



CONCOURS NATIONAL
DE LA CREATION
AGROALIMENTAIRE BIO



5^e édition du Concours national de la création agroalimentaire BIO

Les lauréats sont :

Melle Pham (plats cuisinés vietnamiens) **Prix « Création »**

La Ferme du Hitton (pâte à tartiner au lait d'ânesse) **Prix « Développement »**

La remise des Prix de la 5^e édition du Concours national de la création agroalimentaire BIO s'est déroulée le mardi 20 décembre dans les locaux de la Chambre du Commerce et d'Industrie du Gers. Parmi les 10 entreprises sélectionnées, le Jury a choisi de distinguer Melle Pham, 1^{ère} marque de plats cuisinés vietnamiens bio (Prix « Création ») et la Ferme du Hitton, à l'initiative d'une pâte à tartiner au lait d'ânesse bio (Prix « Développement »). Ces deux projets aux tempéraments bien trempés ont séduit le Jury composé de spécialistes du marché agroalimentaire biologique. Parrainée par l'organisme de certification Ecocert, cette 5^e édition réaffirme la raison d'être d'un concours visant à récompenser l'originalité d'un projet d'entreprise (« Prix création ») ou celle d'un nouveau produit (« Prix développement»). Les deux lauréats se partageront 20 000 € de dotations.

Prix « Création »

Melle Pham, bientôt des plats cuisinés vietnamiens au rayon bio

Restaurateurs à Toulouse, **Jérôme Navarre et Christine Pham** ont renoncé à exporter leur concept de restaurant à New-York pour créer leur marque de plats cuisinés vietnamiens BIO dans le Gers. Lauréats dans la catégorie "Création", ils savourent cette première victoire et ambitionnent un chiffre d'affaires d'1 M€ d'ici 2020.



Comment est né le projet de création d'entreprise "Melle Pham"?

Melle Pham : « Dans la cuisine de l'un de nos restaurants à Toulouse ! C'est là que j'ai noté l'engouement de nos clients pour la cuisine traditionnelle vietnamienne, notamment la soupe Pho composée de bouillon, pâtes de riz, herbes aromatiques et morceaux de viande. Passionnés de cuisine et convaincus du bien-fondé du bio, nous souhaitons offrir aux consommateurs la possibilité de retrouver les saveurs de cette cuisine de rue traditionnelle. »

Quels sont les atouts de ce projet sur le marché bio?

Melle Pham : « Il s'agit de snacks authentiques, sains et gourmands mais également de produits frais. Ce segment est aujourd'hui trop peu développé en magasins bio. De plus, toutes nos recettes sont



élaborées quasi exclusivement à partir de matières premières françaises, le boeuf est même issu d'élevages bio gersois. »

[Qui signifie ce Prix pour vous ?](#)

Melle Pham : « C'est la reconnaissance de la pertinence de notre projet et un véritable coup de pouce commercial ! Cela nous aide à franchir le pas entre restauration et agroalimentaire avec l'objectif de continuer à partager une double culture à laquelle je suis très attachée. »

>> Le calendrier de Melle Pham

Mise au point de 5 recettes (Soupe Pho Boeuf / Soupe Pho Poulet / Soupe Mi au Porc / Nouilles sautées aux légumes / Poulet au gingembre et citronnelle, riz thaï) : en cours

Référencement en magasin bio : 1^{er} semestre 2017

Création d'une unité de production : 2019

Chiffre d'affaires : 1M€ d'ici 2020

>> Les dotations du « Prix Création »

* dotation en numéraire offerte par les partenaires (5 000 €)

* référencement test sur la plateforme de Relais Vert

* référencement test au sein du réseau Les Comptoirs de la Bio

* des prestations de conseil du CRITT-CTCPA d'une valeur de 2 000 €

* campagne de communication nationale sur Bio Linéaires (2 500 €), Bioalaune.com (1 000 €) et ingrebio.fr (abonnement de 1 an au webmagazine avec accès à l'annuaire des fournisseurs)

Prix « Développement »

La Ferme du Hitton, 1^{ère} pâte à tartiner au lait d'ânesse

Cécile et Emmanuel Guichard produisent du lait d'ânesse bio depuis 2011. Sur leur propriété de 45 ha, au cœur du Gers, ils ont décidé de participer à la sauvegarde de la race des ânes des Pyrénées. Avec leur trentaine d'ânesse de pure race et une dizaine de naissances par an, ils comptent parmi les plus gros producteurs de lait d'ânesse bio en France. Du lait d'ânesse à la pâte à tartiner il n'y a qu'un pas...



La Ferme du Hitton est d'abord productrice de savons au lait d'ânesse, comment est né le projet d'une pâte à tartiner ?

La Ferme du Hitton : « De la gourmandise de nos enfants et de la volonté de trouver un débouché alimentaire séduisant pour faire connaître le lait d'ânesse et ses nombreux bienfaits, pas uniquement en cosmétique. ».

[Qu'est-ce que le lait d'ânesse apporte à ce produit ?](#)

La Ferme du Hitton : « C'est une alternative pour les personnes intolérantes à la protéine

de lait de vache. Immunostimulant, il est riche en vitamines, en minéraux et en oligo-éléments. En consommant un produit élaboré à partir de lait d'ânesse, les acheteurs et les consommateurs participent aussi à la sauvegarde de la race des ânes des Pyrénées. »

[Quels sont selon vous les atouts d'un tel produit sur le marché bio ?](#)

La Ferme du Hitton : « C'est un produit innovant, original, sans huile de palme, qui propose un goût nouveau. La pâte à tartiner sera aussi certifiée Nature et Progrès et les matières premières sont locales ou issues du commerce équitable. Enfin, nous allons jusqu'au bout de notre éthique puisque les ânes sont vendus à l'âge de 1 an à un éleveur partenaire membre de l'association des ânes des Pyrénées qui les éduque et leur redonne une place dans le monde rural (portage de bagages lors de randonnées, traction d'outils agricoles en maraichage bio, attelage de loisir). »

[Qui signifie ce Prix pour vous ?](#)

La Ferme du Hitton : « La certitude de mener à terme ce nouveau projet qui ambitionne de démocratiser le lait d'ânesse et de faire reconnaître sa pertinence aux plans gustatif et nutritionnel. »

>> **Le calendrier de La Ferme du Hitton**

Mise au point de la recette : 1^{er} trimestre 2017

Commercialisation : 2nd semestre 2017

>> **Les dotations du « Prix Développement »**

* référencement test sur la plateforme de Relais Vert

* référencement test au sein du réseau Les Comptoirs de la Bio

* des prestations de conseil du CRIT-CTCPA d'une valeur de 2 000 €

* campagne de communication nationale sur Bio Linéaires (2 500 €), Bioalaune.com (1 000 €) et ingrebio.fr (abonnement de 1 an au webmagazine avec accès à l'annuaire des fournisseurs)

+ PARTENAIRES

Contact Presse

Isabelle Barèges – Ludivine Di Méglio (Agence Communication-Rp)

Tel : 06 13 07 47 97 – 06 70 76 73 67

email : ibareges@communication-rp.com / ldimeglio@communication-rp.com