

Les nominés aux trophées M.A.D.E.* Awards sont dévoilés !!!

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

28 mars et 29 mars 2017 - Paris Porte de Versailles, Pavillon 7.1

Détecteurs de tendances, les M.A.D.E. Awards récompensent les savoir-faire innovants des exposants en phase avec les attentes consommateurs et les exigences des différents réseaux de distribution dans 7 catégories : Co-création, Design, Épique, Naturalité, Nutrition, Origine, Usage. Pour cette première édition, le pré-jury a sélectionné le 13 février dernier, 24 innovations parmi les 130 innovations présentées.

Un jury de 13 experts se réunira avant l'événement afin de départager les 24 innovations et de sélectionner les 7 lauréats. Grande 1^{ère} le M.A.D.E. lance le « Best of M.A.D.E. » : le prix de l'Excellence qui gratifiera la plus belle innovation parmi les lauréates. Cette ultime récompense, sera décernée à l'issue de bancs d'essais réalisés sur le Salon.

Véritable valorisation de l'innovation et de la créativité des industriels, les M.A.D.E. Awards et le « Best of M.A.D.E. » seront remis aux grands gagnants le 28 mars à 18h lors de la cérémonie dédiée qui réunira exposants, visiteurs, partenaires, fédérations, journalistes...

Pour aller plus loin, le M.A.D.E. propose également sur le Salon, en partenariat avec NutriMarketing, un décryptage des ces 7 tendances et des Tours innovations pour appréhender et déceler de nouvelles clés de développement.

➤ CATEGORIE CO-CREATION :

« Collaborer pour innover »



SEGAFREDO - CAFE EN GRAINS GILBERT

Café GILBERT kilo grains, la gamme se décline en deux versions : Italien et Arabica.

Stand : H31 - Anne-Sophie Perjoc - +33 (0)2 35 58 18 64 - anne-sophie.perjoc@segafredo.fr



TRUFFIERES DE RABASSE - SAUCE AU FROMAGE A LA TRUFFE

Recettes de sauces au fromage (cheddar, brie et parmesan) à la truffe, sublimant facilement tous les plats, grâce à la subtile alliance du fromage et de la truffe.

Stand : K18 - Aurélie Narzul - +33 (0)4 90 02 36 16 - anarzul@rabasse.com



CREME DE LA CREAM COMPANY - MILK BUDDY

Aromatiser son lait avec un concentré sans sucre dans une petite bouteille de 48 ml contenant jusqu'à 30 portions. Parfums : vanille, chocolat, fraise et banane.

Stand : F12 - Paul Eyk - +31 641545971 - pe@cdlc.nl

➤ **CATEGORIE DESIGN :**

« Comment emballer le consommateur ? »



TRI D'AIX - BBQ MARSHMALLOW BAG

Marshmallows emballés dans un vrai sac de charbon de bois, à consommer directement sur un feu ou un BBQ.

Stand : D23 - Jan Matthijssen - +49 151 65246465 - jm@tri-d-aix.com



LEGENDES GOURMANDES - PREPARATION POUR RISOTTO SAUMON COURGETTE

Préparation pour risotto à base de riz arborio, de courgettes déshydratées et d'arôme saumon.

Stand : M20-N19 - Christelle Lotz - +33 (0)3 85 93 65 69 - christelle.lotz@legendes-gourmandes.com



BLOOMUP / CONCRETE - HUILE DE PARFUM SOLIDE, SANS ALCOOL - MON PETIT PARADIS

Une concrète de parfum, appelée aussi parfum solide en stick, pour allier soin et parfum. Une texture huile unique, non grasse, qui laisse un film mat sur la peau tout en la parfumant.

Stand : P11 - Marie-Laurence Begout - +33 (0)1 41 10 22 44 - marielaurence@bloomup.fr



ZANDBERGEN WORLD'S FINEST MEAT - THE FROZEN BUTCHER RIBEYE STEAK

Viandes de grande qualité et très tendre. Origine et race garanties. La forme et la couleur des boîtes sont révolutionnaires et différentes de tous les autres produits dans les rayons.

Stand : I11 - Char Zandbergen - +31 715815000 - charlotte@zandbergen.com

➤ **CATEGORIE EPICURE :**

« Le plaisir décomplexé »



LUCIEN GEORGELIN - FOIES GRAS SUR LIT DE FRUITS

Un foie gras de canard et son confit de fruits réunis dans un même bocal, en portion individuelle.

Stand : D14 - Nathalie Albinet - +33 (0)5 53 20 10 37 - nathalie.albinet@georgelin.fr



TERRA CERES - FONDANT NOIR INTENSE

Fondant bio au chocolat Fairtrade 74 %, garanti sans gluten, sans produits laitiers, sans lécithine.

Stand : I25 - Eric Blondeau - +33 (0)9 66 89 88 40 - eric.blondeau@terraceres.bio



CHOCOLATERIE MONBANA - CHAÏ LATTE

Authentique réinterprétation du célèbre thé chaï aux puissants parfums indiens, la préparation chaï latte est composée de poudre de lait couplée à du thé noir.

Stand : B29 - Sabrina Lecomte - +33 (0)2 49 20 20 02 - s.lecomte@monbana.fr

➤ **CATEGORIE NATURALITE :**

« 100 % naturel »



MEO FICHAUX - CAPSULE BIO COMPOST MEO-FICHAUX

Solution 100 % compostable pour les capsules de café compatibles Nespresso®.

Stand : B28 - Philippine Lerouge - +33 (0)6 72 83 78 72 - plerouge@meo.fr



OLIVES & CO MARIE-AMELIE - SOUPE DE POISSONS MSC

Première soupe de poissons labellisée MSC en France, cuisinée uniquement avec du poisson issu de la pêche durable.

Stand : H26 - Julie Piot - +33 (0)4 66 27 81 61 - jpiot@olivesco.com



VEDA LTD - VINAIGRE BIO D'ARONIA

Ce vinaigre fin est obtenu par la fermentation du jus de baies d'aronia biologique, pression à froid. Teneur élevée en antioxydants et tanins.

Stand : E10 – Ognyan Kirovski - +35 9887841418 - office@veda-pleven.com



BISCHOFZELL - INFUSION D'HERBES DES ALPES SUISES

Infusion d'herbes fabriquée à partir d'herbes fraîchement infusées dans de l'eau cristalline suisse. 100 % naturel. Sans aromes ajoutés, additifs, colorants ou conservateurs.

Stand : G3 – Sébastien Voiriot - + 33(0)6 09 48 16 08 - sebastien.voiriot@bina.ch

➤ **CATEGORIE NUTRITION :**

« La santé passe par l'assiette »



DALLA COSTA ALIMENTARE - FUSILLI AUX POIS CHICHES : SPECIALITE ALIMENTAIRE BIOLOGIQUE

Pâtes 100 % Bio et végétales élaborées avec des farines de légumineux, sans œufs, naturellement riches en protéines et fibres.

Stand : E33 - Federica Caron - +39 0423 484402 - expdept@dallacostalimentare.com



ALGAE WEST - MINI-COOKIES BIO À LA SPIRULINE

Mini-cookies BIO croustillants à la Spiruline et aux Superfruits, riches en vitamines B12 et E. Label AB.

Stand : F41 – Corinne Malarde - +33(0)6 38 76 21 90 - cmalarde@gmail.com



PAM - BOULGOUR ET QUINOA CUISINÉS AUX PETITS LEGUMES

Plat complet et équilibré alliant le croquant du quinoa et du boulgour au fondant des légumes du soleil aux saveurs douces, cuisinés à l'huile d'olive et aux épices du monde. Produit biologique, surgelé.

Stand : L7 – Nolwenn Collet - +33 (0)2 97 56 89 60 - nolwenn.collet@lapam.fr

➤ **CATEGORIE ORIGINE :**

« Revendiquer son savoir-faire et ses traditions »



SALAISONS DIJONNAISES - CHORIZO PUR BOEUF CHAROLAIS

Saucisson sec au bœuf charolais de Bourgogne. La viande est assaisonnée d'épices et embossée dans un boyau naturel de bœuf selon une recette tenue secrète. Goût chorizo, sans porc.

Stand : P40 - Jean-Baptiste Sidot - +33 (0)3 80 78 78 00 - commercial@asabatier.fr



GREENYARD FROZEN FRANCE - PUREE CUISINEE D'ARTICHAUT CAMUS DE BRETAGNE

Purée surgelée authentique élaborée à partir de larges fonds d'artichauts Camus de Bretagne. Cuisinée avec de la crème fraîche et des épices.

Stand : J8 – Géraldine Heyries - +33(0)2 97 44 95 52 - geraldine.heyries@greenyardfrozen.com



FROMAGERIE CHABERT - FLOCON DE SAVOIE BIO

Petit fromage de Savoie rond tout blanc au lait de vaches et au goût de noisette. Certifié bio.

Stand : J49 - Jean-Christophe Delattre - +33 (0)4 50 62 15 45 - jc.delattre@fromagerie-chabert.com



PER INTER - HALLOUMI

Fromage grillé chypriote traditionnel contenant du coagulant et pas de présure. Riche en protéines et en calcium.

Stand : K39 – Pascale Poracchia - +33 (0)6 16 54 35 99 - pporacchia@perinter.com

➤ **CATEGORIE USAGE :**

« La praticité, c'est l'intelligence du quotidien »



RONDE DES FRAICHEURS - PATIBOX

Patibox rend accessible au snacking les grandes pâtisseries classiques habituellement dégusté à l'assiette.

Stand : M16 – David Souplet - +33 (0)5 53 69 00 20 - dsouplet@rdfraicheurs.com



FROMAGERIE DE LIVAROT - PETIT CAMEMBERT AU FOUR

Recette créée pour apporter tout le plaisir du goût à la dégustation. Fabriqué à partir de lait de Normandie et spécialement affiné pour une fonte optimale.

Stand : J39 – Cécile Le Manchec - +33 (0)2 31 48 63 21 - clemanchec@graindorge.fr



LCC - GEL DOUCHE A RECONSTITUER

Gel douche présenté sous forme de poudre en sachet, à reconstituer avec de l'eau du robinet. Senteur sans allergènes, base coco/colza, pas de conservateur.

Stand : N8 - Héloïse Fontaine - + 33 (0)6 87 13 27 66

Prix de l'Excellence du M.A.D.E.

Les 7 produits lauréats aux M.A.D.E. Awards seront challengés pour l'élection du Prix de l'Excellence du M.A.D.E., le mardi 28 mars, de 9h à 15h, en direct sur le salon !

Le Centre Culinaire Contemporain réalisera, sur l'espace M.A.D.E. your Expérience, 3 bancs d'essais consécutifs de 9h à 15h afin de permettre aux membres du jury de noter les produits présentés. Récompense ultime de la compétition, ce prix saluera le produit le plus remarquable de l'événement.

Grande première, ce prix sera également visible des consommateurs sur l'emballage du produit commercialisé.

Le M.A.D.E en quelques chiffres clés

L'ambition du M.A.D.E. est de fédérer tous les services acheteurs, prescripteurs, utilisateurs et développeurs de produits en provenance des réseaux de distribution et nouveaux concepts stores (GMS, restauration, magasins spécialisés, épicerie fine, e-commerce, grossistes, exportateurs...) à la fois en France et à l'international.

- 500 fabricants food et non food dont 25 % d'internationaux
- 4 secteurs complémentaires : Frais / Épicerie / Surgelés / Non Alimentaire
- 35 % des exposants sont internationaux
- 5 000 visiteurs français et internationaux attendus
- 100 % de réseaux de distribution
- 15 % des visiteurs sont internationaux

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