

Sélection de nommés aux Made Awards et d'innovations

INNOVATION DE RUPTURE

MAISON GRAMM'S

Des petits pois au chocolat

La marque Maison Gramm's lance en France des petits pois craquants enrobés d'une fine couche de chocolat au lait, emballés dans un conditionnement recyclable et réutilisable. « La rencontre étonnante entre les saveurs végétales et sucrées conviendra aussi bien à une dégustation apéritive qu'en accompagnement d'un dessert », assure la marque qui propose aussi une déclinaison certifiée biologique.



INNOVATION DE RUPTURE

CS FRANCE

Des nouilles de mer cuisinées

CS France (groupe Vicunai) a lancé début 2020 ses « nouilles de mer », réalisées à partir de poissons provenant de la pêche durable certifiée MSC. Elles ne contiennent pas de gluten et sont riches en protéines, vante l'industriel. Pour une utilisation facile, elles sont proposées en lunch box, cuisinées à la sauce coréenne et aux légumes chinois, façon wok.



NOUVELLE TECHNOLOGIE

NBREAD

Génoises alimentaires à basse température

NBread a mis au point un procédé de fabrication continu capable de transformer les fruits, légumes ou tout autre coproduit alimentaire en génoise, bun, blinis ou cracker. À la suite d'un broyage adapté et d'un mélange, la recette est mise sous pression, foisonnée puis figée dans un four micro-onde continu. Le processus s'intègre en parallèle des chaînes de production. NBread a mis 4 ans à développer cette offre.



RECETTE

TRANGS GROUP

Filet de « poisson vegan »

Trangs Group proposera au salon Made ses filets de « poisson pané vegan » à base de légumes. Fabriqués au Vietnam, ces produits sont réalisés à partir de fruit de jacquier, de fleur de bananier et de blé : des « ingrédients frais et locaux », assure l'industriel. Un produit qui convient aux végétariens et vegan, assure Trangs Group qui garantit son contrôle qualité.



COBRANDING

DEFROIDMONT

Brioche aux fromages Bel

Defroidmont sort ce mois-ci des brioches fourrées (après cuisson) à déguster en mode snacking. Elles sont garnies des fromages Boursin, La vache qui rit ou Leerdammer, du groupe Bel. En plus de cette innovation en cobranding, Defroidmont présentera ses mini-brioches au brie d'Isigny ou encore ses mini-briochettes au brie à la truffe, lancées en 2019.



RECETTE

RESURRECTION

Apéritif au marc de pomme

Fondée en janvier 2018 par Marie Kerouedan et Nathalie Golliet, la start-up Resurrection propose de valoriser les coproduits en récupérant et transformant des céréales maltées nécessaires à la fabrication de la bière ou du marc de pomme issu du cidre pour en faire des crackers aux notes de fenouil, piment d'Espelette, curcuma, figue, olive noire... Sa R&D travaille sur de nouvelles gammes avec d'autres coproduits.



FRANCE CAKE TRADITION

Cake bio aux superfruits

France Cake Tradition lance début 2020 un cake bio aux superfruits à partager, avec « plus de fibres et moins de sucres ». Il contient des baies de goji, des canneberges et des amandes, et est fabriqué avec des farines complètes et du son d'avoine pour la satiété. L'industriel innove aussi avec un pain d'épices bio tranché au miel, et du sirop de betteraves bios des Hauts-de-France.



DESIGN

CIPAL/NAÏVE FOOD

Un cordon-bleu vert

La marque Naïve Food (groupe Cibal) propose un cordon-bleu végétarien, sans soja, sans huile de palme et sans lactose, le tout dans une barquette à base de fibres végétales et sans plastique. La marque proposera aussi au Made des plats cuisinés éthiques et italiens conditionnés dans un bol transparent en plastique recyclé.



DALLA COSTA ALIMENTARE

Strozzapreti aux fèves

La société Dalla Costa Alimentare a prévu de lancer au salon Made une gamme de pâtes bios sans gluten à base de farines de légumineuses dont des strozzapreti aux fèves. La société familiale a réalisé pour ses 25 ans un investissement important en ouvrant une usine dédiée à la production exclusive de produits sans gluten. L'industriel affirme proposer au total quelque 87 formats de pâtes avec 21 semoules et 19 arômes.

