



RDV INNOVAFOOD BY TERRALIA



COMMUNIQUE DE PRESSE

Avignon, le 3 juillet 2017

12 Trophées pour cette belle édition du concours INNOVAFOOD by TERRALIA 2017 qui s'est achevée vendredi 30 juin par la proclamation du palmarès.

Ce qu'il faut retenir ? Un secteur céréales en pleine forme et des tendances devenues incontournables : algues, légumineuses, bio, collaboratif et produits gustatifs pour les poly-allergiques et les végétariens

...

Une édition marquée par la forte présence de jeunes entreprises dont on va entendre parler encore longtemps !



L'édition 2017 du concours INNOVAFOOD by TERRALIA a récompensé les innovations suivantes :

(Rappel : 37 dossiers avaient été examinés par le Jury technique, qui en avait retenu 14 pour présentation devant le Jury National.)

1er prix Fruits et Légumes

Yooji, pour « Mes petits bâtonnets bio & surgelés à manger avec les doigts » pour accompagner les grands bébés dans leur quête d'autonomie

2ème prix Fruits et Légumes

La marmite de Lanig pour les **Poêlées végétariennes bio aux Algues** permettant de proposer un repas complet à base de céréales, légumineuses et algues.

1er prix FoodTech

Créno pour **Jardin d' Ici**, un outil au service des restaurateurs leur permettant de mieux connaître et favoriser l'offre de Fruits et Légumes locale

1er prix FoodTech ex aequo

Oenocar.fr un site qui met à profit les trajets des amateurs de vins pour organiser la livraison de commandes de bouteilles sans l'intervention d'un transporteur

Prix Vin & produits dérivés

Le Petit Béret, pour sa gamme de **boissons sans alcool 0.0%** et sans fermentation au goût du vin

1er prix Céréales

Cinq Sans pour sa gamme de biscuits gourmands bio, sans gluten, sans lactose, sans œuf, sans sucres raffinés, une innovation qui permet de proposer des produits gourmands et sains aux personnes poly-allergiques

2ème prix Céréales

L'atelier V, pour la gamme de Houmous bio de légumineuses

Les partenaires INNOVAFOOD ont désigné les lauréats suivants parmi les 34 dossiers candidats :

Prix Nutrisens

Cinq Sans pour sa gamme de biscuits bio, une innovation qui permet de proposer des produits gourmands et sains aux personnes allergiques

Prix Auvergne Rhône-Alpes Gourmand

Sabarot pour le petit quinoa, la galette de quinoa prête en 5 minutes

L'opération « Vote en ligne » a connu une croissance de plus de 15% du nombre de votants par rapport à 2016, puisque plus de 3000 votants se sont rendus sur le site innovafood.fr pour désigner leurs innovations préférées :

Prix des Internautes "Produit"

Chiche, pour les Apéros à croquer, des pois chiches grillés prêts à consommer

Prix des Internautes "FoodTech"

Bonengoo pour Macompagne.fr, un site de petites annonces pour la mise en relation et la vente en direct de produits locaux.

Le pôle Terralia a également souhaité remettre un **Prix "Startup"** à une entreprise en cours de création, pour un produit ou concept en cours de commercialisation. Le projet retenu est celui de l'entreprise **La Marmite de Lanig pour sa gamme de poêlées végétariennes bio aux Algues bretonnes**.

Et encore un grand bravo mérité aux innovations qui n'ont pas eu la chance de monter sur le podium, mais qui ont fortement séduit les membres du Jury Technique et National : **Inno'vo** pour sa gamme **Les Infusions Bio**, **Prince de Bretagne** pour sa **barquette de légumes à griller**, **Compagnie Fruitière France** pour le **présentoir de bananes vendues au doigt**, **HM**. **Clause** pour la **tomate Unique**, **Maison Crespi** pour sa gamme de **sorbets alcoolisés plein fruits**.



Crédit photos Pôle Terralia
(gauche) Candidats et lauréats du concours INNOVAFOOD by TERRALIA 2017
(droite) Jury National Innovafood by Terralia 2017

Créé en 2006, INNOVAFOOD by TERRALIA est un outil au service des filières végétales agricoles et agroalimentaires, devenu la vitrine européenne des tendances de consommation et un rendez-vous annuel incontournable de l'innovation. Porté par le pôle

de compétitivité TERRALIA, il s'est considérablement développé à partir du réseau d'entreprises adhérentes du Pôle mais aussi grâce aux partenariats établis avec Auvergne Rhône Alpes Gourmand, BPI France, Nutrisens, Nutrimarketing, le groupe Réussir et le SIAL.

Les lauréats INNOVAFOOD 2017 bénéficieront d'un **espace de visibilité au SIAL 2018**, d'une campagne d'**insertions publicitaires**, de l'adhésion au Pôle Terralia, d'un **soutien médiatique** au travers de la présence sur divers **salons professionnels** et de l'opportunité d'utiliser la **marque INNOVAFOOD®** associée au produit.

Créé en 2005, le pôle de compétitivité TERRALIA anime un large écosystème de 270 adhérents, entreprises, centres de recherche et organismes de formation afin d'accélérer l'innovation et le développement économique. TERRALIA s'appuie sur un réseau unique d'acteurs des filières agricoles, agro-alimentaires et végétal, d'offreurs de solutions Foodtech, Agtech et Winetech et sur les synergies et partenariats créés entre eux. Il s'agit de permettre aux entreprises impliquées de prendre une position de premier plan dans leurs domaines en France et à l'international. TERRALIA propose de nombreux services à ses membres sur les thématiques Innovation et Croissance : événements, accompagnement de projets, Rendez-vous BtoB, recherche de partenaires, financement, missions internationales, veille, offre de partenariats, études consommateurs, focus group, ...



www.pole-terralia.com

Contacts INNOVAFOOD by TERRALIA :

Renseignements & Coordination : Britt Mercier : contact@innovafood.fr

Presse : communication@pole-terralia.com



WWW.POLE-TERRALIA.COM

Cité de l'Alimentation - Technopole Agroparc - 100, rue Pierre Bayle - BP 11548 - 84916 AVIGNON cedex 9 France
Tél. : +33 (0)4 32 40 37 60 - contact@pole-terralia.com

Terralia Auvergne-Rhône-Alpes - Agrapole - 23 Rue Jean Baldassini - 69364 LYON cedex 07 France
Tél. : +33 (0)4 72 72 49 58



REUSSIR



Si vous ne souhaitez plus recevoir de mailing de la part de Terralia, veuillez nous contacter : communication@pole-terralia.com