

## Catégorie packaging / design

**Famille Michaud**  
APICULTEURS DEPUIS 1920

Stand : J6-K3

### FAMILLE MICHAUD APICULTEURS

Téléphone société : +33 (0)5 59 21 91 00  
Contact pour l'opération : Marie MOUNAUT  
Email : [contact@famillemichaud.com](mailto:contact@famillemichaud.com)  
Site web : [www.famillemichaud.com](http://www.famillemichaud.com)

### FLACON 100% RPET

Date présentation en France : 01/06/2019

Il s'agit d'un produit

Flacon PET fabriqué à partir de 100% de matière recyclée avec un bouchon et une valve non perturbateurs du recyclage. Une solution qui présente les mêmes propriétés de service et de propreté à l'usage et qui encourage les consommateurs à recycler et diminuer l'utilisation du plastique



## Catégorie Recette / formulation



Stand : K8-L9

### LUCIEN GEORGELIN (suite)

Téléphone société : +33 (0)5 53 20 15 20  
Contact pour l'opération : Julie BERTONI  
Téléphone : +33 (0)5 53 20 15 20  
Email : [georgelinsa@georgelin.fr](mailto:georgelinsa@georgelin.fr)  
Site web : [www.lucien-georgelin.fr](http://www.lucien-georgelin.fr)

**LES SAUCES TOMATE À LA TOMATE DE  
MARMANDE SANS SUCRES AJOUTÉS**

**LUCIEN GEORGELIN**

**LUCIEN GEORGELIN MARMANDE AREA**

**TOMATO SAUCES WITHOUT ADDED SUGAR**

**Date présentation à l'international : 01/07/2019**

**Date présentation en France : 01/07/2019**

**Il s'agit d'une gamme**

La gamme de sauce tomate, aux tomates de la région de Marmande, sans sucres ajoutés Lucien Georgelin, c'est à la fois 4 recettes saines et naturelles mais également une gamme de produit engagée.

Des tomates mûries en pleins champs et cultivées dans le pays marmandais par des producteurs locaux, cuisinées avec quelques épices et nul ajout de sucre : le fruit à l'état pur !

4 recettes gourmandes et savoureuses cuites au chaudron de cuivre, comme autrefois, pour préserver les saveurs naturelles des fruits et apporter un goût typique grâce à ce mode de cuisson authentique.

Tomate nature, Tomate oignon et ail, Tomate et piment d'Espelette et Tomate basilic pour varier les plaisirs à travers différentes recettes sans sucre. Comme l'ensemble de nos produits, ces recettes sont cuisinées dans le Lot-et-Garonne, sans colorants, sans conservateurs, sans additifs et sans ajout d'arôme.

Par ailleurs, l'utilisation de tomates de Marmande c'est avant tout le soutien d'une filière aujourd'hui en grande difficulté et la mise en avant de 50 producteurs régionaux. Il faut savoir qu'aujourd'hui seulement 15 % de la consommation nationale de conserves de tomate est acquise par la production française. Un triste constat qui donne à chacun l'envie d'agir. Notre gamme en donne maintenant la possibilité !



**Catégorie STORY TELLING / Stratégie des marques**



Stand : T11

## LES AFFRANCHIS

Téléphone société : +33 (0)9 82 57 57 92  
Contact pour l'opération : Karen BIRSTEIN  
Email : lesaffranchis@lesaffranchis.paris  
Site web : www.lesaffranchis.paris

## COOKIE VEGAN SANS GLUTEN BIO CHOCOLAT NOIR ET ORANGES CONFITES

Date présentation en France : 01/04/2020

Il s'agit d'un produit

Notre cookie sans gluten bio et vegan s'inscrit dans une démarche globale du sourcing au packaging d'éco conception et de responsabilité environnementale. Jusque là nous fabriquons des cookies sans gluten gourmands. Nous allons désormais plus loin en:

- passant en bio avec un sourcing très précis: priorité au bio français. Quand ça n'existe pas, sourcing bio UE et quand les produits sont encore indisponibles (ex: cacao ou noix de coco), nous sourçons des produits issus du commerce équitable
- en améliorant encore plus les recettes: fin de l'utilisation du sucre blanc raffiné, suppression des lécithines. Evidemment toujours sans utilisation d'additif artificiel ou conservateur
- en modifiant notre packaging pour réduire la quantité de carton. celui ci venant désormais de forêts FSC. et en utilisant un film totalement recyclable ce qui n'est pas le cas actuellement.



## Catégorie Nouveaux usages / rupture



rupture

### Charte de développement durable de L'Huître.0

Le Chef Johan Leclerre vous propose une innovation, l'huître décoquillée dans une logique de respect de l'écologie et œuvre à l'amélioration de son impact sur l'environnement.

### Pourquoi L'Huître.0 ?

C'est à l'occasion du concours organisé par le groupement Qualités des Huîtres Marennes Oléron, que Johan

Leclerre lance le thème « L’huître sort de sa coquille » et l’histoire commence...

#### **Garantir un approvisionnement local et de qualité :**

Il s’agit d’une entreprise locale, qui produit en quantité limitée dans le respect du produit et de l’environnement. Le prix juste répond à un savoir-faire de qualité afin de proposer l’huître en favorisant le rendement. Aucun processus chimique n’est imposé à l’huître car elles sont ouvertes à la main et de façon artisanale.

#### **Lutter contre le gaspillage alimentaire :**

Les huîtres sont triées selon leur calibre et leur aspect. De ce fait, selon la catégorie choisie, nous garantissons une huître qui répond à vos exigences. La DLC de 9 jours de notre produit vous permet de gérer votre utilisation en évitant le gaspillage.

#### **Proposer une réflexion sur les éco-gestes :**

En cuisine, nous vous proposons de vous familiariser avec des éco-gestes simples qui vous permettront d’améliorer la gestion des déchets, le stockage ainsi que la formation de la main d’œuvre.

Notre ambition est de proposer des démonstrations au sein des écoles pour ainsi former et sensibiliser les futurs restaurateurs à des gestes qui permettent de préserver l’environnement.

#### **L’échange avec les territoires et les acteurs locaux de l’économie :**

Nous avons la chance de pouvoir travailler avec Laurent Chiron, ostréiculteur et président du groupement qualité Marennes-Oléron. Depuis 4 générations, la famille Chiron élève l’huître Spéciale Fine de Clair IGP. La passion de nos métiers nous rassemble autour d’un produit d’une grande qualité.

Notre siège se situe au Port Atlantique de La Rochelle et nous avons la chance de disposer d’une charte de développement durable de la place portuaire de La Rochelle. Notre inscription à la charte est en cours.

#### **Mode d’organisation et logistique :**

Grâce à un conditionnement qui optimise le rendement de l’huître, le poids et la dimension sont réduits au tiers par rapport à une bourriche traditionnelle. Cela permet lors du transport une réduction d’émission de gaz à effet de serre car plus d’unités sont transportables au m<sup>2</sup>.

#### **Favoriser l’économie circulaire :**

Après l’ouverture des huîtres dans notre atelier, les coquilles sont transférées chez notre partenaire Ovive SA qui les collecte et les revalorise en leur permettant une seconde vie.

Les barquettes en plastiques que nous utilisons sont mono-matériau, ce qui leur permet d’être entièrement recyclables. Toujours dans une logique d’amélioration de notre impact environnemental, nous sommes en transition afin d’utiliser un emballage issu de matière végétale.

**Nos valeurs de lutte contre le réchauffement climatique, le bien-être des populations et l’économie raisonnée font sens au sein de cette innovation au service des Chefs, des restaurateurs et des métiers de bouche**

#### **Catégorie Process / nouvelles technologie**



## NBREAD

Contact pour l'opération : Olivier PAURD

Email : [contact@nbread-process.com](mailto:contact@nbread-process.com)

Site web : [www.nbread-process.com](http://www.nbread-process.com)

**Stand : V15**

### **NOUVEAU PROCEDE BREVETE DE FABRICATION DE GENOISES ALIMENTAIRES A BASSE TEMPÉRATURE**

**: NEW PATENTED TECHNOLOGY OF LOW  
TEMPERATURE SOLID FOAM ALIMENTARY  
PRODUCTION**

**Date présentation à l'international : 02/01/2020**

**Date présentation en France : 02/01/2020**

**Il s'agit d'un produit**

La révolution dans la production des produits snack, c'est maintenant !

Imaginez un procédé de fabrication continu capable de transformer les fruits, légumes, viandes, poissons, tous plats cuisinés ou tous les coproduits alimentaires en une génoise, un bun, un blinis, un cracker, une chips...

Qui sommes nous ?

L'équipe française NBread-Process comprend des ingénieurs, designers, chercheurs. Nous avons employé/passé/(développé notre offre et procédé pendant 4 ans) 4 ans à développer notre procédé et notre offre.

Comment cela fonctionne t'il ?

Suite à un broyage adapté et un mélange, la recette est mise sous pression, foisonnée puis figée dans un four micro-onde continu.

Le process est spécifiquement conçu pour s'intégrer en parallèle des chaînes de production, ce plus spécifiquement pour valoriser les coproduits.

Quelles sont les propriétés des produits NBread ?

- Matières premières naturelles dont les nutriments sont préservés,
- Une base finale adaptable dont la texture peut aller de la mousse lisse au croquant,
- Produits alvéolé sans gluten,
- Snack protéinés de haut niveau pour la nutrition sportive,
- Produits adaptés aux personnes âgées,
- Des qualités organoleptiques étonnantes assurant une approche rassurante de type pain,



- Un potentiel illimité et un large éventail de saveurs (sucré, salé, épicé...)

Et quoi d'autre ?

Nous pouvons également créer des solutions galéniques alternatives et de nouveaux plastiques naturels.

Suivez-nous et vous saurez !

## **Catégorie co-crédation / co-branding**



**Stand : E8**

## ETIC'S

Téléphone société : +33 631420283

Contact pour l'opération : Davina Cité

Téléphone : +33631420283

Email : [davina.cite@etis-rp.fr](mailto:davina.cite@etis-rp.fr)

Site web : <http://www.etics.fr>

**WWW.ETICS.FR**

**WWW.ETICS.FR**

**Date présentation à l'international : 01/12/2019**

**Date présentation en France : 01/12/2019**

**Il s'agit d'un produit**

ETIC'S est un site BtoB aidant les petits producteurs à commercialiser et distribuer leurs produits par l'Expédition groupée.

C'est une marketPlace centralisant des produits originaux dédiés aux épiceries fines et aux professionnels à la recherche d'inédit. Elle permet aux acheteurs d'être en relation direct avec les producteurs afin de mieux comprendre leur concept food.

ETIC'S donne surtout l'avantage aux professionnels de commander plusieurs produits originaux à partir de la même plateforme afin d'éliminer les problématiques de minimum de commande par de l'expédition groupée.

ETIC'S est le 1er site regroupant que des produits de fabrication artisanale 100% originaux.

Chaque produit référencé fait l'objet d'une étude de commercialisation avec le producteur afin de garantir le respect de ses besoins et ses contraintes de commercialisation (ex: zone d'exclusivité à respecter).

Ce site se positionne comme l'outil de vente btob pour petits producteurs simplifiant le circuit de distribution.

