

## M.A.D.E. 2018

# Le rendez-vous de la conception de produits sur-mesure

\*M.A.D.E. = Marques Associées Distribution Event

*Après une première édition qui a tenu ses promesses en mars dernier, le M.A.D.E. poursuit sa transformation et prend date les 20 et 21 mars 2018, dans le hall 7.1 du Parc des Expos de la Porte de Versailles. Les 450 fabricants de produits à façon auront à cœur de séduire à nouveau les 4 140 visiteurs conquis par ce concept inédit (+9 % vs. 2016, 15 % d'internationaux).*

*Durant deux jours dédiés à l'innovation, aux tendances, à la co-crédation de produits sur-mesure, à l'inspiration, aux rencontres et aux découvertes, M.A.D.E. entend une fois encore fédérer tous les circuits de distribution : enseignes spécialisées, restauration, GMS, grossistes, industriels en recherche de sous-traitance ou de produits bruts, développeurs de marque...*

NEW !

### Healthy Food / Healthy Planet : le fil rouge de l'édition 2018

Alimentation, environnement, ... le sain, le bon, le durable ont la cote. La tendance est aux démarches et produits vertueux. À l'écoute des évolutions du marché, le M.A.D.E. place sa deuxième édition sous le signe du Healthy et décline son offre et ses animations autour de deux thématiques :

- Le Healthy Food dessine 3 tendances de consommation : Back to basics (retour aux sources), Less is more (moins c'est mieux), et More is more (plus c'est mieux). Dans ce contexte, le marché du snacking joue une carte importante car il est estimé à plus de 6,7 milliards d'€ dans les grandes surfaces... Les ventes devraient dépasser 7,5 milliards d'€ en 2020 (source : Xerfi Precepta).
- Le Healthy Planet entend redonner au consommateur du sens à son acte d'achat en donnant priorité au bien-être, à la santé, aux ingrédients qui entrent dans la composition de son produit...

En effet, les français dans leur ensemble, et les jeunes générations plus particulièrement (73 % des 31 -34 ans), se montrent sensibles aux démarches RSE des entreprises engagées dans le développement durable.

### Des produits sous toutes les coutures

M.A.D.E., c'est une offre complémentaire de plus de 50 000 produits finis, matières premières, ingrédients, packagings, services associés... regroupée en 3 secteurs :

- Frais : Produits laitiers et crèmerie / Produits carnés / Charcuteries / Salaisons / Produits de la mer / Produits Traiteur / 4e gamme (plat cuisinés...)
- Épicerie : Épicerie salée / Épicerie sucrée / Liquides
- Surgelés : Apéritifs / Entrées / Poissons / Crustacés / Viandes / Volailles / Pain / Pâtisserie / Glaces / Desserts

Elles répondent ainsi aux tendances phares et émergentes du marché : Bio, vegan, snacking, healthy, premium, M.A.D.E. in France, free from, ethnique...

Rendez-vous dédié à la créativité et la valorisation des savoir-faire, le M.A.D.E. permet aux professionnels de rencontrer plus de 450 « partenaires-fabricants » capables d'imaginer avec eux de nouveaux produits, de répondre à leurs cahiers des charges et d'adapter leurs outils de production.

L'édition 2018 sera placée sous le signe du Sain, avec deux grandes tendances à l'honneur : Healthy Food et Healthy Planet ; des corners tendances de consommation : Snack Corner et Food Tech Corner.

### Les temps forts M.A.D.E. 2018

Agitateur de savoir-faire, révélateur d'originalité, provocateur de business, plus qu'un salon, le M.A.D.E. propose à tous les acteurs de réfléchir, de co-créditer et d'innover ensemble et met à disposition de tous des espaces pour tester, goûter, comparer, s'inspirer, créer, associer les produits des exposants sur place.

#### • M.A.D.E. Your Visite :

Située à l'entrée du salon, l'**Allée des Découvertes** plonge le visiteur au cœur des savoir-faire des exposants. Immérgé dans un univers produit, il a accès à un concentré de savoir-faire, d'innovations et de produits phares des exposants.

Une occasion unique pour lui de repérer en un coup d'œil les exposants qu'il doit intégrer à son parcours de visite.

Au sein de l'**Espace Tendance**, situé dans la continuité de l'Allée des Découvertes, le M.A.D.E. et ses experts de la Nutrition (NutriMarketing) décryptent et répertorient les tendances du moment (Co-création, Design, Épicerie, Naturalité, Nutrition, Origine, Usage...). Des clés de lecture indispensables pour accompagner au mieux les visiteurs dans l'expérience M.A.D.E.

Pour aller plus loin dans l'innovation et le décryptage des tendances, le M.A.D.E. propose des **Innovation Tours** : visites guidées à travers une sélection des innovations les plus marquantes, accompagnées par NutriMarketing.

NEW !

- **M.A.D.E. Your Cuisine Lab :**

Espace dédié à la culinarité, M.A.D.E. Your Cuisine Lab propose des défis créatifs avec de grands chefs, des cooking démos ainsi que des interactions avec des solutions digitales, le tout théâtralisé par un animateur.

Avec son partenaire le Centre Culinaire Contemporain, le M.A.D.E. valorisent le savoir-faire des exposants mais proposent aussi un véritable lab avec des conseils et décryptage experts et la création d'un e-book compilant recettes, expertises, inspirations... à récupérer post salon !

- **M.A.D.E. Awards 2018 :**

Innovation, originalité, expertise, esprit créatif..., les 6 savoir-faire les plus innovants des fabricants se verront récompensés par les M.A.D.E. Awards :

- Innovation de recette / formulation / ingrédients
- Innovation dans la technologie / le process
- Innovation de packaging
- Innovation de rupture
- Innovation marketing/ positionnement / Story Telling
- Open innovation / Co-Création

Consécration ultime, le Prix de l'Excellence distinguera la meilleure innovation parmi les lauréats. Les lauréats seront primés sur le salon, lors de la remise des prix, le mardi 20 mars 2018 à partir de 18h.

- **M.A.D.E. Your Business**

Les Speed Meeting, rendez-vous d'affaires, ciblés et organisés en amont, ont pour vocation de mettre en relation les fabricants exposants et les visiteurs acheteurs ou prescripteurs. Ainsi, en rapprochant décideurs et spécialistes de la création de produits sur-mesure, dédiés aux marques et réseaux de distribution, le M.A.D.E. leur offre les meilleures conditions pour concrétiser leur business.

- **Le Plateau TV :**

Organisé autour du fil rouge de l'édition 2018 : Healthy Food/Healthy Planet, le M.A.D.E. propose un programme complet de conférences axé sur ces deux thèmes phares avec des éléments marchés, retours d'expériences, expertises...

NEW !

### SAVE-THE-DATE

**Entretiens & Controverses du M.A.D.E.**

**Thématiques : Healthy Food / Healthy Planet**

**avec des tables rondes, retours d'expérience, clés de lecture...**

Jeudi 25 janvier 2018 de 9h00 à 16h30

#### Chiffres clés :

- **450 fabricants** food et non food dont 35 % internationaux
- **3 secteurs** complémentaires : Frais / Épicerie / Surgelés
- **4 500 visiteurs** français et internationaux attendus

**WWW.MADEPARIS.COM**

**Contact Presse** : AB3C

Bourlaye CISSÉ

Tél. 01 53 30 74 00

bourlaye@ab3c.com

**Contact GL events Exhibitions** :

Laure MENDES

Tél : 05 53 36 78 78

laure.mendes@gl-events.com