

Trophées de l'Agroalimentaire 2017 NORMANDIE

10^E EDITION



10^e Trophées de l'agroalimentaire Normandie / Caen / 12 octobre 2016

Les PME normandes innovantes, des talents pour demain !

Dans un contexte de consommation atone, alors que les modes de distribution traditionnels sont chamboulés de toutes parts, les entreprises agroalimentaires de Normandie montrent leur réactivité et leur capacité à se projeter dans l'avenir : l'intelligence économique est en marche...

Dixième du nom, l'édition 2016 des Trophées de l'agroalimentaire normand a récompensé ce mercredi 12 octobre dix PME normandes dans quatre catégories : « **Praticité** », « **Art culinaire** », « **Export** » et « **Gourmandie** ». Toutes ont été distinguées pour leur capacité à capter l'« air du temps », à comprendre et anticiper les demandes des consommateurs d'aujourd'hui et de demain, à explorer de nouveaux territoires, à aller de l'avant. Bref, à innover.

Fruit d'un travail collectif entre, notamment, la Chambre régionale d'agriculture, IRQUA Normandie, le quotidien économique *Les Echos*, et le centre d'expertise agroalimentaire *Actalia*, la soirée des Trophées réunit au total une trentaine de partenaires (lire page 9) « *engagés dans une belle synergie* », comme l'a souligné Clotilde Eudier, vice-présidente du Conseil régional de Normandie, en charge de l'agriculture.

Cette soirée a permis de mettre à l'honneur les talents normands, des pépites qui contribuent au premier chef au dynamisme économique régional. Des entreprises agroalimentaires remarquables à bien des égards, qui partagent avant tout la volonté de travailler une matière première de qualité. Ces PME dynamiques sont dirigées par des chefs d'entreprises visionnaires, attachés à l'innovation, capables de mobiliser leurs collaborateurs autour d'un véritable projet d'entreprise, qui réinvestissent les fruits de leur croissance en région et travaillent en réseau. Voilà qui témoigne de l'existence d'une véritable intelligence économique de la filière agroalimentaire normande.

La soirée des Trophées a connu trois temps forts.



Temps fort n°1

« Les nouveaux visages du commerce
et la premiumisation de l'offre »

avec Olivier Dauvers

Olivier Dauvers, éditeur, ex-rédacteur en chef de *Linéaires* et de *Rayon Boissons*, a souligné l'atonie de la consommation en France : celle qui connaissait avant 2008 une croissance moyenne de 2,5 % par an, stagne depuis à un niveau de + 0,3 %, alors même que les surfaces de vente ne cessent de croître, et donc les rendements de baisser. Dès lors, la compétition ne peut que s'aiguïser, avec une guerre des prix sans pitié qui se traduit par des promotions de plus en plus nombreuses. Une situation aggravée par la croissance régulière du e-commerce, la poussée des « drive » (avec un chiffre d'affaire de près de 5 milliards d'euros, en croissance de 10 % par an) et la fragmentation de la consommation : les consommateurs multiplient désormais leurs lieux d'approvisionnement et certains sont prêts pour une partie de leurs achats à aller très haut dans leurs dépenses. C'est ce qu'on appelle la « premiumisation ».



LES PRODUITS LAURÉATS SONT EXPOSÉS AU SIAL DU 16 AU 20 OCTOBRE PROCHAIN À PARIS HALL 5A ALLÉE P STAND 38

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Elsa Burnel | Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | michele-frene-conseil.fr

« 85 % de la croissance de chiffre d'affaires de la grande distribution est issue de produit élaborés par des PME. »

Christine Barthe (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France)

Tout cela représente une menace réelle pour les commerçants en place. D'autant que des modèles venus d'outre-Atlantique sont à nos portes : les clubs-entrepôts du géant de la distribution Costco, les applications de shopping comme Instacart ou Google Shopping... Quand l'industriel entre directement en contact avec le consommateur via le e-commerce et alors que les acteurs des flux de livraison se professionnalisent ... Olivier Dauvers pose alors une question iconoclaste : « *Les commerçants sont-ils vraiment indispensables ?* »

Agrégation de l'offre d'une zone... Agrégation des flux ... Et si demain les commerçants étaient Fedex, UPS, la Poste ? « *Seul le flux n'est pas désintermédié...* »

Les formes traditionnelles du commerce, telles que nous les connaissons depuis un demi-siècle, sont donc menacées... Et, dans ce grand bouleversement, les fournisseurs pourraient bien tirer leur épingle du jeu ! C'est clairement ce qu'il est ressorti du deuxième temps fort de la soirée, la table ronde qui avait pour thème « *Réussir le lancement de son innovation : l'influence au cœur des enjeux* ».



Temps fort n°2 La table ronde

« Réussir le lancement de son innovation : l'influence au cœur des enjeux »

En écho aux constats posés par Olivier Dauvers, Christine Barthe, déléguée générale de la Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France (FEEF), a insisté sur un chiffre : « *85 % de la croissance de chiffre d'affaires de la grande distribution est issue de produit élaborés par des PME.* » Pourquoi ? « *Parce que, face aux grandes marques mondialisées, ce sont les PME locales qui permettent une différenciation. Pour fidéliser ses clients, la grande distribution a besoin d'offrir du choix, de la nouveauté.* »

...Ce qu'elle trouve auprès des PME, plus proches de leurs consommateurs, plus réactives, plus innovantes... C'est aussi, et de plus en plus, une demande du client, qui veut de la qualité, de la proximité... de la citoyenneté.» Il ressort donc que les PME, notamment celles du secteur agroalimentaire, ont besoin de conforter leurs relations avec les distributeurs. Ceux-ci doivent « *les aider à grandir.*» Pour pouvoir investir, il faut de la visibilité. C'est à dire des relations commerciales équitables et des contrats stables.

L'innovation, nous l'avons dit, est une attente forte des consommateurs. Pour autant, « *il ne s'agit pas de faire de l'innovation pour de l'innovation !* », surtout quand on sait que plus de la moitié des nouveaux produits disparaissent des rayons au bout de deux ans... « *Il faut donc travailler en amont, bien valoriser son produit auprès des distributeurs.*» Il convient aussi de soutenir cette innovation par une médiatisation bien pensée, qui, aujourd'hui, passe notamment par l'image : vidéos sur YouTube, réseaux sociaux... Au-delà, bien sûr, « *de nouvelles formes de contractualisation entre agriculteurs, transformateurs et distributeurs sont à inventer.* ».



Participaient à cette table ronde : Stéphane Vandenweghe (Auchan), Christine Barthe (Fédération des entreprises et entrepreneurs de France), Aurore Lepaintre (Agence Aurore Boréale, Hérouville-Saint-Clair-14) et Jean-Noël Lecarpentier (société Créaline, Lessay-50),)

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Elsa Burnel | Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | michele-frene-conseil.fr



Temps fort n°3 La remise des prix

« Trophées » obligent, le troisième temps fort fut bien sûr celui de la remise des distinctions.

Tout d'abord, cinq points de vente ont été récompensés pour la remarquable théâtralisation «Gourmandie» de leur magasin. Le 1er prix a été remporté par le Carrefour Market de Bretteville-sur-Odon (14), suivi du Carrefour Market de Fécamp (76), du Super U de Caen-Beaulieu (14), de l'hyper Cora de Rots (14) et enfin de l'hyper Auchan du Havre (76).

Ont ensuite été distinguées, pour fêter ce dixième anniversaire des Trophées, dix « entreprises remarquables » : la Biscuiterie de l'Abbaye (Lonlay-l'Abbaye, 61), les Chevaliers d'Argouges (Moyon, 50), Créaline (Lessay, 50), les Calvados Louis Dupont (Victot-Pontfol, 14), la Ferme du Mesnil (Le Mollay-Littry, 14), la coopérative Isigny Sainte-Mère (Isigny-sur-Mer, 14), Norhuil (Passais-la-Conception, 61), les Escargots du Pré d'Auge (Trouville-sur-Mer, 14), Tartefrais (Falaise, 14) et l'UCPA du Centre hospitalier universitaire (Rouen, 76).

Ces entreprises ont reçu un abonnement d'un an aux Echos, le quotidien économique étant en effet, et pour la première fois, partenaire de l'opération.



Et les lauréats des Trophées de l'agroalimentaire Normandie 2017 sont...

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Elsa Burnel | Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | michele-frene-conseil.fr

LES ENTREPRISES LAURÉATES



Prix Praticité

Récompensent les produits snacking ou les innovations packagings et les produits avec facilité de préparation ou de conservation.

CROK'APERO ET BERLINGOTS DES MERS



Située en plein cœur du Pays d'Auge en Normandie, la SARL Marais est devenue l'acteur incontournable de la transformation et de la commercialisation de produits à base de coquille : escargots issus d'héliciculteurs français et coquillages pêchés dans la Manche. Depuis sa création en 1996, l'entreprise s'est spécialisée dans une offre haut de gamme pour le plaisir des gourmets et des gourmands.

★ L'innovation

La gamme des Crok'Apéro récompensée en 2015 s'enrichit de 2 nouvelles recettes : escargots gros gris au beurre de coriandre avec sa sauce au caramel de cidre, ainsi que des berlingots des mers (crépides) saveur aneth et citron.

★ Son +

De la nouveauté au rayon surgelé grâce à cette offre apéritif de type « snacking à partager » sans équivalent sur le marché.



CAMEMBERT BBQ



Parmi les principaux producteurs de Camembert de Normandie AOP, la Fromagerie Gillot est spécialisée depuis 1912 dans la fabrication de fromages normands au lait cru. Elle fabrique également du Pont l'Évêque AOP, brie, et coulommiers. Située au cœur du bocage ornais, elle récolte du lait 100% issu du terroir normand dans un rayon de 25 km autour de la fromagerie auprès de producteurs partenaires – la qualité de ce lait est reconnue dans le monde pour sa richesse aromatique. Aujourd'hui, la fromagerie allie tradition et innovation pour développer des produits à son image.

★ L'innovation

Le camembert BBQ, convivial par excellence, s'invite à l'apéro, en plat ou en accompagnement. Sa recette a été spécialement conçue pour offrir une texture fondante non coulante et préserver le goût du camembert lorsque celui-ci est chaud. Boîte en bois rehaussée et collée pour faciliter l'utilisation. Possibilité de cuire au barbecue, four traditionnel ou micro ondes.

★ Son +

Un camembert chaud à texture fondante et aux qualités organoleptiques préservées. Une boîte sans agrafe micro-ondable est rehaussée pour éviter que le produit déborde une fois chauffé, ce qui en facilite l'utilisation.



★ SARL MARAIS Antoine MANGEOT

ZA d'Hennequeville
Rue des Feugrais
14360 TROUVILLE SUR MER
Tél : 02 31 98 95 67
amengeot@
escargotsdupredauge.fr
www.escargotsdupredauge.fr
www.recettes-ambroise.com
570 k€ en 2015
6 salariés



★ Fromagerie GILLOT Émilie FLECHARD

Le Moulin
61220 SAINT HILAIRE
DE BRIOUZE
Tél : 02 33 62 14 15
e.flechard@fromageriegillot.fr
www.fromageriegillot.fr
36,5 M€ en 2014
160 salariés

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Elsa Burnel | Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | michele-frene-conseil.fr

LES ENTREPRISES LAURÉATES



Prix Praticité

Récompensent les produits snacking ou les innovations packagings et les produits avec facilité de préparation ou de conservation.

MES LÉGUMES POUR LA SEMAINE



Filiale Légumes 1ère gamme du Groupe Coopératif Agrial, Priméale est un acteur majeur qui oeuvre chaque jour pour proposer aux consommateurs le meilleur des légumes frais.

★ L'innovation

Un mélange de légumes issus du terroir qui varie tous les mois, au rythme des saisons, vendu dans un sac kraft de 2,5 kg : tous les légumes pour la semaine en 1 seul acte d'achat.

★ Son +

Une quantité de légumes ajustée à la consommation moyenne hebdomadaire d'un ménage permet de redécouvrir des légumes anciens et de saison. En outre, l'emballage est pratique et biodégradable.



★ PRIMÉALE
Angélique AUBRY
ZI Fernand Finel
50430 LESSAY
Tél : 02 33 76 10 14
aaubry@primeale.fr
www.primeale.fr
519 M€ en 2014
35 salariés

COCKTAIL EXOTIQUE AU CALVADOS



La Distillerie BUSNEL est la plus ancienne des grandes maisons de Calvados emblématiques du terroir normand. Elle élabore aujourd'hui du Pommeau de Normandie et des Calvados de renom. Elle élève ainsi en ses chais plus de 5 millions de litres de Calvados ; elle est d'ailleurs première exportatrice du marché et sa marque BUSNEL est présente sur les cinq continents. Les Calvados BUSNEL sont des Calvados Pays d'Auge AOC, issus des meilleures pommes et d'une double distillation.

★ L'innovation

Ce cocktail offre un équilibre entre la fraîcheur des pommes de Normandie, la douceur des saveurs exotiques et la puissance du Calvados BUSNEL. Son étiquette triangulaire lui confère une allure moderne et élégante ; ses reflets verts métallisés évoquant sa fraîcheur.

★ Son +

Avec sa base Calvados, le cocktail exotique prêt à boire au Calvados BUSNEL apporte au consommateur une alternative régionale premium aux cocktails prêts à servir existants.



★ DISTILLERIE BUSNEL
Jean-Luc PIGNOL
Route de Lisieux
27260 CORMEILLES
Tél : 02. 32 57 38 80
jl.pignol@slaur-sardet.fr
www.distillerie-busnel.fr
7,3 M€ en 2015
18 salariés

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Elsa Burnel | 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

Récompensent une innovation produit mettant en avant un savoir-faire ou une recette traditionnelle remise au goût du jour.

GUIMAUVES À LA CONFITURE DE LAIT



Installée à St-Sauveur le Vicomte dans le Cotentin, l'entreprise est partie, il y a une vingtaine d'années, d'une recette de confiture de lait que Stéphanie LEBLOND a déniché dans le livre de cuisine de sa grand-mère. Après avoir trouvé le parfait équilibre des ingrédients et la cuisson au goût inoubliable de caramel, elle décide de monter son entreprise. Rejointe par Sylvie en 2007, elle continue de créer et d'investir en matériel afin d'être plus autonome dans la conception de ses produits, et décide de se spécialiser dans la confiserie et le chocolat.



★ L'innovation

Les Guimauves à la confiture de lait font partie de la gamme « *La confiture de lait dans tous ses états* ». Proposées en sachet, leur texture fondante et leur goût authentique à la confiture de lait font de cette confiserie un plaisir léger et gourmand.

★ Son +

Des guimauves ludiques, gourmandes et de qualité rappelant nos souvenirs d'enfance à travers un goût authentique et des ingrédients naturels. La confiture de lait, base de fabrication de la guimauve, fait l'objet d'une cuisson particulière, véritable savoir-faire de l'entreprise.

GAMME VINS ET CHOCOLATS



Implantée en Normandie depuis 1991 et sur le site de Moyon depuis 2006, l'entreprise familiale Les Chevaliers d'Argouges a su s'imposer comme l'une des plus dynamiques de la région normande. Depuis bientôt 25 ans, ses Maîtres Chocolatiers conçoivent chaque année de nombreuses gourmandises avec un soin et une attention toute particulière dans le respect d'une manufacture de tradition artisanale.



★ L'innovation

Concept de gamme associant le vin aux chocolats 100% pur beurre de cacao, dans l'idée d'une dégustation conjointe de saveurs choisies pour être associées.

★ Son +

Gamme axée sur le concept du plaisir d'offrir : différents coffrets variés en tailles et en compositions, possibilité de créer son propre coffret en choisissant la réglette de chocolat associée au vin choisi, dans le mouvement du « *composer soi-même* ». Création innovante d'un verre en chocolat, destiné à compléter le coffret.

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Elsa Burnel | Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | michele-frene-conseil.fr



★ LAIT DOUCEUR DE NORMANDIE

Stéphanie LEBLOND

24, route d'Aurville

50390 ST-SAUVEUR

LE VICOMTE

Tél : 02 33 41 07 11

contact@lait-douceur.com

www.lait-douceur.com

260 k€ en 2015

1 salarié



★ SAS LES CHEVALIERS D'ARGOUGES

Lionel PIERRE

Zone Artisanale La Busnouvière

50860 MOYON

Tél : 02.33.56.56.23.

sbreteau@chevaliers-argouges.com

les-chevaliers-dargouges.com

10.1 M€ en 2015

88 salariés

LES ENTREPRISES LAURÉATES

LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN



L'entreprise familiale a été créée en 1960 par Christian Drouin, un industriel rouennais ami de la nature et auteur de plusieurs ouvrages destinés à mieux faire connaître le Calvados et son usage. À partir de 1969, son fils s'associe à lui pour exploiter la distillerie. Depuis 2004, Guillaume Drouin, ingénieur agronome et oenologue, 3ème de la génération, a pris la relève de l'entreprise. Il continue de produire et de commercialiser l'un des meilleurs Calvados du Pays d'Auge ainsi que du cidre, poiré et Pommeau de Normandie de grande qualité. L'entreprise exporte aujourd'hui 75% de sa production dans une cinquantaine de pays.

★ L'innovation

Le Gin de Christian Drouin est le seul Gin élaboré à partir de pommes à cidre de Normandie. Il utilise également 8 autres aromates dans sa composition.

★ Son +

Unique Gin régional utilisant les pommes à cidre pour sa confection. Une recette unique, une macération et distillation de chaque aromate séparément avant d'être ré-assemblés.



★ CALVADOS CHRISTIAN DROUIN SAS Guillaume DROUIN

1895 route de Trouville
14130 COUDRAY-RABUT

Tél : 02 31 64 42 30

guillemedrouin@calva-
dos-drouin.com

www.calvados-drouin.com

2,5 M€ en 2015

11 salariés



Prix Export

Récompense une innovation différenciante destinée à être exportée sur un marché cible à l'international en lien avec la renommée gastronomique de la Normandie.

SPRAY ORIGINAL AU CALVADOS



Située dans la région du Pays d'Auge en Normandie, réputée pour la qualité des produits de son terroir, la Famille Dupont exploite depuis quatre générations un domaine de 50 hectares, dont 30 en vergers de pommes à cidre. Les sols du Domaine, marnes et calcaires à faible rendement, produisent des fruits d'une belle richesse que l'équipe du Domaine s'attache à transformer de façon traditionnelle, mais aussi originale, pour offrir une large palette de produits gastronomiques cidricoles. 70% de la production du domaine est exportée.

★ L'innovation

Le Spray Original au Calvados est une aide culinaire qui permet l'application de fines gouttelettes aux mets choisis afin de les associer à de subtils arômes de Calvados frais. Idéal sur une tarte aux pommes et poires tiède, une salade de fruits ou encore un fromage normand.

★ Son +

Le spray permet de parfumer les plats de façon très légère et diffuse. Le Calvados prend une nouvelle place dans les cuisines ou sur les tables en devenant un ingrédient d'assaisonnement.



★ DOMAINE FAMILIAL LOUIS DUPONT Jérôme DUPONT

RD 16

14430 VICTOT PONTFOL

Tél : 02 31 63 24 24

info@calvados-dupont.com

www.calvados-dupont.com

1,8 M€ en 2014

12 salariés

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Elsa Burnel | Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | michele-frene-conseil.fr

LES ENTREPRISES LAURÉATES



Prix Gourmandie

Récompensent des innovations produit respectant le cahier des charges de la marque régionale Gourmandie en matière d'origine, de qualité et de saveur.

L'APÉRITIF NORMAND



Créée en 1964 dans un cadre familial, la Biscuiterie de l'Abbaye réalise aujourd'hui plus de 200 recettes différentes et exporte 10% de sa production dans plus de 30 pays. Marque régionale, les biscuits sont toujours fabriqués à Lonlay l'Abbaye par des boulangers-pâtisseries en privilégiant des produits locaux. Leur histoire, véritable héritage culturel, inspire les 4 volontés que la biscuiterie s'efforce de vivre au quotidien : qualité et proximité, qualité des rapports humains, respect de l'environnement, solidarité.



★ L'innovation

Une gamme de petits sablés salés pur beurre pour l'apéritif aux saveurs camembert (fabriqué en Normandie par la laiterie Gillot), mimolette (fabriquée en Normandie par la coopérative Isigny Sainte-Mère) et crème fraîche d'Isigny AOP/ail/ciboulette.

★ Son +

Une véritable alternative aux standards du marché où l'offre de biscuits apéritifs régionaux est quasiment inexistante. Une assurance de qualité et de traçabilité agrémentent le plaisir de consommer local.

FONDUE NORMANDE AUX 3 FROMAGES



Fondée en 1932, Isigny Sainte-Mère fabrique du Beurre AOP d'Isigny, de la Crème Fraîche AOP d'Isigny, du camembert et Pont l'Évêque AOP, de la Mimolette Label Rouge et de la poudre de lait infantile. La coopérative est située au cœur des Marais du Bessin et du Cotentin, territoire entre terre et mer au climat doux et humide. Un savoir-faire en produits traditionnels haut de gamme : tous les laits collectés ont moins de 48 heures et sont transformés de façon traditionnelle, dès réception, en beurre, crème, fromage ou lait écrémé.



★ L'innovation

Isigny Ste-Mère vous présente sa fondue 100 % Normande ! Une sélection de fromages normands (camembert, Pont l'Évêque et Livarot) affinés avec soin, associés aux douces saveurs du cidre et du Calvados AOC, pour le plaisir des gourmands qui sont avant tout gourmets. Prête à l'emploi, elle est présentée dans un pot micro-ondable.

★ Son +

Réinventer la Fondue, star des repas conviviaux, en y associant le savoir-faire et la notoriété du terroir normand.

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Elsa Burnel | Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | michele-frene-conseil.fr



★ 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€ en 2014

232 salariés



★ ISIGNY STE-MÈRE Olivier BONBON

2, rue du Docteur Boutrois

14230 ISIGNY-SUR-MER

Tél : 02 31 51 33 33

olivier.bonbon@isysme.com

www.isigny-ste-mere.com

288 M€ en 2014

659 salariés

LES PARTENAIRES

Actalia Innovation	Partenaire depuis dix ans des Trophées de l'agroalimentaire normand, Actalia Innovation offre notamment aux lauréats des analyses sensorielles et des focus consommateurs pour la sécurisation des innovations produits.
ADN Normandie	L'Agence pour le développement de la Normandie est « le guichet unique pour les entreprises normandes en matière d'aides régionales. »
Agrohall	Basé à Evreux, Agrohall est un centre de ressource technologique dédié aux secteurs de l'agroalimentaire et de la cosmétique.
AREA	Basée sur le Campus Effiscience de Colombelles, l'Association régionale des entreprises alimentaires de Normandie a pour principales missions l'animation et la valorisation de la filière alimentaire.
Bpifrance	Organisme de financement et de développement des entreprises, la Banque publique d'investissement est chargée de soutenir les PME, les entreprises de taille intermédiaire et les entreprises innovantes.
Business France	Agence créée en 2015, cet établissement a pour mission « d'aider les les PME et les entreprises de taille intermédiaire à mieux se projeter à l'international, et d'attirer davantage d'investisseurs étrangers en France pour y créer ou y reprendre des activités créatrices d'emplois. »
Chambre d'agriculture de Normandie	Organisme consulaire chargé de représenter les différents agents économiques du secteur agricole et d'accompagner les exploitants agricoles dans leur développement.
FEEF	Association créée en 1995, la Fédération des Entreprises et des Entrepreneurs de France est un club de dirigeants qui regroupe plus de 700 entreprises indépendantes et familiales. La FEEF conclut des accords et des codes de bonnes pratiques avec la Fédération du commerce et de la Distribution et les enseignes indépendantes.
IAE CAEN	Créé en 1956, l'IAE Caen, École de Management de l'Université de Caen Normandie, propose une gamme de diplômes spécialisés dans des domaines tels que le marketing, les ressources humaines, les affaires internationales, le secteur social et sanitaire, la finance ou la logistique.
INPI	Etablissement public à caractère administratif, l'Institut national de la propriété industrielle a notamment pour mission de recevoir les dépôts et délivrer les titres de propriété industrielle (brevets, marques, dessins et modèles).
IRQUA Normandie	Association Loi 1901 créée en 1999, l'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Normandie met en œuvre une politique d'intervention active au service de l'agriculture et de l'agroalimentaire en Normandie, à travers ses principales missions de développement et de valorisation de l'origine et de la qualité normandes.
Synagro	Comité agroalimentaire du département de l'Orne.
Valorial	Basé à Rennes, Valorial est le pôle de compétitivité agroalimentaire est au service du développement et de l'innovation des entreprises agroalimentaires

Avec le soutien financier de

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
Région Normandie
Crédit Agricole Normandie

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Elsa Burnel | Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | michele-frene-conseil.fr



Les Trophées 2006 > 2016

10 ans pour une belle dynamique

- 30** partenaires fédérés
- 54** entreprises lauréates
- 84** gammes et produits distingués
- 600** consommateurs consultés
- 3,3** millions d'exemplaires de tracts commerciaux diffusés par la distribution auprès des consommateurs.



Les Echos
| place aux décisions |

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Elsa Burnel | Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | michele-frene-conseil.fr