

# FOOD CREATIV. UN CONCOURS D'INNOVATIONS ALIMENTAIRES

Le concours Food Creativ, qui met en lumière les innovations alimentaires régionales, est de retour. 20 produits ont été présélectionnés. Si un jury d'experts a d'ores et déjà élu des lauréats, c'est maintenant aux consommateurs de choisir leur produit préféré !

HÉLÈNE GRAFFEUILLE

Food Creativ, c'est un concours sur l'innovation agroalimentaire dans la région organisé par le comité de promotion de la chambre d'agriculture des Hauts-de-France et Agro-Sphères, association des entreprises agroalimentaires de la région, en partenariat avec Junia et Polytech Lille.

Depuis 2004, tous les deux ans, il récompense les produits ou services innovants, « l'innovation peut porter sur différentes choses : la recette, le cycle de vie du produit, le process ou même l'emballage », précise Ingrid Legrand, responsable d'équipe au comité de promotion de la chambre d'agriculture.

## 65 ENTREPRISES, 91 PRODUITS

Pour cette 11<sup>e</sup> édition, 65 entreprises ont candidaté. « La condition pour candidater est d'avoir son site de production dans les Hauts-de-France », explique Ingrid Legrand. Après il peut s'agir de grands groupes, mais aussi de TPE ou PME, de porteurs de projets ou encore d'agriculteurs. » Le produit doit également avoir été lancé après octobre 2022 et être commercialisé au plus tard avant le mois de septembre prochain.

Pas moins de 91 produits ont été présentés cette année. Il faut dire que participer à Food Creativ



Les membres du jury ont évalué le caractère innovant et les qualités gustatives des 20 produits finalistes. Jusqu'au 25 août, c'est aux consommateurs d'élire leur produit préféré. © CHAMBRE D'AGRICULTURE DES HAUTS-DE-FRANCE

ouvre plusieurs opportunités. « Cela peut faciliter la mise en marché et offre aussi une visibilité auprès du grand public », assure Ingrid Legrand. Et pour les lauréats, ils bénéficieront également d'un espace sur le stand régional du Sial (Salon international de l'alimentation), qui se déroule à Paris en octobre prochain.

Tous les secteurs d'activité en alimentaire peuvent participer : confiserie, produits végétaux, viande et poisson transformés, plats cuisinés, produits céréaliers... « Depuis plusieurs années, on constate que la tendance alimentaire se tourne vers le végétal, les alternatives à la viande, au poisson ou encore au fromage, cela

s'explique par l'envie du consommateur d'avoir une alimentation plus respectueuse de l'environnement. De plus en plus de personnes se tournent vers le flexitarisme voire le véganisme. Nous avons eu également beaucoup de boissons sans alcool, sans trop de sucres, au Nutri-Score A ou aux propriétés apaisantes loin des classiques boissons chimiques. On remarque aussi que les entreprises réfléchissent davantage au cycle de vie de leur produit. Elles privilégient l'approvisionnement en circuit court, les packagings économes... », indique la responsable d'équipe.

Sur les 91 produits, les organisateurs ont présélectionné 20

regroupés en cinq catégories (lire ci-dessous) : végétal, plaisir, praticité, durable et nouveauté pour cette édition, la catégorie entreprise dynamique qui regroupe « les entreprises qui innovent dans une réelle dynamique et candidate régulièrement au concours Food Creativ ».

Un jury d'experts s'est rassemblé le 21 juin pour noter le caractère innovant et les qualités gustatives de chaque produit. Ce jury était composé d'une vingtaine de personnes dont le parrain de l'événement, Sylvain Zaffaroni, expert en tendances et innovations alimentaires et cofondateur du média Pour nourrir demain, d'acheteurs de

grandes et moyennes surfaces et de la restauration hors domicile, de spécialistes de l'innovation, ainsi que d'un journaliste de Terres et Territoires. Un lauréat a été désigné dans chaque catégorie.

Mais pour découvrir les grands gagnants de ce concours, il faudra patienter un peu ! Il reste, en effet, un lauréat inconnu puisqu'un prix consommateur sera également attribué. Tout le

« Les entreprises réfléchissent davantage au cycle de vie de leur produit. Elles privilégient l'approvisionnement en circuit court, les packagings économes... »

INGRID LEGRAND,  
DU COMITÉ DE PROMOTION DE LA  
CHAMBRE D'AGRICULTURE

monde peut voter en ligne pour son produit préféré à partir du 20 juillet jusqu'au 25 août ([www.foodcreativ-prixconsommateurs.com](http://www.foodcreativ-prixconsommateurs.com)).

L'annonce des six lauréats et la remise des prix auront lieu le 1<sup>er</sup> octobre lors d'une cérémonie organisée à Lille. Et évidemment, nous vous tiendrons au courant !

Retrouver toutes les infos du concours sur [foodcreativ.fr](http://foodcreativ.fr).

## Quels sont les produits nommés dans les cinq catégories ?

### CATÉGORIE DURABLE

- Lupi Coffee Dark moulu (alternative au café à base de lupin bio) de Lupi Coffee
- Les Poppés (chips de lentilles pesto basilic) d'Agrifab02
- Puacamole (guacamole sans avocat à base de petits pois verts de Picardie bio) de Payzan
- Poivre de pommes Picard bio (condiment) du Jardin d'Arlette

### CATÉGORIE PRATICITÉ

- Flatbread (pour revisiter les pizzas, bûches, wraps, amuse-bouche ou autres) de Grain d'Or Gel
- Ramen au poulet Freshmoud de Foodiz Solutions
- Sirop au citron noir et au poivre de Sichuan de Picardie de

### APCréations

- Capsule de chicorée bio compatible Nespresso de Chicorée du Nord

### CATÉGORIE PLAISIR

- Hank passion cassis gingembre, boisson pétillante bio au CBD de Hank Distribution
- Tzatziki saumon de Simon Dutriaux
- Troublé framboise hibiscus concombre menthe, le soda bio de la Brasserie l'Indispensable
- Glace d'infusion de plantes aromatiques tagète passion Douceur du Domaine de Richecourt

### CATÉGORIE VÉGÉTAL

- SalmOnderful Fumé (alternative végétale fumée au bois

de hêtre goût saumon) de Seafood Reboot

- Tempeh au curry jaune de Footh
- Glace végétale au tournesol et éclats de tournesol de Van den Castele
- Janis (alternative végétale et bio à la feta) de Jay & Joy

### CATÉGORIE ENTREPRISE DYNAMIQUE

- Snack salé Loopiz barbecue de la Pâtisserie des Flandres
- Silvae (café moulu issu de l'agroforesterie) de Méo
- Tranche individuelle de banana bread de France Cake Tradition
- Cœur de vanille bourbon (extrait de vanille Bourbon avec de la poudre et des grains naturels sous forme de pâte) d'Eurovanille