

Trophées de l'Agroalimentaire NORMANDIE

9^E EDITION



Initiés par la Chambre régionale d'agriculture de Normandie, les trophées sont dédiés à la valorisation des produits issus du secteur agroalimentaire. Ils mettent en valeur les entreprises régionales innovantes et font naître des synergies avec les experts de l'innovation, des acheteurs, des consultants, des parrains et de talentueux chefs de restauration.

Depuis 2006, cette dynamique accompagne les entreprises vers le succès rappelle Jacques Chevalier, Directeur régional de la Chambre d'Agriculture, « Aujourd'hui le marché alimentaire est très concurrentiel, il faut se différencier et mettre sur le marché des produits nouveaux. Or, ce sont des milliers de nouveaux produits qui inondent le marché chaque année. Dans ce contexte, 80% de ces nouveaux produits ne tiennent pas deux ans en magasin, l'échec étant souvent lié à un lancement commercial raté. Accompagner le lancement des produits normands sur le marché en s'appuyant sur des partenariats, la distribution, la restauration hors domicile, c'est constater que plus de 65% des 80 produits primés jusqu'à alors continuent leur vie dans les linéaires. »

L'audace, facteur -clef du succès

Avec cette 9^{ème} édition des TROPHÉES DE L'AGROALIMENTAIRE, c'est bien 9 années d'investissement collectif dans la valorisation des innovations agroalimentaires qui sont célébrées. Ainsi, Daniel Génissel insiste sur le facteur-clef essentiel : l'audace. « Cette réussite, nous la devons à

beaucoup de facteurs, mais avant tout à l'audace de ceux qui décident malgré un contexte économique parfois difficile, d'innover ! Qu'ils soient agriculteurs, PME ou Industriels : Ce sont les Etoiles que nous célébrerons ce soir : ces entreprises grandes ou petites, créatives, qui nous font rêver par leur esprit de conquête qui s'épanouit en France mais aussi à l'international. Cette réussite, leur réussite, nous la devons aussi à nos 23 partenaires qui depuis 8 ans mettent en commun leur énergie pour sécuriser la démarche d'innovation des entreprises. Nous pouvons tous en être fiers. »

L'Innovation, un projet de territoire

L'innovation, c'est donc également une question d'ambition pour tout un territoire, Laurent Beauvais, Président du Conseil régional de Basse-Normandie, souligne la spécificité du secteur agroalimentaire qui « nécessite de la part des régions des stratégies élaborées basées sur toutes les formes d'innovation, quelle soit technique, technologique, scientifique, sociologique, ou économique. Le deuxième pilier est la qualité, au-delà des marques qui

sont les marqueurs forts de notre région. La qualité est synonyme de durabilité. La troisième ambition repose sur l'internationalisation, il nous faut appuyer les entreprises sur leur capacité à dépasser les frontières régionales et nationales. Les succès sont grandissants et encourageants. »

L'innovation : tremplin vers l'international ?

« Si l'innovation est un levier de croissance pour les entreprises, l'export est souvent présenté comme le second levier de développement des activités d'une entreprise. » reprend Estelle Grelier, Présidente de Business France, « Une entreprise innovante a dix fois plus de chances de se développer à l'export qu'une autre entreprise. C'est donc naturel que Business France s'associe aux Trophées de l'agroalimentaire dans son objectif de faciliter le lancement commercial et d'assurer la pérennité des produits régionaux sur leurs marchés et de renforcer aussi leur déploiement sur les marchés internationaux... satisfaire les consommateurs français et être à l'écoute des marchés étrangers... ».

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Frédérique James-Thoby | Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | michele-frene-conseil.fr

LE CRU 2016... 10 entreprises lauréates !

Cette année, pour la 9^{ème} édition, plus de 70 produits ont été proposés. Parmi ceux-ci, et après notation, 10 gammes ont finalement été retenues par un jury rassemblant 16 structures réunies en deux collèges : un collège technologique et un collège commercial.

La sélection est donc rigoureuse afin d'affirmer la volonté de mettre en valeur la pérennité des produits grâce à un bénéfice consommateur et une qualité gustative différenciants. Ainsi, tous les produits retenus font l'objet :

- d'une analyse qualitative auprès d'un panel de 60 consommateurs qui évaluent et classent les critères organoleptiques (odeur, saveur et texture)
- d'un groupe de discussion (focus group) rassemblant 8 consommateurs autour de chaque produit lauréat.

Gage supplémentaire de sérieux, ces analyses sont réalisées par les services INNOVATION et SENSORIEL du centre d'expertise agroalimentaire régional ACTALIA. Chaque entreprise est invitée à un rendez-vous individuel au cours duquel les résultats sont présentés et expliqués avant la remise d'un rapport de synthèse. Ainsi, bien qu'étant innovant et différenciant, à l'issue de la phase d'évaluation du jury et de celle d'ACTALIA, c'est, en moyenne, un produit sur deux qui est retravaillé sur un ou plusieurs des axes suivants : recette, packaging, concept, positionnement marketing. Ceci avant d'être commercialisé ou de retourner en cycle de commercialisation.

La force des Trophées ne réside donc pas dans l'unique fait d'identifier des produits innovants. Elle se nourrit de la mutualisation des compétences complémentaires des membres du jury autour d'un seul et même objectif : sécuriser le lancement ou le cycle de commercialisation d'un produit innovant disposant d'un réel bénéfice pour le consommateur.



- 1 L'équipe de l'unité centrale de production du CHU de Rouen, lauréat Prix Praticité 2016
- 2 Daniel Génissel, Président de la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie



Les Trophées en bref

Pour la Normandie, c'est...

- Mieux faire connaître le dynamisme des entreprises régionales lauréates
- Soutenir d'un point de vue promotionnel et commercial les meilleures innovations
- Développer une émulation concurrentielle saine en incitant les PME à innover davantage
- Accentuer la promotion des acteurs régionaux de l'innovation

Pour l'entreprise lauréate, c'est aussi :

- Se faire remarquer afin de bénéficier d'opportunités liées à l'intérêt que portent les partenaires commerciaux qui s'associent aux Trophées (distributeurs, cash and carry, magasin de producteurs).
- Tirer profit du dispositif d'analyses sensorielles intégré à l'action afin de tester son produit auprès de 2 panels de consommateurs pour en retirer les enseignements sur les axes d'amélioration possibles ou nécessaires.
- Profiter d'un soutien dans l'amélioration de son offre grâce à un système de parrainage de consultants spécialisés (stratégie, packaging, promotion, export...)
- Bénéficier de la synergie de l'ensemble des partenaires qui se mobilisent à cette occasion pour mettre en commun leurs compétences au bénéfice des lauréats (Promotion, financement, expertise culinaire, recherche de partenaires).

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Frédérique James-Thoby | Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | michele-frene-conseil.fr

LES ENTREPRISES LAURÉATES



Prix Art culinaire

Récompense un produit innovant intégrant une recette ou un savoir faire traditionnel remis au goût du jour.

LA RÉSERVE DU BOUCHER

Socopa est une entreprise spécialisée dans l'achat, l'abattage, la découpe, la transformation et la commercialisation des viandes de l'espèce bovine, ovine et porcine.

★ L'innovation

Viande persillée, dotée d'un gras de couverture permettant une maturation en chambre froide afin de révéler les qualités organoleptiques naturelles de la viande au fil des jours de son affinage. 30 à 40 jours de maturation sont nécessaires, pour que la viande dévoile tout son potentiel gustatif.



★ **SOCOPA Viande**
Gilles Lechevalier
Cours Saint-Paul
27110 LE NEUBOURG
Tél : 02.32.38.97.00
dir.neubourg@socopa.fr
www.socopa.fr
271 salariés

BISCUITS À LA PEAU DE LAIT

Mémémeuh, quel drôle de nom ! C'est ainsi que je prénommiais affectueusement ma grand-mère qui vivait dans une ferme au coeur du pays de Caux, en Normandie. Pendant mon enfance, elle m'offrait pour le goûter de succulents biscuits préparés avec les bons ingrédients issus de la ferme comme les oeufs, le lait et la crème. Ces goûters restent pour moi des moments magiques, généreux et surtout très gourmands. Aujourd'hui je veux partager avec vous le bonheur de cette cuisine familiale, simple et authentique grâce à ces délicieuses recettes de biscuits issues de la tradition normande. Ce biscuit est l'aboutissement d'un an et demi de recherche avec un laboratoire agroalimentaire pour mettre en place un procédé d'obtention de la peau de lait.

★ L'innovation

Ce biscuit 100% authentique est sans conservateur. Cette recette traditionnelle normande n'existe plus puisque l'on ne va plus chercher son lait à la ferme... Le fondant et le goût de la peau de lait n'existe nulle part ailleurs !



★ **Mémé Meuh**
Marie-Laure Viret
96 route le Chevalier
76450 PALUEL
Tél : 06.58.86.74.89
mlviret@gmail.com
www.mememeuh.fr
1 salarié

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Frédérique James-Thoby | Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | michele-frene-conseil.fr



Prix Praticité

Récompense un produit innovant offrant une facilité de préparation ou de conservation en lien avec la tendance de consommation dite « snacking »

PATIPAIN

L'Unité Centrale de Production du CHU de ROUEN élabore 12 000 repas par jour à destination des patients, des maisons de retraite et de clients extérieurs.

★ L'innovation

Les PATIPAIN, enrichis ou non en protéines, ont la particularité de ressembler à des crêpes, mais n'en ont pas la composition. Il s'agit d'une offre supplémentaire et variée pour l'alimentation et la réalimentation des personnes atteintes par la maladie d'Alzheimer ou de sénilité en milieu hospitalier, ceci dans le cadre d'une alimentation manger mains. La particularité de ce produit est d'avoir, réellement, un excellent goût de sandwich et d'être facile à manger en tous lieux et par tous. Ainsi, le PATIPAIN, du fait de ses qualités organoleptiques, peut parfaitement s'intégrer dans une offre snacking ou apéritive en dehors du milieu hospitalier.



FRIAL NATURAL CUISINE

FRIAL, leader européen de produits surgelés premium à marques de distributeurs et d enseignes, est basé à Bayeux, en Normandie. La marque propose un éventail large de plats élaborés et produits de la mer surgelés couvrant tous les instants de consommation.

★ L'innovation

Des produits « bons pour vous » 100% naturels, garantis sans OGM, sans conservateurs. Des recettes gourmandes aux qualités nutritionnelles contrôlées. Des ingrédients très tendance aux USA : Kale, Edamame, Cranberries, Chia seeds, ou Azuki beans BIO... twistés par des chefs français.

- Des produits pratiques : rapidité et facilité de restitution.
- Prêt en 5 minutes au four micro-ondes (moins de 10 minutes à la poêle)
- Produits surgelés portionnables (anti-gaspillage)



★ Unité centrale de production du CHU de Rouen

Eric EVRARD

Hôpital Bois Guillaume
1 rue de Germont
76031 ROUEN Cedex
Tél : 02.32.88.90.50
eric.evrard@chu-rouen.fr
www.chu-rouen.fr
190 salariés



★ FRIAL Aurélie GAILLARD

6 route de Caen
14403 BAYEUX CEDEX
Tél : 02.31.51.48.48
aurelie.gaillard@frial.fr
www.frial.com
240 M€ (dont 20% à l'export)
500 salariés

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Frédérique James-Thoby | Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | michele-frene-conseil.fr

LES ENTREPRISES LAURÉATES



Prix Jeunes pousses

Nouveau venu cette année, le Trophée « Jeune Pousse » récompense un produit innovant porté par une très petite ou une jeune entreprise.

FROMAGES FRAIS PAMPA ET DUO D'OLIVES

Petite fille de beurrier reconnu, passionnée par le lait, Sophie Renouf, cadre dans l'industrie agroalimentaire, a créé en 2013 une fromagerie artisanale dans le centre Manche au Plessis-Lastelle. En février 2013, elle commence à vendre ses produits issus de la transformation du lait : de la crème crue au yaourt, jusqu'à la tarte au camembert.

★ L'innovation

Un produit simple à la recette innovante. Pas de stabilisant, arôme ou conservateur. Des recettes pauvres en matières grasses pour un goût lacté et d'arômes plus marqué. Un produit facile d'utilisation qui offre de multiples possibilités : à consommer seul comme un fromage, comme un condiment avec des crudités, cuit dans des appareils type tarte. Ou simplement en toast avec jambon ou saumon fumé.



★ Fromagerie Beauccourray Sophie RENOUF

8 rue de Beauccourray
50250 PLESSIS-LASTELLE
Tél : 02.33.44.17.34
sophie.renouf@free.fr
www.fromagerie-beauccourray.fr
78 k€ en 2014
1 salarié

LAPIN REVISITÉ

Il s'agit d'une exploitation créée en 1972 par mon père, j'ai repris l'exploitation en 2009 et j'ai développé de nouvelles gammes de produits à base de lapin. Il s'agit d'une exploitation agricole faisant de l'élevage et de l'abattage de lapin ainsi que sa transformation et sa commercialisation. Notre élevage est non conventionnel, il représente un volume de 200 tonnes par an.

★ L'innovation

Faire découvrir la viande de lapin à tous sous une nouvelle forme plus adaptée aux modes de consommation actuels. L'objectif est de séduire la jeune génération mais aussi de s'inscrire en alternative de la viande de porc.

L'élaboration de recettes inédites pour du lapin issu d'élevage non intensif.



★ Clos St-Philippe Stéphane FRANCOISE

Les hauts vents
14400 VAUX-SUR-SEULLES
Tél : 02.31.92.51.13
closstphilippe@orange.fr
1 M€
8 salariés

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Frédérique James-Thoby | Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | michele-frene-conseil.fr

LES ENTREPRISES LAURÉATES



Prix Gourmandie

Récompense un produit innovant respectant le cahier des charges de la marque Gourmandie en matière d'origine, de qualité et de saveur.

CARRÉ NORMAND AU CARAMEL BEURRE SALÉ

La Biscuiterie de l'Abbaye a été créée en 1964 par deux boulangers, pour développer la production des sablés et galettes fabriqués dans le cadre de la boulangerie familiale. 50 ans plus tard, la Biscuiterie de l'Abbaye, PME du bocage normand, réalise 200 recettes différentes, emploie 230 personnes, et exporte 10% de sa production dans plus de 30 pays. Nos quatre volontés liées à notre histoire sont : qualité et proximité / qualité des rapports humains / respect de l'environnement / solidarité.



★ Biscuiterie de l'Abbaye
Eric N'GUYEN

61700 LONLAY L'ABBAYE

Tél : 02.33.30.64.64

commercial@biscuiterie-abbaye.com

biscuiterie-abbaye.com

32M€

222 salariés

★ L'innovation

Le Carré Normand, c'est la générosité d'un bon biscuit du terroir, réalisé avec nos partenaires régionaux garants de notre démarche authentique. 97% des ingrédients mis en oeuvre sont issus de notre territoire normand (farine, beurre, sucre, caramel au beurre salé...) Notre innovation se trouve aussi dans notre emballage recyclable (papier majoritairement). La suppression de l'étui carton permet de diminuer l'impact carbone de 10%. Un biscuit authentique, local, à la recette simple, à l'emballage réduit et qui respecte nos valeurs.



Prix 2016 des Trophées

Ce trophée récompense un produit innovant qui n'appartient pas aux catégories précédentes mais dont la notation a mis en valeur un bénéfice consommateur fortement différenciant.

FIGUES, TORTILLADES ET BONBONS DE FOIE GRAS

Maison Maréchal est une marque de la Ferme 2 Boissy située en plein cœur de la Normandie. Désireuse de se démarquer, Maison Maréchal s'engage dans un concept original et surtout artisanal en revisitant le foie gras et en créant des produits d'exception. Une motivation : s'inscrire dans le respect des produits français.



· MAISON ·
MARECHAL

★ Maison Maréchal
Sandy FERÉY

Hameau des granges

27300 BERNAY

Tél : 02.32.46.11.44

sandy@maisonmarechal.com

www.maisonmarechal.fr

20 salariés

★ L'innovation

Une sélection rigoureuse de Foie gras d'origine française apporte une qualité irréprochable ainsi qu'un goût unique aux préparations culinaires innovantes que nous élaborons avec passion.

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Frédérique James-Thoby | Agence Michèle Fréné Conseil - Caen

02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | michele-frene-conseil.fr

LES ENTREPRISES LAURÉATES



Prix 2016 des Trophées

Ce trophée récompense un produit innovant qui n'appartient pas aux catégories précédentes mais dont la notation a mis en valeur un bénéfice consommateur fortement différenciant.

ENERGY BY TEBA

Manuel PRINGAULT, boucher de métier, a repris l'abattoir en 2002. Depuis cette date, il développe son expertise dans le domaine de la viande pour vous offrir le meilleur. L'abattoir cultive son indépendance grâce à ses 4 entités lui permettant un contrôle total du circuit de production. Les différentes viandes crues sont sélectionnées dans des fermes françaises et principalement en Basse-Normandie, pour le moelleux et le goût.

★ L'innovation

Elaborés par des nutritionnistes, pour les sportifs ou les personnes en quête de bien-être. Une gamme de produits uniques et savoureux, riches en protéines et offrant des valeurs faibles en matières grasses jamais atteintes dans le domaine de la viande. Une réelle promesse y compris en termes de saveurs.



★ **TEBA - Tradition Et Bio Associés**
Manuel PRINGAULT

43 rue de la vieille rivière
50600 PARIGNY
Tél : 02.33.50.26.44
manuelpringault@hotmail.fr
www.groupe-teba.com
3,76 M€
32 salariés

LE KAWAFÉ

Eximum est concepteur, fabricant et distributeur en France mais aussi à l'étranger de produits «Made in France». Nos produits sont dits «Citoyens». Dans le domaine des produits innovants, le café liquide prêt à boire est le produit phare de notre société. La conception de nos produits innovants nous permet un très fort potentiel de développement. Eximum est avant tout une équipe flexible, dynamique et engagée qui reste à votre écoute pour répondre à vos demandes dans les plus brefs délais.

★ L'innovation

Ce produit se positionne dans toute la gamme des produits conduisant à la tasse de café. Il se différencie des cafetières, distributeurs, cafés solubles, dosettes, canettes avec café soluble par son côté facile d'emploi. Sa conservation est longue dans sa brique TetraPak. Il se consomme chaud ou froid.

Le + : Produit innovant sans concurrence sous ce format et en « Made in France ». Le café est réalisé à partir de café de la société « Cafés Richard » basée en Normandie.



★ **EXIMUM**
Jean Louis LEREBOURG

80, Rue de Lebisey
14000 CAEN
Tél : 06.82.01.80.40
jean-louis.lerebourg@eximum-business.com
www.kawafe.com
8 salariés

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Frédérique James-Thoby | Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | michele-frene-conseil.fr