

Trophées de l'Agroalimentaire



Découvrez nos étoiles...

N O R M A N D I E



Les lauréats



L'innovation n'est pas une option :
l'être humain évolue sans cesse, le monde avance,
une entreprise incapable de suivre
ce mouvement est condamnée »

Patrick BAUDRY, spationaute Français

Les Trophées portent au plus haut les meilleures innovations normandes du secteur en offrant aux lauréats un appui au référencement. Ils mettent en valeur les entreprises 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 : 65% des produits lauréats sont toujours référencés à ce jour, inversant la statistique nationale selon laquelle 80% des échecs en innovations agroalimentaires sont liés à un lancement commercial raté.

Liste des prix décernés



3 Prix 2016 des Trophées



2 Prix Art culinaire

Il récompense un savoir-faire ou une recette traditionnelle remise au goût du jour.



2 Prix Praticité

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



1 Prix Gourmandie

Il concerne une innovation produit respectant le cahier des charges de la marque Gourmandie en matière d'origine, de qualité et de saveur.



2 Prix Jeunes pousses

Il récompense les petites et moyennes entreprises en création ou en développement proposant une réelle innovation mais dont le modèle économique suppose un accompagnement pour qu'elle puisse être pérennisée.

Le Jury de l'édition 2016

Collège technologique et financeurs

ACTALIA Innovation : Vanessa REYNIER, Directrice

ACTALIA Sensoriel : Dominique DROGER, Chargée de mission

Association Normande des Entreprises Agroalimentaires : Syldia MAHE, Chargée de mission

Association Bienvenue à la ferme : Peggy BOUCHEZ, Chargée de mission

DIRECCTE Basse-Normandie : Fabienne DI PALMA,
Chargée de mission développement économique

Délégation Régionale à la Recherche et à la Technologie Basse-Normandie : Guillaume BOITIER,
Délégué régional à la recherche et à la technologie de Basse-Normandie

Institut National de la Propriété Intellectuelle : Céline COURLOUX, Déléguée Basse et Haute-Normandie

Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Normandie : Isabelle DAVID-BUCHET, Directrice

L'ATELIER DES HÔTES : Stéphane DELAHAYE, Gérant

MIRIADE : Lionel MANCIOPPI, Chargé d'affaires

Collège commercial

AUCHAN : Vincent GILLIOT, Directeur Auchan Cherbourg

CASINO : Christophe DESHAYES, Directeur HyperCasino de Saint-Pierre sur Dives

CORA : Jean-Luc MAZIERES, Directeur Cora Rots

PROMOCASH : Claude LEMPEREUR, Directeur Promocash Colombelles

GOUT ET QUALITÉ : Sébastien OLIVIER, Directeur d'un magasin de producteurs à Bretteville-sur-Odon

* * *Découvrez nos étoiles* * * *

Sommaire

Produits frais

- p6 FROMAGES FRAIS PAMPA ET DUO D'OLIVES
Fromagerie de Beaucoudray
- p7 FIGUES, TORTILADES ET BONBONS DE FOIE GRAS
Maison Maréchal
- p8 PATIPAIN
CHU de Rouen
- p9 ENERGY BY TEBA
TEBA
- p10 LE LAPIN REVISITE
Clos St Philippe
- p11 LA RÉSERVE DU BOUCHER
SOCOPA

Produits surgelés

- p12 FRIAL NATURAL CUISINE
FRIAL

Épicerie

- p13 CARRÉ NORMAND AU CAMEL BEURRE SALÉ
Biscuiterie de l'Abbaye
- p14 BISCUIT A LA PEAU DE LAIT
Mémé Meuh

Liquide

- p15 KAWAFE
Eximum



FROMAGES FRAIS PAMPA ET DUO D'OLIVES

CONSO
TEST

7/10



★ **Fromagerie Beaucourday - Sophie RENOUF**

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

★ **Thierry LAJOYE**
Directeur de Restaurant
ARPEGE

« Une saveur délicate
et parfumée,
l'été en bouche »



**Petits Farcis
aux crudités**



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 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.

Son +

Un produit simple à la recette innovante : Pampa ou duo d'olives. Pas de stabilisant, arôme ou conservateur. Des recettes pauvres en matières grasses pour un goût lacté et d'arômes plus marqué.

L'avis du jury

« Une gamme fraîche de tartinables aux saveurs originales ».

Conservation	20 jours
Conditionnement	Coupelle plastique de 150g
Température	+6°C maxi
Distribution	Vente directe et distributeur

Faites-vous plaisir !
Flashez ma recette
page 20



FIGUES, TORTILLADES ET BONBONS DE FOIE GRAS



CONSO

7/10

IS31



Stéphane DELAHAYE

Formateur, conseiller
et auteur culinaire

«Un juste équilibre entre
le salé du magret et le
fondant du foie gras :
exceptionnellement
bon »



★ **Maison Maréchal - Sandy FEREY**

Hameau des granges BP 201 27300 BERNAY

Tél : 02.32.46.11.44 - sandy@maisonmarechal.com

www.maisonmarechal.fr

20 salariés

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.

★ 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.

Son +

Procédé de fabrication lié à une technique unique utilisant des produits de qualité.

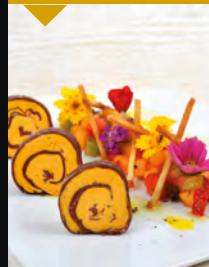
L'avis du jury

« Un process de fourrage innovant apportant une réelle qualité de finition très fortement différenciante sur ce segment. »

Conservation	Environ 9 semaines
Conditionnement	Paquet ou sachet sous vide, tortillades : 1 pièce, figues et bonbons : 3 pièces
Température	0°C +4°C
Distribution	B to B, Détaillants / Épiceries Fines, Grossistes



**Tortillade de magret
au foie gras, tartare
de fruits, vinaigrette
au jus exotique**



Faites-vous plaisir !
Flashez ma recette
page 20



★ **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



PATIPAIN

CONSO
7/10
TEST

★
Stéphane DELAHAYE
 Formateur, conseiller
 et auteur culinaire

« Une recette à la texture
 de galette et au goût
 de pain »



Nomad'croq



Faites-vous plaisir !
 Flashez ma recette
 page 20

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.

Son +

Ce produit est réellement innovant et n'a pas de concurrence. Sur le marché, il est développé enrichi ou non en protéines, selon le public concerné.

L'avis du jury

« Simplicité et technicité au service d'une réelle innovation dont les usages peuvent être multiples : en secteur hospitalier ou pour les sportifs avec les recettes enrichies en protéines mais aussi en snacking pour la version classique. Un produit unique pour 3 recettes promises à un bel avenir. »

Conservation	3 à 5 jours en frais
Conditionnement	Individuel et/ou collectif
Température	Inférieure à 3°, dans sa version actuelle en liaison froide
Distribution	Circuits spécialisés : institutions, snacking classique et sportifs



ENERGY BY TEBA



★ **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

Gamme de viande peu grasse et riche en protéines (braisé et haché)
 Bœuf, porc, agneau, dinde, poulet et canard.

CONSO 8/10
 IS31

★ **Stéphane DELAHAYE**
 Formateur, conseiller et auteur culinaire

« Une viande moelleuse et fondante. Une belle expérience en bouche »



Hamburger à la plancha, sauce curry, raifort et Basilic



Faites-vous plaisir !
 Flashez ma recette
 page 20

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

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.

Son +

Elaborés par des nutritionnistes, pour les sportifs ou les personnes en quête de bien-être. Energy by TEBA, le plaisir de manger bon et light !

L'avis du jury

« Une gamme de produits protéinés, « naturelle », issue d'un savoir-faire unique et maîtrisé. »

Conservation	7 jours en frais / 1 an au congélateur
Conditionnement	Barquette 2x125 dans un fourreau cartonné
Température	Frais : 0°C à 4°C
Distribution	Grande distribution et vente par catalogue (surgelé) Distribution spécialisée (produits bien être, fitness) Boutique en ligne



LE LAPIN REVISITÉ

CONSO
TEST

7/10



★ CLOS SAINT-PHILIPPE Stéphane FRANCOISE

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

Gamme de saucisses,
steaks hachés, paupiettes,
brochettes, rôtis, plateau
à griller.

★
Thierry LAJOYE
Directeur de Restaurant
ARPEGE

« Une belle découverte
qui a de l'avenir »



Le Rabbit Burger



Faites-vous plaisir !
Flashez ma recette
page 20

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.

Son +

L'élaboration de recettes inédites pour du lapin issu d'élevage non intensif. La dessaisonalisation du produit. La segmentation de cette offre selon les nouvelles tendances de la consommation. Enfin un vrai travail culinaire sur le produit.

L'avis du jury

« Une gamme originale, sans comparaison sur le marché, rajeunissant la cible classique des consommateurs et créant de nouveaux instants de consommation : en famille, entre amis, en barbecue ou en cocotte (rôti et paupiettes). »

Conservation	6 jours
Conditionnement	Barquette
Température	0°C à 4°C
Distribution	GMS, B to B, marché...



LA RÉSERVE DU BOUCHER



★ **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

Viande de bœuf pièce
maturée sur os.

CONSO
ES31

7/10



Thierry LAJOYE
Directeur de Restaurant
ARPEGE

« Une tendreté
inégalable pour une
recette réussie »



**Entrecôte crème de
Camembert**



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.

Son +

Une maturation sur os et un tranchage en portions individuelles.

L'avis du jury

« Remise au goût du jour, la maturation de la viande trouve ses lettres de noblesse dans une maîtrise parfaite de l'hygrométrie et un process de maturation de viande tranchée sur pièce. »

Conservation	15 jours
Conditionnement	Sous vide par une pièce, en chapelet de 2 ou 6 pièces, puis en carton fenêtré.
Température	2 à 4°C
Distribution	GMS, Détaillants / Épiceries Fines, RHD, Grossistes, Restauration gastronomique

Faites-vous plaisir !
Flashez ma recette
page 20



FRIAL NATURAL CUISINE

CONSO
7/10
TEST



★
Christophe ZALUSKI
Responsable de
restauration Sodexo

« Légèreté et plaisir »



**Tartare de concombre
et tofu, légumes
Barleys et azukis**



Faites-vous plaisir !
Flashez ma recette
page 20



★ **FRIAL - Aurélie GAILLARD**

6 route de Caen BP 60090 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

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 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)

Son +

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 nos chefs français.

L'avis du jury

« Des recettes originales, inexistantes sur le marché pour une cible à la recherche d'une alimentation équilibrée et savoureuse. »

Conservation	18 à 24 mois
Conditionnement	Sachet coussin PE- effet "soft touch" / environ 300 gr
Température	-18° C
Distribution	Supermarkets-Hypermarkets, Freezer centers (Babeth Feast)



CARRÉ NORMAND AU CARAMEL BEURRE SALÉ



CONSO
8/10
IS31



★ Biscuiterie de l'Abbaye - Eric N'GUYEN

61700 LONLAY L'ABBAYE

Tél : 02.33.30.64.64 - commercial@biscuiterie-abbaye.com

www.biscuiterie-abbaye.com

32ME - 222 salariés

★
Christophe ZALUSKI
Responsable
de restauration Sodexo

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.

★ 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 œuvre 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.

Son +

Maitrise d'un nouvel ingrédient, type crème de caramel (ingrédient liquide), en biscuiterie sèche, qui apporte fraîcheur et «tendreté »

L'avis du jury

« Bel équilibre d'incorporation d'un ingrédient liquide dans un biscuit sec apportant texture et saveur pour un résultat comparable à des biscuits fait maison. »

Conservation	DLUO 8 mois
Conditionnement	Alvéole de 9 biscuits emballée dans un film recyclable (papier majoritairement) 140g
Température	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité
Distribution	GMS, grossistes

« Du croquant
et une saveur
tout en subtilité »



Saint-Jacques
en croûte de biscuits
de l'abbaye



Faites-vous plaisir !
Flashez ma recette
page 20

BISCUITS À LA PEAU DE LAIT

CONSO
7/10
TEST



★ 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

Mémémeuh, quel drôle de nom !

C'est ainsi que je prénommiais affectueusement ma grand-mère qui vivait dans une ferme au cœur 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

œufs, 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

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.

Son +

Il n'y a aucune concurrence. Ce biscuit 100% authentique et sans conservateur allie le fondant, le croustillant du caramel sur les côtés, et le goût de la peau de lait si délicieux.

Il n'y a pas de comparaison. Seules les personnes qui ont connu le produit pourront vous en parler.

L'avis du jury

« La saveur d'un produit qui n'existe pas sur le marché et nécessitant un process différenciant de transformation du lait cru »

Conservation	2 mois
Conditionnement	Sachet transparent avec fond cartonné
Température	Ambiante
Distribution	E-commerce, tous circuits spécialisés, CE.



Stéphane DELAHAYE
Formateur, conseiller
et auteur culinaire

« Un vrai goût
authentique »



Tartelette à la peau
de lait, crème citron
et meringue



Faites-vous plaisir !
Flashez ma recette
page 20



LE KAWAFÉ



★ 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

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.

Son +

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.

L'avis du jury

« Une nouvelle façon de consommer du café avec un produit prêt à l'emploi aux multiples usages (en collectivité, en cuisine....). »

Conservation	1 an
Conditionnement	Brique de 1l TetraPak longue conservation
Température	Température Ambiante
Distribution	Tous circuits

CONSO

7/10

IS31



Christophe ZALUSKI
Responsable
de restauration Sodexo

« Des saveurs d'Italie au
parfum de Normandie »



Verrine tiramisu
Kawafe / Calvados



Faites-vous plaisir !
Flasher ma recette
page 20

Parrains

Pas d'étoiles sans fusées

Les Trophées de l'Agroalimentaire servent 4 objectifs :

- 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 normandes à innover davantage
- Mieux faire connaître les acteurs régionaux de l'innovation

4 consultants et une fédération nationale reconnus pour leurs compétences en stratégie marketing, promotion, packaging, export ou formation culinaire s'investissent et peuvent choisir d'apporter leur expertise de plus de 5000 € HT aux lauréats des Trophées de l'Agroalimentaire.

L'atelier des hôtes - Stéphane DELAHAYE

20 Route du pont du coudray 14320 FEUGUEROLLES-BULLY
06.80.94.73.10



*L'atelier
des hôtes*

Professeur de cuisine certifié au lycée François Rabelais à Ifs, Stéphane DELAHAYE est conseiller culinaire à titre ponctuel pour la société l'Atelier des Hôtes depuis 2007. Il est également l'auteur des ouvrages « Les Coquillages, Recettes normandes et tours de main » et « La coquille st jacques Recettes normandes et tours de main » aux éditions OREP.

Nature de la prestation offerte : Accompagnement Culinaire

Valeur de la prestation offerte : Tarif forfaitaire conseil 600 € HT

« O » Trading & Consulting - Thomas SOËTE

23 rue Saint-Florel - BP 55508 - 14405 BAYEUX Cedex
02.31.51.89.17 - ts@o-trading-consulting.com



Le Cabinet Soète Conseil - « O » Trading & Consulting évolue depuis treize ans sur le marché du conseil et son gérant a auparavant travaillé six ans pour KPMG Entreprises Consulting en tant que consultant en stratégie et développement. Il développe pour ses clients des études marketing et stratégiques et accompagne leur équipe commerciale ; ces missions doivent générer de la valeur ajoutée dans le cadre de leurs travaux sur le couple produit/marché (produit ou service).

Nature de la prestation offerte : Une ½ journée passée avec le client, ½ journée de formulation de préconisations et une réunion de deux heures d'échanges avec le client.

Valeur de la prestation offerte : 1 235 € HT

Cabinet HEC Design - François HEC

4 rue du Mouton - 50000 SAINT-LÔ
02.33.05.33.25 - www.hec-design.fr



Le cabinet HEC Design a été créé en 1987 et a su développer des compétences notamment dans le domaine alimentaire. HEC Design intervient dans tous les aspects du design : produit, packaging, graphique.

Nature de la prestation offerte : Evaluation de packaging et dossier de préconisations

Valeur de la prestation offerte : 1 100 € HT

BUSINESS FRANCE - Pierre RAMIREZ

1 rue René Cassin - 14911 CAEN
02.31.54.40.18 - pierre.ramirez@businessfrance.fr
www.businessfrance.fr



Business France est l'agence nationale au service de l'internationalisation de l'économie française. Elle est chargée du développement international des entreprises et de leurs exportations, ainsi que de la prospection et de l'accueil des investissements internationaux en France.

La gamme de produits et services BUSINESS FRANCE se décline en 3 familles: le conseil (connaître et cibler un marché, les réglementations...), les contacts (identifier, rencontrer et conquérir ses futurs clients, rendez-vous BtoB...) et la communication (gagner en visibilité auprès des professionnels)

Le Volontariat International en Entreprise (V.I.E), propose une solution en ressources humaines rapide, souple et simple pour l'entreprise. Sur une période de 6 mois à 2 ans, vous pouvez bénéficier de l'apport d'un jeune diplômé, qui implanté dans le pays visé, pourra mettre en place votre projet d'export ou renforcer à coût modéré votre équipe dédiée sur le terrain.

Nature de la prestation offerte : Prestation Business France

Valeur de la prestation offerte : 600 € HT

FEEF - Christine BARTHE

9 Rue Alfred de Vigny - 75008 PARIS
01.47.42.38.67 - Cbarthe@feef.org
www.feef.org



Association créée en 1995, la FEEF, Fédération des Entreprises et des Entrepreneurs de France, est un club de dirigeants qui regroupe plus de 600 entreprises indépendantes et familiales, de la TPE à l'ETI. La FEEF a pour vocation de créer des connexions privilégiées entre ses adhérents et les enseignes de la Grande Distribution et de la RHF.

Nature de la prestation offerte : Un an d'adhésion gratuite (services et évènements gratuits), les évènements payants seront à la charge de l'entreprise.

Valeur de la prestation offerte : 1 700 € HT

Partenaires

Les bases d'un bon lancement : nos centres de ressources

Ces organismes vous apportent leur soutien en vous guidant tant dans vos réflexions liées à l'innovation que dans la réalisation de concepts, de mise en œuvre de procédés de fabrication, de test auprès de panels de consommateurs et du financement de vos démarches innovantes. Retrouvez dans le tableau suivant les missions de ces organismes au service des entreprises.

		Accompagnement Technologique	Appui au développement	Appui Financier	Formation & Accompagnement R&D externalisé	Représentation & Défense
	 Vanessa REYNIER - Directrice 02.31.25.43.00 - v.reynier@actalia.eu www.actalia.eu	●			●	
	 Dominique DROGER - Responsable projet évaluation sensorielle 02.31.25.43.03 - d.droger@actalia.eu www.actalia.eu	●				
	 Adrien AGOULON - Directeur 02.32.39.49.66 - adrien.agoulon@agrohall.fr www.agrohall.fr	●				
	 Sébastien DUTACQ - Président 02.35.36.91.02 - contact@ahnoria-iaa.fr www.ahnoria-iaa.fr					●
	 Anne BRICE - secrétaire générale 02.31.83.11.22 - abrice.anea@gmail.com www.anea-normandie.com		●		●	●
	 Laure LECLERCQ - Chargée d'affaires Innovation 02.31.46.76.35 - laure.leclercq@bpifrance.fr www.bpifrance.fr			●		
	 Pierre RAMIREZ - Délégué Régional Normandie 02.31.54.40.18 - pierre.ramirez@businessfrance.fr www.businessfrance.fr			●		
	 Jean-Marie BERNARD - Président 02.31.53.25.00 - contact@cmar-bn.fr www.artisanat-basse-normandie.fr www.cma-basse-normandie.fr	●	●	●	●	●



Clothilde HEUDE - Responsable de projets
02.31.56.53.54 - clothilde.heude@unicaen.fr
www.unicaen.fr



Christine BARTHE - Déléguée générale
01.47.42.35.04 - Cbarthe@feef.org
www.feef.org



Céline COURLOUX - Déléguée régionale BN
08.20.210.211 - bassenormandie@inpi.fr
www.inpi.fr



Sébastien CONNAN - Délégué régional HN
08.20.210.211 - hautenormandie@inpi.fr
www.inpi.fr



Isabelle DAVID-BUCHET - Directrice
02.35.47.22.52 - infos@irqua-normandie.fr
www.irqua-normandie.fr - www.gourmandie.fr



Lionel MANCIOPPI - Conseiller Innovation & Territoires
02.31.53.34.40 - mancioppi@miriade-innovation.fr
www.miriade-innovation.fr



Jocelyn FONTAINE - Responsable Pôle Commercial
02.31.47.22.80
jocelyn.fontaine@normandie-chambagri.fr
www.chambre-agriculture-normandie.fr



Fabien LIEVAL - Directeur de l'incubateur régional et du pôle ingénierie de projet
02.32.10.23.03 - fabien.lieval@seinari.fr
www.seinari.fr



Paul ROSE - Chargé de mission agroalimentaire
02.33.31.48.07 - synagro@orne.chambagri.fr
www.orne-agri.com



Jean-Luc PERROT - Directeur
02.23.48.59.64 - valorial@pole-valorial.fr
www.pole-valorial.fr

Accompagnement Technologique	Appui au développement	Appui Financier	Formation & Accompagnement R&D externalisé	Représentation & Défense
			●	
	●			●
	●			
	●			
	●			
	●			
		●		
	●	●	●	●
	●			
	●			

Initiative réalisée en partenariat avec



Flashez
pour découvrir
les recettes
de nos chefs



Et le soutien financier de



**Chambre régionale
d'agriculture de Normandie**

6 rue des Roquemonts
CS45346 - 14053 CAEN Cedex 4

Tél : 02 31 47 22 47

Fax : 02 31 47 22 60

www.chambre-agriculture-normandie.fr