

6^E EDITION

CONCOURS NATIONAL DE LA CREATION D'ENTREPRISE AGROALIMENTAIRE BIO

CONCOURS NATIONAL

DE LA CREATION

AGROALIMENTAIRE BIO

Les fromages végétaux raflent la mise !

Les lauréats sont :

Tomm'Pousse

Fromages végétaux

Prix « Création »

La petite Frawmagerie

Fromages végétaux

Prix « Développement »

La remise des Prix de la 6^e édition du Concours national de la création agroalimentaire BIO s'est déroulée le mardi 24 avril 2018 dans les locaux de la Chambre du Commerce et d'Industrie du Gers. Cette 6^e édition a battu son record de participation avec 42 dossiers déposés. Parmi les 10 dossiers pré-sélectionnés, le Jury, composé de professionnels de l'agroalimentaire bio, a choisi de distinguer deux précurseurs sur une niche prometteuse : celle des fromages végétaux. Le Prix « Création », récompensant l'originalité d'un projet d'entreprise va à Tomm'Pousse et le Prix « Développement », soutenant la création d'un nouveau produit est décerné à La petite Frawmagerie, tous deux se partageront 30 000 € de dotations. Mus par de réelles convictions écologiques, les deux lauréats incarnent chacun à leur façon tout le potentiel des alternatives végétales sur le marché bio. Parrainée par l'organisme de certification Ecocert, cette 6^e édition s'inscrit définitivement dans les tendances du marché, pour un concours qui s'impose définitivement comme une référence pour les acteurs de la filière BIO.



Les dotations du « Prix Création »

- Dotation en numéraire offerte par les partenaires (5 000 €)
- Référencement test sur la plateforme de Relais Vert
- 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), 1 an d'abonnement au magazine Bio Linéaires
- Adhésion au service de veille d'Agri Sud-Ouest Innovation, à l'AREA Occitanie et à Interbio Occitanie

Les dotations du « Prix Développement »

- Référencement test sur la plateforme de Relais Vert
- 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), 1 an d'abonnement au magazine Bio Linéaires
- Adhésion au service de veille d'Agri Sud-Ouest Innovation, à l'AREA Occitanie et à Interbio Occitanie

ORGANISÉ PAR :



SOUS LE PARRAINAGE DE :



AVEC LE SOUTIEN DE PARTENAIRES NATIONAUX :



PARTENAIRES RÉGIONAUX :

BC BIO, Banque Populaire Occitane, Cabinet Sygnatures, CER France Gascogne Adour, Crédit Agricole Pyrénées Gascogne, Gers Farine, Gimbert associés, Nataïs, Qualisol, Vivadour

PRIX CREATION

TOMM' POUSSE

petite tomme végétale



Emmanuel Joubert

www.tommpousse.fr

contact@tommpousse.fr

07 78 05 15 43

PRIX DEVELOPPEMENT



Caroline Poinas

www.lapetitefrawmagerie.com

contact@lapetitefrawmagerie.com

09 87 02 11 06

Tomm'Pousse des fromages végétaux plus vrais que nature

Après plus de 10 ans d'un parcours classique dans le Marketing, Emmanuel Joubert décide de changer de cap. Ses convictions écologiques chevillées au corps, il fait de ses passions pour le vin et la gastronomie, le leit motiv de la création de savoureuses « tommes végétales », capables de rivaliser avec les classiques du rayon crèmerie.

Pourquoi des fromages végétaux ?

E. Joubert : « Pour le plaisir ! On assimile parfois les produits végétaux à une alimentation fade et austère. C'est pour relever le défi du goût en m'attaquant à un symbole fort de la gastronomie, que je me suis petit à petit dirigé vers la création de fromages végétaux. Évidemment, la recherche d'alternatives végétales à la consommation de produits d'origine animale est aussi un enjeu majeur de notre société et pour relever ce défi, il faut mettre le plaisir au centre. »

Le calendrier de Tomm'Pousse

Référencement en magasin bio & vegan : mai 2018

Aménagement dans de nouveaux locaux : d'ici fin 2018

Commercialisation de nouveaux produits : 5 nouvelles références d'ici fin 2019

Qu'est-ce qui distingue les fromages Tomm'Pousse sur le marché ?

E. Joubert : « La volonté d'utiliser des techniques d'affinage issues de la tradition fromagère pour rivaliser avec les fromages traditionnels au plan gustatif. Je mets également au point mes recettes à partir de mariages aromatiques inédits, et c'est passionnant car tout reste à faire ! Visuellement, mes « tommes végétales » pourraient se confondre avec des fromages traditionnels à quelques détails près... Ainsi, à ce jour, 5 références sont commercialisées en circuits courts : le CamenVert nature ou à la sauge (noix de cajou), La Carrée façon fêta fines herbes ou olives (soja) et le Bleu de Paname (noix de cajou). »

Que signifie ce Prix pour vous ?

E. Joubert : « Une grande fierté et un signe d'encouragement, les prochaines étapes étant le référencement en magasins bio et vegans et la recherche de nouveaux financements pour accroître ma capacité de production. L'obtention de ce Prix sera sans aucun doute un argument de poids ! »

La petite Frawmagerie vers une alimentation saine et végétale

Caroline Poinas a créé La petite Frawmagerie pour donner corps à des convictions nouvelles, en faveur d'une alimentation vivante et saine, volontiers crue. À l'aube de ses 30 ans, elle prend le virage du végétarisme et 2 ans plus tard, convaincue de la pertinence de ce mode alimentaire, lance la production de « frawmages » végétaux guidée par la célèbre phrase de Gandhi « Soyez le changement que vous voulez voir dans le monde ». Au terme de sa 1^{ère} année d'activité, elle se confronte à de nouveaux enjeux de développement pour garantir la pérennité de l'activité.

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

C. Poinas : « Notre gamme est déjà distribuée au plan national mais pour satisfaire une demande croissante, y compris à l'export (Espagne, Portugal, République Tchèque, Finlande, Suède, Norvège...), nous devons investir de nouveaux locaux et augmenter notre capacité de production. Actuellement, je travaille avec 2 alternants et 4 CDI dont 2 à temps plein et souhaite créer 2 emplois d'ici fin 2018. Pour tout cela notamment, je suis à la recherche de nouveaux financements. »

Le calendrier de La petite Frawmagerie

Aménagement dans de nouveaux locaux : d'ici fin 2018

Recrutement : 2 nouveaux salariés d'ici fin 2018

Qu'est-ce qui fait la spécificité de la petite Frawmagerie sur le marché ?

C. Poinas : « J'ai la volonté d'offrir une alternative végétale et saine qui préserve l'ingrédient. L'affinage de mes frawmages végétaux utilise donc au maximum le cru. À ce jour, nous proposons 16 frawmages autour de 3 gammes : « terroir », proche des fromages traditionnels, « aromatisés » et « fruits secs ». La petite Frawmagerie se distingue donc par l'originalité de ses recettes mais également par son approche pédagogique. Je souhaite en effet rendre accessibles tous les ingrédients utiles à la fabrication de ces créations végétales pour favoriser la fabrication « maison ». »

Que signifie ce Prix pour vous ?

C. Poinas : « Il témoigne de l'ouverture du marché aux alternatives végétales, c'est un indicateur très positif pour accéder au modèle de société auquel j'aspire. »



CONTACT PRESSE :

Ludivine Di Méglio (Agence ComRP), Tel : 06 70 76 73 67, email: ldimeglio@communication-rp.com