



Sud' INNOV

Concours Régional de l'Innovation Agroalimentaire en Languedoc-Roussillon

2^{ème}
EDITION
2012



Vendredi 21 septembre, au Château de Flaugergues à Montpellier, près de 80 personnes se sont retrouvées pour découvrir et célébrer les lauréats de la 2^{ème} édition du concours Sud'Innov, Concours Régional de l'Innovation agroalimentaire en Languedoc-Roussillon. Durant cette matinée, après la présentation des 12 projets par les entreprises candidates, 4 trophées ont été décernés à 4 entreprises de la région. En 2^{ème} partie de matinée, une conférence «L'innovation à moindre risque», animée par Sup Agro Montpellier a permis de faire la point sur l'innovation agroalimentaire en Languedoc-Roussillon : où en est-on ? quels sont les leviers de l'innovation ? Comment valoriser son projet innovant ? Conférence alimentée par les témoignages de 2 lauréats de la 1^{ère} édition du concours Sud Innov en 2010 : Antoine Vachey, Fortivia et Jacques Beauclair, Embouteillage Services.

Languedoc-Roussillon Industries Agroalimentaires (LRIA), Midipack, la Fédération des Fruits et Légumes (FFL) félicitent les lauréats de la 2^{ème} édition de Sud'INNOV, concours régional de l'innovation agroalimentaire en Languedoc-Roussillon :



L'innovation :

commercialisation de jus de fruits BIO dans des poches souples autoportantes (Bag Innov®) équipées d'un robinet aseptique aux formats 1.5 L, 3 L et 5 L. Le conditionnement aseptique à froid après flash pasteurisation développé pour cet emballage permet de préserver toutes les qualités organoleptiques du produit. Née de l'alliance de la coopérative viticole Val d'Orbieu et d'un professionnel de l'univers "Boissons", INNOVO propose des boissons innovantes de par leurs compositions, leurs goûts ou leurs conditionnements (Bag Innov®).

Contact : Lionel ROBERT
lionel.robert34@gmail.com - www.inno-vo.fr
Tél. 06 80 32 83 07
3 Avenue de la Devèze, 34500 Béziers



Trait Gourmand L'innovation :

assaisonnement décoratif à base de vinaigre blanc et de pigments de fruit.

Entreprise de scrap cooking (décorations alimentaires), Trait Gourmand commercialise un packaging qui se compose de 6 pots de peinture alimentaire de couleurs différentes (groseille, framboise, curcuma, balsamique, thé et thé + herbes de Provence) fournis avec 1 pinceau et des pipettes pour écrire et pour des tracés plus fins (joyeux anniversaire, prénoms...).

Contacts : Gérard PETIT, Fanny ROIG,
Patrick ROIG
fannysud@free.fr / laportella@orange.fr
Tél. 04 68 39 71 78
www.peintures-de-vinaigre.com
3 rue Porte d'Espagne, 66230 Prats de Mollo



L'innovation : compositions de plantes aromatiques et florales comestibles issues de culture biologique. Ces compositions sont accompagnées de recettes confectionnées par de grands chefs pour allier plaisir des yeux et plaisir gustatif.

Grossiste en fleurs/plantes et articles pour fleuristerie. Bouquets de tous genres, fleurs et plantes de toutes provenances.

Contact :
Jean-Luc LEFÈVRE
jl.lefevre@florensud.fr
Tél. 04 68 55 32 82
Avenue de Bruxelles,
66034 Perpignan Cedex



Le prix d'honneur est décerné à CÉMOI



Contact : Christine EYSSERIC-ROCCA
c.eysseric-rocca@cemoi.fr
Tél. 06 61 88 77 58
www.cemoi.fr
www.jaimelechocolat.fr
www.petitourson.fr
2980, av. Julien Panchot
66011 PERPIGNAN Cedex

L'innovation : CEMOI NATURE, gamme de 7 tablettes de chocolat «Développement durable» qui intègre 4 labels gustatifs et équitables.

CEMOI est une entreprise familiale française de fabrication de chocolats, maîtrisant l'intégralité de la filière cacao. Son modèle est unique : de la fève jusqu'aux différentes variétés de chocolats (poudre, tablettes, bonbons de chocolat...).



Retrouvez l'ensemble des projets sur
www.agrolimentaire-lr.com

www.midipack.org

www.fruits-legumes-lr.com

