

# FOOD CREATIV

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

ÉDITION 2020

DÉCOUVREZ LES FINALISTES  
ET LES LAURÉATS



[WWW.FOODCREATIV.FR](http://WWW.FOODCREATIV.FR)

**FOOD CREATIV récompense les produits agroalimentaires ou services innovants, créés en Hauts-de-France. Il est organisé par le Comité de Promotion Hauts-de-France et le CERTIA Interface. En 2020, le concours fête sa 9<sup>ème</sup> édition.**



talent



## Les critères du concours

Il est ouvert aux entreprises de tous les secteurs agroalimentaires et de toute taille : PME, groupe, entreprise artisanale ou exploitation agricole, situées en Hauts-de-France.

L'innovation peut porter sur la recette, le process, l'emballage, un service associé au produit alimentaire ... Tout ce qui différencie le produit ou le service de la concurrence !



## Une sélection en deux temps



Un premier jury, composé de deux écoles, ISA Lille et Polytech'Lille, et des organisateurs, sélectionne les 20 produits ou services finalistes sur dossier. Le caractère innovant des produits et services candidats est évalué à l'aide d'une grille de notation réalisée par Polytech'Lille.

Les 16 innovations finalistes des catégories de tendances sont ensuite présentées à un jury d'experts, en laboratoire d'évaluation sensorielle à l'ISA/YNCREA Lille. Le jury note alors leur caractère innovant ainsi que leur qualité gustative.

Les 4 finalistes de la catégorie Durable sont quant à eux évalués par un collège d'experts en développement durable.



projets d'équipe





## ➔ 6 prix sont décernés pour cette 9<sup>ème</sup> édition FOOD CREATIV 2020 !

Les produits sélectionnés par le premier jury ont été répartis en catégories de tendances alimentaires en lien avec les attentes consommateurs.



### CATÉGORIE PLAISIR

Ce prix récompense une recette gourmande qui allie plaisir et redécouverte des saveurs, odeurs, textures... en lien avec les nouvelles tendances de consommation.



### CATÉGORIE NUTRITION

Ce prix récompense une innovation porteuse de bénéfices nutritionnels liés à la forme et au bien-être.



### CATÉGORIE ALTERNATIVE

Ce prix récompense l'usage d'ingrédients originaux ou la revisite de produits du quotidien qui s'inscrivent dans les nouveaux modes de consommation.



### CATÉGORIE SERVICE

Ce prix récompense une innovation, sur un service associé au produit alimentaire, à toute étape de la chaîne de valeur.



### CATÉGORIE DURABLE

Ce prix récompense une innovation respectueuse des piliers : environnemental, sociétal et économique sur l'ensemble de sa chaîne de valeur.



## NOUVEAUTÉ



### Le Prix Consommateurs

Au cours de l'été, les consommateurs ont pu voter en ligne pour leur innovation préférée afin de décerner le Prix Consommateurs !

C'est une chance supplémentaire pour les entreprises de remporter un trophée et quel prix que celui de la reconnaissance du grand public ! Un véritable boost dans la commercialisation du produit ou du service !

## ➔ Chiffres clés en 2020

**56**  
Entreprises

**+ de 235**  
nouveauités  
alimentaires

**91%**  
de TPE - PME

**4%** de groupes  
coopératifs nationaux  
internationaux

**5%**  
de producteurs



## Retour sur la sélection des lauréats 2020

En juin 2020, le jury d'experts évaluant les catégories de tendances a pu être maintenu y compris pour l'évaluation sensorielle. Il s'est déroulé en deux étapes :

### Caractère innovant

Une phase dématérialisée, réalisée avant l'évaluation sensorielle, a été organisée afin que chaque expert du jury puisse attribuer une note sur le caractère innovant de chaque produit et service.

### Évaluation sensorielle

Place à l'expérimentation afin d'attribuer une note hédonique lors de séances d'évaluation sensorielle. Les 16 et 18 juin, pendant près d'1h30, les jurés ont pu tester, noter et commenter les innovations présentées par chacun des finalistes.



projets d'équipe



En parallèle, un collège d'experts du développement durable s'est déroulé en visioconférence.

Ainsi, chaque entreprise finaliste de la catégorie Durable a pu défendre son projet. L'originalité de l'innovation durable, la compréhension des enjeux de durabilité, la soutenabilité financière du projet... sont quelques exemples des paramètres pris en compte dans l'évaluation des projets des candidats finalistes de cette catégorie.





## Un jury d'experts multidisciplinaire !

projets d'équipe



### • Un parrain : Sylvain Zaffaroni

co-fondateur d'Happyfeed et du blog « Pour nourrir demain », expert en tendances et innovations agroalimentaires.

### • Un chef, meilleur ouvrier de France : Jérôme Dubois.

### • Des enseignes partenaires :

Auchan, Carrefour, Api Restauration, Prise Direct, Restau'Co, Intermarché.

### • Une journaliste :

RIA.



### • Des représentants de structures scientifiques, technologiques ou dédiées à l'innovation :

Adrianor, CTCPA, Pôles de compétitivité AQUIMER, Clubster NSL et IAR, Unilasalle, UTC Compiègne, BPI France.

### • Des experts du développement durable

pour le prix dédié.

« Malgré la crise sanitaire et le confinement subi, la sélection de produits et de services de cette nouvelle saison du concours a été riche en belles surprises. J'ai particulièrement apprécié les engagements de chacun, à travers leurs recettes, leurs emballages ou leurs propositions de valeurs pour une alimentation plus durable. Le concours FOOD CREATIV est, pour moi, une référence des innovations alimentaires qui vont améliorer notre alimentation tout en la gardant gourmande ! »

Sylvain Zaffaroni,  
Parrain du concours

FOOD CREATIV

LE CONCOURS DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE

CONCO

DES



« C'est avec un grand plaisir que j'ai participé cette année encore à FoodCreativ. Ce concours nous réserve son lot de surprises et je dois dire qu'une fois de plus ce fut le cas ! J'admire l'esprit d'entreprise et d'innovation des entreprises régionales participantes. J'en retiens pour cette édition des candidats soucieux de l'environnement, du durable, du « sans viande », et des solutions de proximité et de services en lien avec les tendances du moment. Des orientations se confirmant de session en session. »

Jérôme Walkowiak,  
Acheteur Hauts-de-France, Api Restauration

FOOD CREATIV

LE CONCOURS D'INNOVATION AGROALIMENTAIRE

HAUTS-DE-FRANCE

CONCOURS



« J'ai été très honorée de faire partie cette année du jury du concours FOOD CREATIV. Cela a été une magnifique découverte de produits et services très performants tant sur le goût, la durabilité et l'inventivité. J'ai été marquée par la capacité des participants d'allier innovation, simplicité et gourmandise. Les produits et services s'inscrivent tous dans un rapport plus naturel et instinctif aux produits alimentaires. Ils répondent tous aux attentes actuelles des consommateurs et auront un beau succès commercial sans aucun doute. Ce concours illustre et met en lumière à quel point l'agroalimentaire est un secteur fort et en constant renouvellement dans la région Hauts de France. »

Claire Rossi  
Professeur, responsable de la filière Innovation Aliments et Agroressources de l'Université de technologie de Compiègne.

CONCOURS

INNOVATION

AGROALIMENTAIRE

HAUTS-DE-FRANCE

CONCOURS

AGROALIMENTAIRE

HAUTS-DE-FRANCE

CONCOURS

AGROALIMENTAIRE

HAUTS-DE-FRANCE





# Lauréat 2020

## CATÉGORIE PLAISIR

### ➔ Bulles de vanille Eurovanille

Les bulles de vanille, c'est la découverte d'un arôme 100 % naturel de vanille liquide enveloppé grâce à un procédé de sphérification inverse. Chaque sphère explose en bouche et libère un intense arôme de vanille. Ludiques, ces bulles peuvent être utilisées comme décoration à l'assiette façon chef ou pour sublimer les desserts maison.

### L'AVIS DU JURY

- Surprenant !
- Belle idée ludique aux multiples usages.
- Produit 100% vanille naturelle qui se démarque par sa texture et saveur, des bulles qui explosent en bouche.

créativité

talent



idées



Créée en 1990 - 80 salariés

Activité :  
Fabrication de produits  
à base de vanille

Zones de distribution :  
Locale, régionale, nationale,  
internationale

Réseaux de distribution :  
GMS, autres, artisans, restaurateurs

Informations produit :  
• Conservation : à température  
ambiante  
• DDM : 24 mois puis 1 semaine  
au frais après ouverture  
• Conditionnement : pot de 200 g

Nous contacter :  
EUROVANILLE  
Fanny GRYPONPREZ  
Route de Maresquel  
62870 Gouy Saint-André  
Tél. : 33 (0)1 58 81 00 85  
fgrymonprez@eurovanille.com  
www.eurovanille.com/fr



talent



créativité



projets d'équipe

# Lauréat 2020

## CATÉGORIE NUTRITION

### ➔ Vinaigre de Kombucha La Préserverie

La Préserverie lance le premier vinaigre de Kombucha du marché, garanti 100 % naturel. Une saveur unique et plus douce que le vinaigre de cidre pour la préparation de toutes les salades. Le Kombucha, boisson fermentée, peu pétillante et acidulée, est une véritable source de probiotiques naturels permettant de faciliter la digestion. Idéal pour les préparations culinaires, le vinaigre de Kombucha agit positivement sur le métabolisme.

### L'AVIS DU JURY

- Produit original.
- Gourmand au nez comme en bouche, bio et 100 % naturel avec un aspect probiotique intéressant.
- Beau Design de la bouteille.
- Belle découverte.

Créée en 2018 - 5 salariés

Activité :  
Transformation et conservation de fruits et légumes bio et locaux par lacto-fermentation

Zones de distribution :  
Locale, régionale, nationale

Réseaux de distribution :  
GMS, BtoB, magasins spécialisés, circuits-courts, voisins producteurs

Informations produit :  
• Conservation : à température ambiante  
• DLC : 2 ans  
• Conditionnement : bouteille en verre de 250 ml

Nous contacter :  
LA PRÉSERVERIE  
Lucille DEFOSSE  
1, rue du Min Bat D1  
59160 Lomme  
Tél. : 06 43 35 16 38  
lucille@lapreserverie.fr  
www.lapreserverie.fr





# Lauréat 2020

ex-aequo

## CATÉGORIE SERVICE



### Cycle Pack

Emballage 100% recyclable

### Malengé Packaging

Ce packaging très novateur, proposé par Malengé et destiné aux industriels de l'alimentaire, est 100 % papier avec des propriétés barrières protectrices. Emballage recyclable et respectueux de l'environnement, il est sans plastique ni aluminium et peut s'utiliser pour des produits alimentaires secs, des céréales, de la farine, des épices... Transparent ou non, le Cycle Pack est sans conteste une alternative aux emballages plastiques !

### L'AVIS DU JURY

- Solution sérieuse à un des sujets importants en agroalimentaire : le packaging.
- Belle prouesse technique et bonne initiative.

créativité

talent



idées



Créée en 1908 - 20 salariés

Activité :  
Fabrication d'emballages en papier

Zones de distribution :  
Locale, régionale, nationale, internationale

Réseaux de distribution :  
BtoB, magasins spécialisés, e-commerce

Nous contacter : MALENGÉ  
Virginie MORGANO  
40, rue Jean Moulin - 59128 Flers-en-Escrebieux  
Tél. : 03 27 94 31 86 - v.morgano@malenge.fr  
www.malenge.fr



talent



# Lauréat 2020

ex-aequo

## CATÉGORIE SERVICE



### Mon gobelet en lin D'innov

créativité

Envie d'une alternative au plastique ? Mon gobelet en lin est un gobelet réutilisable et lavable en matériaux 100 % biosourcés conçu à partir de fibre de lin et de PLA (polymère biosourcé). Sa fabrication «100 % française» est à 80 % issue des Hauts-de-France. Il se personnalise selon les envies et accompagne au quotidien les clients dans une démarche zéro déchet !



projets d'équipe

### L'AVIS DU JURY

- Produit très novateur, original par sa matière biosourcée qui répond à la demande client sur l'origine.
- La personnalisation est un plus.



Créée en 2018 - 2 salariés

Activité :  
Fabrication de contenants biosourcés

Zones de distribution :  
Locale, régionale, nationale, internationale

Réseaux de distribution :  
BtoB, magasins spécialisés, e-commerce

Nous contacter : D'INNOV  
Camille DELIGNE  
2, route de Bergues - 59210 Coudekerque-Branche  
Tél. : 06 35 78 60 66 - camille.deligne@d-innov.fr  
www.d-innov.fr ou www.mongobeletenlin.fr

# Lauréat 2020

## CATÉGORIE DURABLE



### Œufs plein air

Merci les algues

### Cocorette

Il en faut peu pour faire de bons œufs ! C'est tout l'enjeu des œufs Cocorette. Avec cette gamme Merci les Algues, les poules ont reçu une alimentation de qualité avec 60 % minimum de céréales agrémentées de solutions à base d'algues marines, sans traitement antibiotiques et sans OGM. Les poules ont bien sûr été élevées en plein air et ont pu gambader dans la campagne et s'épanouir. Une solution durable qui permet d'accompagner l'amélioration du bien-être animal.

### L'AVIS DU JURY

- Un produit, salué par le jury, aligné sur les enjeux de biorésistance.
- Qui impose aux éleveurs de repenser leur relation envers les animaux

créativité



talent



idées



Créée en 1983 - 230 salariés

Activité :  
Production et commercialisation  
d'œufs de poules

Zones de distribution :  
Locale, régionale, nationale

Réseaux de distribution :  
GMS

Informations produit :  
• Conservation : <18°C, à température  
constante  
• DLC : 10-23 jours (en grande distribution)  
• Conditionnement : boîte de 6 ou de 12

Nous contacter :  
COCORETTE DISTRIBUTION  
Marine AMIOTTE  
Parc des Bonnettes, 4, rue de l'Origan  
62 000 Arras  
Tél. : 06 88 41 34 12  
mamiotte@cocorette.com  
www.cocorette.com



talent



# Lauréat 2020

## CATÉGORIE ALTERNATIVE



**Saucisses fraîches de poissons**

### Les Entrées de la Mer

Une revisite des traditionnelles saucisses ! Ici, elles sont à base de poissons (saumon et colin d'Alaska). Savoureuses, elles sont idéales pour une grillade au barbecue ou une cuisson à la poêle. Elles sont aussi sans colorant ni conservateur. La barquette 100 % recyclable est composée de 4 saucisses. Un produit idéal pour découvrir le poisson sous une autre forme !



projets d'équipe

créativité



### L'AVIS DU JURY

- Dégustation agréable, saveur légèrement épicée. Un format simple et original pour redonner l'envie du poisson à cuisiner.
- Bonne idée pour surprendre les enfants ou des invités lors d'un barbecue.



Créée en 1989 - 47 salariés

Activité :  
Fabrication de plats préparés

Zones de distribution :  
Locale, régionale, nationale

Réseaux de distribution :  
GMS, RHD

Informations produit :  
• Conservation : au frais entre 0 et 2°C  
• DLC : 6 jours  
• Conditionnement : barquette de 4

Nous contacter :  
LES ENTRÉES DE LA MER  
Julien FARRUGIA  
ZI de la trésorerie  
62126 Wimille  
Tél. : 03 21 87 56 99  
julien.farrugia@edlm.fr  
www.lesentreesdelamer.com



idées



## 12 mini gaufres apéritives fourrées au Maroilles AOP

### Le Traiteur des Flandres

Pour régaler les convives lors de l'apéritif, ces 12 mini gaufres fourrées allient deux spécialités régionales incontournables : la gaufre et le maroilles, véritable ambassadeur de la gastronomie régionale et seule AOP fromagère des Hauts-de-France ! Originales et gourmandes, sans conservateur, elles permettent de découvrir la gaufre dans une version salée. À consommer froides ou chaudes, ces 12 mini-gaufres feront sensation !



#### L'AVIS DU JURY

- Croustillant de la gaufre très agréable, saveur du fromage bien dosée.
- Très gourmand et innovant en apéro dînatoire.
- Belle originalité régionale !

Créée en 1997 - 38 salariés

Activité : Fabrication de gaufres

Zones de distribution : Locale, régionale (possibilité hors région)

Réseaux de distribution : GMS, BtoB, magasins spécialisés, RHD

Informations produit :

- Conservation : au frais entre 2 et 4°C
- DDM : 1 mois
- Conditionnement : Paquet de 12 mini gaufres

Nous contacter : PÂTISSERIE DES FLANDRES

Benoît ROUSSEAU  
235, rue du Meunier  
59193 Erquinghem-Lys

Tél. : 03 20 35 42 57  
b.rousseau@lagaufre.fr  
www.lagaufre.fr



## Guimauve enrobée de chocolat Ruby

### Les Truffettes de France

Les Truffettes de France proposent une dégustation gourmande grâce à l'association du chocolat Ruby, quatrième type de chocolat reconnu après le noir, le lait et le blanc, et de la guimauve. L'arôme fruité et acidulé unique d'un chocolat d'exception, naturellement rose (sans colorant), enrobé de la douceur d'une guimauve onctueuse saura se faire apprécier. Une gourmandise raffinée pour séduire lors d'un thé ou café gourmand.



#### L'AVIS DU JURY

- Produit élégant et gourmand.
- Le goût du chocolat Ruby, peu répandu, est bien présent et on retrouve la douceur de la guimauve.
- Amusant et inattendu.

Créée en 1948 - 49 salariés

Activité : Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie

Zones de distribution : Locale, régionale, nationale, internationale

Réseaux de distribution : GMS, BtoB, magasins spécialisés, e-commerce, RHD

Informations produit :

- Conservation : à température ambiante
- DLC : 12 mois
- Conditionnement : ballotin de 200 g

Nous contacter : CHOCMOD

Olivia OGER  
1, avenue de Flandre  
59223 Roncq

Tél. : 03 20 28 92 80  
o.oger@chocmod.com  
www.chocmod.com





## Beurre de noix riche en énergie

talent



### Holyfat

En dosette ou sous forme de poche, les beurres de noix Holyfat permettent de subvenir aux besoins des sportifs et des athlètes d'endurance. Grâce au « bon gras » présent dans le produit, l'énergie apportée est constante et permet d'éviter les coups de mou ! L'apport calorique provenant des lipides garantit également un produit sans sucre et sans augmentation du taux de glycémie. Les beurres de noix font du bien au corps et à l'esprit et sont également accessibles aux sportifs diabétiques !



### L'AVIS DU JURY

- Produit au bon goût, gourmand et à la composition naturelle.
- L'approche « Calories apportées par les lipides » peut s'imposer sur un marché encore jeune en Europe.

Créée en 2019 - 3 salariés

Activité : Fabrication de produits énergisants

Zones de distribution : Locale, régionale, nationale

Réseaux de distribution : E-commerce, vente directe, événements sportifs

Informations produit :

- Conservation : à température ambiante
- DLC : 6 mois
- Conditionnement : dosette de 28 gr ou poche de 420 ml

Nous contacter : ZANT

Alvaro MADRAZO  
1 Rue du MIN, Bâtiment A1  
59160 Lomme

Tél. : 06 08 50 28 29  
amadrazo@zant.fr  
www.holy-fat.com



créativité

## Mon P'tit gâteau

### Bio pour moi !

Mon p'tit gâteau super fruits, c'est un gâteau 100 % bio à base de canneberges, d'amandes et de baies de Goji. Avec plus de fibres, moins de sucres et des super fruits riches en énergie, la recette à base de son et de farine complète offre une satiété immédiate. Un format pratique en petit cake individuel qui permet de combler les petits creux à tout moment de la journée !



### L'AVIS DU JURY

- Un gâteau sain, naturel, original avec les super fruits.
- Répond aux attentes consommateurs avec un travail sur la réduction du sucre tout en apportant de la satiété.

Créée en 1991 - 40 salariés

Activité : Fabrication de biscuits de conservation bio

Zones de distribution : Locale, régionale, nationale

Réseaux de distribution : GMS, BtoB, magasins spécialisés, vente directe

Informations produit

- Conservation : à température ambiante
- DDM : 3 mois
- Conditionnement : boîte de 5 x 38 g

Nous contacter : FRANCE CAKE TRADITION

Laëtitia FOREST  
112 a, rue d'Hondschoote  
59200 Tourcoing

Tél. : 03 20 11 62 50  
contact@francecaketradition.fr  
http://biopourmoi.com/  
et http://www.francecaketradition.fr/



## La Dose Drink

idées



### Dosecore

Pratique pour une prise rapide grâce à son format poche, la Dose Drink est une boisson 100 % végétale, fruitée et à base de noix de cajou (4 recettes : ananas, agrumes, pommes-poires, vanille). Sans sucres ajoutés ni additifs de synthèse, elle est source de protéines et de fibres pour une collation saine et gourmande. Grâce à son procédé de conservation naturel, cette boisson est un relais énergétique pour éviter le grignotage en attendant le prochain repas. Un encas équilibré permettant d'éviter un pic glycémique et de maintenir une satiété durable.



### L'AVIS DU JURY

- Boisson qui donne envie et se démarque par son 100 % végétal. Agréable en bouche, frais et doux.
- Collation équilibrée.

Créée en 2019 - 4 salariés

Activité : Fabrication de boissons végétales

Zones de distribution : Locale

Réseaux de distribution : BtoB, magasins spécialisés, e-commerce, vrac

Informations produit :

- Conservation : à température ambiante
- DLC : 2 mois
- Conditionnement : bouteille 200 ml, recharge 5 l

Nous contacter : DOSECORE

Tél. : 07 83 50 07 55

romaindurand.dosecore@gmail.com

Instagram :

www.instagram.com/ladosedrink/?hl=fr

Romain DURAND  
1, rue du MIN  
59160 Lomme



créativité

## Pépites de Malt Oignon-Piment

### Happy Drêche

Comment limiter le gaspillage lié à la drêche de micro-brasserie ? En transformant la drêche, en crackers ! Riches en fibres, en protéines et peu sucrées, les Pépites de malt Happy Drêche, saveur Oignon Piment se dégustent en snacking ou lors d'un apéro entre amis, et comportent des qualités nutritionnelles indéniables. Un produit à la fois sain, gourmand, durable et local pour des apéros anti-gaspi !



Créée en 2018 - 2 salariés

Activité : Fabrication artisanale de produits à partir de céréales de micro-brasseries urbaines

Zones de distribution : Locale

Réseaux de distribution : Magasins spécialisés, vente directe

Informations produit :

- Conservation : température ambiante
- DDM : 6 mois
- Conditionnement : sachet de 100 g

Nous contacter : HAPPY DRÊCHE

Caroline GAUTHIER  
1 bis, rue du XXème siècle  
59160 Lomme

Tél. : 06 14 51 05 58  
happydreche@gmail.com  
www.happydreche.fr  
facebook.com/happydreche

### L'AVIS DU JURY

- L'entreprise a intégré les objectifs de développement durable de l'ONU dans l'écoconception du produit. Bravo !







## Sirop de betteraves sucrières bio

### Bio en Hauts-de-France

Ce sirop de betteraves sucrières bio est issu d'une démarche pour soutenir l'économie locale et rémunérer les producteurs au juste prix tout en respectant l'environnement. Le sirop a par ailleurs des valeurs nutritionnelles importantes en minéraux, oligo-éléments et vitamines. Grâce au label Agriculture Biologique, Bio en Hauts-de-France travaille depuis maintenant 3 ans sur le développement d'une filière équitable et durable pour la betterave sucrière bio.



### L'AVIS DU JURY

- L'approche filière, le travail sur le partage de la valeur et la précision des données présentées ont été appréciés.

Créée en 2018 - 27 salariés

Activité : Développement de filières bio, durables et équitables en Hauts-de-France

Zones de distribution : Locale, régionale, nationale

Réseaux de distribution : BtoB, magasins spécialisés, RHD

Informations produit :

- Conservation : au sec dans le contenant d'origine entre 8°C et 30°C
- DDM : 48 mois
- Conditionnement : pot de 500 g

Nous contacter : BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

Tessa DURAND ou Simon HALLIEZ  
26, rue du Général de Gaulle  
59133 Phalempin

Tél. : 03 20 32 25 35  
secretariat@bio-hdf.fr  
www.bio-hautsdefrance.org



## Menu "zéro déchet" à emporter

### La Table de Cocagne



Des menus « zéro déchet » à emporter en Hauts-de-France ? Oui, c'est possible grâce à La table de Cocagne qui a opté pour l'usage de bocaux en verre, de bouteilles consignées, de couverts réutilisables... Les menus, élaborés à base de produits locaux et bio, sont préparés et livrés par du personnel en insertion professionnelle. La structure bénéficie de l'agrément ESUS (Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale).

### L'AVIS DU JURY

- L'énergie, l'ambition et les valeurs portées par le projet ont séduit.
- Des plats compétitifs qui démocratisent l'accès au bio.

Créée en 2019 - 7 salariés

Activité : Services de traiteurs

Zones de distribution : Locale

Réseaux de distribution : Point de retrait, à emporter, livraison en entreprise et à domicile, à acheter dans un magasin

Informations produit

- Conditionnement : bocaux en verre réutilisables, lavables, micro-ondables, bouteilles d'eau consignées, couverts réutilisables, livrés en polybox

Nous contacter : LA TABLE DE COCAGNE

Mathieu DERNONCOURT  
18, place Catinat  
59000 Lille

Tél. : 06 52 42 84 54  
mdernoncourt@latabledecocagne.com  
Page facebook : La Table de Cocagne Lille



## Marché fermier indépendant

idées



### A2PASDICI

A2PASDICI c'est un nouveau concept de marché fermier indépendant, implanté au cœur des magasins de grande distribution. L'ambition ? Promouvoir les producteurs locaux et leurs produits. Authenticité, proximité et praticité sont de mise pour les consommateurs afin de permettre de découvrir leur métier et d'acheter leurs produits. Du côté des producteurs, cela induit une meilleure rémunération et des débouchés importants en vente directe. L'expérience client et le statut de tiers de confiance pour les distributeurs seront par conséquent au rendez-vous !



### L'AVIS DU JURY

- Concept pouvant faire revenir des consommateurs en quête de local dans les grandes surfaces.
- Intermédiaire qui accompagne et aide les petits producteurs.

Créée en 2018 - 6 salariés

Activité : Marché fermier indépendant

Zones de distribution : locale, régionale, nationale

Nous contacter : TERRE DE PRODUCTEURS

Stéphane DARGUESSE  
165, avenue de Bretagne  
59000 Lille

Tél : 06 49 61 50 31  
stephane.darguesse@a2pasdici.com  
www.a2pasdici.com



créativité

## Service d'achat en ligne de boissons

### La Consignerie

La Consignerie, c'est un service d'achats en ligne de boissons artisanales locales conditionnées dans des bouteilles consignées : une modernisation du métier de laitier d'antan. Du Kéfir Hibiscus, du lait fermier, de la bière régionale, des boissons pour tous les goûts ! Des produits d'artisans de qualité accessibles aux habitants de la métropole lilloise qui commandent en ligne et se font livrer à vélo. Un service durable, local, artisanal et respectueux de l'environnement



### L'AVIS DU JURY

- Innovation de service originale qui allie proximité, démarche éco responsable et produit de terroir/qualité/savoir-faire/authenticité.

Créée en 2020 - 1 salarié

Activité : Service de livraison

Zones de distribution : Locale

Réseaux de distribution : E-commerce, vente directe

Informations produit :  
· Conditionnement : bouteilles consignées d'1 litre

Nous contacter : LA CONSIGNERIE

Franck ROYER  
25, rue Émile Vandame  
59350 Saint-André-lez Lille

Tél. : 06 68 89 483 9  
salut@consignerie.com  
www.consignerie.com







## Jus de pomme et de cresson

talent



### Hermes Boissons & Innocress

Ce jus, aux saveurs originales associe la pomme et le cresson. Grâce à un procédé novateur qu'est la pasteurisation par haute pression (HPP), la qualité et la fraîcheur des produits sont totalement conservées. Les propriétés nutritionnelles exceptionnelles du cresson et la saveur de la pomme pressée en font une boisson des plus rafraîchissantes. Un produit circuit-court de la récolte des matières premières à la commercialisation. Le plus ? Un packaging entièrement recyclable.



### L'AVIS DU JURY

- Innovation de rupture et produit qui tient ses promesses.
- On retrouve le goût de produits fraîchement pressés avec une DLC de 60 jours.

Issu d'un partenariat en 2020  
Innocress : créée en 2015 – 3 salariés  
Hermes Boissons : créée en 2018 – 90 salariés

Activité : Préparation de jus de fruits et légumes

Zones de distribution : Locale, régionale, nationale, internationale

Réseaux de distribution : Innocress : e-commerce, développement en cours avec les pharmacies

Informations produit :

- Conservation : au frais à 4° C
- DLC : 60 jours

• Conditionnement : bouteille de 250 ml

**INNOCRESS**  
Aline ROUSSEL LESAGE  
67, rue Marguerite  
60370 Hermes  
Tél. : 06 25 97 09 50  
alesage@innocress.fr

**HERMES BOISSONS**  
Myriam SCHLEGEL  
67, rue de Marguerite  
60370 Hermes  
Tél. : 03 44 07 33 33  
myriam.schlegel@hermes-boissons.com



## Galette végétale à base de pleurotes

### La révolution champignon - Funghies



La galette végétale à base de pleurotes de La Révolution champignon se positionne comme une véritable alternative à la viande et au soja. Elle s'adresse aux consommateurs soucieux de leur santé et de l'environnement, souhaitant diversifier une part de leur alimentation sans renoncer au plaisir ! Une gamme bio, 100 % végétale, innovante et gourmande, le tout sans additif ni conservateur. Issue d'une économie circulaire et dotée d'un Nutriscore A, la galette révèle le potentiel gourmand des champignons.

### L'AVIS DU JURY

- L'énergie, l'ambition et les valeurs portées par le projet ont séduit.
- Des plats compétitifs qui démocratisent l'accès au bio.

Créée en 2016 - 12 salariés

Activité : Production et transformation de champignons biologiques

Zones de distribution : Locale, régionale, nationale

Réseaux de distribution : GMS, BtoB, magasins spécialisés, e-commerce, vente directe, RHD

Informations produit :

- Conservation : au frais entre 2 et 4°C
- DLC : 30 jours, dans les 2 jours après ouverture
- Conditionnement : barquette de 2 galettes

Nous contacter : LA RÉVOLUTION CHAMPIGNON

Salomé PAQUOT  
1, rue du MIN  
59160 Lomme

Tél. : 06 12 97 26 77  
salome.paquot@larevolutionchampignon.com  
www.larevolutionchampignon.com





## Galette végétale

réalisée à base de protéines de pois et de blé

talent



## NXTFOOD

C'est une galette végétale à base de protéines de pois et de blé qui ressemble en bien des aspects à de la viande aux fourneaux comme à la dégustation ! Grâce à son procédé technologique, la galette imite la texture fibreuse comme la belle couleur de la viande à la cuisson. Véritable alternative à la viande et au soja, cette galette végétale garantie sans OGM, vise un mode de consommation durable.



## L'AVIS DU JURY

- Texture bluffante et appétissante pour du végétal.
- Produit bien assaisonné au beau visuel.
- Belle surprise en bouche !

Créée en 2019 - 16 salariés

Activité : Transformation et conservation de légumes

Zones de distribution : Locale, régionale, (nationale par la suite)

Réseaux de distribution : RHD

Informations produit :

- Conservation : congélateur, surgelé 12 mois
- DLC : 12 mois
- Conditionnement : carton de 15 ou 45 produits.

Nous contacter : NXTFOOD

Marion VANTREPOTE  
51, rue Trémière, bâtiment B10  
59650 Villeneuve-d'Ascq

Tél. : 06 33 60 21 07  
marion.vantrepote@nxtfood.fr  
www.nxtfood.fr

# FOOD CREATIV

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

créativité

Pour découvrir les vidéos des lauréats, les produits, les actualités, les flash innovations



Rendez-vous sur [foodcreativ.fr](http://foodcreativ.fr)



talent



# WWW.FOODCREATIV.FR



# Les entreprises candidates en 2020

---

BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

BIODEMAIN

BRASSERIE L'INDISPENSABLE

BRASSERIE TANDEM

BROWN ALLAVOINE CLOTILDE

CHOCMOD

COCORETTE DISTRIBUTION

DEFROIDMONT

DELOBEL

DEMANDE À GASTON

DES HOMMES ET DES BOEUFS

D'INNOV

DISTILLERIE HAUTEFEUILLE

DOMAINE PICARD

DOSECORE

EFFERVESCENCE DES MARQUES

ETS LUCIEN

EUROVANILLE

FABA

FERME DE COQUEREL

FRANCE CAKE TRADITION

FRUITS ROUGES & CO.

GRAINE DE CHOC

HAPPY DRÊCHE

HERMES BOISSONS

INNOGRESS

INNOGRESS / HERMES BOISSONS

JEANSON

J&G FINE FOOD

LA CONSIGNERIE

LA PRÉSERVERIE

LA RÉVOLUTION CHAMPIGNON

LA TABLE DE COCAGNE

LABORATOIRES SUPER DIET

LACTINOV SERVICE

LES BIO FRÈRES

LES ENTRÉES DE LA MER

LES PETITES FRANÇAISES

LES POUSES DE JULIEN

LICQUES VOLAILLES

LOOTVOET CRÉATIONS

MALENGÉ PACKAGING

MARNADIL

MONSIEUR MÛESLI

MOWI BOULOGNE

NOUGAT DES LYS

NOVEPAN

NXTFOOD

OTRAITEUR SAS

PÂTISSERIE DES FLANDRES

PROMIS JURÉ

SAINTE LUCIE

SARL DU BOSQUET

TERRE DE PRODUCTEURS

VITALIX EVOLUTION

ZANT





créativité

projets d'équipe

visibilité

talent

€



# LES ORGANISATEURS

## COMITÉ DE PROMOTION HAUTS-DE-FRANCE

**Ingrid LEGRAND**

56. Avenue Roger Salengro BP 80039  
62051 Saint-Laurent-Blangy  
Tél. 03 21 60 57 86  
ingrid.legrand@npdc.chambagri.fr  
hautsdefrance.comitedepromotion.fr

## CERTIA INTERFACE

**Frédérique MARTIN**

369, rue Jules Guesde BP 20 039  
59561 Villeneuve-d'Ascq  
Tél. 03 20 91 57 32  
frederique.martin@certia-interface.fr  
certia-interface.fr

### ORGANISATEURS



**CERTIA  
INTERFACE**

### FINANCEUR



### PARTENAIRES

