

7<sup>E</sup> EDITION

# CONCOURS NATIONAL DE LA CREATION D'ENTREPRISE AGROALIMENTAIRE BIO

CONCOURS NATIONAL

DE LA CREATION

AGROALIMENTAIRE BIO

**Innovation végétale & ressources de proximité : l'équation gagnante**

Les lauréats sont :

**Greendoz**

Farines de légumes

**1<sup>er</sup> Prix**

**Couleur Estran**

Plats préparés à base d'algues

**2<sup>nd</sup> Prix**

La remise des Prix de la 7<sup>e</sup> édition du Concours national de la création agroalimentaire BIO s'est déroulée le mercredi 12 juin 2019 dans les locaux de la Chambre du Commerce et d'Industrie du Gers. Cette année, 11 dossiers ont été pré-sélectionnés afin de concourir en finale d'une édition fortement marquée, cette année encore, par l'innovation végétale. Finalement, les membres du Jury, composé de professionnels de l'agroalimentaire bio, ont retenu deux projets qui misent également sur les ressources de proximité. Greendoz remporte le 1<sup>er</sup> Prix pour ses farines de légumes aux saveurs inédites et couleurs épatantes. Le 2<sup>nd</sup> Prix est décerné à Couleur Estran, une gamme innovante misant sur la gourmandise et la pertinence nutritionnelle d'algues bretonnes cuisinées. Les lauréats vont se partager 7 500 € de dotations et bénéficier de prestations d'accompagnement technique et commercial. Parrainé par l'organisme de certification ECOCERT, le Concours National de la Création Agroalimentaire bio a pour ambition de dénicher les pépites bio de demain, qui se situent plus que jamais sur le segment de l'alimentation végétale.



#### Les dotations du « 1<sup>er</sup> Prix »

- un chèque de 5 000 €
- un référencement test sur la plate-forme de Relais Vert (1000 magasins)
- un référencement test dans les 5 magasins Biocoop du Gers
- des prestations technologiques (essais, mises au point ...) du CRITT-CTCPA d'Auch à hauteur de 3000 €
- une communication nationale dans le Magazine Biolinéaires d'une valeur de 2500 €
- 1 an d'abonnement à ingrebio.fr d'une valeur 1250€
- un espace pendant un an sur le site bioalaune.com d'une valeur de 1000€
- adhésion au service de veille d'Agri Sud-Ouest Innovation d'une valeur de 500€
- adhésion au service de veille de l'AREA Occitanie d'une valeur de 500€
- une mise en avant des lauréats, dans les outils de communication d'OCEBIO et une inscription offerte aux journées régionales « Bio d'Occitanie » d'une valeur de 200 €

#### Les dotations du « 2<sup>nd</sup> Prix »

- un chèque de 2 500 €
- un référencement test sur la plate-forme de Relais Vert (1000 magasins)
- un référencement test dans les 5 magasins Biocoop du Gers
- des prestations technologiques (essais, mises au point ...) du CRITT-CTCPA d'Auch à hauteur de 3000 €
- une communication nationale dans le Magazine Biolinéaires d'une valeur de 2500 €
- 1 an d'abonnement à ingrebio.fr d'une valeur 1250€
- un espace pendant un an sur le site bioalaune.com d'une valeur de 1000€
- adhésion au service de veille d'Agri Sud-Ouest Innovation d'une valeur de 500€
- adhésion au service de veille de l'AREA Occitanie d'une valeur de 500€
- une mise en avant des lauréats, dans les outils de communication d'OCEBIO et une inscription offerte aux journées régionales « Bio d'Occitanie » d'une valeur de 200 €

ORGANISÉ PAR :



SOUS LE PARRAINAGE DE :



AVEC LE SOUTIEN DE PARTENAIRES NATIONAUX :



PARTENAIRES RÉGIONAUX :

Ad'Occ, Area occitanie, Banque Populaire Occitane, Cabinet Signatures, CER France Gascogne Adour, Crédit Agricole Pyrénées Gascogne, Gers Farine, Gimbert Associés, Nataïs, Ocebio, Qualisol, Vivadour

# 1<sup>ER</sup> PRIX



Sabine Andria et Caroline Roy

www.greendoz.fr

contact@greendoz.fr

# 2<sup>ND</sup> PRIX

couleur  
estran  
manger sainement



Alan Stéphane

lamarmitedelanig.fr

contact@lamarmitedelanig.fr

## Greendoz

### Des farines de légumes, tout simplement...

Sabine Andria est une militante du bio. Diplômée d'une école de commerce et d'un DU de Nutrition, elle choisit le magasin bio comme terrain de jeu. Elle y endosse toutes les casquettes jusqu'à diriger l'un d'entre eux. C'est là qu'elle acquiert une solide connaissance du marché tout en continuant de dispenser des cours de micro-nutrition, son autre passion. Greendoz naît en 2018 comme une évidence, au même titre que les farines de légumes bio du même nom.

#### Des farines de légumes : une évidence ?

S. Andria : « Oui, d'abord au plan nutritionnel. A l'inverse des farines de céréales, elles sont plus riches en micro-nutriments et fournissent moins d'énergie, une énergie cependant suffisante, adaptée à nos modes de vie plus sédentaires. Mais elles s'imposent également par leur goût. Hors de question de commercialiser un produit qui se contenterait d'être innovant. Mon associée, Caroline Roye et moi-même, avons collaboré avec des chefs cuisiniers pour proposer des farines de légumes pleines de saveurs, ouvrant de nouveaux horizons culinaires. »

#### Le calendrier de Greendoz

Référencement en magasin bio : d'ici fin 2019

Elargissement de la gamme : d'ici fin 2019

Embauche : 4 à 5 salariés en 2020

## Couleur Estran

### L'algue : un légume comme les autres

Alan Stéphane a la Bretagne chevillée au corps ! C'est là qu'il va trouver l'inspiration pour créer des produits réconciliant ressources naturelles, intérêt nutritionnel et développement durable à travers une gamme de soupes bio aux algues « Couleur Estran ». Ingénieur agroalimentaire de formation, il se fait la main en R&D pendant quelques années avant de sauter le pas de la création d'entreprise en 2017 (La Marmite de Lanig) en embarquant ses jeunes retraités de parents dans l'aventure. Cette entreprise familiale 100% bretonne part donc à la conquête du marché bio et entend participer au développement de la filière des algues bio alimentaires.

#### Qu'est-ce qui vous a poussé à candidater au Concours National de la création agroalimentaire biologique ?

A. Stéphane : « La Marmite de Lanig commercialise une toute nouvelle gamme de soupes destinées aux réseaux de distribution spécialisés bio. Nous avons besoin du regard des professionnels afin de booster la notoriété de la marque Couleur Estran et de faciliter la distribution en magasin. »



#### À ce jour combien de saveurs avez-vous créées ?

S. Andria : « Nous proposons 4 farines Betterave Lentilles corail, Panais Pois chiches, Carottes Courges Pois chiches, et Courgettes Epinard Lentilles. Toutes sont composées à 30% de céréales sans gluten et à 70% de légumes déshydratés et de légumineuses. Nos matières premières proviennent aux deux tiers de productions françaises bio, nous tenons à cette cohérence. En cuisine, elles se substituent tout simplement aux farines de céréales et sont pratiques et faciles à utiliser et à conserver. Si elles sont très pertinentes au plan nutritionnel, elles représentent aussi un vrai potentiel en cuisine. Plus qu'une simple farine, elles permettent non seulement de faire de la pâtisserie sucrée et salée à base de légumes, mais aussi de concevoir une infinité de plats du quotidien faciles et rapides à réaliser : purée, soupe, houmous, burger végétal... tout est possible ! »

#### Que signifie ce Prix pour vous ?

S. Andria : « C'est une formidable opportunité d'accélérer la distribution de Greendoz au plan national, nos farines étant à ce jour référencées dans une dizaine de magasins bio parisiens. C'est aussi un soutien financier mais surtout une reconnaissance qui nous est chère. »

#### Qu'est-ce qui fait la spécificité de Couleur Estran sur le marché ?

A. Stéphane : « Dans nos soupes bio aux algues bretonnes, l'algue est utilisée comme un légume à part entière, c'est-à-dire fraîche, juste émincée. Nous l'associons à des recettes végétariennes, sans additif, sans sucres ajoutés et pauvres en sel. Au-delà de l'originalité des saveurs que nous proposons, nous défendons une démarche durable exigeante, ainsi toutes les algues, de variétés « haricot de mer » et « dulce », proviennent de Bretagne. Nous nous fournissons auprès de récoltants professionnels situés à Roscoff et Lesconil (29). Gourmandes, les soupes Couleur Estran sont aussi très pratiques grâce à leur conditionnement en bols individuels ou formats familiaux d'1kg. Nous espérons ainsi populariser la consommation d'algues, une ressource naturelle, de proximité, à l'intérêt nutritionnel reconnu et qui peut représenter un nouveau débouché pour les producteurs récoltants bretons. »

#### Que signifie ce Prix pour vous ?

A. Stéphane : « Cela nous confirme que notre instinct est le bon et dans l'épineux parcours de la création d'entreprise, la reconnaissance de la pertinence de ces nouvelles saveurs végétales nous donne envie d'aller encore plus loin. »

#### Le calendrier de de Couleur Estran

Lancement d'une nouvelle gamme de plats cuisinés bio et végétariens aux algues bretonnes  
Couleur Estran : été 2019

Déploiement en réseaux de magasins biologiques : d'ici fin 2019