

Saveur | Alimentation : 109 produits innovants de NA exposés au SIAL



Du 21 au 25 octobre, le Parc des Expositions de Paris Nord-Villepinte accueillera la biennale de l'agroalimentaire, le SIAL, le Salon International de l'Alimentation. A cette occasion, l'AANA, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine, a souhaité proposer pour la deuxième fois un espace « So Innovation » mettant en lumière 109 produits de la Grande Région « une véritable vitrine dédiée aux produits innovants de 51 entreprises régionales », souligne Jean-Pierre Raynaud, président de l'AANA, vice-président de la Région en charge notamment de l'agriculture...

Forte de 30 millions d'euros de chiffre d'affaires et de plus de 200 000 emplois, la Nouvelle-Aquitaine est la première région agricole de France. Aussi, « c'est une terre d'innovation qui répond aux nouvelles attentes des consommateurs relevant de l'environnement et du bien-être animal », souligne Jean-Pierre Raynaud. Aujourd'hui, l'innovation représente 80 000 salariés répartis au sein de 12 000 établissements « un grand nombre de petites structures que la Région s'attache à accompagner et qui illustrent la dynamique novatrice de notre territoire ».

109 produits en vitrine Pour mettre en avant les produits innovants de notre région, comme pour l'édition précédente du SIAL, l'AANA a sélectionné 109 d'entre eux pour figurer sur le stand « So Innovation », une vitrine dédiée tout spécialement à ces produits issus de 51 entreprises régionales. « Cette opportunité est ouverte aux entreprises agroalimentaires de toute taille situées en Nouvelle-Aquitaine. L'innovation peut porter sur la recette, la composition du produit, le conditionnement, la positionnement, le procédé de fabrication ou encore un service associé aux produits ». Ces produits sont classés selon quatre positionnements et tendances : « So Healthy » pour la nutrition, santé et naturalité, « So Pleasure » pour les recettes gourmandes et de nouvelles saveurs, « So Easy » pour les innovations en termes de packaging, nouveaux usages, design, et « So Terroir » avec la valorisation des matières premières régionales, des recettes traditionnelles...



Gâteau apéro, glace, fromage, foie gras, confiture... Des Crackers aux drêches de brasserie, du café à boire bio, de la glace au gâteau basque au lait de brebis, de la mousseline de la mer, un carré savoyard de lapin, de la glace à boire, des boissons au moringa, du popcorn sucré/salé ou encore du foie gras de canard, et une centaine d'autres produits ! Le visiteur pourra déguster tout un panel de produits illustrant les richesses de notre territoire. « L'ensemble de ces initiatives régionales, portées par nos entreprises, proposent d'incroyables pistes de créativité, de réflexion et d'action. Elles dessinent les traits d'une nouvelle économie d'avenir et apportent un éclairage vif sur l'alimentation qui sera celle des générations futures », selon Alain Rousset, président du Conseil régional.

42 entreprises exposées Au-delà de cet espace dédié à l'innovation agroalimentaire, 42 entreprises de Nouvelle-Aquitaine seront présentes physiquement sur l'espace collectif régional, accompagnées par l'AANA. Six secteurs seront ainsi érigés : boissons, charcuterie, épicerie fine, régions de France, volailles et produits bio. Espaces de valorisation, de dégustation, de produits innovants, d'affaires pour des rendez-vous en B to B..., un ensemble d'outils sera mis à la disposition des exposants pour présenter au mieux leurs produits.



Sybille Rousseau

Crédit Photo :

Publié sur aqui.fr le 16/10/2014

[Url de cet article](#)