3ème EDITION 2014

CONCOURS

Sud'INNOV

Les entreprises et les coopératives agroalimentaires du Languedoc-Roussillon innovent

Sud'Innov 3ème édition, c'est parti !

Pour sa 3ème édition, le concours régional de l'Innovation Agrolimentaire Sud'Innov enregistre une forte participation : pas moins de 19 candidats se sont mis en lice pour concourir à Sud'Innov 2014, espérant être distingués et récompensés.
Ce chiffre témoigne à la fois de la dynamique des entreprises et coopératives agroalimentaires et également de la motivation des deux partenaires organisateurs LRIA et Coop de France LR pour porter ce projet d'envergure.

Sud'INNOV en bref
Quoi ? Pour qui ?

Sud'Innov est le Concours Régional de l'Innovation Agroalimentaire en Languedoc-Roussillon.
Il est organisé, pour sa 3ème édition, par LRIA (Languedoc-Roussillon Industries Agroalimentaires) et Coop de France LR, avec le soutien de l'Etat et de la Région Languedoc-Roussillon, dans l'objectif de stimuler une culture de l'innovation et l'émergence de projet dans le secteur de l'agroalimentaire et de favoriser les partenariats (étudiants, laboratoires, centres de recherche, ...).

Sud'INNOV récompense et valorise les industries agroalimentaires, les coopératives agricoles et CUMA, les fournisseurs et les sociétés de service aux entreprises agroalimentaires, engagés dans un processus d'innovation et qui ont un site dans la région Languedoc-Roussillon.

Ces entreprises contribuent au développement d'une image forte et positive des professionnels régionaux de l'alimentation : un secteur dynamique, entreprenant, moteur, valorisant pour le Languedoc-Roussillon.

L'objet du projet qui candidate à Sud'Innov doit être

- une denrée alimentaire,
- un produit,
- un service,
- une organisation, *(pratiques, RH, gouvernance, relations externes, export, territoire, stratégie globale d'innovation...)*
- une démarche marketing ou commerciale,
- un équipement,
- un emballage ou
- un procédé de fabrication.

Bien évidemment, le projet doit être conforme aux réglementations en vigueur et comporter un caractère innovant technologique ou non. L'innovation peut porter sur n'importe quelle étape de la chaine de valeur.

19 entreprises, 19 innovations

En lice pour cette troisième édition, 19 entreprises se partagent l'affiche, avec des projets de différentes natures (produits, process, services…) mais toujours novateurs :

Arterris Innovation

• Nom du projet : CHALLENGE ARTERRIS

• Le projet en quelques mots : méthodologie de management global de l'innovation, pour développer une culture de l'innovation et accélérer le transfert des innovations dans les métiers et vers les agriculteurs.

Canette perso

• Nom du projet : CONFIGURATEUR 3D WYSIWYG (What You See Is What You Get) en ligne pour personnalisation de boissons en canettes

• Le projet en quelques mots : e-boutique de personnalisation de canette 100% en ligne avec visualisation du rendu final en 3D www.canetteperso.com.

Caves coopératives de Massillargues-Atuech et Tornac

• Nom du projet : SERVICE GRAPPE 3 (Groupe de Réflexion Autour du Paysage Paysan Ecologique, Economique et Environnemental)

• Le projet en quelques mots : L'association Grappe 3 est portée par 2 caves coopératives viticoles et vise la reconquête Ecologique, Economique et Paysanne du territoire agricole du canton d'Anduze. Elle vise à développer un projet de territoire permettant d'accompagner la mise en place d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement avec une sensibilisation des citoyens afin de contribuer ensemble à protéger les ressources en eau de manière durable.

Château de Castelnou

• Nom du projet : STRATÉGIE GLOBALE D'INNOVATION OENOTOURISTIQUE

• Le projet en quelques mots : A travers des partenariats avec les producteurs locaux (du territoire des Aspres à la région Languedoc-Roussillon), il s'agit de constituer un véritable réseau de producteurs. Le Château pourrait devenir un réel espace d'échange, de plaisir et de découverte permettant de valoriser le territoire et d'initier les touristes aux spécialités de la région.

Clarélia

• Nom du projet : COMME A LA MAISON DE NATÂMA

• Le projet en quelques mots : produits végétariens bio, sans allergènes pour enfants scolarisés.

Cofruid'Oc Méditerranée

• Nom du projet : LA CUEILLETTE FUTÉE DU CHEF

• Le projet en quelques mots : Lancement d'une gamme de pommes pour une revalorisation de fruits moins esthétiques mais adaptés à un usage culinaire, 3 groupes de variétés pour 3 types de préparations culinaires. Mise en valeur par des recettes élaborées par un chef local.

CP distribution / Ma Canette

• Nom du projet : FRESH AND FRUITY

• Le projet en quelques mots : boissons en cannettes festives peu alcoolisées, aromatisées à base de vin (rosé/pamplemousse, sangria/rouge, blanc/pêche).

Distillerie Coopérative LA GRAPPE DE MONTPELLIER (Union GRAP'SUD)

• Nom du projet : VODKA GM ULTRA PREMIUM

• Le projet en quelques mots : Une vodka produite à base de marc de raisin, de qualité ultra premium, 100% régionale, distillée 5 fois, portant les valeurs audacieuses et avant-gardistes de la ville de Montpellier.

Huilerie Confiserie Coopérative de Clermont-L'Hérault

• Nom du projet : HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

• Le projet en quelques mots : Développement d'une huile à propriétés « santé » à base d'olives et d'un fruit exotique reconnu pour ses bienfaits.

Il était un fruit

• Nom du projet : IL ÉTAIT UN FRUIT

• Le projet en quelques mots : pétales de fruits produits et transformés en Languedoc Roussillon, séchés, sans aucun additif, conservateur ni sucre ajouté, ayant conservés leurs bienfaits nutritionnels. L'idée est de faire manger des fruits aux enfants.

Inno'vo

• Nom du projet : LES SECRETS DE LOU

• Le projet en quelques mots : nouveau packaging mini wine pack avec bouchon à vis, pratique pour la cuisine, en poche souple autoportante,dans un format 25 cl.

La Toulousaine des Farines

• Nom du projet : LA MIE'NUTIE, une baguette 100% blé dur, un produit innovant pour valoriser une culture locale

• Le projet en quelques mots : baguette élaborée avec 100% de farine de blé dur provenant du Languedoc Roussillon et de Midi-Pyrénées. La Mie'nutie est réservée à une fabrication Artisanale par des Boulangers. La farine est à 100% composée de blé dur, aucun ingrédient n'y est ajouté, lors de la panification le Boulanger n'ajoute à la farine que de l'eau, de la levure, du sel et son Savoir-faire.

Languedoc-Roussillon Oléiculture *(Collectif de 6 coopératives oléicoles de Millas, Bize-Minervois, Pignan, Clermont-l'Hérault, Villevieille et Beaucaire)*

• Nom du projet : CUVÉES COMMUNES « LES MAÎTRES COOPÉRATEURS DU SUD »

• Le projet en quelques mots : la filière oléicole coopérative régionale a désiré regrouper ses ressources pour le développement d'une offre commune, constituée de deux huiles d'olive haut de gamme aux profils complémentaires.

Laur'Import

• Nom du projet : FRUIT DE CACTUS A BOIRE BIO

• Le projet en quelques mots : Conception, fabrication et mise sur le marché de jus de fruit à base de cactus bio avec création de filière locale.

Les Vignerons d'Alignan-du-vent- Neffiès

• Nom du projet : VÉNUS BAG

• Le projet en quelques mots : fontaine à vin bag in box en forme de sac à main , particulièrement destiné aux femmes dans un premier temps et qui pourra, par la suite, se décliner en version masculine.

Matahi Company

• Nom du projet : MATAHI DRINK

• Le projet en quelques mots : jus de fruit de baobab, naturellement énergisant, 100% naturel, très riche en fibres, en nutriments, en minéraux et en vitamines.

Médithau Marée

• Nom du projet : HUÎTRE SEVEN PAR FLORIE TARBOURIECH

• Le projet en quelques mots : huître élevée à la marée solaire, à chair croquante et sucrée à coquille lisse nacrée à l'intérieur, présentée dans un emballage vertical avec kit d'écailleur.

Syndicat IGP Côtes de Thongue

• Nom du projet : AUTODIAGNOSTIC BIODIV'EAU

• Le projet en quelques mots : Des vignerons se sont associés à des experts pour co-construire un outil collectif d'auto-évaluation de la biodiversité et de la qualité de l'eau sur leurs exploitations.

Terra Vitis Rhône Méditerranée

• Nom du projet : TERRA VITIS®, vers des exploitations viticoles 100% durables

• Le projet en quelques mots : dans son cahier des charges, l'insertion de deux nouvelles exigences sur l'utilisation de matières sèches durables et les écoconstructions afin de répondre aux attentes du consommateur, respecter l'environnement et le terroir, être compétitif.

Les entreprises et les coopératives agroalimentaires du Languedoc-Roussillon innovent

Un tremplin pour se lancer

Les lauréats des éditions précédentes soulignent que le Concours Sud Innov leur a offert une crédibilité supplémentaire auprès des investisseurs ainsi qu'auprès de leurs actionnaires. « Ca donne du poids, en particulier auprès des clients et des banquiers et ça rassure les partenaires » déclare Antoine Vachey, dirigeant-créateur de Fortivia, et lauréat 2010.
Et Jean-Luc Lefebvre, gérant de Floren'Sud, lauréat 2012 ajoute : « en interne, ça permet de motiver les ouvriers et les techniciens, et puis ça rassure les actionnaires car au début, un projet ça ne fait que coûter de l'argent. »

Retenez bien cette date !

Après étude des dossiers et sélection par un jury composé de spécialistes, la remise des prix aura lieu le

jeudi 11 décembre 2014,

à l' Aquarium Mare Nostrum (Montpellier)

Contacts

• Coop De France LR : Alix Pavie-Jonca
Tél. 06 23 56 29 72 - a.pavie-jonca@cooplr.com
• LRIA : Anne Gérard
Tél. 04 67 04 30 15 - anne.gerard@lria.fr

Contact Presse

Camina Conseil : Maïte Perez
Tél. 04 68 55 81 18 - 07 87 35 35 19
m.perez@camina-conseil.fr

www.sudinnov.fr

Sud'Innov est organisé par

avec le soutien de

En partenariat avec