FOOD CREATIV

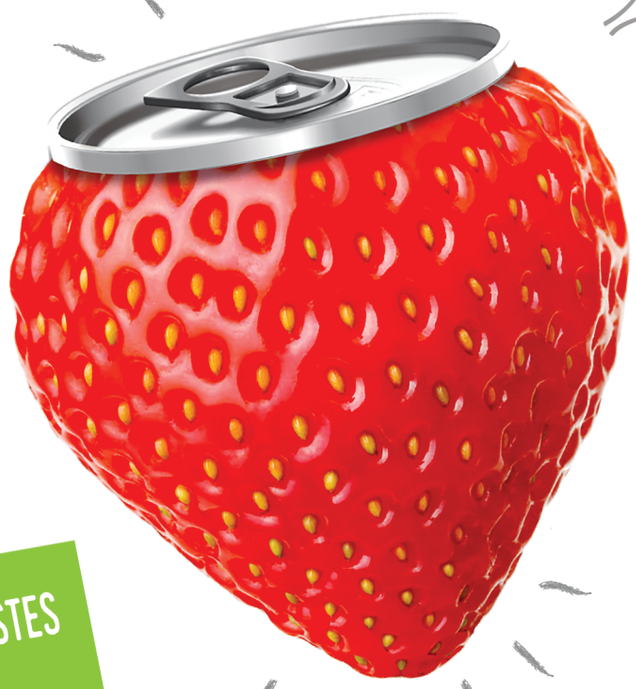
LE CONCOURS DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE

ÉDITION 2026

CONCOURS

projets d'équipe

visibilité



talent

créativité

DÉCOUVREZ LES FINALISTES ET LES **LAURÉATS** DE L'ÉDITION 2026

FOOD CREATIV PLAISIR

FOOD CREATIV LOCAL

FOOD CREATIV JEUNE POUSSE

PRIX CONSOMMATEURS

FOOD CREATIV PRATICITÉ

FOOD CREATIV ALTERNATIVE

WWW.FOODCREATIV.FR

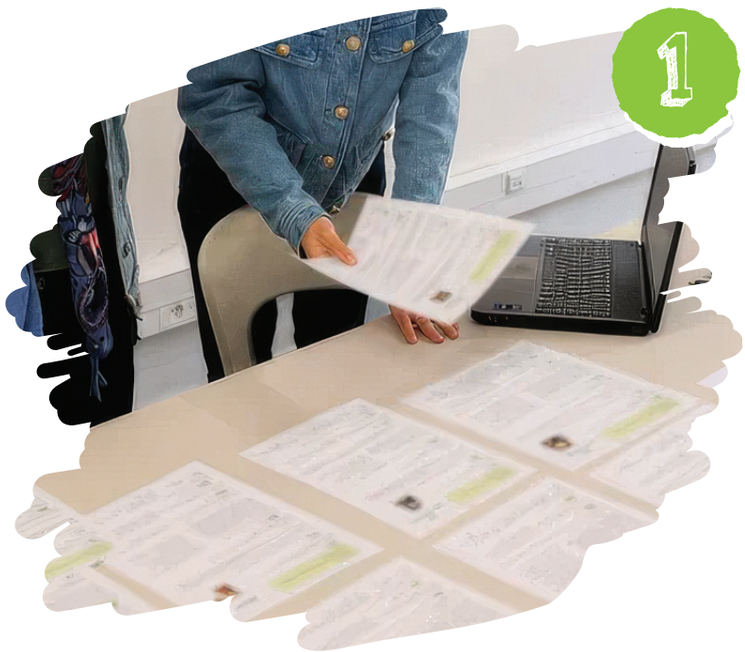
Catalogue_20P-2026-V4.indd 1 11/09/2026 15:56

FOOD CREATIV récompense les produits agroalimentaires, créés en Hauts-de-France. Il est organisé par le Comité de Promotion Hauts-de-France et Agro-Sphères.
En 2026, le concours fête sa 12ème édition.

idées

LES CRITÈRES DU CONCOURS

Il est ouvert aux entreprises de tous les secteurs agroalimentaires et de toute taille :
PME, groupe, entreprise artisanale ou exploitation agricole, situées en Hauts-de-France.
L'innovation peut porter sur la recette, le process, l'emballage… Tout ce qui différencie le produit de la concurrence !



1

UNE SELECTION EN DEUX TEMPS

Un premier jury, composé de JUNIA Lille, d'Adrianor et des organisateurs, sélectionne les 20 produits finalistes sur dossier.

Le caractère innovant des produits candidats est évalué à l'aide d'une grille de notation spécifique.

talent



2

Les 20 innovations finalistes des catégories de tendances sont ensuite présentées à un jury d'experts, en laboratoire d'évaluation sensorielle à JUNIA Lille.

Le jury note alors leur caractère innovant ainsi que leur qualité gustative.

projets d'équipe

créativité

Catalogue_20P-2026-V4.indd 2 11/09/2026 15:56

6 PRIX SONT DÉCERNÉS POUR CETTE 12ème ÉDITION !

idées

Les produits sélectionnés par le premier jury ont été répertoriés en 4 catégories de tendances alimentaires en lien avec les attentes consommateurs d'aujourd'hui. Une nouvelle CATÉGORIE "JEUNE POUSSE" a été créée pour 2026 pour mettre en avant les jeunes entrepreneurs.



CATÉGORIE PLAISIR

Ce prix récompense une recette gourmande qui allie plaisir et redécouverte des saveurs, odeurs, textures... En lien avec les nouvelles tendances de consommation.



CATÉGORIE LOCAL

Ce prix récompense une innovation soucieuse de proposer un produit élaboré à partir d'ingrédients issus de la région Hauts-de-France.



CATÉGORIE JEUNE POUSSE

Ce prix, nouveauté de l'édition 2026, récompense l'innovation d'une jeune entreprise (de moins de 3 ans).



CATÉGORIE PRATICITÉ

Ce prix récompense un produit alimentaire présentant une facilité de préparation, de consommation ou de conservation.



CATÉGORIE ALTERNATIVE

Ce prix récompense l'usage d'ingrédients originaux ou la revisite de produits du quotidien qui s'inscrivent dans les nouveaux modes de consommation.

créativité

talent

RÉÉDITION : LE PRIX CONSOMMATEURS !

Au cours de l'été, les consommateurs ont pu voter en ligne pour leur innovation préférée afin de décerner le Prix Consommateurs !

C'est une chance supplémentaire pour les finalistes de remporter un trophée et quel prix que celui de la reconnaissance du grand public !

Un véritable boost dans la commercialisation du produit sélectionné !

CHIFFRES CLÉS EN 2026

43 Entreprises inscrites

77 Produits présentés

- **Groupe 24%**
- **PME 14%**
- **TPE 49%**
- **TPE / PRODUCTEUR 12%**
- **TPE / ARTISAN 2%**

Catalogue_20P-2026-V4.indd 3 11/09/2026 15:56

RETOUR SUR LA SELECTION DES LAUREATS 2026

En juin 2026, les experts du jury ont évalué les produits en deux étapes.



1

CARACTÈRE INNOVANT :

Une phase dématérialisée, réalisée avant l'évaluation sensorielle, a été organisée afin que chaque expert du jury puisse attribuer une note sur le caractère innovant de chaque produit.

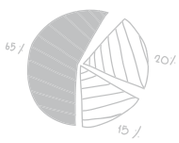
créativité



2

QUALITÉ GUSTATIVE :

Place à l'expérimentation afin d'attribuer une note hédonique lors de séances d'évaluation sensorielle. Pendant près de 2h, les jurés ont pu déguster, tester et apprécier les innovations présentées par chacun des finalistes.





Catalogue_20P-2026-V4.indd 4 11/09/2026 15:56

UN JURY D'EXPERTS MULTIDISCIPLINAIRE !

- **Un parrain : Sylvain ZAFFARONI,** co-fondateur d'Happyfeed et du blog " Pour nourrir demain ", expert en tendances et innovations agroalimentaires.
- **Un chef, Pierre Legrand,** Chef au Miam, CMA Hauts-de-France
- **Des enseignes partenaires :** Auchan, Elior, Flunch, Sodexo, Sysco France.
- **Des représentants d'écoles d'ingénieur, de partenaires et structures techniques accompagnant les entreprises dans leurs projets d'innovation :** Adrianor, Pôles de compétitivité AQUIMER, BPI France, CTCPA, Euralimentaire, Extractis, Junia, Polytech Lille, UniLaSalle...
- **Deux journalistes, Virginie Pruvost,** du journal Terres & Territoires et **Claire Decraene,** journaliste indépendante.



*Une session culinaire très bien orchestrée dans des conditions optimales par l'équipe **FOOD CREATIV** . J'ai pu apprécier un spectre large de saveurs, allant du salé et du sucré à l'amer, l'acide et l'umami.*
Les propositions étaient originales et j'ai découvert de véritables pépites gustatives. Bravo aux candidats, j'ai été bluffé !

Jérôme DALLONGEVILLE,
Responsable des Achats et Filières Alimentaires, Flunch

*C'est toujours intéressant de participer à ce genre d'évènement, tel que **FOOD CREATIV** !*
En tant que professionnel militant pour une alimentation durable et responsable, j'aime découvrir et promouvoir les innovations culinaires qui respectent et mettent en avant les notions de localité et d'équilibre alimentaire, tout en créant un produit qui a du goût.
Avec une mention spéciale à Junia et au Palais Rameau pour l'organisation au top et félicitations aux lauréats !

Pierre Legrand,
Chef au Miam CMA Hauts-de-France





*Participer au jury du concours de l'innovation agroalimentaire **FOOD CREATIV** a été une expérience aussi stimulante qu'enrichissante.*
La qualité des candidatures et des projets innovants présentés a confirmé une fois de plus que l'agroalimentaire français regorge de talents. Félicitations aux lauréats et merci aux organisateurs pour cette vitrine d'excellence qui pousse notre filière toujours plus loin.

Pierre-Edouard LEGLEYE,
Responsable Marchés Publics Régional Sysco France

Catalogue_20P-2026-V4.indd 5 11/09/2026 15:56

LAUREAT 2026
CATÉGORIE PLAISIR

FOOD CREATIV
LAUREAT PLAISIR

Huile infusée au café
HUILERIE DE L'ARTOIS

Délicatement infusée au café arabica, cette huile de colza apporte des notes torréfiées et gourmandes.
Un assaisonnement original en touche finale sur des légumes rôtis, une viande grillée ou même sur un dessert pour surprendre les papilles.



Crédit photo : Le 5 Studio

idées
projets d'équipe
créativité
talent

L'AVIS DU JURY

- Originalité de l'association huile/café
- Fragrance du café bien présente et belle robe couleur or
- Huile gastronomique pour sublimer un plat salé ou sucré

Créée en 2022 - 2 salariés

Activité : Huilerie

Zones de distribution : Local, Régional

Réseaux de distribution : GMS, Magasins spécialisés, Vente directe

Informations produit :
· Conservation : Température ambiante
· DDM : 18 mois
· Conditionnement : Flacon de 25 cl

Flashez le QR Code pour découvrir le produit en vidéo !

Nous contacter :
HUILERIE DE L'ARTOIS

Thomas DEFIVE
60 rue du Canada
62580 Neuville Saint-Vaast

Tél. : 06 33 17 88 32
thomas@huilerie-artois
www.huilerie-artois.fr

Catalogue_20P-2026-V4.indd 6 11/09/2026 15:56

LAUREAT 2026
CATÉGORIE LOCAL

FOOD CREATIV
LAUREAT LOCAL



Crédit photo : Le 5 Studio

Préparation pour crèmes glacées
CRÉMOIR

Cette préparation pour crèmes glacées est élaborée à partir d'ingrédients bruts et locaux. Sans arômes artificiels ni additifs superflus, cette recette met en valeur le goût authentique de productions locales, comme la chicorée, dans une texture crémeuse. C'est une façon originale de redécouvrir les saveurs régionales. Une large gamme de parfums : chicorée, curcuma des Flandres, mimosa, chicon, foin fumé, houblon, bière, la lavande.

talent
projets d'équipe
créativité

Créée en 2025 - 1 salarié

Activité : Fabrication de glaces artisanales

Zones de distribution : Local, Régional

Réseaux de distribution : B to B, Magasins spécialisés, GMS

Informations produit :
· Conservation : Frais
· DDM : 6 mois
· Conditionnement : Poche de mix de 2 kg

- Solution originale et facilitante sans matériel spécifique
- Conservation à froid positif
- Ingrédients locaux, pas d'arômes artificiels ni additifs

L'AVIS DU JURY

Nous contacter :
CRÉMOIR

Tom BERTRAND
1 rue du MIN
59160 Lille

Tél. : 07 67 68 11 43
tom.bertrand@cremoir.fr
Instagram : glace_cremoir

Flashez le QR Code pour découvrir le produit en vidéo !

Catalogue_20P-2026-V4.indd 7 11/09/2026 15:56

LAUREAT 2026

CATÉGORIE JEUNE POUSSE

FOOD CREATIV
LAUREAT
JEUNE POUSSE

Vinaigre artisanal de bière à frites

VINAIGRERIE MÈRE

Ce vinaigre artisanal, doux et parfumé, élaboré à partir de bière brune locale et selon la méthode traditionnelle orléanaise, accompagne tous les amateurs de frites !
Ses notes légèrement maltées apportent une touche originale à la dégustation et accompagnent aussi très bien les pommes de terre, que les légumes rôtis ou sauces maison.



Crédit photo : Le 5 Studio

idées
projets d'équipe
créativité
talent

L'AVIS DU JURY

- Belle rondeur de la bière avec une pointe d'acidité
- Association parfaite en bouche avec des frites
- Qualité perçue tant sur la recette que le packaging

Créée en 2024 - 1 salarié

Activité : Vinaigrerie artisanale

Zones de distribution : Local, Régional

Réseaux de distribution : BtoB, E-commerce, Magasins spécialisés, Vente directe et RHD

Informations produit :
· Conservation : Température ambiante
· DDM : 36 mois
· Conditionnement : Bouteille de 25 cl

Flashez le QR Code pour découvrir le produit en vidéo !

Anthony GUERMONPREZ
3 avenue Bailly Ducroquet
59130 Lambersart

Nous contacter :
VINAIGRERIE MÈRE
Tél. : 07 69 19 09 82
anthony@vinaigreriemere.fr
www.vinaigreriemere.fr

Catalogue_20P-2026-V4.indd 8 11/09/2026 15:56

talent

LAUREAT 2026
CATÉGORIE PRATICITÉ

FOOD CREATIV
LAUREAT PRATICITÉ

Les Saveurs - Estragon
SAINTE LUCIE



Crédit photo : Le 5 Studio

A l'usage exclusivement professionnel, Les Saveurs Estragon offre une intensité aromatique 3 fois plus puissante que le frais dans un format pratique et longue conservation. Quelques touches suffisent pour relever sauces, marinades, plats chauds ou préparations froides.

projets d'équipe

créativité

L'AVIS DU JURY

- Promesse d'intensité tenue
- Une fidélité au goût et au visuel du frais
- Un produit pratique et qualitatif sur la durée

Créée en 1885 - 178 salariés

Activité : Ingrédients et aides culinaires

Zones de distribution : National, International

Réseaux de distribution : B to B, RHD

Informations produit :
· Conservation : Température ambiante
· DDM : 24 mois
· Conditionnement : Sachet de 35 g

Nous contacter :
SAINTE LUCIE

Camille MICHEL
5 rue des chèvrefeuilles
60100 Creil

Tél. : 03 44 58 57 57 / 06 47 99 23 49
camillemichel@saintelucie1885.fr
www.saintelucie1885.fr

Flashez le QR Code pour découvrir le produit en vidéo !

Catalogue_20P-2026-V4.indd 9 11/09/2026 15:56

LAUREAT 2026

CATÉGORIE ALTERNATIVE

FOOD CREATIV
LAUREAT ALTERNATIVE

Cacahuètes à tartiner, ail et fines herbes

FROMIDABLE

Une alternative végétale crémeuse inspirée des savoir-faire fromagers. Ce tartinable, à la texture douce et onctueuse, s'utilise aussi bien à froid qu'à chaud et accompagne facilement recettes salées comme sucrées.



Crédit photo : Le 5 Studio

idées
projets d'équipe
créativité
talent

L'AVIS DU JURY

- Une alternative végétale à la ressemblance d'un fromage frais
- La cacahuète offre une illusion parfaite de la perception lactée
- Texture fondante et onctueuse

Créée en 2021 - 2 salariés

Activité : Fabrication d'alternatives végétales au fromage

Zones de distribution : International

Réseaux de distribution : Vente directe, BtoB, Magasins spécialisés, RHD, ecommerce

Informations produit :
· Conservation : Frais
· DDM : 28 jours
· Conditionnement : Pot de 100 g

Flashez le QR Code pour découvrir le produit en vidéo !

Nous contacter :
FROMIDABLE

Kim SZYMCZAK
1 rue du MIN
59160 Lille

Tél. : 06 31 56 24 26
kim@fromidable.fr
www.fromidable.fr

Catalogue_20P-2026-V4.indd 10 11/09/2026 15:56

FINALISTE

CATÉGORIE PLAISIR

Welsh Saumon

JACQUES MAËS

Et si l'on revisitait le Welsh traditionnel avec une touche marine ? En remplacement du jambon, le saumon et le saumon fumé apportent encore plus de gourmandise à cette recette généreuse au cheddar fondu et à la bière brune. Le format est pratique et rapide à préparer.



talent

idées

L'AVIS DU JURY

- Une revisite originale du welsh traditionnel
- Un format pratique
- Une association saumon-fromage réussie

Créée en 1991 - 37 salariés

Activité : Transformation de produits de la mer

Zones de distribution : Local, Régional

Réseaux de distribution : GMS, Vente directe

Informations produit :
- Conservation : Surgelé
- DDM : 24 mois
- Conditionnement : Barquette de 250 g

Nous contacter :
GROUPE WATTEZ – APPETI MARINE

Antoine DUMAINE
Avenue de la Gironde
ZI de Petite Synthe
59640 Dunkerque
Tél. : 03 74 13 03 80 / 07 88 66 31 75
antoine.dumaine@appeti-marine.fr

Crédit photo : Le 5 Studio



CATÉGORIE PLAISIR

FINALISTE

Confit rhubarbe maltée

LA CHAMBRE

Cette recette de confit originale marie l'acidité de la rhubarbe aux notes maltées de la bière pour un équilibre entre fraîcheur et gourmandise.
C'est un délice à savourer en compagnie d'un plateau de fromages, d'une viande froide ou simplement sur un morceau de pain.

créativité

projets d'équipe

- Association de saveurs originale et équilibrée
- Un condiment sucré salé au caractère poivré
- A déguster sur diverses préparations

L'AVIS DU JURY

Nous contacter :
LA CHAMBRE

Rebecca MOREAU
Zone d'aménagement concerté Hauts Plateaux,
All. des Merisiers
80420 Flixecourt
Tél. : 06 15 05 21 74
r.moreau@la-chambre.com
www.la-chambre.com/fr/

Créée en 2011 - 25 salariés

Activité : Fabrication de confitures, confits, condiments, tartinables et pâte à tartiner

Zone de distribution : Local, Régional, National, International

Réseaux de distribution : GMS, B to B, Magasins spécialisés, RHD

Informations produit :
- Conservation : Température ambiante
- DDM : 24 mois
- Conditionnement : Pot de 100 g

Catalogue_20P-2026-V4.indd 11 11/09/2026 15:56

FINALISTE

CATÉGORIE PLAISIR

Sirop Mangue / fruit du dragon

LA MAISON GUIOT

talent

Idéal pour twister boissons fraîches, cocktails, limonades ou desserts avec une touche d'évasion, ce sirop aux couleurs éclatantes associe la gourmandise de la mangue à la douceur exotique du fruit du dragon.



idées

L'AVIS DU JURY

- Couleur originale et attrayante
- Association originale de fruits
- Multiples applications en cuisine

Créée en 1871 - 70 salariés

Activité : Fabrication de boissons

Zones de distribution : National

Réseaux de distribution : GMS

Informations produit :
- Conservation : Température ambiante
- DDM : 18 mois
- Conditionnement : Bouteille de 70 cl

Nous contacter :
G. MONIN SA

Julie MADELAINE
102, rue Etienne Bancel
59970 Fresnes-Sur-Escaut
Tél. : 03 27 25 90 14 / 06 98 59 53 90
jmadelaine@monin.com
www.lamaisonguiot.com

CATÉGORIE LOCAL

FINALISTE



Ch'Typik Bulles de Chardonnay

CHAI DES HAUTS-DE-FRANCE

créativité

Frais et convivial Ch'Typik est un vin effervescent aux fines bulles et au profil fruité, entre pêche, poire et agrumes. Il accompagne facilement les moments de partage à l'apéritif ou les repas aux saveurs du terroir.

projets d'équipe

- Un vin pétillant 100 % Hauts-de-France
- Un profil fruité et une fine bulle
- Un packaging qui crée l'envie

L'AVIS DU JURY

Nous contacter :
GROUPE ADVITAM
LES 130
CH'TIS VIGNERONS

Pauline CATIAU
28, rue de Chuignes
80980 Dompierre-Becquincourt
Tél. : 07 70 22 24 25 / 06 72 86 80 87
pauline.catiau@les130.com
www.les130.com

Créée en 2021 - 8 salariés

Activité : Fabrication de vin

Zone de distribution : Local, Régional

Réseaux de distribution : GMS, E-commerce

Informations produit :
- Conservation : Température ambiante
- DDM : 12 mois
- Conditionnement : Bouteille de 75 cl

Catalogue_20P-2026-V4.indd 12 11/09/2026 15:56

FINALISTE

CATÉGORIE LOCAL

Mozzarella fermière

LAIT 7 VALLÉES / CRÉMERIE MAISON



talent

Cette mozzarella 100 % Hauts-de-France est fabriquée à partir du lait des vaches de l'exploitation.
Sa texture fraîche et fondante, ses notes crémeuses en font une alliée aussi bien pour les salades estivales que pour les plats chauds du quotidien.

idées

L'AVIS DU JURY

- Une mozzarella 100 % locale Hauts-de-France
- Un goût authentique et différenciant
- Packaging soigné et attrayant

Créée en 2024 - 2 salariés

Activité : Transformation fermière de produits laitiers (mozzarella, skyr, beurre, crème)

Zones de distribution : Local, Régional, National

Réseaux de distribution : GMS, B to B, Magasins spécialisés, Vente directe

Informations produit :
- Conservation : Entre 4°C et 6°C
- DDM : 21 jours
- Conditionnement : Pot en plastique 125 g (net égoutté)

Nous contacter :
SARL LAIT 7 VALLÉES

Juliane LEJOSNE
6, Rue d'en Haut
62770 Wamin
Tél. : 06 09 13 03 76
sarl.lait7vallees@gmail.com
www.cremerie-maison.com

CATÉGORIE LOCAL

FINALISTE

FOOD CREATIV
FINALISTE LOCAL



Chips de boeuf

MR BILTONG

Produites à partir de viande des Hauts-de-France, ces chips de boeuf ultra fines et croustillantes sont riches en protéines et faibles en glucides.
Grâce à son format pratique, elles se dégustent en encas pour les petites faims ou lors d'un apéritif.

créativité

projets d'équipe

- Un concept original et prometteur
- Viande 100 % locale
- Allie plaisir et qualité nutritionnelle

L'AVIS DU JURY

Créée en 2021 - 2 salariés

Activité : Fabrication et commercialisation de viande séchée

Zone de distribution : Local, Régional, National, International

Réseaux de distribution : Magasins spécialisés, Vente directe, E-commerce

Informations produit :
- Conservation : Température ambiante
- DDM : 3 mois
- Conditionnement : Paquet de 40 g

Nous contacter :
MR BILTONG

Noa BOULET
1, rue du MIN
59160 Lille
Tél. : 07 67 72 61 10
Port. 06 01 67 84 39
noa3.boulet@gmail.com
www.monsieurbiltong.com

Catalogue_20P-2026-V4.indd 13 11/09/2026 15:56

FINALISTE

CATÉGORIE JEUNE POUSSE

Terrine végétale de shiitakés aux salicornes

CHAMPI'CRECY



talent

Cette terrine végétale gourmande associe la richesse de shiitakés, cultivés localement, au caractère iodé de la salicorne de la baie de Somme.
Sa texture onctueuse, apportée par la noix de cajou, rappelle les terrines traditionnelles tout en restant 100 % végétale. À déguster à l'apéritif ou en entrée.

idées

L'AVIS DU JURY

- Recette originale par l'association de produits locaux
- Texture fondante et agréable à tartiner
- Présence visible et qualité de la salicorne

Créée en 2025 - 2 salariés

Activité : Production et transformation de champignons

Zones de distribution : National

Réseaux de distribution : E-commerce, Vente directe, B to B

Informations produit :
· Conservation : Température ambiante
· DDM : 36 mois
· Conditionnement : Pot de 120 g

Nous contacter :
CHAMPI'CRECY

Thomas GOUESBIER
280, rue du Chauffour
80150 Crécy-en-Ponthieu
Tél. : 06 44 30 58 05
contact@champicrecy.com

FINALISTE

CATÉGORIE JEUNE POUSSE



Chips de maïs piment chipotle

PAYZAN

Ces chips de maïs Bio, croustillantes et relevées par le caractère fumé et légèrement épicé du piment chipotle, sont à partager à l'apéritif avec des tartinables ou à déguster seules.
Leur particularité ?
Elles ne sont pas frits mais simplement pressées et chauffées pour offrir une texture légère avec peu de matières grasses.

créativité

projets d'équipe

- Texture croustillante
- Une chips non grasse
- Un dosage de piment réussi : une présence marquée mais équilibrée

L'AVIS DU JURY

Nous contacter :
PAYZAN

Tristan FERTÉ
8, rue Sainte Genevieve
02160 Blanzy-lès-Fismes
Tél. : 06 46 66 56 47
tristan@payzan.fr
www.payzan.fr

Créée en 2023 - 3 salariés

Activité : Fabrication de tartinables et chips

Zones de distribution : Local, Régional

Réseaux de distribution : Vente directe, Magasins spécialisés, B to B

Informations produit :
· Conservation : Température ambiante
· DDM : 12 mois
· Conditionnement : Sachet de 85 g

Catalogue_20P-2026-V4.indd 14 11/09/2026 15:56

FINALISTE

FOOD CREATIV
FINALISTE
JEUNE POUSSE

talent

POPÉO'S Curry

NATUR'APÉRO

Soufflé à l'air chaud puis délicatement enrobé d'huile de coco et d'épices naturelles de curry, ce pop-corn Bio salé, prêt à déguster, est léger et croustillant. Sans gluten, il est facile à savourer à tout moment de la journée et offre une alternative originale aux snacks classiques.



PRIX CONSOMMATEURS · PRIX CONSOMMATEURS ·

projets d'équipe

Créativité

L'AVIS DU JURY

- Pop-corn salé au bon goût de Curry
- Snacking sain non gras
- Un produit original à l'apéritif

Créée en 2025 - 1 salarié

Activité : Fabrication de snacks salés

Zone de distribution : Régional

Réseaux de distribution : E-commerce, Magasins spécialisés, B to B

Informations produit :
· Conservation : Température ambiante
· DDM : 12 mois
· Conditionnement : Paquet de 40 g

Nous contacter :
LAZ COMPANY

Thibaut CAMUS
1, rue Nicolas Appert
60117 Russy-Bémont

Tél. : 06 15 17 58 42
contact.naturapero@gmail.com
www.naturapero.com

Catalogue_20P-2026-V4.indd 15 11/09/2026 15:56

FINALISTE

CATÉGORIE PRATICITÉ

Poêlée de saumon légumes du soleil citron-poivre

MOWI



talent

Pleine de fraîcheur, cette poêlée est un plat complet prêt à cuisiner associant saumon et légumes grillés dans une marinade citron-poivre.
Une solution pratique pour un repas gourmand en quelques minutes.

idées

L'AVIS DU JURY

- Plat complet prêt à cuisiner
- Belle association de saumon et légumes
- Des produits de qualité à la texture maîtrisée

Créée en 1962 - 390 salariés

Activité : Transformation de poisson

Zone de distribution : Local, Régional, National, International

Réseaux de distribution : GMS (rayon traditionnel)

Informations produit :
· Conservation : Frais
· DDM : 7 jours
· Conditionnement : Barquette en poids variable

Nous contacter :
MOWI

Gaëlle MALONNE
3, rue Léon Calon
62200 Boulogne-sur-Mer
Tél. : 03 21 10 67 67 / 06 43 12 81 36
gaelle.malonne@mowi.com
www.mowi.com/fr

CATÉGORIE PRATICITÉ

FINALISTE



Coquillettes aromatisées Spicy

LUSTUCRU

créativité

Ces coquillettes sortent de l'ordinaire grâce à un mélange d'épices intégré directement dans la pâte.
La recette est inspirée des saveurs marocaines pour apporter une touche relevée aux repas du quotidien.

projets d'équipe

- Touche "spicy" présente et réussie
- Visuel attrayant
- Un produit pratique qui simplifie la préparation

L'AVIS DU JURY

Nous contacter :
PASTACORP

Océane URSULET
8 rue de la Justice
60138 Chiry-Ourscamp
Tél. : 03 44 75 74 00 / 01 88 89 00 65
oceane.ursulet@lustucru.com
www.lustucru.fr

Créée en 1999 - 230 salariés

Activité : Fabrication de pâtes alimentaires

Zones de distribution : National

Réseaux de distribution : GMS

Informations produit :
· Conservation : Température ambiante
· DDM : 2 ans
· Conditionnement : Paquet de 500 g

Catalogue_20P-2026-V4.indd 16 11/09/2026 15:57

FINALISTE

CATÉGORIE PRATICITÉ

Mes délices Cocos tomates confites

VIVIEN PAILLE

talent

Cette recette végétale et généreuse associe des haricots cocos fondants à la douceur des tomates confites. Prête en quelques minutes, elle se déguste seule ou en accompagnement pour un repas simple et gourmand.



idées

L'AVIS DU JURY

- Une recette gourmande de légumineuses
- Plat prêt à l'emploi
- Une recette aromatique généreuse et bien équilibrée

Créée en 1956 -347 salariés

Activité : Expert en riz et légumes secs farine, épicerie sèche, plat cuisiné)

Zone de distribution : National

Réseaux de distribution : GMS

Informations produit :
- Conservation : Température ambiante
- DDM : 24 mois
- Conditionnement : Pot de 300 g ou 490 g

Nous contacter :
VIVIEN PAILLE

Jeanne HOJNATZKI
41, rue du petit Bruxelles
59300 Valenciennes
Tel. : 03 27 20 09 09 / 06 24 86 93 43
jhojnatzki@vivienpaille.fr
www.vivienpaille.com

FINALISTE

CATÉGORIE ALTERNATIVE



Farine de féverole riche en protéines

LEGUMI'PULSE

créativité

La farine de féverole riche en protéines offre aux professionnels une alternative aux propriétés émulsifiantes et gélifiantes, tout en conservant un goût neutre. Véritable allié nutritionnel, cette solution s'intègre facilement dans de nombreuses applications de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

projets d'équipe

- Goût neutre
- Double intérêt : nutritionnel et fonctionnel
- Alternative clean label

L'AVIS DU JURY

Créée en 2021 - 8 salariés

Activité : Fabrication de farines et protéines de légumineuses

Zone de distribution : International

Réseaux de distribution : B to B

Informations produit :
- Conservation : Température ambiante
- DDM : 24 mois
- Conditionnement : Sur commande

Nous contacter :
LEGUMI'PULSE

Marguerite DEVIGNEAU
7, Hameau de Berseaucourt
80320 Hypercourt
Tél. : 06 59 30 32 33
mduvigneau@nuttens.fr
www.legumipulse.fr

Catalogue_20P-2026-V4.indd 17 11/09/2026 15:57

FINALISTE

CATÉGORIE ALTERNATIVE

Courtoisies de lentilles, châtaignes et armagnac

RESET VEGETAL



talent

À partager à l'apéritif ou en touche originale lors de la composition d'un repas, cette terrine, végétale et raffinée, associe la douceur de la châtaigne aux notes subtiles de l'armagnac et à la richesse des lentilles.

idées

L'AVIS DU JURY

- Une identité aromatique forte
- Une recette sophistiquée pensée comme une terrine de caractère
- Une texture fidèle aux légumineuses

Créée en 2024 - 1 salarié

Activité : Conserverie : terrines végétales

Zones de distribution : National

Réseaux de distribution : E-commerce, Vente directe, B to B, magasins spécialisés

Informations produit :
- Conservation : Température ambiante
- DDM : 24 mois
- Conditionnement : Pot de 105 g

Nous contacter :
RESET VEGETAL

Jeanne ROCQUE
16, rue Tambour
80 510 Long
Tél. : 06 13 72 64 05
jeanne@courtoisies.fr
www.courtoisies.fr

NOTES

Catalogue_20P-2026-V4.indd 18 11/09/2026 15:57

LES ENTREPRISES CANDIDATES EN 2026

- APPETI MARINE
- APPLOS
- AZIAKITS
- BEBE GOURMET
- BOILEBON
- CESAR LOSFELD
- CHAI DES HAUTS-DE-FRANCE
- CHAMPI'CRECY
- CHICOREE LEROUX
- CRÉMOIR
- DEKROK FOOD
- DOMAINE PICARD
- FOOH
- FRANCE CAKE TRADITION
- FRUITS ROUGES & CO
- FROMIDABLE
- GOODSY LES BOISSONS FERMENTÉES
- GOURMET FABRIQUES
- HUILERIE D'ARTOIS
- LA CHAMBRE
- LA TERRE AIMÉE
- LA TRIBU DU CHOCOLÀ
- LAZ COMPANY
- LEGUMI'PULSE
- LE PATUREUR
- LES GOURMETS DE L'ARTOIS
- MONIN – LA MAISON GUIOT
- MONSIEUR BILTONG
- MOWI
- NINGA-FOOD
- PASTACORP SAS
- PAYZAN
- RESET VEGETAL
- SARL LAIT 7 VALLEES
- SAINTE LUCIE
- SCEA DU FANUM
- SUPERISTA
- TOTUM DELI
- VANÉO DRINK SAS
- VINAIGRERIE MÈRE
- VIVIEN PAILLE
- WOSTIN

Catalogue_20P-2026-V4.indd 19 11/09/2026 15:57

LES ORGANISATEURS

visibilité

COMITÉ DE PROMOTION HAUTS-DE-FRANCE

Ingrid LEGRAND

56. Avenue Roger Salengro BP 80039
62051 Saint-Laurent-Blangy
Tél. 03 21 60 57 86
ingrid.legrand@npdc.chambagri.fr
hautsdefrance.comitedepromotion.fr

AGRO-SPHÈRES

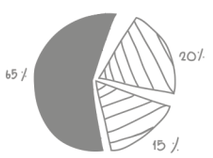
Anne-Solène RIMETTE

Bâtiment Fagus - Centre Oasis
All. de la Pépinière
80480 Dury
Tél. 03 22 22 30 33
anne-solene.rimette@agrospheres.eu

créativité

idées







projets d'équipe

WWW.FOODCREATIV.FR

Réalisation graphique : www.anselle-communication.com

ORGANISATEURS

Comité de Promotion CHAMBRES D'AGRICULTURE HAUTS-DE-FRANCE

agro sphères area des Hauts-de-France

FINANCEUR

Avec le soutien financier de Région Hauts-de-France

PARTENAIRES

JUNIA Grande école d'ingénieurs

POLYTECH LILLE

CC Nord Ouest

1 évènement HubAgro Hauts-de-France