

**AANA**

AGENCE DE L'ALIMENTATION  
NOUVELLE-AQUITAINE



RÉGION  
Nouvelle-  
Aquitaine



# DOSSIER DE PRESSE

OCTOBRE 2024



En partenariat avec

**Critt** Agro-Alimentaire



# SOMMAIRE



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

|  |   |
|--|---|
| ■ COMMUNIQUÉ .....   | 2 |
| ■ 28 ENTREPRISES RÉGIONALES RÉUNIES AU SIAL.....   | 3 |
| 3 raisons de participer au SIAL<br>Les entreprises de Nouvelle-Aquitaine présentes<br>Détails des entreprises néo-aquitaines au SIAL 2024  |   |
| ■ L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE DES ENTREPRISES NÉO-AQUITAINES.....   | 5 |
| SO Innovation : LE tremplin régional<br>pour les innovations agroalimentaires<br>La Sélection 2024 : découvrez les 115 produits<br>SO Innovation retenus<br>Ils sont lauréats SO Innovation 2024 |   |

## À propos de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA)

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) est une agence régionale qui agit pour la qualité et la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires régionaux. Son engagement s'appuie sur l'action collective afin de faire rayonner les savoir-faire de Nouvelle-Aquitaine et contribuer à créer de la valeur sur les territoires de la Nouvelle-Aquitaine.

Pour en savoir plus : [Fiche d'identité de l'AANA](#)

**L'innovation agroalimentaire et viticole  
des entreprises de Nouvelle-Aquitaine mise à l'honneur :**  
**28 entreprises régionales seront présentes au SIAL, du 19 au 23 octobre 2024, à Paris ;  
Et 115 innovations *made in* Nouvelle-Aquitaine valorisées grâce à SO Innovation.**

### ■ 28 entreprises réunies sous la bannière Nouvelle-Aquitaine au SIAL 2024

Rendez-vous incontournable pour les professionnels du secteur agroalimentaire, le **Salon International de l'Alimentation (SIAL)** se déroule cette année du **19 au 23 octobre**, à Paris Nord Villepinte et fête ses **60 ans**.

**28 entreprises de Nouvelle-Aquitaine, accompagnées par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA)**, mettront en avant leur savoir-faire et leurs innovations sur **une superficie de plus de 400 m<sup>2</sup> répartie dans 3 halls** : Régions de France (Hall 5), Viandes & Volailles (Hall 6) et Produits Laitiers (Hall 7).

Cette présence représente une formidable occasion de visibilité à l'échelle internationale auprès d'un public de professionnels qualifié.

### ■ So Innovation, le tremplin des innovations agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine

Le SIAL est une opportunité pour les entreprises de mettre en avant leurs innovations. Pour valoriser celles de la Nouvelle-Aquitaine, **l'AANA et le CRITT Agro-Alimentaire de La Rochelle** organisent tous les **2 ans l'opération SO Innovation**.

Ouverte aux entreprises agroalimentaires et viticoles de toutes tailles, situées en Nouvelle-Aquitaine, **SO Innovation met en lumière les produits innovants autour de 5 catégories de produits correspondant aux tendances du marché :**

- **SO Healthy** : Nutrition, santé, naturalité, clean label...
- **SO Pleasure** : Recettes gourmandes, nouvelles saveurs...
- **SO Easy** : Innovations packaging, nouveaux usages, design, praticité...
- **SO Terroir** : Matières premières régionales, recettes traditionnelles revisitées...
- **SO Eco-Friendly** : Produits éco-responsables, RSE, éco-conçus, circuits courts...

**Pour cette 4<sup>e</sup> édition, le comité de sélection** composé de représentants de l'AANA, du CRITT Agro-alimentaire de La Rochelle, de la Région Nouvelle-Aquitaine et de Xavier Terlet (Protéines XTC) **a retenu 115 produits présentés par 84 entreprises.**

**Pour découvrir cette sélection 2024**, 2 solutions : se rendre sur **le stand de l'AANA lors du SIAL** (stand 5A S10) ou consulter **le catalogue en ligne :**

[so-innovation.aana.fr](https://so-innovation.aana.fr)

**Contact presse**  
**Marie Lacour-Darribère**  
06.32.58.73.97  
[m.darribere@aana.fr](mailto:m.darribere@aana.fr)

# 28 ENTREPRISES RÉGIONALES RÉUNIES AU SIAL

**Le SIAL, Salon International de l'Alimentation, se déroulera du 19 au 23 octobre 2024 à Paris Nord Villepinte. Réunissant pendant 5 jours tous les acteurs de l'alimentation, cet événement est un rendez-vous incontournable pour les professionnels du secteur.**

## 3 raisons de participer au SIAL

**N°1/Un Salon Historique :** Le [SIAL](#) célèbre cette année ses 60 ans d'existence. Ce jubilé, qui sera célébré le dimanche 20 octobre sur le salon, promet de belles surprises !

**N°2/L'innovation Alimentaire :** Chaque édition présente un panorama des dernières innovations du secteur. L'occasion pour les entreprises de **faire connaître les dernières nouveautés qui allient bénéfice consommateur, savoir-faire régional et empreinte territoriale.**



« Que notre trentaine d'entreprises néo-aquitaines présentes sous la bannière régionale puissent avoir l'opportunité de participer à l'édition 2024 du SIAL Paris, est une vraie chance. Cela leur offre une visibilité accrue, à l'échelle nationale et surtout internationale auprès

d'acheteurs clés et de décideurs. Soutenir, par ce biais, l'innovation qui représente un levier de business majeur dans le secteur agroalimentaire, fait partie du rôle de l'AANA, notamment parce que la thématique de l'innovation – au sens large – s'inscrit dans le Pacte alimentaire, porté par la Région Nouvelle-Aquitaine, pour une alimentation saine, de qualité et durable. »

**Julien Toueille, Directeur de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA)**

**N°3/Une fréquentation Internationale :** Le salon attire **une audience internationale importante**, avec une présence notable d'acheteurs européens (9 sur les 15 premiers pays représentés).



### LE SIAL EN CHIFFRES\*

Nombre de visiteurs attendus : 285 000  
Profil des visiteurs : 37% Import/export & 21% Distributeurs  
Nombre de pays représentés : 205

## Les entreprises de Nouvelle-Aquitaine présentes

**28 entreprises régionales exposeront, accompagnées par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA). Elles seront réparties sur 3 halls :**

- Hall 5 : Régions de France
- Hall 6 : Viandes & Volailles
- Hall 7 : Produits Laitiers

**Elles couvriront plus de 400 m<sup>2</sup>, mettant en avant la diversité et la richesse des produits régionaux, allant des innovations** telles que les cannelés salés, le jus de pomme naturel en canette, les bouillons liquides, le miel soufflé, **aux productions emblématiques et de qualité** comme le beurre d'Echiré et celles de Fruit Gourmet, du Moulin de la Veyssière.

## Détails des entreprises néo-aquitaines au SIAL 2024

| Entreprises   | Stand           |
|---|-----------------|
| Secteur Régions de France                                     | Hall 5          |
| <a href="#">SPHERE PRODUCTION</a>                             | 5A R 006        |
| BURG  | 5A S 013        |
| <a href="#">COTOLOT</a>                                       | 5A R 014        |
| GIRONDE PATISSERIE / <a href="#">AQUITAINE SPECIALITES</a> SO | 5A R 018        |
| <a href="#">AXURIA</a>  | 5A R 022        |
| <a href="#">MOULIN DE LA VEYSSIERE</a> SO                     | 5A R 024        |
| <a href="#">LA COMPAGNIE DES PRUNEAUX</a>                     | 5A R 026        |
| <a href="#">HUMBLE +</a>                                      | 5A S 023        |
| <a href="#">DELICES DE SAINT ORENS</a>                        | 5A S 025        |
| <a href="#">EGARRI</a>  | 5A S 021        |
| <a href="#">CHAMPILAND</a>                                    | 5A S 017        |
| <a href="#">DOMAINE DE MALESCOT</a>                           | 5A S 019        |
| NATURGIE (Saveurs & fruits / <a href="#">FAVOLS</a> ) SO      | 5A R 030        |
| <a href="#">CŒUR DE POM</a> SO                                | 5A S 035        |
| <a href="#">KOKI - UNICOQUE</a>                               | 5A R 034        |
| <a href="#">SO JENNIE</a>                                     | 5A R 032        |
| <a href="#">FRUIT GOURMET</a>                                 | 5A R 040        |
| <a href="#">LE GRAND BLUFF</a> SO                             | 5A S 037        |
| <a href="#">PANACEA - Miel Soufflé®</a> SO                    | 5A R 036        |
| <a href="#">ESCOUTE</a>                                       | 5A S 039        |
| ARNAUD  | 5A S 033        |
| <a href="#">BOVETTI CHOCOLATS</a> SO                          | 5A S 027        |
| <b>AANA - SO INNOVATION</b>                                   | <b>5A S 010</b> |



| Entreprises                           | Stand    |
|---------------------------------------|----------|
| Secteur Viandes                       | Hall 5   |
| <a href="#">WF DISTRIBUTION</a>       | 6 F 156  |
| Secteur Volailles                     | Hall 6   |
| <a href="#">FAVID</a>                 | 6H 058   |
| <a href="#">DELPEYRAT</a>             | 6 J 047  |
| <a href="#">FERMIERS LANDAIS</a>      | 6 HJ 048 |
| <a href="#">ROUGIE</a>                | 6 J 053  |
| Secteur Laitiers                      | Hall 7   |
| <a href="#">ECHIRE-SEVRE ET BELLE</a> | 7 J 181  |

# L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE DES ENTREPRISES NÉO-AQUITAINES

Face aux défis sociétaux actuels, les entreprises agroalimentaires et viticoles doivent innover pour évoluer et se développer. Les entreprises de Nouvelle-Aquitaine se distinguent par leur dynamisme et leur capacité à répondre à ces défis, soutenues par la Région Nouvelle-Aquitaine.

**SO Innovation : LE tremplin régional pour les innovations agroalimentaires**



« Je participe depuis plusieurs années au comité de sélection SO Innovation. C'est pour moi un grand plaisir, je suis à chaque fois impressionné par la capacité d'innovation des entreprises alimentaires de Nouvelle-Aquitaine. Quand on sait que plus de la moitié des produits qui seront consommés dans 5 ans restent à créer, on comprend l'enjeu de l'innovation pour les TPE/PME », souligne **Xavier Terlet**, membre du comité de sélection. « Une innovation est un levier de développement économique, apportant de nouveaux bénéfices au consommateur ou au restaurateur, et, lorsqu'il s'agit d'export, en s'adaptant aux usages des pays cibles. »



© P. Nicolai

**Qu'est-ce que c'est ?**

SO Innovation est une opération bi-annuelle organisée par l'AANA (Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine) et le [CRITT Agro-alimentaire de La Rochelle](#). En 2024, elle organise sa 4<sup>e</sup> édition.

**Pourquoi participer ?**

SO Innovation valorise et met en lumière les innovations des entreprises régionales auprès d'acheteurs potentiels. La promotion se fait via un site internet bilingue dédié, des événements comme le SIAL Paris et les [Journées Alimentation & Santé \(JAS\)](#) de La Rochelle, ainsi que divers supports de communication.

**Pour qui ?**

L'opération est ouverte aux entreprises agroalimentaires et viticoles de toutes tailles situées en Nouvelle-Aquitaine. Les innovations peuvent concerner la recette, la composition, le conditionnement, le marketing, le procédé de fabrication ou des services associés.

**Comment sont sélectionnées les innovations ?**

Un comité de sélection composé de représentants de l'AANA, du CRITT Agro-alimentaire de La Rochelle, de la Région Nouvelle-Aquitaine et de Xavier Terlet (Protéines XTC) choisit les meilleurs produits innovants.

**La Sélection 2024 : découvrez les 115 produits SO Innovation retenus**

Les 115 produits sélectionnés se répartissent en 5 catégories :



**16 dans la catégorie So Healthy :** Nutrition, santé, naturalité, clean label...



**43 dans So Pleasure :** Recettes gourmandes, nouvelles saveurs...



**14 So Easy :** Innovations packaging, nouveaux usages, design, praticité...



**25 produits So Terroir :** Premières régionales, recettes traditionnelles revisitées...



**17 dans So Eco-Friendly :** Produits éco-responsables, RSE, éco-conçus, circuits courts.

Pour découvrir les produits sélectionnés, rendez-vous sur [so-innovation.aana.fr](#) ou sur le stand AANA au SIAL Paris (5A S10).



**SO INNOVATION 2024 EN CHIFFRES**

4<sup>e</sup> édition

5 catégories d'innovation

140 produits proposés par 90 entreprises participantes

115 produits & 84 entreprises sélectionnés

**Ils sont sélectionnés pour SO Innovation 2024**

« L'innovation a toujours été dans l'ADN de Marc Peyrey, avec un savoir-faire unique dans le séchage des tomates et des fruits depuis 1988. SO Innovation est une belle opportunité pour mettre en avant nos dernières créations et faire rayonner l'artisanat gastronomique néo-aquitain. » explique **Baptiste Hamelin**, Dirigeant de [Marc Peyrey](#), au sujet de 3 produits retenus dans les catégories SO Terroir et SO Pleasure



**Frédéric Levraud**, Responsable Communication de [Bellot Minoteries](#) nous parle des deux gammes de farine retenues dans la catégorie SO Eco-friendly : « L'innovation est essentielle pour nos consommateurs. Avec notre gamme de farine Le Farinier, nous introduisons un packaging au design original, reflétant convivialité et proximité. SO Innovation est une chance d'accroître notre visibilité aux côtés des autres lauréats régionaux. »

« SO Innovation nous apporte une visibilité importante pour notre jeune entreprise, axée sur un vin respectueux de l'environnement. Nous souhaitons éduquer les consommateurs sur notre démarche innovante et écoresponsable. »

**Camille Alborghetti**, Co-fondatrice d'[EthicDrinks](#), qui a présenté une gamme de vins bio éco-responsable dans la catégorie SO Eco-friendly



© J. Calvo



**Laura Gaury**, [Les Nouvelles Fermes](#) évoque les 2 produits retenus dans la catégorie SO Eco-friendly : les Rillettes de truite et les Herbes aromatiques vivantes. « SO Innovation reconnaît notre double innovation avec l'aquaponie. Nos produits sont le fruit d'une culture écologique, durable et novatrice. Ce concours nous offre une visibilité précieuse et renforce la crédibilité de notre méthode de production. »

« SO Innovation représente pour nous une occasion unique de mettre en avant notre Miel soufflé® aux superfoods, développé en Lot-et-Garonne. En tant que lauréats de SO Innovation, nous bénéficions d'une visibilité accrue, notamment lors du SIAL Paris. Cette reconnaissance, couplée à notre distinction au SIAL Innovation, renforce notre engagement à promouvoir le savoir-faire français sur les scènes nationale et internationale. » **Diana Berkoutov**, Directrice marketing et événements [Panacéa](#), au sujet du Miel soufflé Spiruline & Gingembre-Orange, catégorie SO Healthy





## CONTACTS PRESSE



**Marie Lacour-Darribère**

06.32.58.73.97

[m.darribere@aana.fr](mailto:m.darribere@aana.fr)