

# UN TROPHÉE ET UNE INVITATION AU SIRHA POUR LES LAURÉATS

Le Conseil régional a accueilli le 1<sup>er</sup> octobre dernier la remise des prix de Food Creativ, le concours de l'innovation agroalimentaire des Hauts-de-France. Cet événement, organisé par le Comité de promotion Hauts-de-France et le CERTIA Interface, récompense tous les deux ans les produits agroalimentaires ou les services innovants développés sur le territoire.

Benjamin PEIFFERT



Les lauréats du concours Food Creativ, avec de gauche à droite au premier plan, Julien Farrugia (Les Entrées de la Mer), Camille Deligne (D'Innov) et Caroline Gauthier (Happy Drêche) ; au second plan, Lucille Defosse (La Préserverie), Marine Amiotte et Thierry Quillet (Cocorette), Stefan Kirstetter (Malengé) et Christophe Ullasz (Happy Drêche).

Des pépites de malt oignon-piment faites avec de la drêche de microbrasserie, des saucisses fraîches à base de poisson, de l'emballage 100% recyclable destiné aux industriels de l'agroalimentaire... Voici quelques

exemples de produits récompensés début octobre, lors de l'édition 2020 de Food Creativ, par le Comité de promotion Hauts-de-France et le CERTIA Interface. Cette année, malgré la pandémie, 235 nouveautés ali-

mentaires ont été proposées par 56 entreprises présentes sur la ligne de départ, bien décidées à briguer un des six prix distribués. Le concours s'est déroulé en deux phases, avec une première sélection réalisée par un jury technique qui a pu évaluer mi-mai chaque produit présenté. A l'arrivée, seuls 20 finalistes ont été retenus pour une seconde étape qui a eu lieu les 16 et 18 juin derniers. A cette occasion, le jury s'est intéressé au

caractère innovant des produits et à leur qualité gustative. Concernant la catégorie «Durable», elle a fait l'objet d'une attention toute particulière de la part d'un collège d'experts, alors que le prix consommateurs a donné lieu à un vote en ligne auquel ont participé près de 8 000 internautes entre le 27 juillet et le 6 septembre. La remise des prix s'est déroulée en visio et devant un parterre de 50 personnes en rai-

## TROIS QUESTIONS À MARIE-SOPHIE LESNE, VICE-PRÉSIDENTE DE LA RÉGION, EN CHARGE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA BIO-ÉCONOMIE

**Quel regard portez-vous sur ce concours ?**

**Marie-Sophie Lesne :** Comme d'habitude, c'est un concours extrêmement intéressant, parce qu'il met en valeur quelque chose de très précieux, qui est l'innovation déployée par nos entreprises, qu'elles soient petites ou grandes. Des idées absolument fabuleuses ! Ces bonnes idées-là, qui se nourrissent des attentes du consommateur de manger plus sain, plus local, se traduisent en produits innovants. L'innovation, c'est la valeur ajoutée de demain, ce sont les emplois de demain.

**C'est un événement régional, mais qui a une portée nationale, voire internationale...**

Prenez le cas d'Eurovanille qui a été récompensée pour ses petites billes très ingénieuses. Ça va être utilisé forcément par beaucoup de chefs. Même si l'innovation et la création se font à partir des besoins du consommateur, notre économie a également vocation à exporter ses produits pour créer de l'emploi et faire vivre notre économie nationale. Notre industrie agroalimentaire est la première industrie française. Il est temps de le redire fortement.

**Quel a été l'impact de la Covid sur cette volonté de mieux consommer ?**

Ça l'a cristallisée, je pense. Les tendances étaient déjà préexistantes. Le consommateur veut manger sain, s'assurer qu'il y a une valeur ajoutée qui retombe dans la poche du producteur ou de l'entreprise qui transforme. Mais du jour au lendemain, il n'y a plus eu de restauration hors domicile. Il a fallu remanger à la maison. Ça a été le moment de prendre conscience qu'on voulait des choses saines, produites et disponibles localement. Je vous rappelle qu'au début, il y a eu une crainte sur l'approvisionnement, et on ne savait pas trop comment ça allait tourner.

## LES LAURÉATS

**Catégorie «Plaisir» :** Eurovanille avec ses bulles de vanille.

**Catégorie «Nutrition» :** La Préserverie avec son vinaigre de Kombucha.

**Catégorie «Alternative» :** Les Entrées de la Mer avec ses saucisses fraîches de poisson.

**Catégorie «Service» :** ex-aequo Malengé Packaging avec Cycle Pack, et D'Innov avec son gobelet en lin.

**Catégorie «Durable» :** Cocorette avec ses œufs de plein air «Merci les algues».

**Prix «Consommateurs» :** Happy Drêche avec ses pépites de malt oignon-piment.