

**MASSON****FROID ?****Mettez hors-gel  
bâtiments  
de stockage  
et d'élevage.****Générateurs  
d'air chaud  
Fuel, gaz,  
pétrole, élect.****59144  
WAGNIES-  
LE-GRAND  
Tél. 03 27 49 91 75  
Fax 03 27 49 84 36**

temps fort

# FOOD CREATIV. QU'EST-CE QU'ON MANGE DEMAIN ?

Food Creativ récompense les produits agroalimentaires innovants créés dans la région. La remise des prix a eu lieu le 1<sup>er</sup> octobre en présence de Sylvain Zaffaroni, parrain du concours, expert en tendances et innovations agroalimentaires.



Pour la quatrième fois, Sylvain Zaffaroni, co-fondateur du média engagé Pour nourrir demain, a accepté d'être le parrain de Food Creativ. © D. R.

PROPOS RECUEILLIS PAR HÉLÈNE GRAFFEUILLE  
hgraffeuille@terresetterritoires.com

C'est un concours qu'il prend plaisir à parrainer. Le spécialiste des tendances et innovations alimentaires Sylvain Zaffaroni, co-fondateur du média engagé *Pour nourrir demain*, était à Lille le mardi 1<sup>er</sup> octobre pour remettre les prix du concours Food Creativ édition 2024 aux différents lauréats régionaux.

**Cela fait quatre ans que vous parrainez Food Creativ, qu'est-ce qui vous plaît dans ce concours ?**  
Tout en étant très profession-

nel, il y règne une bonne ambiance. Le Parisien que je suis est touché par cette atmosphère ! L'organisation est aussi proche des candidats, elle croit vraiment en leurs capacités à devenir des références dans leur domaine. Preuve en est : beaucoup d'anciens lauréats existent toujours aujourd'hui à l'image de FERM Fabrik ou de la Pâtisserie des Flandres.

**Quelle est la particularité de Food Creativ ?**

Elle repose sur sa spécificité régionale. Il existe des concours de ce type dans d'autres régions mais finalement ils acceptent de

faire concourir des marques venant d'un peu partout. Food Creativ se cantonne exclusivement aux Hauts-de-France. Il faut dire que cette région est un terreau d'innovations assez intéressant.

**Y a-t-il des tendances qui se démarquent ?**

Comme partout, la tendance est au local. Aujourd'hui, les candidats n'ont plus l'ambition de conquérir le territoire national car cela devient de plus en plus compliqué, notamment pour des questions de budget. Le végétal a également le vent en poupe. Et en Hauts-de-France, qui est l'une des régions les plus agricoles de France, il y a de quoi faire ! En revanche, on ne met plus en avant du végétal comme substitution à la viande ou au poisson, car ces produits restent finalement plus chers que ceux qu'ils avaient vocation à remplacer. Ceux qui marchent sont ceux qui sont bons et moins chers à l'image de Fleury Michon qui a lancé les « Tranches Végé » composées de légumineuses (pois chiches, lentilles corail, haricots blancs). Le spécialiste du jambon est même en train de réfléchir à créer une filière de légumineuses en France.

**À l'inverse, qu'est-ce qui ne marche plus du tout aujourd'hui ?**

Les produits ultratransformés. La tendance est au mieux manger, les consommateurs sont de moins en moins attirés par les produits cuisinés. Ils veulent le moins de transformations et d'ingrédients possibles. Il y a quelques années, la mode était aussi aux produits santé, les alicaments comme on les appelle (*contraction d'aliment et de médicament*, ndr) tels le kéfir ou les probiotiques. Ces produits n'ont finalement pas trouvé leurs consommateurs. Nous vivons dans un monde compliqué et les consommateurs trouvent refuge dans l'alimentation, ils ont besoin de produits plaisir !

**Pour vous, qu'est-ce qu'il faut pour qu'un produit rencontre du succès ?**

D'abord, il doit être bon, il faut une adhésion au goût. Et le deuxième point important : être local. Finalement, le succès d'une innovation n'est bien souvent plus sur le produit lui-même mais sur la manière dont il a été fabriqué. Nous ne sommes plus dans l'innovation de produit mais dans l'innovation de contexte. D'autant qu'avec l'inflation, les consommateurs se tournent moins vers les innovations, pour des questions de budget. Ils n'y vont que s'ils sont rassurés par le côté local.

**Quelle sera notre alimentation de demain ?**

Il y a deux solutions pour notre alimentation de demain. La pessimiste : on baisse les bras et on arrivera à un système de castes comme on peut voir dans les films de science-fiction où une partie de la population aura les moyens de bien manger et l'autre mangera peu et mal. Le second scénario est que les nouvelles technologies (intelligence artificielle, énergies renouvelables...) vont nous apporter des solutions, notamment par rapport au réchauffement climatique. Ces technologies vont transformer le métier d'agriculteur ce qui pourrait attirer les jeunes générations vers cette profession où on travaillera davantage avec la robotique qu'avec une binette. C'est une bonne chose car cela pourrait permettre de retrouver un terreau d'agriculteurs et d'éleveurs qui est aujourd'hui en train de disparaître. Selon moi, d'ici quelques années, les productions seront à nouveau locales, il n'y aura plus d'usines qui inonderont la France entière. Ainsi le même produit ne sera pas fabriqué avec les mêmes ingrédients et n'aura plus le même goût selon les régions. On va perdre en uniformité et je pense que c'est plutôt une bonne chose. J'ai envie de croire en ce second scénario ! ●

## Qui sont les vainqueurs du concours Food Creativ 2024 ?

Food Creativ, organisé par le comité de promotion de la chambre d'agriculture Hauts-de-France et Agro-Sphères, récompense les produits agroalimentaires innovants créés dans les Hauts-de-France. Quelque 91 produits ont été présentés à cette 11<sup>e</sup> édition. La remise des prix s'est déroulée mardi 1<sup>er</sup> octobre. Voici les cinq lauréats.

- Dans la **catégorie plaisir**, qui récompense une recette gourmande : la glace d'infusion de plantes aromatiques tagète passion de l'entreprise Glace Doudoune (02).
- Dans la **catégorie végétale**, qui récompense les innovations à base d'ingrédients végétaux : la glace au tournesol et éclats de tournesol caramélisés de Van Den Castele (59).
- Dans la **catégorie praticité**, qui récompense les produits et services alimentaires présentant une facilité de préparation, de consommation ou de conservation : le sirop d'exception au citron noir et au poivre de Sichuan de Picardie d'Aymeric

Pataud (80).

- Dans la **catégorie durable**, qui récompense une innovation respectueuse des piliers environnement, sociétal et économique : le Lupi coffee dark moulu de Lupi Coffee (59).
- Dans la **catégorie entreprise dynamique**, qui récompense les entreprises qui ont une belle dynamique d'innovation et candidatent régulièrement au concours : le cœur de vanille Bourbon d'Eurovanille (62).
- Le **prix des consommateurs** a été attribué au snack salé Loopiz goût barbecue de la Pâtisserie des Flandres (59). Parmi les récompenses, les lauréats seront présentés au



Remise des prix du concours Food Creativ 2024 aux lauréats le 1<sup>er</sup> octobre. © H. G.

Salon international de l'agroalimentaire qui se déroulera à Paris du 19 au 23 octobre, où le Lupi coffee dark de Lupi Coffee sera aussi mis en avant grâce au prix décerné par le salon Own the change, qui récompense le produit ou le procédé dont l'initiative RSE est la plus innovante. ●