉAT

Soupes
Bon & Bien

Créée en 2014
8 salariés
Activité : production de soupes de légumes

Bon et Bien propose une gamme de soupes répondant à un nouveau modèle économique s'inspirant du social business. Les soupes sont réalisées à partir de légumes biscornus ou trop petits cultivés dans la région, auparavant jetés. Cette démarche a notamment permis de valoriser 41 tonnes de légumes depuis sa création. Les recettes élaborées avec des chefs régionaux garantissent leur originalité et leur saveur. Ces soupes favorisent aussi l'emploi local, puisque Bon et Bien recrute des personnes sans emploi qu'elle forme et accompagne pour faciliter leur accès à un emploi durable.

Informations produit

Température ambiante
DDM : 1 an
Conditionnement : 250 ml et 750 ml en bouteille verre

Nous contacter

BON ET BIEN
Michaël MOTTET
29 rue du Maresquel
59242 Templeuve
Tél. : 03 20 61 76 14
michael.mottet@bonetbien.fr
www.bonetbien.fr

Finalistes

Innovation durable 2016
COUP DE CŒUR DU JURY

Acti'Mask
Metarom

Créée en 1953
130 salariés
Activité : conception et fabrication d'arômes et caramels destinés aux professionnels

Acti'Mask est une solution masquante naturelle spécifique à la protéine de blé. Elle a pour but de masquer et d'adoucir le goût des produits finis riches en protéines de blé utilisés dans l'industrie agroalimentaire. Sa mise au point repose sur la combinaison d'extraits et de substances aromatiques naturelles sélectionnés pour leur efficacité. Facile d'utilisation, la poudre est soluble à froid et résiste à la chaleur. Elle apporte un goût à la fois crémeux et très neutre. La solution peut s'utiliser dans des boissons, desserts ou biscuits.

Informations produit

Température ambiante
DDM : 1 an
Conditionnement : en carton de 10 kg

Nous contacter

METAROM FRANCE
Renaud BOUAT
3 avenue de l'étoile du sud,
Pôle Jules Verne 80440 Boves
Tél. : 03 22 38 86 00
renaud.bouat@metarom.fr
www.metarom.com

L'avis du jury

ingrédient intéressant pour la valorisation des protéines végétales, acti'mask apporte une onctuosité au produit initial et permet de nuancer un goût originellement prononcé.
le produit tient sa promesse et permet de valoriser les protéines végétales.

L'avis du jury innovation durable

le niveau de maturité de metarom sur l'intégration du développement durable au sein de l'entreprise, dans sa qualité et la diversité de ses démarches, a impressionné le jury.

Sac, je m'appelle reviens
Pack & Vrac

Créée en 2014
Activité : prestation d'accompagnement et vente de contenants réutilisables

Pack & Vrac se propose de renouveler notre façon de consommer et de faire nos courses. Le sac « Je m'appelle Reviens » est réutilisable, et conçu pour acheter ses produits en vrac et juste la quantité dont on a besoin. Il permet ainsi de réduire les déchets d'emballage. Le format du sac est idéal pour les produits secs vendus en vrac. Il tient debout, les repères visuels permettent de voir la quantité de produit versée. Il est fabriqué en France à partir de coton biologique tissé en France. Il est apte au contact alimentaire avec des encres à l'eau, certifiées Oeko Tex.

L'avis du jury

le fond plat permet au sac de tenir debout et le rend facile d'utilisation. ce sac "made in france" est dans l'air du temps et permet de remettre en cause notre façon de faire les courses.

Nous contacter

PACK & VRAC
Fanny ALLORANT
20 avenue Gabrielle Groulois 59130 LAMBERSART
Tél. : 06 87 61 89 53
fanny@packandvrac.fr
www.packandvrac.fr

Pâtes Torchetti
Lustucru

Société de plus de 100 ans
+ de 250 salariés
Activité : fabrication de pâtes

Lustucru lance sa nouvelle gamme de pâte : les Torchetti Comme un Chef ! Grâce à leur forme alvéolaire originale et élégante, ces nouvelles pâtes raviront l'imagination des gastronomes et permettront de revisiter les classiques de la cuisine. La forme de la pâte permet de mieux retenir la sauce et redonne à ces plats la gourmandise qui leur est propre.

Informations produit
- Température ambiante
- **DDM :** 3 ans
- **Conditionnement :** étui carton 500 g

Nous contacter
PASTACORP
Myriam LECAMUS
60138 Chiry Ourscamp
Tél. : 01 81 89 80 34
myriam.lecamus@lustucru.com
www.lustucru.fr

L'avis du jury
La forme de la pâte est originale et vise à se différencier dans un univers très concurrentiel. Le packaging soigné donne envie de cuisiner les pâtes autrement.

Compotée de mangue et fruit du dragon
D2I

Créée en 1996
21 salariés
Activité : fabrication de fruits semi-confits à destination des professionnels

Avec ses compotées, D2I s'adapte aux tendances de consommation actuelles, de plus en plus tournées vers des produits naturels, riches en fruits et peu sucrés. La chair onctueuse et parfumée de la mangue s'allie parfaitement au fruit du dragon, fruit exotique encore peu connu en Europe. Cette compotée lentement mijotée, à la saveur fine et légèrement parfumée, est relevée par le croquant des grains du fruit du dragon. Prête à l'emploi, elle se destine aux professionnels, et leur permet de réaliser des desserts originaux tout en apportant une touche de naturel, de fraîcheur et d'exotisme.

Informations produit
- **Conservation :** -18°C
- **DDM :** 18 mois
- **Conditionnement :** barquette de 500 grammes, 12 boîtes par carton

Nous contacter
D2I - Hélène RICHARD
zone de l'arsenalouest
rue de Saint Auban
02800 La Fere
Tél. : 03 23 56 21 79
helener.d2i@orange.fr
www.d2i-lefruit.fr

L'avis du jury
L'association de la mangue et du fruit du dragon est originale et le visuel produit donne envie. Excellent au niveau gustatif ! La compotée apporte de la fraîcheur et on retrouve le goût des fruits.

Les Mini's
Marine Harvest Appéti Marine

5 usines en France
Appartient au groupe Norvégien Marine Harvest
Activité : transformation de produits de la mer

La gamme Mini's est composée de 4 petites bouchées apéritives déclinées autour du saumon. A la fois gourmandes, modernes et pratiques, ces bouchées sont préparées à partir de saumon de qualité. L'idéal pour des moments festifs sains et conviviaux. Disponibles en élégantes barquettes vendues au rayon frais, elles sauront égayer vos apéritifs et moments de snacking.

Informations produit
- **Conservation :** 4°C
- **DLC :** 8 jours
- **Conditionnement :** barquettes

Nous contacter
MARINE HARVEST APPÉTI MARINE
Bart VERMEERSCH
avenue de la Gironde
59640 Dunkerque
Tél. : 07 89 07 67 23
bart.vermeersch@marineharvest.com
www.marineharvest.com

L'avis du jury
Visuel très attractif qui donne envie de goûter le produit, à la dégustation, les bouchées sont agréables, tant en texture qu'en goût, avec un bon équilibre entre le saumon et la mousse de fromage frais.

L'avis du jury
Bonbon ludique, l'effet rouge à lèvres fonctionne parfaitement. L'acidité, un peu plus nuancée que sur le reste de la gamme séduira et amusera les petits comme les plus grands.

Têtes brûlées STAR
Verquin

Créée en 1912
Plus de 200 salariés
Activité : Confiserie

Les « Têtes Brûlées » se la jouent très « girly » avec le premier bonbon « glossy » à effet rouge à lèvre : la Tête Brûlée STAR. Il s'agit d'une bille de sucre cuit fourrée acide, avec un enrobage inédit qui colore les lèvres en rose. Ce bonbon ravira les petites filles et intriguera les garçons. Il suffit de l'humidifier et de l'appliquer sur les lèvres pour obtenir un superbe effet rose à lèvres ! A la dégustation, la bille goût framboise fond en bouche avant de libérer son fourrage Poudr'Acide et… de vous retourner la tête !

Informations produit
- Température ambiante
- **DDM :** 18 mois
- **Conditionnement :** sachet de 100 g

Nous contacter
VERQUIN
Gaspard BRICOUT
50 rue de l'epideme
59200 Tourcoing
Tél. : 03 20 25 86 53
gbricout@verquin-confiseur.com
www.tetesbrulees.fr

Stick Raff'Olé
La Franco Argentine

Créée en 1990
20 salariés
Activité : fabrication de confiture de lait, caramels et pâtes à tartiner

Les Sticks Raff'Olé sont des emballages individuels de confiture de lait et de pâte à tartiner destinés aux enfants pour le goûter ou aux sportifs pour se régénérer. Ce stick peut également s'utiliser en RHD dans les cantines ou les hôtels. Raff'Olé apporte énergie et réconfort grâce à des goûts plébiscités par tous et des ingrédients naturels. Son format pratique assurera sans doute son succès auprès des petits comme des grands. A consommer partout dès que l'on en a envie !

Informations produit
- Température ambiante
- **DLC :** 12 mois
- **Conditionnement :** sticks individuels de 15 g, regroupés en étuis de 12 sticks.

Nous contacter

La FRANCO ARGENTINE
Maxime WOIRGNY
4 place des Prêlets
02120 SAINS RICHAUMONT
Tél. : 03 23 67 34 46
m.woirgny@francoargentine.com
www.francoargentine.com

L'avis du jury

praticité de l'emballage avec ce stick original et tendance. Il permet d'éviter le gaspillage et est adapté à une consommation nomade.

Nappage miroir
Sainte Lucie

Créée en 1885
46 salariés sur site
Activité : fabrication d'épices et produits destinés à la pâtisserie

Le Nappage Miroir est désormais accessible aux particuliers ! Pailleté aux saveurs caramel ou framboise, il ravira les amateurs de pâtisserie. Le nappage miroir donne une brillance et une coloration parfaite pour la finition des desserts. Prêt à l'emploi et facile d'utilisation, il permet de réaliser chez soi des desserts dignes d'un grand chef. Pratique, son pot de 200 g est refermable !

L'avis du jury

sa consistance rend le nappage facile à appliquer, le rendu est esthétique et tient sa promesse d'effet miroir. Les deux saveurs sont identifiables et rendent le gâteau plus savoureux.

Informations produit
- Température ambiante
- **DDM :** 18 mois
- **Conditionnement :** pot plastique refermable de 200 g

Nous contacter

SAINTE LUCIE
Liliana DO CABO
53 rue corbier thiebaut
60270 Gouvieux
Tél. : 07 71 11 03 95
lilianadocabo@saintelucie1885.fr
www.saintelucie1885.fr

Finalistes

SnacoCress'
Innocress

Créée en 2015
Produit prototype

SnacoCress' est une barre snacking salée au cresson zeodraté : technique de séchage respectant au mieux les propriétés nutritionnelles du produit. SnacoCress' offre la possibilité de consommer du cresson de fontaine sous une autre forme que les traditionnelles soupes ou salades. Grâce à ses propriétés nutritionnelles, ce produit permet de satisfaire une petite faim tout en se déculpabilisant du grignotage. SnacoCress' s'emporte et se consomme partout sans préparation.

L'avis du jury

la recette est innovante avec du cresson et sans additifs, proposition originale pour valoriser le cresson.

Informations produit
- température ambiante
- **DLC :** 2 mois
- **Conditionnement :** boîte de 5 barres

Nous contacter

INNOCRESS
Olivier ROBERT DE MASSY
100 rue du moulin
60190 Moyenneville
Tél. : 06 16 04 08 16
rdmassy@innocress.fr

L'avis du jury

ce pain est innovant par sa composition. Le visuel du produit tranché est appétissant : enfin un pain sans gluten avec du gout et très doux en bouche !

Pain aux graines de Chia
ABCD Nutrition

Créée en 2010
200 salariés
Activité : fabrication de produits nutritionnels et bio et sans gluten

ABCD Nutrition, à travers sa marque « Les Recettes de Céliane », propose des pains frais bio et sans gluten. Ils se distinguent sur le marché du sans gluten bio par des recettes indulgentes (sans gluten, sans lactose, sans huile de palme, source de fibres et bio) et par une qualité inégalée (moelleux et faciles à trancher, ils supportent très bien la congélation sans perdre en gourmandise). Décliné en deux saveurs : nature et aux graines (lin & chia, riche en Oméga 3 et particulièrement rare sur le marché), le pain se déguste nature, tartiné ou toasté.

Informations produit
- Température ambiante
- **DLC :** 7 jours
- **Conditionnement :** en sachet film

Nous contacter

ABCD nutrition
Perrine VANDECANDELAERE
7 chemin des entreprises
60730 Novillers
Tél. : 03 44 49 00 29
perrine.vandecandelaere@abcdnutrition.com
www.lesrecettesdeceliane.com

Partenaires

Compétences technologiques en région, partenaires de vos projets innovants

ADRIANOR
Centre technique agroalimentaire

www.adrianor.fr

PFI NOUVELLES VAGUES
Plateforme d'innovation des produits aquatiques

www.pfinouvellesvagues.com

EXTRACTIS
Institut technique Agro-Industriel, experts en bioraffinerie du végétal

www.extractis.com

PÔLE MATIKEM
Pôle de compétitivité matériaux et chimie verte

www.matikem.com

ISA LILLE
École d'ingénieurs

www.isa-lille.fr

UTC UNIVERSITÉ DE TECHNOLOGIE DE COMPIÈGNE
École d'ingénieurs

www.utc.fr

CERTIA INTERFACE
Cellule de diffusion technologique agroalimentaire

www.certia-interface.fr

CTCPA
Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles

www.ctcpa.org

UNIVERSITÉ DE PICARDIE JULES VERNE

www.u-picardie.fr

AQUIMER
Pôle de compétitivité des produits aquatiques

www.poleaquimer.com

INSTITUT PASTEUR
Service Nutrition de l'Institut Pasteur de Lille

https://nutrition.pasteur-lille.fr

UNILASALLE
Ecole d'ingénieurs

www.unilasalle.fr

COMITÉ DE PROMOTION NORD-PAS DE CALAIS
Service de la Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais

www.saveurs-npdc.com

INSTITUT CHARLES VIOLLETTE
Institut régional de recherche en biotechnologie et agroalimentaire

www.institutcharlesviollette.fr

INRA
Institut National de la Recherche Agronomique

www.npc.inra.fr

POLE NSL
Pôle de compétitivité Nutrition Santé Longévité

www.pole-nsl.org

POLYTECH'LILLE
Département génie biologique et alimentaire

www.polytech-lille.fr

PÔLE IAR
Pôle de compétitivité Industries et Agro-Ressources

www.iar-pole.com

AGROÉ
Pôle d'excellence agroalimentaire régional

www.agroe.fr

INNOV+
Chambre de Métiers et de l'Artisanat

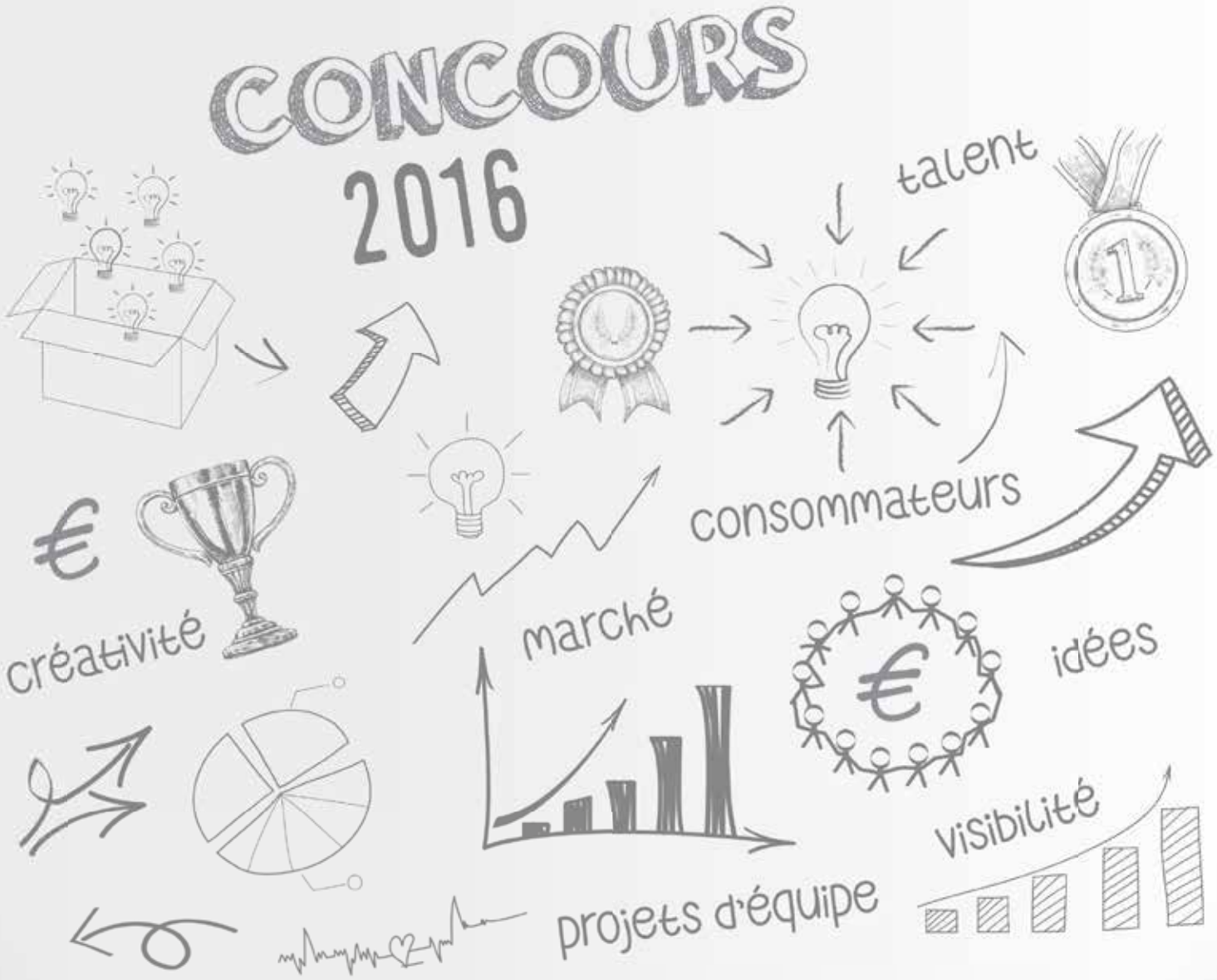
www.artisanat-npdc.fr

AGROSPHERES
Association régionale des entreprises agroalimentaires

www.agrospheres.eu

CERTIA INTERFACE
Frédérique MARTIN
369, rue Jules Guesde
BP 20 039
59651 Villeneuve d'Ascq
Tél. : 03 20 91 57 32
frederique.martin@certia-interface.fr
www.certia-interface.fr

CHAMBRE D'AGRICULTURE NORD-PAS DE CALAIS
COMITE DE PROMOTION
Caroline STRAGIER
56, avenue Roger Salengro BP80 039
62051 Saint Laurent Blangy
Tél. : 03 21 60 57 86
cstragier@saveurs-npdc.com
www.saveurs-npdc.com



ORGANISÉ PAR

FINANCÉ PAR

EN PARTENARIAT AVEC