

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

*M.A.D.E. = Marques Associées Distribution Event
20 et 21 mars 2018 - 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. Les critères de catégorisation ont été redéfinis afin d'aboutir à 6 nouvelles familles valorisant le savoir-faire R&D plutôt que les tendances marketing : innovation dans le process, innovation de packaging, innovation de recette / formulation / ingrédients, innovation de rupture, innovation marketing / positionnement / story telling, et open innovation / co-création. Pour cette seconde édition, le pré-jury a sélectionné le 1^{er} février dernier 25 innovations parmi les 142 innovations présentées. Un jury composé de professionnels du secteur ainsi que de journalistes de la presse spécialisée se réunira avant l'événement afin de départager les innovations nominées et sélectionner les 6 lauréats.

Prix de l'excellence : le Best of M.A.D.E. gratifiera la plus belle innovation parmi les lauréates.

Les M.A.D.E. Awards et le « Best of M.A.D.E. » seront remis aux grands gagnants le 20 mars à 18h lors de la cérémonie dédiée sur le plateau TV. Lors du cocktail qui suivra cette remise des prix, les chefs Jean-Marie Baudic et Pierre Lortie proposeront des démonstrations culinaires à 4 mains autour des produits lauréats et régaleront les papilles des invités sur l'espace M.A.D.E. Your Cuisine Lab.

➤ CATEGORIE INNOVATION DANS LA TECHNOLOGIE / LE PROCESS :



BISCUITS POULT - GAUFRE AUX OEUFS FRAIS FOURRAGE CHOCOLAT NOISETTES

Gaufres aux œufs frais avec un délicieux fourrage chocolat-noisettes délicatement réparti dans chacune des alvéoles de la gaufre.

Stand : E37 – Géraldine DECKER - +33 (0)6 48 99 35 90 - g.decker@groupe-poult.fr



LE BONTÀ - LEGUMES CUITS AU NATUREL PRETS A CONSOMMER

Gamme de 3 références de légumes cuits prêts à être consommés. Cuits au naturel sans eau. Tous nos légumes sont 100% italiens et 100% BIO. Haricots Blancs, Rouges et pois chiches.

Stand : H33 – Adriana VANNETTI - +33 (0)6 22 96 17 96 - adriana.vannetti@lebonta.it



SEGAFREDO ZANETTI FRANCE - CAPSULES SAN MARCO BIODEGRADABLES COMPOSTABLES

Gamme de cafés Bio de grande qualité, déclinée en 2 recettes : N°8, Intense et Rond ; et N°6 Fin et Aromatique conditionnées dans des capsules biodégradables et compostables.

Stand : M18-M19 – Christelle MAUROUARD - +33 (0)2 35 58 18 64 - christelle.malbrec@segafredo.fr



WE PUB – CORNER DIGITAL CONNECTE

Solution dédiée aux commerçants, permettant de communiquer par l'intermédiaire d'un écran avec les clients. En 3 clics il est possible de mettre à jour sa communication sur les afficheurs, site internet, réseaux sociaux.

Stand : X38 – Gedeon RUAS - +33 (0)6 14 56 70 91- gedeon.ruas@wepub.fr

➤ **CATEGORIE INNOVATION DE PACKAGING :**



LES MILLE SOURCES – MOELLEUX EN BOCAUX

Chaque bocal contient une portion individuelle. Les moelleux peuvent être consommés directement dans le pot ou démoulés et servis en assiette. Plusieurs recettes sont disponibles.

Stand : H17 – Pascal VALADEAU - +33 (0)6 12 49 60 89 - pvaladeau@conserverie-1000-sources.com



PEDON – ORGE MIX : MIX CEREALES ET LEGUMINEUSES

L'Orge mix est un mélange de céréales et légumineuses facile à préparer et prêt en seulement 10 minutes. Il est riche en fibres et source de protéines. Savoureux, l'Orge-mix peut s'utiliser dans tous les plats. Ce produit est 100% naturel, sans additif et sans OGM. Il convient parfaitement aux personnes jeunes et dynamiques.

Stand : C27 – Martinello GIORGIA - +39 (0)4 24 41 11 25 - giorgia.martinello@pedongroup.com

SERVO ARTPACK – FILM D'EMBALLAGE BIO-SOURCE ET COMPOSTABLE

Film duplex métallisé, barrière à la lumière, composé de matériaux issus de matières renouvelables et 100% compostables. Toutes les matières utilisées dans le process de fabrication sont compostables : cellulose, adhésifs, encres et vernis.

Stand : C18 – Philippe ROUILLE - +33 (0)7 77 98 00 56 - philippe.rouille@artpack.ch



STRATUS PACKAGING – MANCHON EFFET GRIP

Imprimé à l'extérieur du manchon, le vernis effet grip a la particularité de faire apparaître un léger relief. Ce relief apporte à lui seul une fonction antidérapante ou anti-glissante et une meilleure prise en main des produits.

Stand : P38 – Catherine GOUJON - +474253991 - c.goujon@gmail.com

➤ **CATEGORIE INNOVATION DE RECETTE / FORMULATION / INGREDIENTS :**



CHRISTIAN POTIER – GAMME SAUCES SANTE

Sauces en doses individuelles de 50 g (étui de 3): sources de fibres et enrichies en protéines, conçue pour sportifs et personnes âgées en prévention de pertes musculaires.

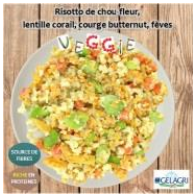
Stand : X20 – Philippe LATIL - +33 (0)6 11 35 95 33 - platil@christian-potier.com



ESCAL – 12 MOULES FARCIES A CROQUER

Les moules farcies font partie des grands classiques de la gastronomie française. L'originalité de ce produit est qu'elles sont présentées dans une coquille comestible croustillante.

Stand : S12-T13 – Alexia MULLER - +33 (0)3 88 60 05 56 - alexia.muller@escal.fr



GELAGRI – SEMOULE DE CHOU-FLEUR, LENTILLES CORAIL ET FEVES, FAÇON RISOTTO

Une recette gourmande et étonnante qui fera aimer les légumes même aux plus réticents. Avec des allégations permettant de garantir un bon équilibre nutritionnel, cette recette est source de fibres et riche en protéines, idéale pour un repas complet.

Stand : R5 – Blandine COQUIO - +33 (0)2 98 25 30 44 - blandine.coquio@gelagri.com



MERALLIANCE – PETITES BOUCHEES DE POISSONS FUMES POUR L'APERU

Petites bouchées de poissons fumés prêtes à consommer à l'apéritif. Façon ludique de consommer du poisson, forme pratique, à consommer avec des pics ou avec les doigts pour les plus gourmands. Gamme de trois recettes : saumon fumé au citron vert et aneth ; saumon fumé au piment d'Espelette ; cabillaud fumé au curry et noix de coco.

Stand : P19 – Isabelle SECHET - +33 (0)2 98 64 48 10- isabelle.sechet@thaiunion.com



RUF LEBENSMITTELWERK KG – GLAÇAGE BRILLANT

Glaçage ultra brillant disponible en 3 couleurs (vert, rose et bleu pétrole) offrant la possibilité de décorer en monocolore gâteaux, muffins, fonds de tarte et autres mais également mélanger et combiner sans fin pour obtenir des pâtisseries époustouflantes.

Stand : C39 – Florence BURKARDT - +49 5431 185 162 - fburkardt@ruf.eu

➤ **CATEGORIE INNOVATION DE RUPTURE :**



CITE GOURMANDE – HASSELBACK DE POMME DE TERRE - SURGELEE

Pomme de terre surgelée prétranchée en éventail. L'Hasselback promet une présentation belle et originale dans l'assiette. Sa découpe unique en produit surgelé permet de la proposer en accompagnement ou en plat unique (en y intercalant des tranches de bacon et de fromage par exemple).

Stand : V23 – Aurore ROUSSEL - +33 (0)5 53 48 48 12 - aroussel@citegourmande.fr



GREENYARD FROZEN FRANCE – PREPARATION POUR TARTE AUX FRUITS

Mélange riche en fruits surgelés (> à 70 %) grosse coupe comme à la maison, enrobés d'une préparation à base d'œufs, légèrement sucrés et parfumés à la cannelle. Il suffit de verser sur une pâte sablée et cuire au four. Temps de préparation très rapide.

Stand : N26-P27 – Géraldine HEYRIES - +33 (0)2 97 44 95 52 - geraldine.heyries@greenyardfrozen.com



POULEHOUSE – POULEHOUSE

Concept novateur et respectueux de toute forme de vie, Poulehouse propose le premier oeuf qui ne tue pas la poule avec un mode de production sans abattage.

Stand : X38 – Sébastien NEUSCH - +33 (0)6 76 15 08 00 - sebastien@poulehouse.fr



TAGMYFOOD – MON PRODUIT ME DIT TOUT

Dispositif digital innovant qui propose aux consommateurs de connaître l'origine de leurs aliments et permet aux acteurs de la filière agroalimentaire de valoriser leurs produits et savoir-faire. TagMyFood encourage les comportements responsables et place l'aliment au cœur de la démarche des consommateurs et des producteurs, commerçants, restaurants et grande distribution qui font le choix de la qualité.

Stand : X38 – Christian DUMONT - +33 (0)6 70 91 56 10 - christian.dumont@tagmyfood.com

➤ **CATÉGORIE INNOVATION MARKETING / POSITIONNEMENT / STORY TELLING :**



ALPINA SAVOIE – LES PÂTES FILIERE FRANÇAISE

Une gamme de pâtes de haute qualité aux engagements forts : 100 % française, raisonnée, équitable et authentique. : Nous cultivons nos blés selon un mode d'agriculture responsable pour notre santé et celle de nos terres. Nos blés sont sans résidus de pesticides. Nous travaillons avec plus de 60 agriculteurs français. Nous nous engageons avec eux sur un contrat de 3 ans et un prix stable et indépendant des fluctuations du cours mondial du blé.

Stand : F17 – Emma SAUTOU - +33 (0)7 60 73 47 97 - esautou@alpina-savoie.com



DALLA COSTA ALIMENTARE – TRAVEL AUX LENTILLES ROUGES

La production avec seulement de la farine de légumineuses permet d'obtenir un premier plat savoureux original pour ceux qui cherchent une source de fibres et protéines d'origine végétale dans l'alimentation. Les légumineuses se caractérisent en effet pour être naturellement riche en protéines et en fibres.

Stand : E31 – Federica CARON - +39 0423484402 - expdept@dallacostalimentare.com

MERE LALIE – PLANCHE A DECOUPER 3X140 G LE PARFAIT

3 recettes dans des petits pots le parfait 140 g sur une planche à découper avec un tartineur. Avec une fabrication d'une fiabilité constante et des produits qui ont su se renouveler et s'adapter aux nouvelles envies et aux besoins des consommateurs, Le Parfait a traversé tout le 20ème siècle. Format à partager : Apéro, entrée, pique-nique...

Stand : P14-R15 – Eric DUBERN - +33 (0)6 37 38 28 28 - eric.dubern@merelalie.fr

DIVERSI FOODS – FLEUR DE CAMEMBERT

Plat complet, pain et Camembert compris, à mettre quelques minutes au four, et c'est prêt ! Les garnitures aromatiques surprendront agréablement par les délicieuses odeurs qu'elles dégagent pendant la cuisson. Elle constitue donc l'apéritif idéal : rapide, simple, original et sans aucune préparation.

Stand : R6-S7 – Podevyn MATTIAS - +32 (0)53 72 98 02 - mattias.podevyn@diversifoods.com

➤ **CATEGORIE OPEN INNOVATION / CO-CREATION :**



LACREM S.A. / FARGGI MENORQUINA – COCKTAILS GLACES NICE

Gamme composée de 4 recettes (Mojito, Margarita, Piña Colada et Daiquiri Fraise) spécialement développées pour s'adapter aux contraintes de fabrication des glaces. L'emballage est léger et facile à utiliser. En carton, il est parfaitement adapté aux mesures de sécurité de plus en plus imposées dans les festivals et les concerts.

Stand : T15 – Emmanuel ROUILLER - +33 (0)6 71 18 03 43 - erouiller@farggimenorquina.com



LSDH – GAMME BOISSONS VEGETALES CONVENTIONNELLES

Large gamme de boissons végétales conventionnelles implantée au rayon crémier. Elle s'adresse à l'ensemble des consommateurs désireux de diversifier leur alimentation ou en recherche d'alternatives au lait. Riche de ses 8 références (soja, soja calcium, soja vanille, soja chocolat, amande, avoine, riz et noisette), la gamme permet ainsi de varier les plaisirs tant sur le goût que sur la texture.

Stand : J32-K33 – Corinne PERRIN - +33 (0)2 38 46 33 60 - c-perrin@lsdh.fr



REFRESCO – BOISSONS AU THE PLATE D'ORIGINES (CEYLAN, ENGLISH BREAKFAST ET EARL GREY)

Les boissons au thé d'origines mettent en avant la typicité du thé des boissons. 3 références permettent de varier selon les envies des consommateurs : un thé Earl grey saveur bergamote, un thé Ceylan chaï, un English breakfast au citron. Le thé froid ne se décline plus simplement en parfums mais en variétés des thés !

Stand : H10-J11 – Céline GUERIN - +33 (0)6 18 60 69 31 - celine.guerin@refresco.com

YOURBARFACTORY – CO-CREATION DE COLLATION SUR MESURE SANS GLUTEN ET SANS ALLERGENES

Barres nutritives sur-mesure pour les marques privées et le co-packing. Expert en produit sans allergènes, YOURBARFACTORY propose une large gamme de barres : protéinée, énergisante, à base de céréales et de fruits...

Stand : K42 – Mélanie CARRE - +1 514 364 0258 - melanie@yourbarfactory.com



Chiffres clés :

- **450 fabricants** food et non food dont 35 % internationaux
- **Une offre complémentaire** : épicerie et liquides ; surgelés et frais ; packaging, design et services associés
- **4 500 visiteurs** français et internationaux attendus

Contact Presse : AB3C
Bourlaye CISSÉ
Tél. 01 53 30 74 32
bourlaye@ab3c.com

Contact GL events Exhibitions :
Julie VOYER – Laure MENDES
Tél : 05 53 36 78 78
julie.voyer@gl-events.com – laure.mendes@gl-events.com