

Saveur | L'innovation agroalimentaire récompensée



So Innovation a présenté lors de sa conférence de presse, le résultat du concours 2020. Aussi, quatre chefs d'entreprise ont présenté leurs produits ou gamme de produits qui ont été labellisés « So Innovation ». Ce concours est organisé par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine, avec le soutien de la Région et du Critt Agro-alimentaire.

« La Nouvelle-Aquitaine est un véritable terroir d'innovation », voici les mots de Jean-Pierre Raynaud, vice-président de la région Nouvelle-Aquitaine en charge de l'agriculture, et président de l'AANA. « En qualité de première région agricole d'Europe en valeur, pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs et faire face aux défis environnementaux, l'innovation n'est pas un choix mais une nécessité », poursuit-il. C'est pour ces raisons que la Région Nouvelle-Aquitaine soutient les entreprises agroalimentaires de son territoire. Ce qui représente 54 000 salariés. C'est donc dans cette optique que le tremplin So Innovation a été renouvelé pour la troisième fois avec l'objectif est de mettre en lumière une sélection de produits innovants. Cette année, 56 entreprises ont été candidates, avec 130 produits ou gammes de produits présentés. Au total, 86 d'entre eux ont été labellisés « So Innovation ». Le concours permet donc de mettre en lumière et de rendre visible les chefs d'entreprises et leurs créations. Cette année, situation sanitaire oblige, pas de dégustation ni de présentation physique. En revanche, l'Aana a créé un [salon virtuel où sont exposés différents produits](#).

So tout

Pour participer au concours, il fallait présenter des produits qui répondent aux critères de l'une des quatre catégories : So Healthy, autour de la nutrition et de la santé ; So pleasure, gourmandise et nouvelles saveurs ; So easy, plutôt packaging, nouveaux usages et praticité ; So terroir qui valorise les matières premières régionales et des recettes traditionnelles.

Lors de la conférence, la [société 4ultra](#) était présente, dans la catégorie So Easy,. Créée en janvier 2019 et basée à Morizès, c'est une société girondine qui propose une nutrition sportive bio. Elle cuisine et commercialise des purées de légumes salées à destination des sportifs. Un produit de qualité 100% bio avec des légumes exclusivement origine Sud-Ouest. Les produits s'inscrivent dans les nouveaux modes de consommation car ils sont végétariens, sans conservateurs ni arôme et sans gluten. 6 recettes sont disponibles : lentille corail, patate douce, betterave, pois chiche. Avec des variantes d'assaisonnement. Dans le respect de l'environnement, les purées sont

conditionnées dans des gourdes recyclables

La catégorie Healthy a été représentée par deux entreprises : Robin des bio, qui propose des petits pots pour bébé, et la ferme marine du Douhet qui elle, produit des algues de l'Ile d'Oléron déshydratées.

Robin des bio confectionne des pots pour bébé 100% bio avec des produits locaux, avec des fruits et légumes de saison. Difficile de faire plus local en effet, car ils favorisent le circuit court en s'approvisionnant dans un rayon de 100km autour du lieu de fabrication. Par exemple, il y a une recette pommes/pruneaux, faite uniquement avec des fruits du Lot-et-Garonne. Un point d'honneur qu'ils valorisent, c'est qu'ils travaillent avec des personnes en situation de handicap. Robin des bios c'est 8 recettes étendues sur trois gammes de produits : à partir de 4, 7 et 10 mois.

La ferme marine de Douhet a lancé une production de laitue de mer et de persils de mer qui ont des taux nutritionnels supérieurs à ceux de l'Estran. De la Nori est aussi produite. Un tartinable est également en cours d'élaboration.

Sur la route du bonheur

En route pour le plaisir avec les Jardins de l'Orbrie et son hard cider à la française. Direction Bressuire dans les Deux-Sèvres à la découverte de ce produit. Segora est la dernière marque commerciale proposée par l'entreprise. Elle propose donc une gamme de Hard cider. Vous vous demandez certainement ce que c'est? Simplement une boisson apéritive et festive avec un taux d'alcool de 4,8°. Sa particularité? Elle est élaborée uniquement avec des pommes de France, tenez-vous bien, cueillies à la main. Trois recettes sont disponibles : à base de pommes bio, Pink lady et 100% Reinette d'Armorique. C'est donc un produit composé à 100% de fruits, sans sulfite ni sucre ajouté.

Pour la catégorie So Terroir, aucune société n'était présente. Cependant, vous pouvez retrouver l'intégralité des produits labellisés sur le catalogue et certains sur le foyer virtuel.

L'innovation agroalimentaire est en constante évolution. Si les années précédentes, le « prêt à consommer » était à l'honneur, on remarque que cette année, les produits suivent les tendances. C'est-à-dire des produits beaucoup tournés autour du healthy, du manger sain, sans gluten, sans additif etc. Les entreprises présentes sont unanimes sur les raisons de leur participation: gagner en visibilité et découvrir d'autres produits innovants.

Mélanie Philips

Crédit Photo : AANA

Publié sur aqui.fr le 20/11/2020

[Url de cet article](#)