



ORGANISÉ PAR :



SOUS LE PARRAINAGE DE :



8^e édition du Concours national de la création agroalimentaire BIO *De la créativité à tous les rayons !*

Ramen Tes Drèches (nouilles à base de drèches) **1^{er} Prix**
Brin de Foli (ferments pour préparations végétales maison) **2nd Prix**

Le Jury de la 8^e édition du Concours national de la création agroalimentaire BIO, organisé depuis 2012 par l'Agence Gers Développement, s'est réuni ce vendredi 11 septembre afin de désigner les lauréats d'une nouvelle édition marquée par l'éclectisme et l'écoresponsabilité des projets présentés. Composé de professionnels de l'agroalimentaire bio, le Jury a examiné 10 dossiers pré-sélectionnés emblématiques de 5 tendances du secteur : l'innovation végétale, le snacking sain, les spiritueux sans alcool, le fait maison ou encore l'alimentation vegan. Au-delà des tendances, on note la montée en puissance de projets à la dimension écoresponsable globale, reposant sur l'équation écoproduit + ressources de proximité + éco-emballage. Une ambition portée par les deux lauréats désignés par le Jury : Ramen tes Drèches (1^{er} Prix) qui mise sur le recyclage des drèches de brasserie pour créer des nouilles inspirées de la cuisine du monde et Brin de Foli (2nd prix) à l'origine de ferments permettant la fabrication de desserts végétaux maison. 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 Biologique a pour ambition de dénicher les pépites bio de demain, qui revendiquent plus que jamais leur rôle dans la transition écologique.

1^{ER} PRIX



Ramen tes Drèches - Sabrina Michée

ramentesdreches.com

Ramen tes Drèches **Un écoproduit gourmand inspiré du voyage**

Chargée de Communication, **Sabrina Michée** débute sa carrière dans des groupes internationaux. Mais son envie d'ailleurs est trop forte... Son sac à dos bouclé, elle n'a plus qu'une idée en tête : voyager ! Après quelques mois, lorsqu'elle pose à nouveau ses valises à Paris, c'est chez son brasseur, la seconde passion de Sabrina, que l'idée d'une nouvelle activité va germer. Elle y découvre les drèches, ces résidus de céréales issus du brassage de la bière. Sensibilisée à la malnutrition lors d'un voyage humanitaire aux Philippines, elle prend conscience du potentiel nutritionnel de ces déchets par ailleurs difficiles à recycler pour les brasseurs. Après plusieurs mois d'essai, durant lesquels elle se laisse inspirer par les cuisines du monde qu'elle affectionne tant, elle parvient à mettre au point une recette de ramen : « Ramen tes drèches » est née.

Quelles sont les atouts de votre produit sur le marché bio ?

S. Michée : « Au-delà de son caractère innovant, je dirais sa dimension environnementale qui répond à la problématique des brasseurs artisanaux dont certains peuvent générer jusqu'à plusieurs tonnes de drèches par semaine, alors même que les solutions de collecte et de recyclage sont coûteuses et limitées, notamment en milieu urbain. Ces nouilles sont également en phase avec une demande croissante

d'aliments alternatifs, riches en protéines végétales. Les ramen de drèches comprennent environ 16g de protéines complètes, contre 13g par exemple pour des pâtes au blé dur, à cela s'ajoute leur richesse en fibres (20g pour 100g). C'est donc un produit nomade sain, cuit en seulement 4'30 dans l'eau bouillante. Côté saveurs, retour au voyage, avec une sauce inspirée d'ailleurs que l'on verse sur les nouilles cuites. »

À ce jour combien de saveurs avez-vous créées ?

S. Michée : « Il faut d'abord savoir que les ramens de drèche nature sont déjà très gourmands. Elles se caractérisent par des notes légèrement torrifiées. Pour aller plus loin, j'ai créé 3 sauces pour les accommoder : « Bonny » (beurre de cacahuètes, citron, gingembre), « Blackbeard » (sauce soja, sésame toasté, algues nori) et « Read » (miso, paprika fumé, ail noir). D'autres projets sont en cours de développement, tournés entre autres vers l'alimentation des sportifs. »

Que signifie ce Prix pour vous ?

S. Michée : « C'est la reconnaissance d'un travail long et fastidieux consistant à créer un produit écoresponsable ne manquant ni de gourmandise ni d'intérêt nutritionnel : un vrai défi ! C'est aussi l'assurance de bénéficier de l'accompagnement de professionnels du bio pour tendre vers toujours mieux. »

Le calendrier de Ramen tes drèches

Implantation de l'atelier de fabrication à Romainville : Septembre 2020

Référencement en magasin bio au plan national : d'ici fin 2021

Elargissement de la gamme : format familial sans sauce, sachet de farine intégrale de drèches d'ici fin 2020

Recrutement : 1 ingénieur de production et R&D récemment recruté / recrutement d'artisans/agent de production dès que possible

2ND PRIX



Brin de Foli - David Tropel
www.brindefoli.fr

Brin de Foli

Des ferments pour réussir ses desserts végétaux maison

Titulaire d'un doctorat de microbiologie, **David Tropel** a utilisé la diversité des microorganismes pour développer des procédés de dépollution des sols, créer des cosmétiques naturels ou des probiotiques pour l'industrie agroalimentaire. Lors d'une soirée entre amis, Sarah, intolérante au lactose qui deviendra cofondatrice de Brin de FoLi, lui fait part de ses difficultés à élaborer des yaourts végétaux maison. La passion de David pour les microorganismes lui inspire la création de ferments spécifiques, évidemment bio.

Qu'est-ce qui fait la spécificité de Brin de Foli sur le marché ?

D. Tropel : « D'abord son caractère innovant : si le rayon des desserts végétaux est bien achalandé, il était jusqu'alors impossible d'élaborer des yaourts « maison » satisfaisants en termes de texture et de saveur. Brin de Foli ouvre le champ des possibles et libère la créativité des consommateurs à la recherche de nouvelles saveurs végétales. Ils pourront désormais, à l'aide d'une simple yaourtière et de nos ferments, élaborer une multitude de desserts maisons à base de lait d'avoine, de soja, de lait de coco... Nous les accompagnons en proposant des recettes qui marcheront du premier coup ! Le but est également

de faire le plein de ferments naturels dont on connaît les effets bénéfiques sur la santé. Enfin, Brin de Foli, c'est aussi la possibilité de répondre aux besoins spécifiques de nombreux régimes alimentaires (sans lactose, sans gluten...). »

Les ferments sont-ils uniquement destinés à la fabrication de yaourts végétaux ?

D. Tropel : « Non, notre champ d'investigation est très large et d'ici fin 2021, nous lancerons des ferments permettant de créer des boissons végétales fermentées, pour découvrir de nouvelles saveurs, multiplier les sources de ferments naturels, et aller plus loin dans le fait maison sans lactose et sans gluten. »

Que signifie ce Prix pour vous ?

D. Tropel : « Nous avons lancé notre projet fin 2019, avant de rentrer dans la phase de commercialisation, nous avons besoin du regard et de l'expertise des professionnels du secteur. Le bio s'est imposé comme une évidence et de fait, notre participation au Concours National de la Création Agroalimentaire Biologique. »

Le calendrier de Brin de Foli

Lancement de la fabrication : septembre 2020

Lancement du site e-commerce : le 9 octobre 2020

Déploiement en magasins biologiques Région Auvergne Rhône-Alpes : d'ici fin 2020

Déploiement en réseaux de magasins biologiques : d'ici fin 2021

Recrutement : 2 embauches dans les 6 prochains mois



Les dotations

Les dotations du « 1^{er} Prix »

- Un chèque de 5 000 €
- Un référencement test sur la plate-forme de Relais Vert
- Des prestations technologiques (essais, mises au point ...) et/ou une formation du CTCPA à hauteur de 3 000 €
- Une communication nationale dans le Magazine Biolinéaires d'une valeur de 2 850 €
- Une prestation de l'agence ComRP d'une valeur de 2 500 €
- Une prestation de co-création avec ScanUp d'une valeur de 2 500 €
- Accompagnement au sourcing et abonnement au web-magazine ingrebio.fr d'une valeur de 1 000 €

Les dotations du « 2nd Prix »

- Un chèque de 2 500 €
- Un référencement test sur la plate-forme de Relais Vert
- Des prestations technologiques (essais, mises au point ...) et/ou une formation du CTCPA à hauteur de 3 000 €
- Une communication nationale dans le Magazine Biolinéaires d'une valeur de 2 850 €
- Une prestation de co-création avec ScanUp d'une valeur de 2 500 €
- Accompagnement au sourcing et abonnement au web-magazine ingrebio.fr d'une valeur de 1 000 €

Les 10 Nominés de la 8^e édition

- 1^{er} Prix** * **POPINC MARKET** - Sabrina MICHEE (Ile de France) - Nouilles à base de drèches - <https://ramentesdreches.com>
- 2nd Prix** * **BRIN DE FOLI** - David TROPEL (Auvergne Rhones Alpes) - Ferments pour préparations végétales maison - www.brindefoli.fr
- * **AMALTUP** - Sébastien DUBOC (Centre Val de Loire) - Tartinade et barres à base de lait de chèvre - www.amaltup.com
 - * **BENH** - Walid BENHAMOU (PACA) - Biscuits du maghreb allégés
 - * **CAK'ENPOT** - Alicia ZUCHETTO (Occitanie) - Pâtisseries en bocaux - www.cakempot.fr
 - * **DJIN SPIRITS** - Romuald VINCENT (Nouvelle Aquitaine) - Spiritueux sans alcool - www.djinspirits.com
 - * **JIL FOOD** - Cyril ROUFFET (Nouvelle Aquitaine) - Chips de légumes pour enfants - www.papsetmoi.com
 - * **KEDELAÏ** - Aurélie NOTARIANNI (Ile de France) - Tempeh de soja - www.kedelai.fr
 - * **LA VEGISSERIE** - Audrez DEBIEVRE (Normandie) - Pâtisseries vegan fraîches et surgelées - <https://la-veggisserie.com>
 - * **MAMILAFE** - Maïa LAINE (La Réunion) - Petits pots à base de légumes et fruits de La Réunion

ORGANISÉ PAR :



SOUS LE PARRAINAGE DE :



AVEC LE SOUTIEN DE PARTENAIRES NATIONAUX :



CONTACT PRESSE

Agence ComRP - Ludivine Di Méglio
06 70 76 73 67 - ldimeglio@communication-rp.com

