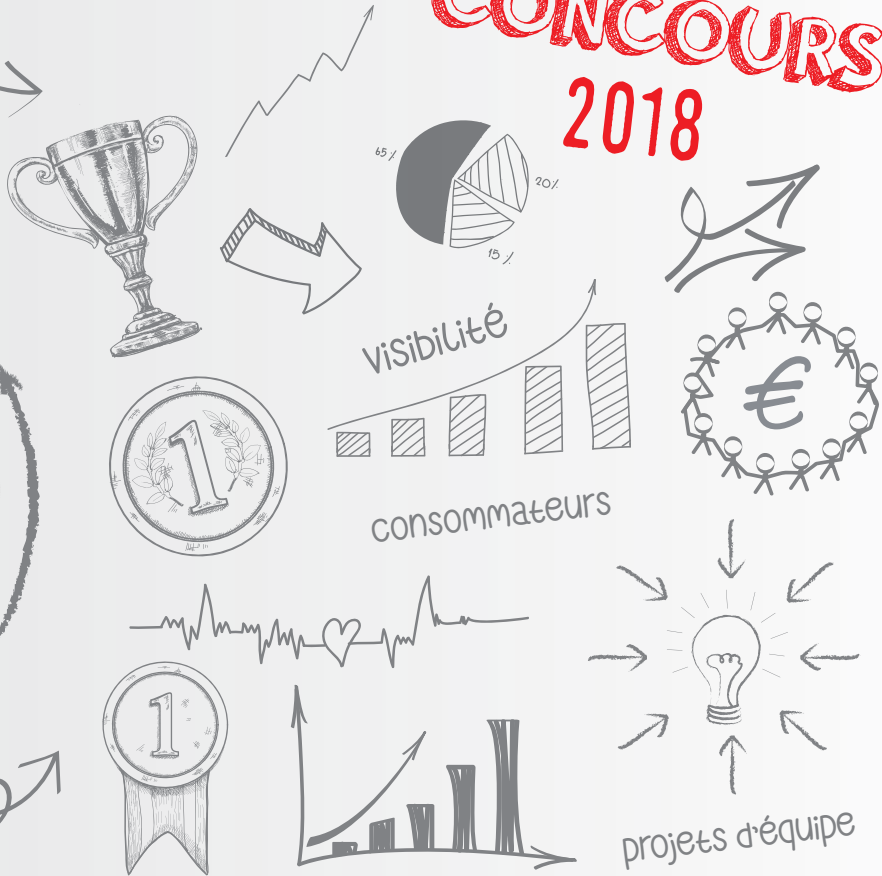


FOOD CREATIVIV

LE CONCOURS DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE

CONCOURS
2018



DÉCOUVREZ LES FINALISTES ET LES LAURÉATS
DE L'ÉDITION 2018



Le concours FOOD CREATIV

FOOD CREATIV récompense les produits agroalimentaires ou services innovants, créés en Hauts-de-France. Il est organisé par le Comité de Promotion et le Certia Interface, en partenariat avec le pôle Agroé et l'association Agro-Sphères.

➔ Les critères du concours !

Il est ouvert aux entreprises de tous les secteurs agroalimentaires et de toute taille : PME, groupe, entreprise artisanale ou exploitation agricole, situées en Hauts-de-France.

L'innovation peut porter sur la recette, le process, l'emballage, sur un service associé au produit alimentaire... Tout ce qui différencie le produit de la concurrence !



➔ Une sélection en deux temps

➔ Un premier jury, composé de deux écoles ISA Lille et Polytech'Lille et des organisateurs, sélectionne les 16 produits finalistes sur dossier. Le caractère innovant des produits candidats est évalué à l'aide d'une grille de notation réalisée par Polytech'Lille.

➔ 16 produits finalistes sont ensuite présentés au jury d'experts, en laboratoire d'évaluation sensorielle à l'ISA Lille. Le jury note alors leur caractère innovant ainsi que leur qualité gustative.

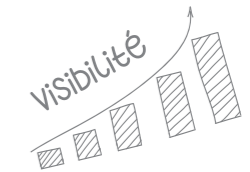


➔ Pour cette 8^{ème} édition, 5 prix sont attribués



➔ Un jury d'experts multidisciplinaire !

- **Un parrain** : Sylvain Zaffaroni, co-fondateur d'Happyfeed, expert en tendances et innovations agroalimentaires.
- **Un chef** : Clément Marot.
- **Des acheteurs partenaires** : Auchan, Cora, Davigel, Sodexo, Api Restauration.
- **Des journalistes** : la Voix du Nord, Les Marchés.
- **Et aussi**, des représentants d'écoles d'ingénieurs et de partenaires et structures techniques accompagnant les entreprises dans leurs projets d'innovation.
- Parallèlement, un **collège d'experts** du développement durable s'est réuni pour attribuer le prix Durable.



Chiffres clés en 2018

84
ENTREPRISES

PLUS DE
300
NOUVEAUX
PRODUITS

70%
DE PME

20%
DE GROUPES
COOPÉRATIFS
NATIONAUX OU
INTERNATIONAUX

10%
DE PRODUCTEURS

Lauréat 2018

So'Nigiri - Onigiri - Encas à base de riz

➔ Horizon des mets



Originaire du Japon, l'Onigiri répond aux nouvelles tendances de consommation, manger vite et bien. Ces Onigiris, à la forme originale, sont préparés à base de riz à sushi assaisonné, garnis de savoureuses recettes japonaises et enveloppés d'une algue grillée. Cet encas sain se décline en cinq saveurs dont trois recettes végétariennes, et convient parfaitement à des instants de snacking et de nomadisme. Une composition simple et sans additif.

L'avis du Jury

Belle alternative au sandwich, surtout pour ceux qui consomment sans gluten. Produit salé coup de cœur, moelleux et bien assaisonné.



Créée en 2016 • 3 salariés

ACTIVITÉ

Fabrication de snacks salés à base de riz.

ZONES DE DISTRIBUTION

Nationale • Locale

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION

GMS • RHD

INFORMATIONS PRODUIT

- Conservation : 0 à 4 °C
- DLC : 4 jours
- Conditionnement : sachet film - portion de 140 g

NOUS CONTACTER

HORIZON DES METS
Alexis GÉRARD
39, rue le Verrier
59 800 LILLE
Tél. : 06 19 88 33 32
alexis@sonigiri.com
www.sonigiri.com

Lauréat 2018

Macarons Amandes Molitor

➔ Minus Farm



L'avis du Jury

La déclinaison de poudre de larves de ténébrions en recette sucrée est originale. Excellent au niveau gustatif, croquant, la texture est agréable avec une note d'amande.

Créée en 2015 • 2 salariés

ACTIVITÉ

Microferme urbaine d'insectes comestibles.

ZONES DE DISTRIBUTION

Régionale • Internationale

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION

GMS • Magasins spécialisés
• Vente directe

INFORMATIONS PRODUIT

- Conservation : température ambiante
- DLC : 3 mois
- Conditionnement : Sachet de 45 g

NOUS CONTACTER

SARL LA CUISINE
Virginie MIXE
158, rue Raymond Derain
59 700 Marcq-en-Baroeul
Tél. : 03 20 89 26 98
hello@minusfarm.fr
www.minusfarm.fr

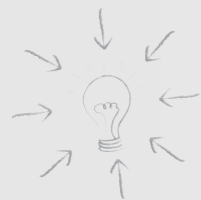


Lauréat 2018

Ail noir

➔ SARL Potdevin - Caron

Initialement originaire d'Asie et plus précisément du Japon, cet ail noir a la particularité d'être produit localement dans le Nord. Sa couleur noire ébène est obtenue après une maturation de 2 à 3 semaines. Particulier et légèrement sucré, son goût relève de la 5^{ème} saveur umami et s'accorde aussi bien aux plats qu'aux desserts pour une touche de sophistication. L'ail noir possède aussi de multiples vertus : notamment riche en antioxydants, il est souvent considéré comme un alicament.



L'avis du Jury

Étonnant ! La promesse du goût « umami » est au rendez-vous. Très subtil et délicat en bouche.



Créée en 1994 • 8 salariés

ACTIVITÉ

Production, fumage et commercialisation d'ail.

ZONES DE DISTRIBUTION

Locale • Régionale • Nationale • Internationale

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION

GMS • Magasins spécialisés • E-commerce • RHD

INFORMATIONS PRODUIT

- **Conservation** : température ambiante
- **DLC** : 1 an
- **Conditionnement** : étui de deux têtes

NOUS CONTACTER

SARL POTDEVIN - CARON
Julie POTDEVIN
535, rue Charles Béhague
59 553 Cuincy
Tél. : 06 66 63 49 08
julie@potdevin-caron.com
www.potdevin-caron.com



Lauréat 2018

Spécialité végétale fermentée bio

➔ Les Petites Pousses



Les Petites Pousses sont des desserts végétaux fermentés qui répondent aux nouvelles tendances flexitariennes et aux attentes de naturalité. Sans lait, sans soja et sans gluten, ce dessert bio offre une alimentation saine, durable et gourmande. Les recettes variées (nature, au citron, à la framboise ou encore cacao), sont toutes élaborées à partir de lait de coco ou d'amande. L'objectif : mettre une alternative 100 % végétale à la portée de tous les consommateurs.

L'avis du Jury

Produit innovant en phase avec les attentes consommateurs, offrant une alternative aux desserts à base de soja. Gustativement, le jury a été conquis par la saveur subtile de la coco, la fraîcheur et la texture du produit.

Créée en 2015 • 6 salariés

ACTIVITÉ

Élaboration de spécialités végétales fermentées bio.

ZONE DE DISTRIBUTION

Nationale

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION

GMS

INFORMATIONS PRODUIT

- **Conservation** : 4°C
- **DLC** : 1 mois
- **Conditionnement** : 2 pots de 90 g

NOUS CONTACTER

ALTERFOODIE
Stéphanie ROME
70, rue du Dr Yersin
59 120 Loos
Tél. : 03 28 55 91 67
stephanie@alterfoodie.com
www.lespetitespousses-bio.com



Lauréat 2018

Lunchbox Eat & Back

➔ Niiji



Niiji se présente comme une solution zéro déchet pour les professionnels de la restauration livrée ou à emporter. En effet, il s'agit d'une lunchbox réutilisable, éco-conçue, biosourcée et fabriquée dans le Nord ! 100 % recyclable, elle comporte un système de consigne : en commandant son repas, le consommateur peut choisir Niiji en déposant une consigne de 10 € récupérable au retour de la box, ou gratuitement en étant abonné. Les lunchbox sont modulables et peuvent être personnalisées avec une illustration, un texte ou le logo de l'entreprise.

➔ Niiji a également concouru dans la catégorie Praticité.

L'avis du Jury durable

Le jury a apprécié la solution « zéro déchet » sur le marché de la restauration livrée ou à emporter, toutes deux très gourmandes en emballages plastiques. La démarche d'éco-conception a aussi été saluée : fabrication locale, ne contenant que des ressources végétales et produit recyclable.

Créée en 2017 • 2 salariés

ACTIVITÉ

Start-up de production de contenants alimentaires biosourcés.

ZONES DE DISTRIBUTION

Locale • Régionale • Nationale

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION

B to B • RHD • Traiteurs

INFORMATIONS PRODUIT

- **Utilisation** : micro-ondes, lave-vaisselle
- **Conditionnement** : à l'unité ou lot

NOUS CONTACTER

NIIJI
Céline SCAVENNEC
La Condition Publique -
14, place Faidherbe
59 100 Roubaix
Tél. : 06 70 26 66 48
celine.scavennec@niiji.fr
www.niiji.fr



Finalistes 2018

Collerette comestible en azyme

➔ Florensuc

Les collerettes en azyme Florensuc sont des outils décoratifs pour les cornets de glace, mais elles s'avèrent également très pratiques pour empêcher la glace de couler sur les mains. Comestibles, elles prônent donc le zéro déchet. Proposées rondes ou en forme de fleurs ou encore de papillons, elles peuvent aussi être aromatisées et personnalisées en fonction des thèmes du moment et des demandes des clients avec impression du logo, d'un texte ou de dessins.



L'avis du Jury

Concept original. La personnalisation possible est un plus. Cela peut être un bel outil de communication.

Créée en 1991 • 59 salariés

ACTIVITÉ

Fabricant de décors alimentaires comestibles.

ZONES DE DISTRIBUTION

Locale • Régionale • Nationale
• Internationale

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION

B to B • Magasins spécialisés
• E-commerce

INFORMATIONS PRODUIT

- **Conservation** : température ambiante
- **DLC** : 36 mois
- **Conditionnement** : sachet en plastique de 24 collerettes ou carton de 500 collerettes

NOUS CONTACTER

FLORENSUC
Agathe DEFIVES
10, avenue d'Espagne
80 094 Amiens
Tél. : 03 22 45 50 00
agathe.defives@florensuc.fr
www.florensuc.com



Distributeur de bière en vrac

➔ Jean Bouteille

Jean Bouteille est le spécialiste de la distribution de liquides en vrac. Tous les liquides qu'il distribue sont issus de l'agriculture biologique. L'entreprise a désormais mis au point une embouteilleuse libre-service de bière en magasin, associée à une bouteille réutilisable. Le consommateur devient acteur de son achat et peut désormais disposer d'une bière pression de qualité sans générer de déchets et à un prix avantageux.



L'avis du Jury

Excellente idée en phase avec le développement du vrac.



Créée en 2012 • 16 salariés

ACTIVITÉ

Conception et vente de distributeurs et de liquides en vrac.

ZONES DE DISTRIBUTION

Locale • Régionale

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION

GMS • B to B • Magasins spécialisés • B to C

INFORMATIONS PRODUIT

- **DLC** : la bière devra être consommée dans les 3 à 5 jours suivants la mise en bouteille.

NOUS CONTACTER

JEAN BOUTEILLE
Mathilde DE BORTOLI
Port de Lille - 3^{ème} rue - Bât. 9
59 000 Lille
Tél. : 09 86 20 58 77
mathilde@jeanbouteille.fr
www.jeanbouteille.fr

Lunchbox Eat & Back

➔ Niiji

Niiji se présente comme une solution zéro déchet pour les professionnels de la restauration livrée ou à emporter. En effet, il s'agit d'une lunchbox réutilisable, éco-conçue, biosourcée et fabriquée dans le Nord ! 100 % recyclable, elle comporte un système de consigne : en commandant son repas, le consommateur peut choisir Niiji en déposant une consigne de 10 € récupérable au retour de la box, ou gratuitement en étant abonné. Les lunchbox sont modulables et peuvent être personnalisées avec une illustration, un texte ou le logo de l'entreprise.

➔ Niiji a été élu lauréat dans la catégorie Durable.



L'avis du Jury

Produit qui responsabilise le consommateur. Il répond aux tendances actuelles de restauration nomade.



Créée en 2017 • 2 salariés

ACTIVITÉ

Start-up de production de contenants alimentaires biosourcés.

ZONES DE DISTRIBUTION

Locale • Régionale • Nationale

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION

B to B • RHD • Traiteurs

INFORMATIONS PRODUIT

- **Utilisation** : micro-ondes, lave-vaisselle
- **Conditionnement** : à l'unité ou lot

NOUS CONTACTER

NIIJI

Céline SCAVENNEC
La Condition Publique -
14, place Faidherbe
59 100 Roubaix
Tél. : 06 70 26 66 48
celine.scavennec@niiji.fr
www.niiji.fr

Fine coquille Sépia

➔ Pidy

Pidy livre un contenant original aux professionnels de la restauration, avec ces fines coques Sépia, à la forme unique, fine et évoquant une coquille marine. Elles tiennent leur couleur noire intense, 100 % naturelle, de l'ajout de charbon végétal. Pur beurre, sans huile de palme, aux œufs de poules élevées en plein air, elles sont sans arôme ni conservateur. Une fois garnies, elles ne se cassent pas et apportent du croquant à la dégustation.



L'avis du Jury

Support original pour varier les présentations des bouchées apéritives. Pratique, croquant, esthétique.

Créée en 1998 • 285 salariés

ACTIVITÉ

Entreprise spécialisée dans les produits prêts à garnir à base de pâtes feuilletées, salées.

ZONES DE DISTRIBUTION

Nationale • Internationale

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION

B to B • RHD

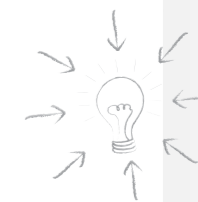
INFORMATIONS PRODUIT

- **Conservation** : température ambiante
- **DDM** : 12 mois
- **Conditionnement** : emballage carton de 344 g

NOUS CONTACTER

PIDY

Maxime SOREL
32, avenue de Menin
59 250 Halluin
Tél. : 03 20 23 70 05
msorel@pidy.com
www.pidy.com



Pâte à tartiner Tartimouss

➔ Les chocolats et la petite ferme du Croisé

Tartimouss, c'est une pâte à tartiner fabriquée à partir de fèves entières, qui constituent l'ingrédient principal de cette onctueuse recette facile à étaler. Sans ajout de matière grasse, elle a la particularité de proposer un indice lipidique réduit et également moins de sucre. Pour régaler toutes les papilles, Tartimouss se décline en divers parfums : chocolat noir, chocolat au lait noisettes, chocolat noir - cognac, chocolat noir - orange confite, ou encore chocolat au lait - caramel au beurre salé. Certaines recettes sont « vegan » et sans lactose.



L'avis du Jury

Belle valorisation de la fève. Texture très onctueuse et facile à tartiner, à l'arrière goût torréfié agréable. Le jury a salué l'utilisation de matières premières régionales et l'absence d'huile de palme.

Créée en 2003 • 1 salarié

ACTIVITÉ

Exploitation agricole et chocolaterie artisanale

ZONES DE DISTRIBUTION

Locale • Régionale • Nationale

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION

Magasins spécialisés
• E-commerce • Vente directe

INFORMATIONS PRODUIT

- **Conservation** : température ambiante, puis au réfrigérateur après ouverture
- **DDM** : 1 an avant ouverture, 2 mois après ouverture
- **Conditionnement** : pots en verre de 135 ou 270 g

NOUS CONTACTER

LES CHOCOLATS ET LA PETITE FERME DU CROISÉ
Béatrice MAIRE
30, rue du Cessier
80 700 Beuvraignes
Tél. : 06 64 69 79 00
chocolatsducroise@bbox.fr
www.chocolatsducroise.fr



Bouchées de poulpe et ses petits légumes

➔ Les Entrées de la Mer

Des bouchées apéritives, prêtes à manger, à base de poulpe accompagnées de légumes, c'est inattendu. À la fois gourmand et tendance, le poulpe avec son goût légèrement iodé est surprenant en bouche. Présentées dans une barquette de 12 mini bouchées, elles sont idéales pour être servies lors de moments conviviaux pour égayer les apéritifs.



L'avis du Jury

C'est une façon originale de proposer du poulpe et une excellente idée de moderniser la classique salade de poulpe. Bon équilibre des saveurs.

Créée en 2018 • 2 salariés

ACTIVITÉ

Fabrication de plats préparés à base de produits de la mer.

ZONE DE DISTRIBUTION

Nationale

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION

GMS

INFORMATIONS PRODUIT

- **Conservation** : 0 à 4 °C
- **DLC** : 14 jours
- **Conditionnement** : barquette de 12 bouchées (120 g)

NOUS CONTACTER

LES ENTRÉES DE LA MER

Thierry FARRUGIA
ZI de la trésorerie
62 126 WIMILLE
Tél. : 03 21 87 56 99
tfarrugia@lesentreesdelamer.com
www.lesentreesdelamer.com



Apéro à croquer

La Préserverie

Apéro à croquer de la Préserverie est une gamme de légumes bio et locaux transformés, enrichis et conservés par lactofermentation. Il s'agit d'un format de conservation « santé » qui augmente la disponibilité des vitamines, minéraux et probiotiques des aliments, et améliore ainsi la digestion et l'assimilation par l'organisme. Les recettes sont diverses et originales, le tout est présenté dans un format chic et pratique, prêt à être dégusté.



L'avis du Jury

Procédé innovant, format chic, élégant et moderne. La texture croquante est très agréable, les produits frais et de bon goût.

Créée en 2018 • 2 salariés

ACTIVITÉ
Transformation de légumes.

ZONES DE DISTRIBUTION
Régionale • Nationale

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION
GMS • Magasins spécialisés

INFORMATIONS PRODUIT
• **Conservation** : 4 °C
• **DLC** : 3 mois
• **Conditionnement** : pot en verre de 335 g

NOUS CONTACTER
LA PRÉSERVERIE
Denis HENNEBERT
1, rue du MIN
59 160 Lomme
Tél. : 06 17 63 81 84
denis@lapreserverie.fr
www.lapreserverie.fr



Sauce façon bolognaise végétarienne bio

Pleurette

Pleurette produit ses champignons sur du marc de café récupéré auprès de restaurateurs lillois. Auparavant résidus de production, les pieds de pleurotes sont désormais valorisés grâce à l'élaboration de cette nouvelle sauce façon bolognaise. Ils constituent un substitut innovant de protéines végétales et permettent d'obtenir une sauce végétarienne, bio et savoureuse.



L'avis du Jury

Une belle alternative aux sauces bolognaises pour les flexitariens et végétariens. Agréable à déguster, elle offre un bon équilibre des saveurs.

Créée en 2016 • 7 salariés

ACTIVITÉ
Production et transformation de champignons biologiques.

ZONE DE DISTRIBUTION
Régionale

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION
B to B

INFORMATIONS PRODUIT
• **Conservation** : température ambiante
• **DDM** : 12 mois
• **Conditionnement** : bocaux en verre 200 g ou 340 g

NOUS CONTACTER
PLEURETTE
Jürgen ENGERISSER
MIN de Lomme
2^{ème} avenue - Bât. G
Case 8-9-10
59 160 Lomme
Tél. : 07 71 44 68 81
hello@pleurette.fr
www.pleurette.fr



Repas à boire

Smeal

Smeal est un repas complet à boire et équilibré nutritionnellement sous forme liquide et déshydratée. Facile à stocker et surtout prêt en 30 secondes, cette boisson végétarienne est sans OGM, sans conservateur et possède un faible indice glycémique. Les recettes sont élaborées à partir de cinq types de céréales, reconnues pour leurs bienfaits : avoine, lin, tournesol, soja et psyllium. Sucré ou salé, commercialisé en ligne, Smeal apporte l'énergie en continu au consommateur jusqu'au prochain repas.



L'avis du Jury

Concept innovant, pratique, nomade, facile à emporter et à consommer. La boisson offre un bon équilibre de saveurs, une texture fluide.

Créée en 2016 • 8 salariés

ACTIVITÉ
Production et vente à distance de solutions repas.

ZONES DE DISTRIBUTION
Nationale • Internationale

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION
e-commerce

INFORMATIONS PRODUIT
• **Conservation** : température ambiante
• **DDM** : 6 mois
• **Conditionnement** : bouteille plastique PET recyclable 105 g

NOUS CONTACTER
SMEAL
Antoine BOILLET
12, avenue Thiers
60 200 Compiègne
Tél. : 06 46 03 30 13
antoine@smeal.fr
www.smeal.fr



Filets de haddock blancs

J.C. David

J.C. David réalise le salage et la fumaison dans de véritables fours à bois de chêne selon un procédé traditionnel et ancestral. L'entreprise innove avec ce nouveau produit, des filets de haddock blancs. Une couleur due à l'absence d'ajout de colorant orange, le rocou. Ce produit, le plus naturel possible, a pour ambition de séduire les chefs et les consommateurs dans leur recherche de naturalité.



L'avis du Jury

Tendre, moelleux, délicat avec des équilibres gustatifs subtils, il est excellent !

Créée en 1981 • 48 salariés

ACTIVITÉ
Salaison, fumage et salage de hareng, haddock et saumon, plats traiteur.

ZONE DE DISTRIBUTION
Nationale

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION
RHD

INFORMATIONS PRODUIT
• **Conservation** : 0 à 4 °C
• **DLC** : 12 jours
• **Conditionnement** : caisse en bois d'un kilo

NOUS CONTACTER
J.C. DAVID
Anne SAVIGNARD
15-17, rue George Honoré
62 200 Boulogne-sur-Mer
Tél. : 03 21 87 38 31
a.savignard@jcdavid.fr
www.jcdavid.fr



Tubes glacés

La Glacerie

La glace en tube, c'est le concept innovant de La Glacerie. Le système facilite l'ouverture et la découpe désormais possible dès la sortie du congélateur. Le dressage des desserts glacés s'en trouve plus aisé et l'aspect visuel plus régulier. Chaque parfum a été élaboré par David Wesmael, meilleur ouvrier de France. Les ingrédients de haute qualité, offrent aussi légèreté et douceur par l'originalité de leurs parfums : marron ardéchois et pointe de vanille, chocolat noir Madong, fromage blanc breton, ou encore fraise gariguette. Certains éphémères sont adaptés au fil des saisons pour offrir aux consommateurs la garantie de pleine saveur.



L'avis du Jury

Présentation originale d'une glace avec un packaging qualitatif. La glace est très bonne, la texture fine et agréable.

Créée en 2015 • 3 salariés

ACTIVITÉ

Fabrication de glaces et de sorbets.

ZONE DE DISTRIBUTION

Locale

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION

Vente directe • E-commerce • RHD

INFORMATIONS PRODUIT

- Conservation : -18° C
- DLC : 24 mois
- Conditionnement : tubes de 500 g

NOUS CONTACTER

LA GLACERIE

David WESMAEL
2 bis, rue Paul Langevin
59 260 LEZENNES
Tél. : 03 20 19 41 49
laglacierie@laglacierie.fr
www.laglacierie.fr



Marcelle

The Boston Club

Marcelle, c'est une gamme de biscuits biologiques aux trois textures distinctes, « croquantes, fondantes et moelleuses » création de The Boston Club. Distribuée via un abonnement mensuel en ligne, chaque mois et au fil des saisons, la gamme change et s'adapte aux saveurs du moment. Marcelle ne contient aucun additif ni conservateur et son emballage raffiné mêle gourmandise et culture à l'heure du thé grâce à l'ajout de petites histoires complétées à la box.



L'avis du Jury

Déclinaison très originale du concept de box, packaging séduisant, très soigné, raffiné, esthétique et tendance.



Créée en : 2017 • 2 salariés

ACTIVITÉ

Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation.

ZONES DE DISTRIBUTION

Nationale • Internationale

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION

E-commerce

INFORMATIONS PRODUIT

- Conservation : température ambiante
- DLC : 3 semaines
- Conditionnement : pack en carton de 192 g

NOUS CONTACTER

THE BOSTON CLUB

Jasmine SEREN-ROSSO
19, rue Pierre Waguet
60 000 Beauvais
Tél. : 06 84 55 21 60
jsr@the-boston-club.com
www.the-boston-club.com

Les entreprises candidates en 2018

ABBAYE DE BELVAL
ABCD NUTRITION
ALTERFOODIE
AMERICAN DESSERTS
ANGES GARDINS
APPETI'MARINE
ASSOCIATION DU PORC DES HAUTS PAYS
ATELIER DES LYS - NOUGAT DES LYS
ATELIER D2I
BISCUIT EN NORD
BRASSERIE DE SAINT-OMER
BRASSERIE DES SOURCES
CAFÉS MEO
CESAR LOSFELD
CHOCMOD
COM À LA FERME
COMME DES CHEFS
CROC LA VIE
DES HOMMES ET DES BŒUFS
DESSAINT FOOD SERVICES
DOMAINE DE MOISMONT
EARL DE L'ABBAYE D'OGNES
E.FOURNIER & FILS
ETS DEFROIDMONT
ETS POTDEVIN - CARON
FAY MAISON
FERME DES MOTTES
FLORENSUC
FOREO
FRANCE CAKE TRADITION
FROMAGES SERVICE
FRUITS ROUGES & CO
GAEC LA CHAPELLE SAINT JEAN
HELLO P'TIT DÉJ'
HORIZON DES METS
JB VIANDE
J.C. DAVID
JEAN BOUTEILLE
LA FERME DES MIONS
LA FERME DU PONT DES LOUPS
LA FERME NUAGE
LA FRANCO ARGENTINE

LA GLACERIE
LAITERIE JEANJEAN
LA PRÉSERVERIE
LA PROSPÉRITÉ FERMIÈRE INGRÉDIA
LA TILQUOISE
LE HAUT PAYS
LEMARIÉ PÂTISSIER
LEROUX
LES CHOCOLATS ET LA PETITE FERME DU CROISÉ
LES ENTRÉES DE LA MER
LES JUS D'ELO
LUTTI
MAURET
MEALIZY
MES VOISINS PRODUCTEURS
MONDIAL VIANDE SERVICE
NGFM
NIIJI
NOVEPAN- GRAIN D'OR GEL & LUBRANO
ONCLE BACCHUS
OPEN COOKING
OSCAR & CELESTE
PÂTISSERIE DES FLANDRES
PERLE DU NORD
PIDY
PIZZERIA ANGELO
PLEURETTE
SAINT GÉRY
SARL LA CUISINE
SAS VASSEUR
SAUCES & CRÉATIONS
SAVEURS CRÉOLES
SMEAL
THALASSA EXCELLENCE
THE BOSTON CLUB
THE DAILY JUICERY BY PARENT PRIMEURS
TIDELICE
VAL DE LUCE
VIVERT
WEGOOST
WÜRM
YAHU



LES ORGANISATEURS

CERTIA INTERFACE

Frédérique MARTIN
369, rue Jules Guesde BP 20 039
59561 Villeneuve d'Ascq
Tél. : 03 20 91 57 32
frederique.martin@certia-interface.fr
www.certia-interface.fr

COMITÉ DE PROMOTION DU NORD-PAS DE CALAIS

Ingrid LEGRAND
56, avenue Roger Salengro BP 80 039
62051 Saint-Laurent-Blangy
Tél. : 03 21 60 57 86
ingrid.legrand@agriculture-npdc.fr
www.pro.leshautsdelices.fr



ORGANISÉ PAR



CERTIA
INTERFACE

EN PARTENARIAT AVEC



AGR SPHÈRES
AU SERVICE DE LA FILIÈRE AGRICOLAIRE DEPUIS 2005

AVEC LE SOUTIEN DE

