

## L'édition 2019 conforte l'approche collaborative qui fait toute l'originalité et la force d'un salon unique en son genre

*Dans un environnement événementiel fortement concurrentiel en alimentaire (Sial, Sirha), M.A.D.E. a su tirer son épingle du jeu, les 19 et 20 mars derniers en attirant près de 4 000 visiteurs, dont 80 % de décideurs ! Le salon a réussi à capter l'essentiel des circuits de distribution dont la présence est stable pour la restauration commerciale et la GMS, ou en forte croissance, comme le e-commerce (+21 %) ou les réseaux spécialisés tels que les magasins bio (+54 %).*

*Les 45 pays d'origine des visiteurs symbolisent l'ouverture du salon à l'international, réunissant ainsi des professionnels d'Europe, d'Asie, d'Afrique et d'Amérique.*

*Placé cette année sous le signe du « Phygital Food & Life : où je veux, quand je veux, comme je veux ! », M.A.D.E., avec ses 400 exposants, a pleinement rempli son rôle de défricheur de nos futurs alimentaires.*

Événement à taille humaine, M.A.D.E. est un lieu unique et central à Paris qui encourage la mise en place d'alliances inédites et innovantes. Sa convivialité favorise les rencontres de nouveaux partenaires, l'initiation de futurs produits, voire la concrétisation de projets en épicerie, frais, surgelé, design, packaging, FoodTech, services associés...

### *Parole d'expert M.A.D.E.*

*« En 3 ans, M.A.D.E. est devenu une référence pour l'innovation, la capacité à sentir le sens de l'époque et satisfaire les choix alimentaires contemporains. Sa thématique « Phygital » illustre sa capacité à observer en dehors des sentiers battus et à accompagner les nouvelles expériences de consommation. M.A.D.E. s'impose comme le rendez-vous des regards croisés et de la co-création pour réussir la transition alimentaire. » Freddy Thiburce*

### **De l'inédit, de l'original, du jamais-vu pour s'inspirer**

M.A.D.E. peut également compter sur la force de l'offre de ses exposants, plus de 50 000 produits finis, ingrédients, packagings et services. Une offre Premium diversifiée et innovante : cette année, 1 exposant sur 3 a soumis une nouveauté aux M.A.D.E. Awards.

Plus que jamais, la nouveauté et l'innovation sont les raisons premières qui motivent les visiteurs à faire le déplacement jusqu'au salon... et à y revenir. Trois fois plus nombreuses en 2019, 38 **start-ups** étaient réparties sur le salon selon trois îlots thématiques : nouveaux aliments, solutions digitales innovantes, nouveaux process...

M.A.D.E. proposait, via l'**Allée des Découvertes**, de faire une entrée en fanfare au cœur des tendances ! Innovation, tendance, best of..., les produits phares de chacun des exposants s'offraient à l'œil avisé du visiteur, dans une mise en scène sectorielle : snacking, bio, vegan...

*Parole d'expert M.A.D.E.*

« Dès l'entrée, dans l'Allée des découvertes on voit, on touche... Dans les allées, sur les stands, on partage, on goutte, on compare... Plus loin, les idées fusent dans l'espace conférence, les tendances sont décryptées, analysées... Les innovations sont célébrées sur la cuisine du M.A.D.E. Le M.A.D.E. est comme un village en pleine vie le jour de son marché : la convivialité et le business tout simplement. » Fabrice Peltier.

De l'innovation, toujours, avec une édition 2019 des **M.A.D.E. Awards** particulièrement riche, en témoigne le palmarès :

- Catégorie innovation dans la Technologie / le Process : La San Marco V6, par SEGAFREDO ZANETTI
- Catégorie Innovation de Packaging : Tetra Top, par TETRA PAK
- Catégorie Innovation de Recette / Formulation / Ingrédients : Brioche aux graines et farines complètes, par BRIOCHES FONTENEAU
- Catégorie Innovation Marketing / Positionnement / Story Telling : Miel de fleurs de France 250 g c'est qui le patron, par CULTURE MIEL
- Catégorie Innovation Open Innovation / Co-création : Le configurateur de desserts Fabié, par PÂTISSERIE FABIÉ



\*\*\* **Best of M.A.D.E.** : Carrés Futés, par CARRÉS FUTÉS \*\*\*

>> Lauréat dans la Catégorie Innovation de Rupture

En une heure et demie, les **Innovation Tours M.A.D.E.** des experts NutriMarketing défrichaient et décryptaient une sélection d'innovations dénichées chez les exposants et répondant plus particulièrement aux deux mutations majeures du moment : nouvelles mobilités et nouvelles consommations. Nouveauté cette année, Fabrice Peltier, designer et expert en packaging, proposait une exploration inédite de packagings innovants et inspirants.

*Parole d'expert M.A.D.E.*

« M.A.D.E. aide le visiteur à lire l'offre de ses 400 exposants grâce à des parcours thématiques. Le salon est marqué par des échanges entre exposants et visiteurs sur les stands, y compris à l'heure du déjeuner. » Olivier Bitoun.

Enfin, l'étude **MÉDIAMÉTRIE** réalisée exclusivement pour M.A.D.E. décortiquait le cyber-consommateur de demain et en dégagait 3 profils types, présentés sur des panneaux d'affichage digitaux. Retrouver l'intégralité de l'étude MEDIAMETRIE pour M.A.D.E. :

<https://www.madeparis.com/uploads/mag/archive/file/5e5458fa.pdf>

## **Le Phygital, fil rouge de l'édition 2019**

Dans la **Phygital Room**, les responsables Production, Retail et Foodservice ont pu découvrir de jeunes pousses leur proposant des solutions déjà déployées ou tout juste émergentes, chacune mise en scène et replacée dans son contexte. Cette mise en situation avait pour objectif d'amener les visiteurs à s'interroger et entrevoir concrètement comment ils pouvaient tirer parti de ces nouveaux outils. C'était aussi un moyen plus rassurant d'amorcer les échanges.

*Parole d'expert M.A.D.E.*

« Des start-up nombreuses et dynamiques et une Phygital Room très attractive... Résolument tourné vers l'innovation, M.A.D.E. est un salon professionnel à taille humaine qui favorise les échanges. Les conférences ont attiré un public nombreux et averti. Bref, une réussite quoi ! » Sophie Nutrimarketing.

De quoi demain sera-t-il fait ? Comment le digital va-t-il bouleverser le secteur alimentaire du champ à l'assiette, de la graine à l'estomac ? Quel impact aura-t-il sur notre alimentation, sur l'accès à la nourriture, sur les comportements de consommation ? Comment va-t-il participer au développement durable ?... Après que les experts se soient succédé sur le **plateau TV M.A.D.E.**, les auditeurs avaient la possibilité de poursuivre les échanges à l'écart.

Visionnez les vidéos des différentes interventions du Plateau TV :

<https://www.madeparis.com/planning-conferences>

*Parole d'expert M.A.D.E.*

« *Le positionnement premium de M.A.D.E. se matérialise notamment par un environnement et des animations particulièrement soignés et renouvelés. Sur deux jours, les conférences ont réuni des intervenants variés (société d'études, experts, entreprises installées, start-up) et pointus pour intéresser un public nombreux et impliqué.* » Olivier Bitoun.

Cette année, la **Cuisine M.A.D.E.** se prêtait au jeu de l'expérimentation culinaire et innovative en collaboration avec 7 startups : Carré Léon, PouleHouse, La Marmite de Lanig, Ail Shake, Marchands de Perles, Liv Happy Food et Pleurette.

Sylvain Guillemot, chef étoilé de l'Auberge du Pont d'Acigné (35) et Didier Lemperiere, chef formateur de cuisine et pâtisserie au CCI de Rennes (35) travaillaient les produits de 6 lauréats des M.A.D.E. Awards dans des recettes inédites, qu'ils proposaient ensuite à la dégustation.

À leurs côtés, Alexandra Beauvais, cheffe bien-être, spécialisée en healthy food, proposait des préparations culinaires 100 % naturel et 0 % gluten.

*Parole d'expert M.A.D.E.*

« *La Cuisine du M.A.D.E. a trouvé sa recette et mitonne des solutions à 4 mains entre Chefs et start-up de la FoodTech.* » Freddy Thiburce, expert M.A.D.E.

## **Des outils pour faciliter les rapprochements et la co-création**

Rapprocher l'offre et la demande, fournisseurs et porteurs de projets, en leur fournissant les conditions de travail optimales et favorables pour générer de nouveaux contacts et poser les bases d'une future collaboration. Véritable accélérateur de business, le service gratuit des **Speed Meetings** a été à l'origine de 416 rendez-vous planifiés et ciblés en 2019.

**Rendez-vous l'année prochaine pour M.A.D.E. 2020,  
les 17 et 18 mars 2020, hall 7.1, Paris Expo, Porte de Versailles**

**[www.madeparis.com](http://www.madeparis.com)**

**Contact Presse : AB3C**

Bourlaye CISSÉ

Tél. 01 53 30 74 00

[bourlaye@ab3c.com](mailto:bourlaye@ab3c.com)

**Contact GL events Exhibitions :**

David LUCHE

Tél. 05 53 36 78 78

[david.luche@gl-events.com](mailto:david.luche@gl-events.com)