

Communiqué de Presse

Lancement du premier concours régional de l'innovation alimentaire Paris / Ile-de -France

Parce que les enjeux de l'alimentation de demain sont de produire de manière économique et durable des aliments sûrs, sains, pratiques et appréciés, le CERVIA organise le 1er concours régional de l'innovation alimentaire Paris / Ile-de-France.

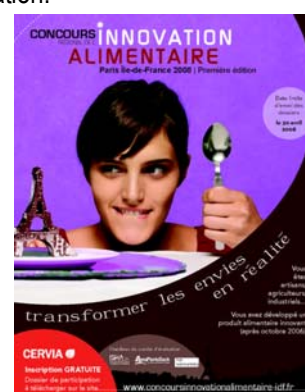
AgroParisTech, membre actif du CERVIA, **NutriMarketing** et **l'ISHA** (l'Institut Scientifique d'Hygiène et d'Analyse) ont proposé la méthodologie d'évaluation des produits, en organisant la mise en œuvre et constituent ainsi le comité d'évaluation du concours. La **SEMMARIS** (Gestionnaire du MIN de Rungis) parraine cette opération.

Ce concours est ouvert à toute les **entreprises agricoles, artisanales et agroalimentaires** dont le site de production est situé en Ile-de-France. Pour les porteurs de projet (créateurs d'entreprise), les dossiers seront examinés au cas par cas par le comité d'organisation. La participation à ce concours est gratuite.

Date limite de réception des dossiers de participation au CERVIA : le 30 avril 2008.

Toutes les informations sur : www.innovation-alimentaire-idf.fr
(règlement, dossier de participation, prix...)

ou contacter le CERVIA : info@cervia.fr - Tel : 01.55.34.37.00 - Fax : 01.40.13.94.47



L'innovation : levier de développement majeur en alimentaire

L'innovation implique des efforts de recherche et développement voire d'industrialisation et est souvent complexe, et risquée. Un nouveau produit doit trouver son marché et donc se faire connaître des acheteurs potentiels ce qui est toujours une étape difficile dans un contexte de forte concurrence.

30% des innovations disparaissent avant 1 an et 70% dans les 3 ans.

Source : TNS Scanel

L'objectif de ce concours est de fournir aux lauréats les atouts supplémentaires pour réussir cette étape en les mettant en relation avec leurs clients potentiels, en leur offrant des canaux de communication sur leurs produits, en apportant une aide technique aux projets de l'entreprise. Cette action s'inscrit dans le cadre des missions du CERVIA : accompagnement des entreprises dans leurs projets d'innovation depuis l'amont agricole jusqu'à la distribution.

5 prix seront décernés

Les finalistes du concours (maximum 4 dossiers par prix) sont sélectionnés sur dossier par le comité d'organisation sur la base d'une grille d'évaluation élaborée par Agro ParisTech et Nutrimarketing.

Un jury d'évaluation composé notamment de : un représentant du comité de pilotage d'OSEO Innovation, d'acheteurs, de journalistes de la presse professionnelle et grand public régionale, d'un chef cuisinier, un consultant en stratégie , ... procède à la désignation des lauréats début Juin 2008, selon un protocole de dégustation du produit mis en œuvre par l'ISHA.

Prix « Forme et bien-être »

récompense les innovations relatives à des bénéfices nutritionnels (produits allégés en sel, matières grasses, sucre, enrichis en vitamines, sels minéraux...), ou par exemple les produits destinés à des personnes allergiques.

Prix « Art culinaire »

récompense les innovations liées à l'utilisation d'ingrédients à caractère régional ou original, recettes d'Ile-de-France remises au goût du jour ou associées à l'art culinaire et à la gastronomie francilienne.

Prix « Praticité »,

récompense les innovations packaging, les produits snacking, nomades ou présentant une facilité de préparation, de conservation.

Prix « spécial du Jury »

récompense les produits se distinguant par leur caractère innovant mais ne rentrant pas dans les catégories précédentes, comme les produits liés au développement durable (produit équitable, recyclabilité, ...), à « l'Ethnic food », les produits ludiques,...

Prix spécial « Restauration Hors Foyer » :

dédié aux produits spécifiquement développés pour ce circuit de distribution. Les tendances d'innovation peuvent reprendre les tendances « art culinaire », « praticité », « forme et bien-être », développement durable, l'ethnic food...

Les récompenses

Les récompenses ont pour objectifs de faciliter la diffusion, la communication du produit et d'apporter une aide technique aux projets de l'entreprise.

Pour les lauréats :

➤ Communication sur le produit

Seules les entreprises lauréates ont la possibilité de citer, dans toute publication, la mention « Prix du concours régional de l'innovation Alimentaire Paris Ile-de-France 2008 » et de le communiquer sur leur produit.

➤ Accompagnement de l'entreprise

Des partenariats sont en cours avec des consultants en marketing et stratégie, centres techniques, cabinets d'analyse sensorielle, ... Les lauréats pourront bénéficier de certaines prestations gratuites.

Pour les finalistes et les lauréats :

➤ Aide à la diffusion des innovations vers les acheteurs

- Un support de communication présentant plus particulièrement les lauréats mais aussi l'ensemble des produits finalistes sélectionnés (soit maximum 4 entreprises par prix) sera édité et diffusé à un large public d'acheteurs et journalistes professionnels, et grands publics.

- Remise des prix sous forme de mini exposition en présence d'acheteurs sur le MIN de Rungis : grossistes, RHF, GMS... et de journalistes.

- Vitrine sur le stand régional Ile de France, dans l'espace des régions de France du SIAL, du 19 au 23 Octobre 2008 à Villepinte.

➤ Aide à la communication

En plus de la réalisation du support de communication, ces informations seront relayées sur le site internet dédié et bénéficieront des nombreuses retombées presse sur des médias professionnels et grand public.

Le comité d'organisation du concours se réserve le droit de modifier les récompenses, en fonction des partenariats qui auront pu être établis.

Les partenaires identifiés à ce jour

La SEMMARIS (gestionnaire du MIN de Rungis), l'ARIA : Association régionale des Industries Agroalimentaire, KPMG, le Manager de l'Alimentaire, France Bleue Ile-de-France, Oséo Innovation... de nombreux autres partenariats sont en cours de finalisation.

Rendez-vous le 30 Septembre pour la remise des Prix

La SEMMARIS (gestionnaire du MIN de Rungis) parraine cette action qui s'inscrit aussi dans sa démarche 2008 avec la création d'un nutri-pôle, d'une pépinière d'entreprises innovantes et d'une cuisine tendance sur le site.

Cette remise des prix se tiendra donc sur le MIN de Rungis le 30 septembre sous forme de rencontres d'affaire : les entreprises finalistes présenteront leurs produits tout à la fois aux journalistes et aux acheteurs du MIN.

Service de Presse :

Contactez Marina CHALAVON - ✉ marina.chalavon@cervia.fr

43 boulevard Haussmann, 75009 PARIS - Tél. : 01 55 34 37 01 ou 02 – Fax : 01 40 13 94 97



Saveurs et terroirs
Paris Ile-de-France