



Les lauréats 2015 du Concours National de la Création Agroalimentaire Bio sont dans la catégorie "création" Antoine André et Carine Galante, qui proposent avec Kokoji, une gamme innovante de mueslis croustillants bio, vegan et sans gluten et, dans la catégorie "développement" Sébastien Loctin, dirigeant de Biofuture, qui commercialisera en 2016 sous la marque Quintesens, 5 recettes originales et gourmandes de vinaigrettes à base d'huiles fonctionnelles.

Valoriser et soutenir la filière agroalimentaire biologique française, mettre en avant des sociétés qui créent et développent des produits agroalimentaires biologiques innovants, tels sont les objectifs du Concours National de la Création Agroalimentaire Bio, une initiative motivée par la place centrale qu'occupe le secteur agroalimentaire et l'agriculture biologique dans la région Midi-Pyrénées et le département du Gers.

Cet événement, organisé à l'initiative de la CCI et du Conseil Départemental du Gers et parrainé par Ecocert®, leader mondial de la certification biologique, récompense la création et le développement d'activités de transformation agroalimentaire biologique particulièrement innovantes en France.

Informations sur www.concoursbio.gers.cci.fr

Antoine André et Carine Galante (société Kokoji), et Sébastien Loctin (société Biofuture) sont les lauréats des Trophées 2015 du Concours National de la Création Agroalimentaire Bio.

Le 9 décembre 2015, Thierry Stoedzel, Directeur Général d'Ecocert®, a décerné le **Prix Création** à **Antoine André et Carine Galante**, qui sous leur marque **Kokoji** commercialiseront en décembre **un muesli gourmand croustillant bio**, vegan, sans gluten, sans sucres ajoutés et sans matières grasses ajoutées, avec des ingrédients 100% naturels (exclusivement bruts, non raffinés), sélectionnés en privilégiant les filières locales.

Michel Doligé, Président de la CCI du Gers, a décerné le **Prix Développement** à **Sébastien Loctin**, dirigeant de la société **Biofuture**, qui, en collaboration avec la créatrice culinaire Valérie Cupillard, commercialisera dès 2016, **5 recettes originales et gourmandes de vinaigrettes sous sa marque Quintesens**.

Le Prix Création distingue un créateur ou une jeune entreprise agroalimentaire biologique pour le caractère innovant/original de son projet et son potentiel de développement. Les nominés catégorie "Création" : Friendises, Grignotte et Compagnie, Kokoji, Potpotam, Terra Cérès, V.Herbes.

Le Prix Développement récompense une entreprise agroalimentaire de moins de 50 salariés ayant commercialisé en 2015, ou dont le lancement est prévu en 2016, un produit agroalimentaire certifié AB particulièrement innovant. Les nominés catégorie "Développement" : Biofuture, Biscuiterie de Provence, Breizh Avoan, Germ'line, Laiterie de la Lémance.

Contact concours

François BEDOUSSAC
06 33 88 58 76

f.bedoussac@gersdeveloppement.fr

Contact presse

Paule Béchet
06 33 78 22 04

p.bechot@gersdeveloppement.fr

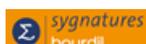
Organisé par :



Sous le parrainage de :



Avec le soutien financier de :





Portraits des lauréats

édition 2015

PRIX CREATION

ANTOINE ANDRE et CARINE GALANTE, KOKOJI (Agen, Lot et Garonne). Une gamme innovante de mueslis croustillants bio, vegan et sans gluten, avec des ingrédients 100% naturels rigoureusement sélectionnés.



Après plusieurs années d'expérience professionnelle dans la grande distribution, Antoine ANDRE et Carine GALANTE ont créé le 1er octobre 2015 la société Kokoji et s'attaquent au marché de la raw food, et plus particulièrement au segment des muesli.

Les deux jeunes entrepreneurs proposent un muesli gourmand croustillant bio, vegan, sans gluten, sans sucres ajoutés et sans matières grasses ajoutées, avec des ingrédients 100% naturels (exclusivement bruts, non raffinés), sélectionnés en privilégiant les filières locales. Une alternative d'une part aux mueslis floconneux par sa texture croustillante et gourmande, et d'autre part aux mueslis croustillants traditionnels, par sa composition sans sucre et sans huile végétale ajoutés.

L'innovation réside dans le procédé de transformation. Utilisant des techniques inspirées de la raw food, la pré-germination puis la déshydratation basse température (inférieure à 42°C) préservent au maximum les qualités nutritionnelles et gustatives des ingrédients, et permettent ainsi d'obtenir une texture croustillante.

Pour démarrer son activité, Kokoji a lancé au mois d'octobre une campagne de financement participatif sur la plateforme Ulule. En proposant de réserver les premières productions, cette campagne a dépassé les objectifs : 656 contributeurs ont apporté 26 719 € (*l'objectif minimum était de 5 800 €*) permettant ainsi de financer les stocks initiaux en matières premières et conditionnements.

Dans un premier temps, le site Internet kokoji.fr proposera en décembre une offre spécifique avec deux niveaux de prix : une formule découverte à 20€ (3x350g), et une formule gourmande à 40€ (6x350g). Il sera possible de composer son pack parmi 3 parfums : pomme/cannelle, banane/vanille et une recette originale variant tous les mois en fonction de la saison.

Dans un second temps, les produits seront distribués dans les magasins bio.

En savoir plus : <http://kokoji.fr>

PRIX DEVELOPPEMENT

SEBASTIEN LOCTIN, Biofuture (Aix en Provence, Bouches du Rhône). La vinaigrette par QuinteSens : 5 recettes originales et pleines de saveurs conçues par Valérie Cupillard qui allie santé, plaisir et naturalité.



Après 10 années passées chez Lesieur, Sébastien Loctin est soucieux de redonner du sens à notre alimentation en commençant par un aliment incontournable de notre cuisine et indispensable à notre santé : l'huile.

Il crée en 2009 la société Biofuture et commercialise depuis fin 2013 la première gamme d'huiles sur-mesure certifiées AB, capable de répondre aux besoins spécifiques de chaque population selon son âge ou sa condition.

Il a fallu 9 mois de recherche à un comité scientifique (*nutritionniste, naturopathe, institut des corps gras*) pour concevoir une gamme d'huiles capable de répondre à l'évolution de nos besoins selon notre âge ou notre condition (*femmes enceintes et allaitantes, bébés, enfants, adultes jusqu'à 50 ans et personnes de plus de 50 ans*) : des mélanges d'huiles complets et sur-mesure, naturellement riches en Oméga 3 et DHA (Oméga-3 d'origine marine, indispensable au cerveau, au cœur et à la rétine).

La commercialisation est assurée sous la marque QuinteSens dans près de 1000 magasins bio et sur Internet.

En 2015 Biofuture réalise un chiffre d'affaires de 650 000 €.

Après les huiles, Quintesens s'attaque au marché des assaisonnements. En effet, il n'existe sur le marché aucune gamme d'assaisonnements conçue par des chefs, produite en France à partir d'ingrédients 100% naturels et bio, et capable de nous garantir des apports équilibrés en Acides Gras Essentiels et Vitamine E.

En collaboration avec Valérie Cupillard, créatrice culinaire, auteure de « Bio, bon, gourmand », Quintesens projette donc de commercialiser dès 2016, 5 recettes originales et gourmandes de vinaigrettes.

Des formules sans équivalence, aux saveurs authentiques conçues à partir d'ingrédients 100% naturels et bio, produits en France et naturellement riches en Oméga-3, Oméga-6 et Vitamine E. Saines, équilibrées, authentiques, naturelles pour réveiller notre cuisine.

En savoir plus : <http://www.quintesens-bio.com/>

Contact concours
François BEDOUSSAC
06 33 88 58 76

Contact presse
Paule Béchet
06 33 78 22 04

Organisé par :



Sous le parrainage de :



Avec le soutien financier de :

