

5 produits agroalimentaires innovants récompensés par les Trophées de la Découverte

Madeeli, l'AREA LR-MP et Coop de France Midi-Pyrénées
annoncent les lauréats lors du salon Sud-Ouest Découverte

Madeeli, agence du développement économique, de l'export et de l'innovation en Languedoc Roussillon Midi Pyrénées, est pour la seconde fois partenaire du concours des Trophées de la Découverte. Organisé dans le cadre du salon Sud-Ouest Découverte (8 et 9 juin 2016 à Toulouse), ce concours a récompensé les meilleurs produits présentés par les exposants de ces 7^{èmes} rencontres de l'agroalimentaire du Sud-Ouest. Le jury, composé principalement de professionnels de l'agroalimentaire, a sélectionné cinq lauréats parmi 66 candidatures d'excellent niveau.

Trophée « Produit »

Cad'Export (47), Gamme de crèmes de fromage « Comptoir d'Hortense »

Produit qui affirme sa différence par son caractère innovant

Installée à Le Passage dans le Lot et Garonne, Cad'Export a mis au point une gamme de crèmes de fromage, élaborées en coopération avec le chef étoilé Fabrice Biasiolo. Tapas, salades, burgers, viandes, poissons ... Au parmesan, Fourme d'Ambert, Camembert ou chèvre, ces crèmes d'un nouveau genre sont réalisées à partir de fromages AOP et peuvent être utilisées chaudes comme froides pour accompagner un grand nombre de mets. Conditionnées en Doy Pack (125-250g pour la GMS, 1kg pour la restauration hors domicile), les crèmes de



Cad'Export sont artisanales et fabriquées sans ajout de conservateurs ni colorants. Leur délai de consommation d'environ un an offre au consommateur une utilisation souple et sans perte.

- Catherine Deltreil, Responsable Export : cdeltreil@cadexport.fr

Trophée « Packaging »

Collectif Padouen – Le Noir de Bigorre (65), Pétales de jambon de porc noir de Bigorre

Solution originale de packaging primaire ou secondaire



Padouen est un collectif d'éleveurs et d'artisans basé à Tarbes dans les Hautes-Pyrénées. En voie de disparition au début des années 1980, le Porc Noir de Bigorre connaît aujourd'hui grâce au collectif du Padouen une notoriété croissante. Le produit est désormais reconnu parmi les plus grands jambons européens. Le packaging et conditionnement en pétales permet une nouvelle forme de consommation du jambon : apéritive, nomade, à partager ... C'est une première pour les jambons d'exception français, jusqu'ici conditionnés en grandes tranches ou en morceau. Avec la mise en avant de l'élément caractéristique qui donne ce goût si particulier au Noir de Bigorre, la découpe de la feuille de chêne permet un accès visuel au produit et développe l'imaginaire gourmand du consommateur. Le territoire des Pyrénées et la nouvelle AOC du Jambon de Porc Noir de Bigorre sont mis en avant.

- Stéphane Tibolla, Directeur marketing et commercial stibolla@porcnoir.fr

Trophée « Amont & Merveille »

Fabrique du Sud (11), Gamme de glaces et sorbets « La Belle Aude »

Récompense de la belle histoire d'une entreprise ou d'un produit, qui suscite l'émotion et l'attachement du consommateur



La Fabrique du Sud est une Scop créée à Carcassonne (Aude) en 2014 par un groupe de salariés déterminés de retourner la fermeture programmée d'une usine de glaces à une histoire de succès et de solidarité. Aujourd'hui, la Fabrique du Sud produit de la crème glacée artisanale et des sorbets plein fruit sous la marque haut de gamme « La Belle Aude ». Les produits sont fabriqués à partir de lait entier et de crème fraîche, sans colorants ni aromes ajoutés, et sans gluten et huile de palme. Ils racontent au consommateur une histoire joyeuse et engagée de « Lutte de glaces » et valorisent la région, l'économie locale et l'environnement. Les produits

La Belle Aude sont distribués dans les grands surfaces.

- Christophe Barbier, Directeur développement : c.barbier@lafabriquedusud.fr

Trophée « Export »

La Compagnie des Pyrénées (09), Gamme de Ketch'up 100 % naturelle

Pour la 1^{ère} fois, un Trophée Export a été attribué. Adaptation d'un produit à un marché européen, réponse à une tendance pays.



La Compagnie des Pyrénées est une PME installée à Lorp Sentaraille, en Ariège. Les ketch'up de la Compagnie des Pyrénées innove autant par leurs parfums inhabituels et délicieux (betterave, carotte, piment d'Espelette...) que par leur composition 100 % naturelle sans conservateurs, colorants, additifs ou gluten. Installée à Lorp Sentaraille dans l'Ariège depuis 1984, la PME propose ce produit en plusieurs conditionnements allant de dosettes de 15 grammes jusqu'aux poches aluminium de 5 kg. L'entreprise offre à ses clients également la possibilité de proposer ses ketch'up en marque propre.

- Piet Verbeeck, Directeur général : p.verbeeck@copyr.fr

Trophée « Parrainage »

Porc Noir de Bigorre (65), parrainage de Noire d'Astarac Bigorre

Cette catégorie récompense la démarche de parrainage d'un producteur, TPE, fabricant, originaire du Sud-Ouest, par un des exposants des 7^{èmes} rencontres des produits agroalimentaires du Sud-Ouest de la France



Padouen est un collectif d'éleveurs et d'artisans basé à Tarbes dans les Hautes-Pyrénées. Les éleveurs et artisans du collectif sont les garants du patrimoine du Porc noir de Bigorre qui fait partie de la culture paysanne du Piémont Pyrénéen et qui était au début des années 1980 en voie de disparition. Le collectif Padouen a parrainé sur son stand Sud-Ouest Découverte La Noire d'Astarac Bigorre, une association d'éleveurs de poules d'une race du terroir gascon. L'association compte une cinquantaine d'adhérents et 22 éleveurs. Une SICA a été créée fin 2015 pour la commercialisation et la diffusion de ce produit d'exception. Elle travaille également à l'obtention d'un signe officiel de qualité.

- Association « La poule gasconne », tél. : 05.62.66.98.25
- Stéphane Tibolla, Directeur marketing et commercial du Collectif Padouen : stibolla@porcnoir.fr

Le salon Sud-Ouest Découverte

Plus de 100 exposants et environ 400 acheteurs : Sud-Ouest Découverte est un double événement qui met en relation les entreprises exposantes avec des acheteurs. Le salon professionnel des produits agroalimentaires du Sud-Ouest est en visite libre. Une convention d'affaires, avec des rendez-vous préprogrammés se déroule en même temps. Sud-Ouest Découverte est organisé par l'AREA LR-MP et Coop de France, avec le soutien de la Région et de l'Etat. Madeeli est partenaire du salon. L'objectif des organisateurs est de promouvoir et d'aider à la commercialisation des produits agroalimentaires régionaux, au niveau régional, national et international. Les exposants peuvent proposer les produits suivants : vins et spiritueux ; autres boissons ; charcuterie, salaisons ; foie gras, plats cuisinés, conserves ; fromages, yaourts, glaces ; biscuits, gâteaux, confitures, miel, chocolats ; viandes et volailles ; produits biologiques.

Organisateurs des Trophées de la Découverte

- l'AREA LR-MP : www.aria-mp.com
- Coop de France Midi-Pyrénées : www.coopdefrance.coop
- Madeeli : www.madeeli.fr

Contact presse

Jenni Svärd
Chargée de communication, événementiel et relations presse,
Madeeli
Tél. 05 34 40 41 03 / 06 23 14 31 49
jenni.svard@madeeli.fr