



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

AGROALIMENTAIRE
PRODUISONS
L'AVENIR

LE CONTRAT DE FILIÈRE

LES TROPHÉES DE L'INNOVATION

À PORTÉE EUROPÉENNE, NATIONALE
ET RÉGIONALE

Mars 2016



SOMMAIRE

Concours européens	p.4
Concours nationaux	p.6
Concours régionaux	p.10
> Alsace – Champagne-Ardenne - Lorraine	p.10
> Aquitaine - Limousin – Poitou-Charentes	p.11
> Auvergne- Rhône Alpes	p.12
> Bourgogne – Franche-Comté	p.14
> Bretagne	p.14
> Centre – Val de Loire	p.15
> Corse	p.16
> Île de France	p.16
> Midi-Pyrénées – Languedoc-Roussillon	p.17
> Normandie	p.17
> Nord Pas-de-Calais – Picardie	p.18
> Pays de la Loire	p.18

L'innovation est créatrice de valeur ajoutée et constitue un véritable levier de croissance pour les entreprises du secteur alimentaire. De nombreux concours de l'innovation dédiés au secteur alimentaire sont organisés en France et en Europe pour mettre en valeur les dernières innovations des entreprises et les récompenser en leur offrant de la visibilité et des opportunités de développement. La filière alimentaire, dans le cadre de son contrat de filière, a souhaité mettre à disposition des entreprises une liste recensant les concours et trophées de l'innovation existants au niveau européen, national et régional*. Cet outil est à destination des entreprises souhaitant valoriser et faire connaître leurs produits et services innovants.

*Les concours non spécifiques (concernant d'autres secteurs, en plus de l'agroalimentaire) ne sont pas cités.

LES TROPHÉES DE L'INNOVATION À PORTÉE EUROPÉENNE



ECOTROPHÉLIA EUROPE

(Trophée pour les étudiants)

Ecotrophélia Europe est un concours d'innovation alimentaire à l'échelle européenne mettant en compétition les différents lauréats nationaux de près de 20 pays. Il est organisé tous les ans par la CCI de Vaucluse.

www.ecotrophelia.eu

*ECOTROPHELIA – CCI Vaucluse – Cité de l'Alimentation
100 Rue Pierre Bayle – BP 11548 – 84 916 AVIGNON CEDEX 9
Tél : +33 486 559 211 – contact@ecotrophelia.fr*

TASTING AND TESTING TOUR

Le *Tasting and Testing Tour* est un concours unique permettant de bénéficier d'un test innovation (produit, packaging, sensoriel) auprès d'un panel de plus de 300 personnes (professionnels et consommateurs) à profil international.

Organisé tous les 2 ans, il est ouvert à toutes les entreprises européennes. Le *Tasting and Testing Tour* sélectionne 10 projets innovants en cours de développement ou en phase de lancement sur le marché bio alimentaire et non alimentaire.

www.biondays.com/fr/programme-biondays/le-tasting-and-testing-tour.html

*Audrey BOUTON – Tél : 04 75 55 80 11
Mail : abouton@organics-cluster.fr
ORGANICS CLUSTER - "Apply for T.T.T"
INEED Rovaltain TGV – 1 rue Marc Seguin – BP 16208 Alixan
26958 VALENCE Cedex 9*

EUROPAIN

Le salon Européain est le salon mondial du pain. La portée de ce concours est donc plutôt européenne même s'il est organisé en France. Européain accueille 80000 visiteurs du monde entier. Les Trophées de l'Innovation Européain sont organisés par le laboratoire d'Essais des matériels et Produits alimentaires (LEMPA) pour le compte d'EKIP.

www.lempa.org / www.ekip.org.

Ils sont attribués dans 4 catégories :

- Produits
- Équipements
- Équipements et fournitures du magasin
- Services

Les critères de notation seront notamment l'originalité, la valeur gustative et nutritive, le conditionnement, le design, l'ergonomie, la diminution des déchets, l'innovation technique ou technologique, la facilité et le coût de mise en œuvre et d'entretien, les avantages pratiques, la conformité aux normes européennes.

<http://www.europain.com>

Pierre-Tristan FLEURY – Directeur LEMPA

Avant le salon : tél : 02 35 58 17 75

Sur le salon : tél : 06 60 35 17 85



LES COLLECTIONS INTERSUC

Les Collections Intersuc sont organisés par le LEMPA pour le compte d'EKIP.

www.lempea.org / www.ekip.org.

Les Collections Intersuc récompensent les professionnels exposant sur le salon Intersuc (tous les 2 ans sur Européen) dans 3 catégories :

- Produits finis : confiseries (caramel, nougats, dragées, bonbons de chocolat...), chocolats, confitures
- Ingrédients : avant-produit de la chocolaterie, avant-produit de la confiserie
- Décors : décors en chocolat, décors en sucre, décors à garnir, techniques pour décors

Pierre-Tristan FLEURY – Directeur LEMPA

Avant le salon : tél : 02 35 58 17 75

Sur le salon : tél : 06 60 35 17 85

PRIX EUROPÉEN POUR L'INNOVATION COOPÉRATIVE

La Cogeca (Confédération générale des coopératives de l'UE) a créé en 2009 le prix européen pour l'innovation coopérative dans le but de récompenser les coopératives les plus innovantes dans les catégories/domaines suivants :

- Procédés alimentaires
- Procédés non alimentaires
- Bioéconomie/Efficacité d'utilisation des ressources
- Entreprenariat/Responsabilité sociale des entreprises
- Services aux membres.

Ce prix est décerné tous les 2 ans.

<http://www.eaci.copa-cogeca.eu>

Prodromos Kalaitzis

Senior Policy Advisor

Tél : +32 2 287 27 81

Mail : prodromos.kalaitzis@copa-cogeca.eu

TROPHÉES DES SAVOIR-FAIRE INNOVANTS MDD EXPO

Salon européen des savoir-faire dédiés à la création de produits à façon au service de tous les circuits de distribution, MDD Expo a décidé de récompenser les savoir-faire et de placer en pleine lumière les fabricants qui les détiennent avec les Trophées des Savoir-Faire Innovants.

8 catégories tendances pour déceler les savoir-faire innovants :

- Bien-être/Naturalité
- Certification qualité
- Mode de consommation
- Nutrition/Santé
- Procédé industriel



- Produits du monde
- RSE/Développement durable
- Terroir

En 2016, MDD Expo c'est :

- 53 innovations présentées, 33 nominées et 8 lauréates !
 - 500 exposants, dont 35% hors France,
 - 4 500 visiteurs professionnels du salon,
- Rendez-vous sur MDD Expo ou sur www.mdd-expo.com pour les découvrir.

Tél : 05 53 36 78 78

Mail : mailto:mdd-expo@gl-events.com

LES TROPHÉES DE L'INNOVATION À PORTÉE NATIONALE

TROPHÉES LSA DE L'INNOVATION

C'est un concours de distributeurs et industriels alimentaire et non-alimentaire. Il décerne met en lumière les innovations de quatre catégories : alimentaire, non alimentaire, métiers et personnalités.

[www.lsa-conso.fr/trophees-lsa-de-l-innovation/
conferences-lsa@pole-evenement.infopro-digital.com](http://www.lsa-conso.fr/trophees-lsa-de-l-innovation/conferences-lsa@pole-evenement.infopro-digital.com)

ECOTROPHELIA FRANCE

(Trophée pour les étudiants)

La CCI du Vaucluse rassemble chaque année 11 organismes professionnels et centres techniques, et 15 écoles et universités autour des Trophées étudiants de l'innovation alimentaire. Depuis la première édition du concours en 2000, plusieurs produits ont fait l'objet d'une industrialisation et d'une mise en marche dans les circuits de la distribution française. Si la dimension pédagogique du concours ECOTROPHELIA reste une priorité, la filière agroalimentaire et l'ANIA (Association nationale des industries alimentaires) valorisent ce vivier de produits innovants.

www.ecotrophelia.fr / www.ecotrophelia.org

*ECOTROPHELIA – CCI Vaucluse – Cité de l'Alimentation
100 Rue Pierre Bayle – BP 11548 – 84916 AVIGNON CEDEX 9
Tél : +33 486 559 211*

Mail : contact@ecotrophelia.fr – dladeveze@vaucluse.cci.fr

TROPHÉES DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE LOUIS PASTEUR

(ISBA Franche-Comté étudiants)

L'innovation est une composante indispensable des métiers de l'agroalimentaire. Aussi pour promouvoir cette démarche auprès des étudiants, les deux ENIL franc-comtoises organisent ce concours en partenariat avec l'Académie des Sciences et l'INRA, dans le cadre du pôle régional franc-comtois de la fondation Science & Culture alimentaire.

www.enil.fr

*Isabelle Cuvillier – Mail : isabelle.cuvillier@educagri.fr
ISBA – rue de Versailles – BP70049 – 39801 Poligny Cedex
Tél : 03 84 73 76 76*

CONCOURS DE L'INNOVATION DU CFIA À RENNES

C'est un salon de proximité bien ciblé, qui touche une clientèle d'usagers, celle qui quotidiennement utilise le matériel, la machine, et peut émettre un avis éclairé sur l'outil de production. Les exposants sont répartis en trois pôles : PAI & ingrédients, équipements & procédés, emballages & conditionnements. L'événement souhaite, à travers les Trophées de l'Innovation 2016, soutenir les entreprises innovantes et récompenser celles et ceux qui vont, par leur créativité, améliorer leur compétitivité et développer le tissu économique.

www.cfiaexpo.com

*Équipe CFIA – GL events Exhibitions – BP 223
47305 Villeneuve-sur-Lot Cedex
Mail : cfia@gl-events.com
Tél : +33 (0)5 53 36 78 78 – Fax : +33(0)5 53 36 78 79
Direction : Sébastien GILLET, Directeur des Salons CFIA
Mail : sebastien.gillet@gl-events.com*

CONCOURS DE L'INNOVATION D'EUROPACK EUROMANUT CFIA À LYON

Les Trophées de l'Innovation récompensent les produits, équipements et services les plus innovants des sociétés exposantes et des marques représentées. Les créations les plus marquantes sont donc valorisées en fonction de critères adaptés aux enjeux actuels du secteur industriel.

www.europack-euromanut-cfia.com

*Équipe CFIA – GL Events Exhibitions – EUROPACK EUROMANUT
BP 223 – 47305 Villeneuve sur Lot Cedex
Mail : epem.cfia@gl-events.com
Tél : +33 (0)5 53 36 78 78 – Fax : +33(0)5 53 36 78 79
Direction : Sébastien GILLET, Directeur des Salons CFIA
Mail : sebastien.gillet@gl-events.com*

CONCOURS NATIONAL DE LA CRÉATION D'ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

Agropole organise le Concours National de la Création d'Entreprises Agroalimentaires depuis 1994. Il est ouvert :

- aux porteurs de projets de création d'entreprise agroalimentaire
- aux jeunes entreprises agroalimentaires de moins de 3 ans

www.agropole.com/presentation-du-concours.html

Mail : concours@agropole.com

CONCOURS INNOVAFOOD

Ce concours, organisé par le Pôle TERRALIA, s'adresse aux produits alimentaires sur le marché français depuis moins de 12 mois à la date de clôture des inscriptions. Il a une vocation nationale. Il s'adresse aux catégories suivantes : produits transformés à base de fruits, produits transformés à base de légumes, produits transformés à base d'olive, produits transformés à base de céréales, vins et produits dérivés.

www.pole-terralia.com/fr/innovafood/le-concours.html

*Cité de l'Alimentation Technopole Agroparc – TERRALIA
Rue Pierre Bayle – BP 11548 – 84 916 AVIGNON cedex 9
Tél : +33 (0)4 32 40 37 61 – Fax : +33(0)4 90 31 55 21
Mail : contact@innovafood.fr*

CONCOURS E-FOOD

Proposé par Vitagora et Premice, qui récompense avec deux prix : un projet de pré-crédation d'entreprise, et également un projet innovant d'une entreprise existante à la croisée des NTIC et de l'alimentation. Pour sa troisième édition, l'édition 2016 du concours E-Food portera spécifiquement sur 2 thématiques :

- Les serious games visant à améliorer le plaisir à manger, le bien-être et/ou la santé des consommateurs par l'alimentation : éducation au goût, coaching nutritionnel ludique, applications de type quantified self pour améliorer le bien-manger, etc.
- Les applications de l'impression 3D au domaine alimentaire : technologies, logiciels, matières premières, applications et produits aux consommateurs, etc.

<https://select.via-designer.com/concours/consultation/e-food-2016>

Mail : clemence.bouvel@vitagora.com

GRAND PRIX SIAL INNOVATION

Le SIAL permet de valoriser les innovations auprès des professionnels du secteur de l'agroalimentaire : acheteurs de la grande distribution, de la restauration, etc... et de bénéficier d'une exposition médiatique. Les produits sont sélectionnés selon leur caractère innovant des produits et le nouveau bénéfice apporté au consommateur. Ils sont répartis en quatre catégories de produits : produit grande consommation (PGC), produits restauration et produits ingrédients (RHD), produits alimentaires intermédiaires (PAI) et équipements et technologies. Les produits récompensés par les jurys experts indépendants, feront le tour du monde des salons SIAL (Toronto, Shangaï, Abu Dhabi, Jakarta, Manille...)

www.sialparis.fr

SIAL Innovation – Mail : christine.verges@comexposium.com



LES GRÉS D'OR DE LA FEEF

Il s'agit d'un concours qui récompense les plus belles collaborations entre une enseigne de la grande distribution ou de la RHF et une PME. Plusieurs catégories de prix remis : référencement local, export, démarche catégorielle, mutualisation (logistique, force de vente etc), démarche filière, innovation, RSE/Développement Durable, RHF.

www.feef.org/Ev%C3%A8nements/Gr%C3%A9sdOr2015.aspx

Tél : 01 47 42 35 02 – Mail : showroom@feef.org

TROPHÉE DE L'INTELLIGENCE ALIMENTAIRE

À l'initiative du technopôle AGROPARC, en partenariat avec l'Oscar de l'Emballage et SECUR'FOOD, ce trophée vise à récompenser la prise de risque des porteurs de projets en leur offrant la possibilité de développer leur activité dans les secteurs amont de l'industrie alimentaire d'un accompagnement sur-mesure avec les experts partenaires scientifiques et techniques. Il est ouvert à tous les porteurs de projets désireux de développer une nouvelle activité ou un projet innovant dans les secteurs de l'intelligence alimentaire : fournisseurs d'emballages, d'ingrédients, d'équipements et procédés, d'analyses, de divers services, etc. Grâce au trophée, le lauréat gagne un accompagnement au démarrage de son activité par les experts partenaires en fonction de ses besoins pour assurer la pérennisation de son projet : moyens matériels, techniques et humains, expertises diverses (ingénierie financière, juridique, marketing, ...), accompagnement (coaching, communication, ...).

Plusieurs Trophées seront remis chaque année, chacun étant organisé en association avec un salon professionnel ou un concours référent à l'échelle nationale dans une filière spécifique mais aussi en partenariat avec la presse spécialisée.

www.trophee-ia.agroparc.com/

Emmanuelle DEGRIMA

Tél : 04 90 23 80 50 – Mail : trophee-ia@agroparc.com

Technopôle AGROPARC (Avignon)

200, Rue Michel de Montaigne – Créativa Bât A BP 41205

84911 Avignon Cedex 9

LES CONCOURS INNOVATION DE LA FEEF ET SYSTÈME U/PROVERA/CARREFOUR/AUCHAN/INTERMARCHÉ

Dans le cadre de sa politique de différenciation, La FEEF et les enseignes souhaitent mettre en lumière les innovations les plus remarquables des PME dans ses magasins à l'échelle nationale. Pour ce faire, la FEEF organise un concours d'innovation qui permettra aux entreprises présélectionnées par les enseignes de défendre leurs produits en personne devant le jury et les chefs de groupes et pour rencontrer chefs de magasins, développeurs des ventes, chefs de produits ou encore acheteurs au cours d'une journée d'exposition des produits concourants mais aussi de l'ensemble des gammes. Toutes les nouveautés de gamme (recette, conditionnement, etc) et produits innovants des catégories alimentaires et DPH, de moins de 6 mois et non référencés dans l'enseigne peuvent être présentés à ce concours.

[http://relationadherent@feef.org](mailto:relationadherent@feef.org)

Le concours Système U

Emmanuelle – Tél : 01 47 42 35 02 – Mail : showroom@feef.org

Le concours Provera

Laëtita Boyer – Tél : 01 47 42 35 02 ou 06 33 81 62 68

Mail : relationadherent@feef.org

Le concours Carrefour

Priscillia CHHUM – Tél : 01 47 42 35 02 – Mail : salon@feef.org

Laëtitia BOYER – Tél : 01 47 42 35 02

Mail : relationadherent@feef.org

Le concours Auchan

Lille Grand Palais

1 Boulevard des Cités Unies – 59800 Lille

Le concours Intermarché

DIRECTION SOURCING & PME

Benoit LANDIER – Responsable

Sylviane BLINET – Assistante

Tél : 01 69 64 10 87 – Fax : 01 69 64 16 03

3, allée des Mousquetaires – Parc de Tréville

91078 Bondoufle cedex



CONCOURS NATIONAL DE LA CRÉATION AGROALIMENTAIRE BIO

Le Concours national de la création agroalimentaire Bio est organisé par la CCI du Gers. Il a pour objectif d'encourager le développement de la filière agroalimentaire biologique française en soutenant la création et le développement d'entreprises proposant des produits innovants certifiés Agriculture Biologique.

Le concours comporte deux catégories :

1. Catégorie « Création d'entreprises » : créateurs et entreprises agroalimentaires biologiques
2. Catégorie « Création de produits » : entreprises agroalimentaires conventionnelles ou biologiques de moins de 50 salariés qui commercialisent un produit agroalimentaire certifié AB innovant.

www.concoursbio.gers.cci.fr/index.php/concours

François Bedoussac

Tél : 06 33 88 58 76 – Mail : f.bedoussac@gersdeveloppement.fr

INNOVA'BIO

« Innova'bio » est le concours de création d'entreprises innovantes dans le domaine de l'agriculture et de l'agroalimentaire biologique. Organisé par Agrobio35, le groupement des agriculteurs biologiques d'Île-et-Vilaine, en partenariat avec la Banque Populaire de l'Ouest et le CER France Île-et-Vilaine, dans le cadre d'un projet Leader du Pays des Vallons de Vilaine. Innova'bio, c'est le concours de création d'entreprises innovantes dans la filière bio sur le grand ouest.

L'objectif du concours est donc de rendre compte et de récompenser les démarches originales, innovantes, participant au développement d'un tissu économique propre à la bio dans le Grand Ouest. Les finalistes du concours Innovabio sont présents lors du salon La Terre est notre métier.

www.innovabio.net

Innovabio

17, Rue du Bas Village – CS 37725

35577 Cesson-Sévigné Cedex

Tél : 02 99 77 09 46

TROPHÉES DES INITIATIVES COOPÉRATIVES

Ce concours vise à valoriser les initiatives du terrain et les projets innovants des entreprises coopératives agricoles et récompensera les projets les plus innovants, répartis en 6 catégories :

↳ Développement économique : investissements, partenariats, diversification des activités, évolution des méthodes de production ou de vente, initiatives à l'international..

↳ Développement territorial : aménagement, maintien de l'activité économique, animation de la vie locale, promotion du patrimoine, activités agro-touristiques..

↳ Action sociale et sociétale : actions de solidarité, d'insertion, aide à l'installation des jeunes, maintien ou création d'emploi, mécénat, social-business, ...

↳ Protection de l'environnement : nouvelles méthodes de production durable, collecte et recyclage des déchets, biodiversité, énergie verte, entretien du patrimoine paysager...

↳ Animation de réseau et communication : nouveaux outils de communication, développement de la relation entre la coopérative et les adhérents, les salariés, les partenaires, les écoles, la presse, les pouvoirs publics, les élus...

↳ Développement de filière et innovation technologique : rupture technique ou technologique dans les modes de production, de transformation ou de commercialisation, développement de nouvelles activités, lancements de produits, de services.

L'inscription est gratuite et réservée à toutes les coopératives. Retrouvez toutes les informations sur les 1ers Trophées de la coopération agricole, mais aussi sur la Semaine de la coopération agricole, ainsi que sur l'actualité des coopératives agricoles sur

www.coopdefrance.coop/fr/post/1406/trophées-2015-des-initiatives-coopératives-un-grand-concours-national-pour-valoriser-les-réussites-des-coopératives-agricoles.html

Manuèle MARECHAL

Responsable de la communication corporate

COOP DE FRANCE

Tél : 06 01 18 82 47

www.coopdefrance.coop

LES TROPHÉES DE L'INNOVATION À PORTÉE RÉGIONALE

ALSACE - CHAMPAGNE-ARDENNE - LORRAINE

INOVAL

est le concours d'innovation agro-alimentaire lorrain. Il est organisé depuis 2008 par AGRIA Lorraine tous les 2 ans en amont du SIAL et vise les entreprises de la région.

www.iaa-lorraine.fr/actions-ciblees/concours/

*Sophie BAUE, Chargée de projet agro-alimentaire
Tél : 03 83 44 08 79*

*Agria Lorraine – 2 avenue de la forêt de Haye – ENSAIA - UDL
TSA 40602 – 54518 VANDOEUVRE-LES-NANCY
Tél : 03 83 44 08 79 – Fax : 03 83 44 32 57*

- ↳ Être innovant dans l'un ou dans plusieurs de ses éléments (concept, technologie, formulation, emballage, packaging,...),
- ↳ Être conforme aux réglementations en vigueur,
- ↳ Être pertinent commercialement,
- ↳ Faire preuve de d'une cohérence globale,
- ↳ Être original.

Chaque équipe défendra son projet devant un jury de professionnels de la filière et animera un stand dont elle a elle-même assuré la conception afin de présenter au public les produits à la dégustation.

<http://tropheealinova.wix.com/68000#!le-projet/c1wgx>

<https://www.facebook.com/TropheeDesFruitsEtLegumesDAIsace/?fref=ts>

*Faculté de Marketing et d'Agrosciences
32 rue du Grillenbreit - 68000 COLMAR
Saloua BENNAGHMOUCH-MAIRE
Mail : saloua.bennaghmouch@uha.fr*

LE TROPHÉE DES FRUITS ET LÉGUMES D'ALSACE - ALINOVA

Le trophée des fruits et légumes d'Alsace donne la possibilité à des étudiants de créer en équipe, un produit alimentaire nouveau intégrant toutes les facettes de la complexité du développement (techniques, qualité, conditionnement, industrialisation, marketing, étude de marché, distribution, business plan....) avec une véritable nécessité de résultats, à l'instar d'une équipe «projet» d'entreprise. Le produit alimentaire doit répondre aux critères suivants du cahier des charges :

- ↳ Contenir des fruits ou des légumes produits en Alsace,
- ↳ Se caractériser par ses qualités organoleptiques ou nutritionnelles,
- ↳ Être destiné à la consommation humaine,
- ↳ Avoir une vocation grand public et pouvoir être mis sur le marché,

LE CONCOURS FABELOR

Ce concours de l'Innovation est organisé dans le cadre du pôle de compétence FABELOR, et est soutenu par le ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt. L'objectif est de permettre le développement et la valorisation de produits nouveaux imaginés par les élèves de la formation BTS « Sciences et Technologie des Aliments » des Etablissements lorrains (EPL). Ce projet s'inscrit dans le cadre d'un partenariat entre les établissements de formations agricoles et les élèves des formations d'ingénieur ENSAIA, de Master et de Doctorat de l'Université de Lorraine (école doctorale RP2E).

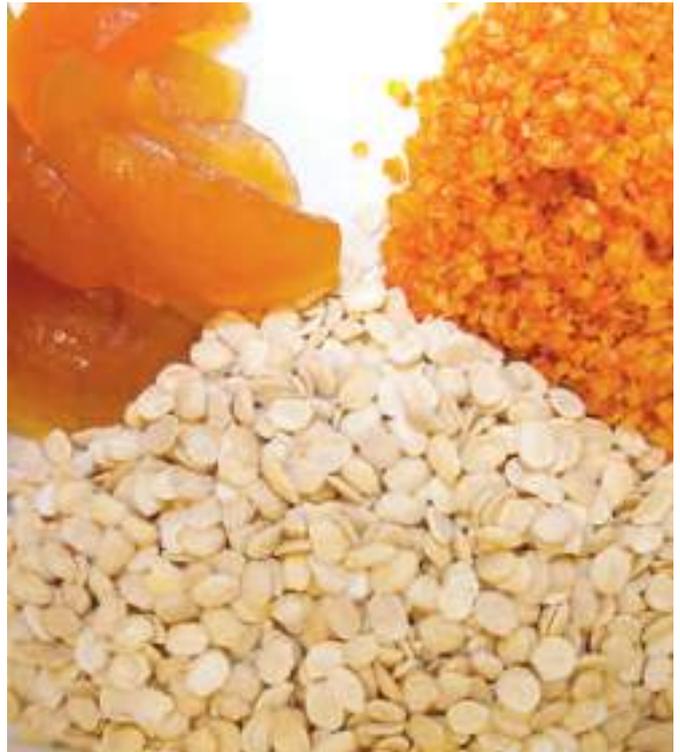
<http://ensaia.univ-lorraine.fr/fr/content/innovation-alimentaire-la-finale-du-concours-fabelor>

Stephane Désobry, Professeur ENSAIA

Tel : 03 83 59 58 80

ENSAIA – 2 avenue de la Forêt de Haye – TSA 40602

54518 Vandoeuvre-lès-Nancy



AQUITAINE - LIMOUSIN - POITOU-CHARENTES

CONCOURS "INNOVATION, NOUVEAUTÉ ALIMENTAIRE"

L'ARDIA Aquitaine organise un concours "Innovation, nouveauté alimentaire" en partenariat avec la centrale SCALANDES (E.LECLERC). 1^{ère} édition réalisée en 2013.

Concours ouvert à tous les membres Signé Aquitaine, marque collective régionale portée par l'ARDIA. L'innovation peut porter sur :

- la recette, la composition
- le conditionnement
- le positionnement marketing
- le procédé de fabrication (mais cela doit avoir une incidence sur les caractéristiques finales du produit)...

Les produits lauréats bénéficient d'un référencement en SCALANDES et d'une opération de mise en avant.

ARDIA AQUITAINE

CS 10006 33403 TALENCE

Gauthier CAVROIS

Tél : 05 40 00 34 42

Mail : gauthier.cavrois@ardia-aquitaine.com

PRIX "FODALI" "APPEL À PROJETS INNOVATIONS EN DISTRIBUTION ALIMENTAIRE"

Forum des Innovations en distribution alimentaire : à l'heure où le monde de la distribution alimentaire vit une mutation sans précédent, FODALI, le Forum des innovations en distribution alimentaire, est l'unique rendez-vous professionnel en France pour décrypter des tendances, découvrir des innovations et se rencontrer entre professionnels.

Alors que la distribution alimentaire s'apprête à vivre ces 10 prochaines années des changements plus profonds que ce qu'elle a connu ces 10 dernières années, cet appel à projets national révèle sans aucun doute les pistes de la distribution alimentaire de demain !

<http://www.fodali.com/appe-a-projets.html>

<http://www.fodali.com/appe-a-projets.html>

FODALI -Grand PERIGUEUX

1 Bld Lakanal

24 000 PERIGUEUX

Tel : 05 53 35 86 12

contact@fodali.com

LE CONCOURS FOU D'ID

Fou Id est organisé par le Pôle Aliments & Santé (grappe d'entreprises agroalimentaires régionales et tête de réseau de compétences). Ce concours est ouvert aux étudiants et apprentis en formation supérieure dans la région Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes et a pour but d'élaborer des concepts de nouveaux produits s'inscrivant dans une dimension d'alimentation durable (valorisation du patrimoine local, nutrition, éco-conception etc...). Chaque équipe est parrainée par un industriel agroalimentaire.

www.foudid.fr

Pôle Aliments & Santé

1 rue Marie-Aline Dusseau – Chef de Baie

17000 LA ROCHELLE

Tél : 05 46 27 99 83

Sandrine CHIRON

Mail : info@pole-aliments-sante.com



AUVERGNE - RHÔNE-ALPES

LES TROPHÉES DE LA GASTRONOMIE ET DES SAVEURS DE L'AIN

Avec 8 Appellations d'origine contrôlée (AOC) sur son territoire, l'Ain est l'un des départements français les plus riches en produits gastronomiques de qualité. Connues dans le monde entier pour certaines d'entre elles, ces merveilles ont inspiré les plus grands chefs. Ainsi, ceux qui les produisent ou qui les élèvent, tout comme ceux qui les transforment et les cuisinent avec passion, sont à l'honneur lors des Trophées de la Gastronomie et des Saveurs de l'Ain.

www.lestropheesdelagastromieetdessaveursdelain.fr/

EKINOX

25 Avenue du Maréchal Juin

01000 Bourg-en-Bresse

Tél : 04 74 22 12 33

BIO INNOV

Organics Cluster in Rhône-Alpes organise depuis 2007 le concours Bio'INNOV, un dispositif régional destiné à soutenir techniquement et financièrement les projets innovants d'entreprises alimentaires et non alimentaires souhaitant se positionner sur les secteurs Bio. Avec l'appui financier de la Région Rhône-Alpes, les 8 lauréats sélectionnés bénéficient :

- d'une prise en charge financière de leurs dépenses à hauteur de 10 000€
- de 4 jours d'accompagnement individuel stratégie et marketing
- de 2 séminaires collectifs avec intervention d'experts sur les marchés Bio
- du droit d'utilisation d'un logo « lauréat Bio'INNOV » millésimé
- d'une visibilité organisée par Organics Cluster (relais presse, vidéos, réseaux sociaux, salons...)

Liste des lauréats et modalités de participation :

www.organics-cluster.com/innovation/bioinnov/

ORGANICS CLUSTER - "CANDIDATURE BIO'INNOV"

INEED Rovaltain TGV

1 rue Marc Seguin – BP 16208 Alixan – 26958 VALENCE Cedex 9

Tel : 04 75 55 80 11 – Mail : abouton@organics-cluster.fr

INNOV'ALIMENT

organisé par le CEEI et

ALIMENTEC

depuis 1997 pour les étudiants qui s'impliquent dans le processus d'élaboration d'un nouveau produit

Technopole Alimentec

Rue Henri de Boissieu – 01000 Bourg-en-Bresse

Tél : 04 74 45 52 00 – Fax : 04 74 45 52 01

Service communication – Julie LACROIX-RAVANAT

Tél : 04.74.45.52.15

PRIM'ALLIRA

Encourager et favoriser l'innovation dans le secteur alimentaire de Rhône-Alpes 4^{ème} Appel à Projets Innovation dédié aux Entreprises à titre individuel

Vous êtes...

Une **entreprise TPE ou PME** (moins de 250 personnes et selon la définition européenne) du secteur alimentaire installée en région Rhône-Alpes.

Vous avez...

→ **Un projet d'innovation**, correspondant à une solution innovante, pour la conception, la fabrication de produits, la mise en œuvre de services ou de procédés, de démarches organisationnelles, marketing ou commerciales nouvelles dans votre entreprise et/ou sur le marché...

→ **Un projet situé en phase d'idée jusqu'au développement** et n'ayant pas bénéficié de financements publics portant sur les dépenses éligibles

Exemples : élargissement de gammes, nouvelles recettes, création de nouveaux emballages, intégration de nouvelles technologies ou équipements, nouvelles stratégies de vente, de distribution, nouvelles organisations du travail...

Alors n'hésitez pas à répondre à l'appel à projets innovants de l'alimentaire de Rhône-Alpes !

Un regard particulier sera porté cette année sur l'innovation par les usages, méthodologie de conception et développement de produits ou services qui intègrent les pratiques et attentes des usagers. Le terme « usagers » recouvre aussi bien les utilisateurs finaux que les différents intervenants du circuit de distribution.

Le projet de l'entreprise bénéficiera de 3 dotations majeures :

→ Une subvention de la Région Rhône-Alpes plafonnée à 9500€, couvrant des dépenses externes immatérielles en lien avec le projet d'innovation.

→ Un soutien technique d'accompagnement à l'avancement du projet comprenant :

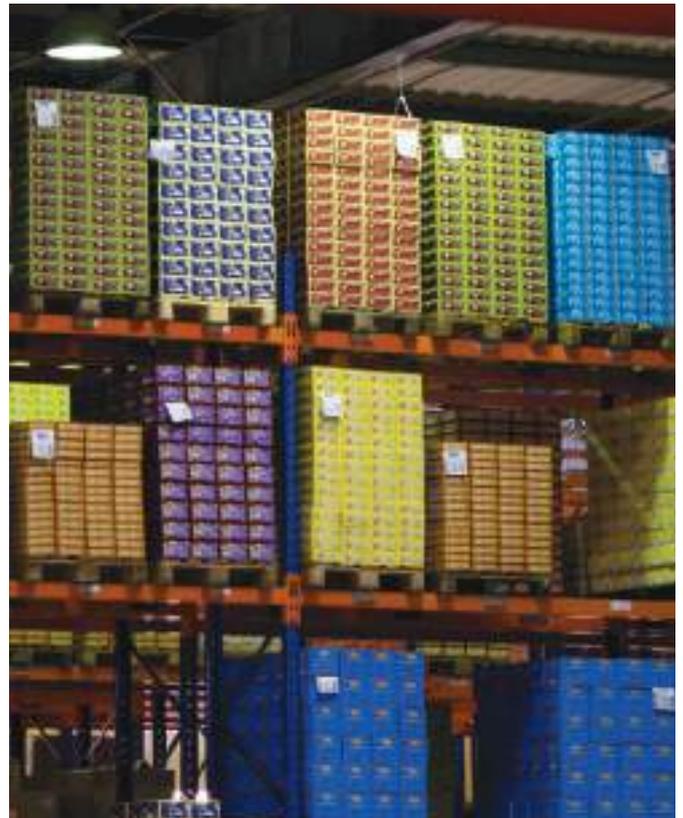
- 4 journées de coaching individuel, pour vous outiller et sécuriser le projet en intégrant les clefs stratégiques et en mettant en place des modalités de gestion de projet
- 3 journées collectives d'apport méthodologique et d'échanges de pratiques et d'expériences entre lauréats
- 3 journées collectives de séminaire sur des thématiques transversales en lien avec l'innovation

→ Un appui en communication de Rhône-Alpes Gourmand

Sélection des lauréats

14 lauréats seront retenus, choisis selon une grille de sélection qui évaluera notamment :

- Le caractère innovant du projet,
- La réponse à un besoin du marché,
- La proposition de valeur pour les usagers : clients/distributeurs/consommateurs,
- La création d'un avantage concurrentiel pour l'entreprise,
- La progression d'activités pour l'entreprise et le potentiel économique du projet,
- Les retombées en termes d'emploi et de développement,
- La valorisation des productions agricoles locales
- Les entreprises lauréates s'acquitteront de 2000 € pour la participation à l'action collective (le complément étant financé par la DRAAF).



BOURGOGNE - FRANCHE-COMTÉ

"MIAM"

L'ARIA Bourgogne organise le concours "MIAM" (Meilleure Innovation Alimentaire Millésime) depuis 2012.

Concours ouvert à tous les acteurs du secteur agroalimentaire régional, il peut récompenser l'innovation d'un service, d'un matériel, d'un produit alimentaire ou non.

La condition pour inscrire son innovation est que celle-ci doit être sur le point d'être commercialisée ou déjà en vente depuis moins d'un an.

Isabelle Adam, Chargée de projets et communication

ARIA Bourgogne

Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne

4 Bd Dr Jean Veillet – BP 46524 – 21065 DIJON CEDEX

Tel : 03.80.70.27.27 – Fax : 03.80.70.27.28

Mail : aria@ariabourgogne.fr

CONCOURS DE L'INNOVATION RÉGIONAL AGROALIMENTAIRE : MMMH

Le CPPR de Franche-Comté (Comité de Promotion des Produits Régionaux) et l'ARIATT (Agence Régionale de l'Industrie agroalimentaire et de Transfert de Technologies) organisent le concours de l'innovation régional agroalimentaire.

Ce concours a pour but de valoriser les produits innovants en matière de composition, packaging, goût, effets sur la santé, le bien-être, etc. Les jurys sont particulièrement attentifs aux notions d'ancrage territorial, rupture avec l'existant, respect de l'environnement et intérêt social/santé.

Il s'adresse à tous les producteurs ou groupements de producteurs agroalimentaires : industriel, agriculteur ou artisan dont le siège et le site de production sont en Franche-Comté.

www.unpeubeaucoupfranchecomte.fr/l-innovation/pre-sentation.htm

Marie BENEUX

Tél : 03 81 25 08 17 – Fax : 03 81 83 57 97

Mail : mbeneux@cpr-fr.com

BRETAGNE

ISOGONE

est organisé par les étudiants d'AGROCAMPUS OUEST. Ce concours récompense l'innovation agroalimentaire en Bretagne à travers 4 prix : « Prix Saveurs », « Prix Usages et Consommation », « Prix Préparation Aide Culinaire et Ingrédient », « Prix Coup de Cœur du Jury ». Ce concours repose sur une expertise scientifique en organisant des analyses sensorielles auprès de 150 consommateurs. Le but du concours ISOGONE est de soutenir l'innovation agroalimentaire. Chaque lauréat se voit remettre une prestation par un de nos partenaires.

www.isogone.fr

Association ISOGONE

AGROCAMPUS OUEST, Centre de Rennes

65, rue de Saint-Brieuc – CS 84215 – 35042 Rennes Cedex

Tél : 07 82 64 87 93 – Mail : contact@isogone.com

TROPHÉES DE L'INNOVATION 56

Les Trophées de l'Innovation 56, organisés par la CCI du Morbihan et ses partenaires, récompensent les entreprises et les porteurs de projet du Morbihan qui développent une innovation. Cette innovation peut concerner un produit ou une prestation, un procédé, une organisation, un concept marketing ou commercial et/ou être de dimension sociale, environnementale... Toutes les TPE, PME de moins de 250 salariés ou futures PME du Morbihan peuvent participer pour toute innovation, quel que soit son type. 3 catégories d'innovations :

→ Commerce / Tourisme

→ Services aux particuliers et aux entreprises

→ Industrie

Pour chaque catégorie, une jeune entreprise de moins de 3 ans (ou un porteur de projet) et une entreprise de plus de 3 ans seront récompensées.

www.trophees-innovation56.fr/

CCI du Morbihan – Trophées de l'Innovation 56

21 quai des Indes – CS 30362 – 56323 Lorient Cedex

Tél : 02 97 02 40 00

TROPHÉE IALYS

Le Trophée IALYS Etudiant est un concours de création d'entreprises innovantes dans le domaine de l'alimentaire. Il récompense les projets développés par des équipes pluridisciplinaires d'étudiants quimpérois de l'Université de Bretagne Occidentale (UBO).

www.tech-quimper.fr/Trophee-IALYS-1126-0-0-0.html

*Technopole Quimper-Cornouaille
2 rue François Briant de Laubrière
29000 Quimper – France
Tél : 02 98 100 200 – Fax : 02 98 100 201
Mail : contact@tech-quimper.fr*

PRIX DE LA MEILLEURE NOUVEAUTÉ « PRODUIT EN BRETAGNE »

Créé en 2001, le Prix de la Meilleure Nouveauté en grande distribution récompense chaque année l'innovation bretonne en agroalimentaire destinée à la grande distribution (supermarchés et hypermarchés) et incite ainsi les entreprises membres à innover pour rester en permanence compétitives sur leurs marchés. Depuis 2011, la RHD (Restauration Hors Domicile) dispose également de son Prix de la Meilleure Nouveauté en restauration.

www.produitenbretagne.bzh/nos-actions/prix-de-la-meilleure-nouveaute

*Produit en Bretagne
2 avenue de Provence – CS 23812
29238 BREST cedex 3
Tél : 02 98 47 94 88
Fax : 02 98 47 38 04*

ARTISANS GOURMANDS DE BRETAGNE

Organisés par la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat et les organisations professionnelles alimentaires de Bretagne, en partenariat avec le Crédit Mutuel de Bretagne, l'opération "Artisans Gourmands de Bretagne" valorise les produits et les savoir-faire des lauréats des concours régionaux des organisations professionnelles de l'alimentaire.

www.crma.bzh/crma-bretagne/artisans-gourmands-de-bretagne

*Chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne
Contour Antoine-de-Saint-Exupéry Campus de Ker Lann
CS 87226 – 35172 Bruz Cedex
Tél : 02 23 50 15 15 – Fax : 02 23 50 15 00
Mail : crmab@crm-bretagne.fr*

CENTRE-VAL DE LOIRE

TROPHÉE DE L'INNOVATION

Depuis 2013 un concours de l'innovation est organisé dans le cadre du salon régional de la gastronomie (saveurs Ô Centre) qui se tient au mois de novembre. L'organisateur du concours est le GIE Ferme expo Tours (Chambre d'Agriculture, Chambre de Métiers et Tours Evènement). Les trophées de l'innovation récompensent les entreprises qui ont su mettre en place les actions nécessaires pour développer le tissu économique régional grâce à leur démarche d'innovation.

www.arittcentre.fr/cri



CORSE

ART'E GUSTU

Existence d'un concours Art'e Gustu organisé par l'incubateur de Corse regroupant des producteurs locaux visant à valoriser les produits alimentaires.

Art'è Gustu est un évènement annuel valorisant des produits qualitatifs à travers l'Art, le Goût et les Savoir Faire insulaires. Plus de 100 Producteurs y participent chaque année pour faire déguster des produits qui caractérisent l'île.

www.artegustu.com

Tél : 04 95 57 94 77



ÎLE-DE-FRANCE

PAPILLES D'OR

Les **papilles d'or de l'Essonne** ont pour objectif de promouvoir les entreprises alimentaires de l'Essonne auprès des consommateurs. Il permet de valoriser le professionnalisme, le savoir-faire, mis en œuvre dans les métiers de bouche ainsi que l'innovation et la qualité des produits fabriqués par les artisans commerçants. Cette opération participe ainsi au maintien du commerce de proximité en partant du constat que l'attractivité commerciale des communes du département est intimement liée à la qualité de ses commerces alimentaires.

Après une présélection établie par un technicien de la CCI ou CMA, un jury composé d'un professionnel, d'un consommateur et d'un technicien, visite et évalue les entreprises candidates. Il rencontre ainsi le professionnel dans son environnement quotidien de travail. Le jugement est établi à partir de critères d'accueil, d'aménagement du point de vente et du laboratoire, de qualité des produits (dégustation), du respect des règles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Depuis l'édition 2016, la valorisation des participants a été mise au cœur du challenge. En effet, il a été institué une labellisation individuelle par niveau : de 1 à 4 papilles. Chaque participant peut ainsi connaître son classement personnel et communiquer dessus. Ce qui a permis l'ouverture de toutes les catégories (14 au total).

www.lespapillesdor.fr

CCI de L'Essonne

2, cours Monseigneur Roméro 91000 EVRY

Tél : 01 60 79 90 13

Mail : commerce@essonne.cci.fr

MIDI-PYRÉNÉES-

LANGUEDOC-ROUSSILLON

SUD INNOV

SUD INNOV est le concours organisé par AREA LR-MP, Coop de France LR et Coop de France MP avec l'appui financier de l'Etat et de la Région.

L'objectif est de créer une dynamique d'innovation dans le secteur agroalimentaire. Ce concours récompense et valorise les IAA, Coopératives agricoles, CUMA, fournisseurs et sociétés de services aux EAA engagés dans un processus d'innovation.

L'objet du projet peut être une innovation :

- de produit,
- de service,
- d'organisation (pratiques, RH, gouvernance, relations externes, export, territoire, stratégie globale d'innovation...),
- dans la démarche marketing ou commerciale,
- d'emballage,
- de procédé.

www.sudinnov.fr

- AREA LR-MP

3840 Avenue Georges Frêche – 34470 PEROLS

Tél : 04 67 04 30 15

Anne Gerard – Mail : anne.gerard@lria.fr

- Coop de France LR

Rond-Point de la Vierge - Maurin

BP 20006 - 34 871 Lattes Cedex

Tél : 06 23 56 29 72

Alix Pavie-Jonca – Mail : a.pavie-jonca@cooplr.com

L'HÉRAULT GOURMAND

Le Concours Hérault Gourmand, organisé tous les deux ans par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault (CMA34) et la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail de l'Hérault (CGAD34), porte sur l'alimentaire, mais plus sur la qualité que sur l'innovation. Compétences, savoir-faire et innovation sont leurs maîtres mots.

www.cma-herault.fr/Actualites/Trophees-Concours-Herault-Gourmand-2012-2013_321.html

CMA HERAULT

44, avenue Saint-Lazare – CS89026

34965 Montpellier cedex 2

Tél : 04.67.72.72.00

Fax : 04.67.72.72.23

Mail : webmaster@cma-herault.fr

NORMANDIE

LES TROPHÉES DE L'AGROALIMENTAIRE

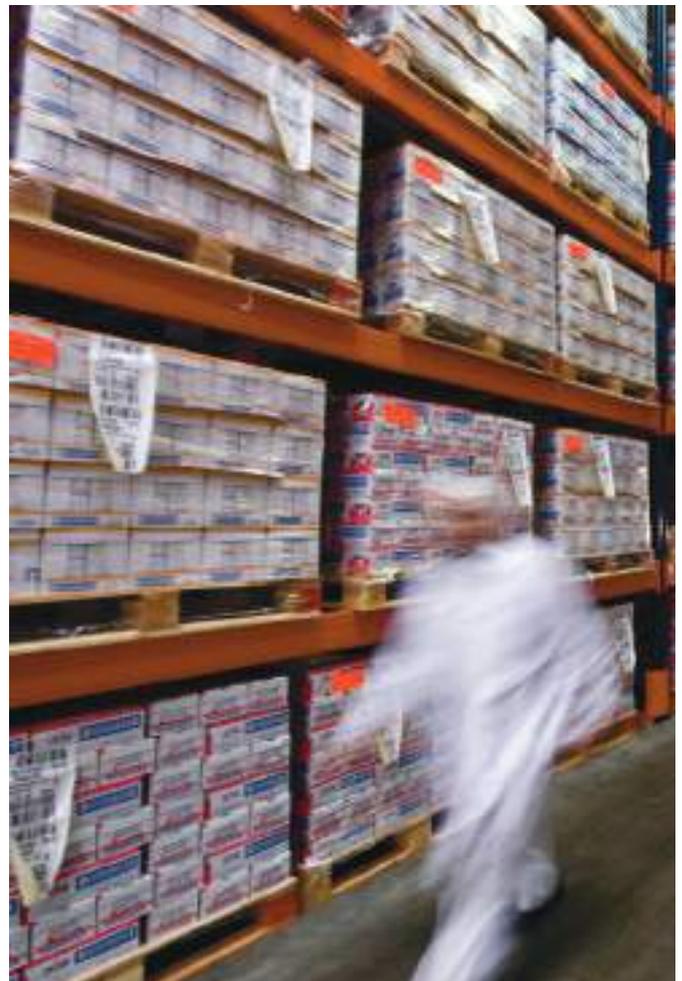
Les Trophées de l'Agroalimentaire de Normandie sont organisés annuellement par la Chambre régionale d'agriculture de Normandie, avec le soutien du Crédit Agricole de Normandie, de la Région Normandie. Le pôle agroalimentaire & proximité accompagne les entreprises et les filières du secteur dans leur développement sur le marché national et international. L'action fédère 24 partenaires régionaux dont 4 distributeurs et 2 Cash & Carry.

www.chambre-agriculture-normandie.fr/agroalimentaire/sap

Jocelyn FONTAINE, Responsable de pôle commercial et Trade marketing

Tél : 02 31 47 22 81

Mail : jocelyn.fontaine@normandie.chambagri.fr



NORD-PAS-DE-CALAIS - PICARDIE

LE CONCOURS AGROALIMENTAIRE NORD PAS DE CALAIS

Le Concours de l'innovation agroalimentaire Nord-Pas-de-Calais valorise les entreprises agroalimentaires régionales qui innovent et met en avant les partenariats réussis entre entreprises et centres de compétences. Il s'adresse à toutes les entreprises (PME ou grand groupe), les artisans ou les exploitants agricoles ayant développé un nouveau produit ou un nouveau service associé au produit alimentaire, fabriqué en Nord-Pas de Calais Picardie (lancé dans l'intervalle de 2 SIAL).

Ce concours est organisé tous les 2 ans en amont du SIAL, Salon international de l'alimentation, par le CERTIA Interface et le Comité de promotion Nord-Pas de Calais.

<http://innovation-alimentaire-npdc.com/>

CERTIA
369 rue Jules Guesde – BP 20039
59651 Villeneuve d'Ascq

PAYS DE LA LOIRE

SCIENCES ET CUISINE

En Pays de la Loire, Cap Aliment (plate-forme régionale d'innovation qui fédère l'ensemble des acteurs économiques, académiques et techniques de la filière agroalimentaire en Pays de la Loire) et la société Food Development co-organisent le concours « Sciences et Cuisine ».

www.sciences-cuisine.fr/

Louise FRABOUL, Ingénieur Projets Cap Aliment

Tél : 02 40 48 45 05

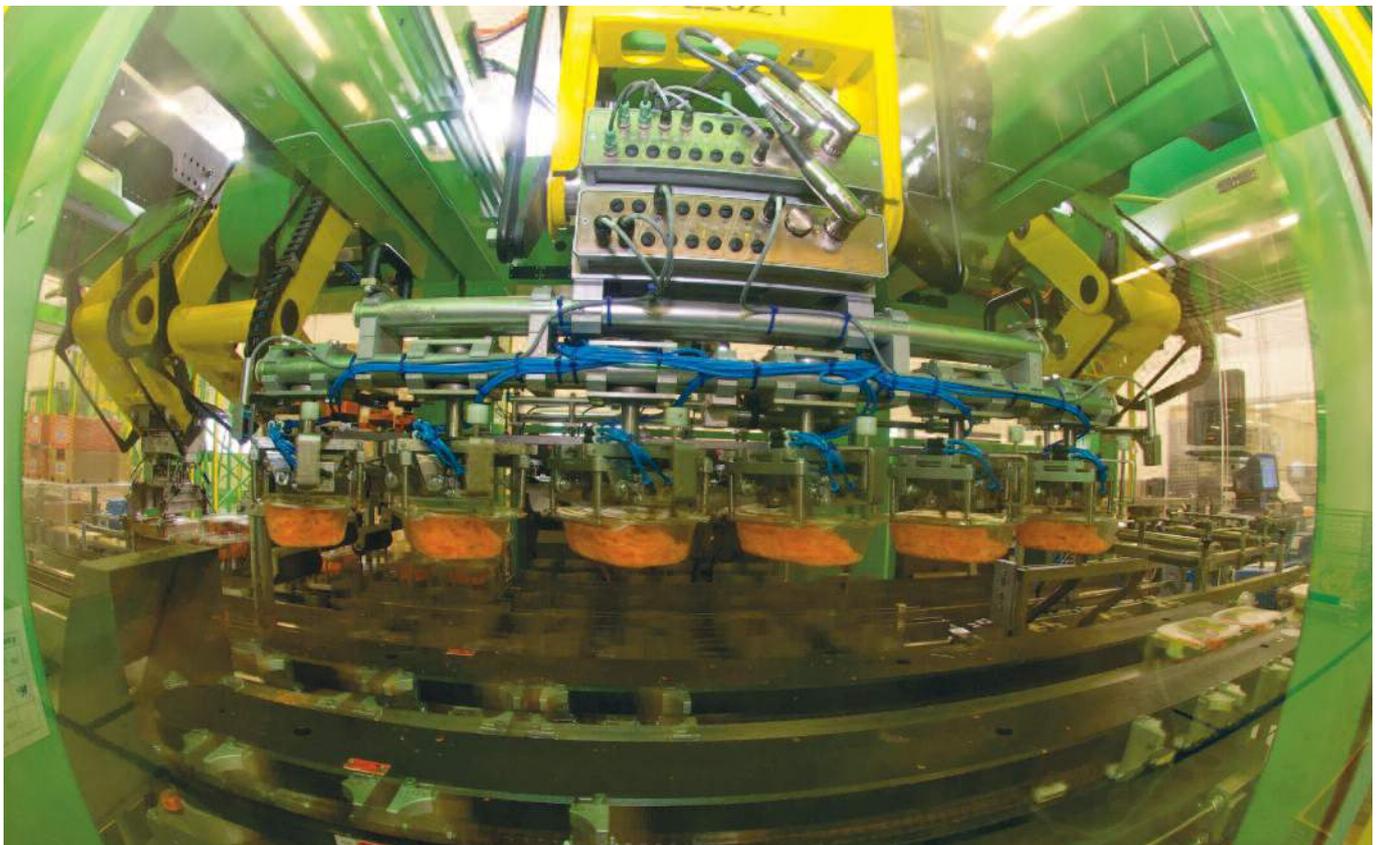
Mail : l.fraboul@agence-paysdelaloire.fr

Gwenaëlle GARNIER,

Chef de projets Innovation Food Development

Tél : 02 44 77 01 24

Mail : gwenaelle.garnier@food-development.fr



REMERCIEMENTS

Ce guide, réalisé dans le cadre du contrat de la filière alimentaire, a été rédigé et coordonné par la plateforme de référence sur l'innovation dans la filière alimentaire Food for Life France. Tous nos remerciements à l'ensemble des partenaires qui ont contribué à ce travail.

Vous souhaitez poser une question au sujet des trophées, ou vous avez une remarque concernant la brochure, écrivez ici : trophees.innovation.dgpe@agriculture.gouv.fr



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT