

Les innovations alimentaires des PME-ETI françaises

Du 19 au 23 octobre 2024, SIAL Paris est le grand rendez-vous international de l'agroalimentaire. A cette occasion, la FEEF, qui représente les fournisseurs PME-ETI de la distribution (22 000 entreprises), accueillera leurs innovations sur son stand et de nombreux rendez-vous pour développer les relations commerciales entre PME-ETI et acheteurs de la distribution.

Découvrir et goûter les innovations des PME-ETI françaises

La FEEF représente 22 000 entreprises indépendantes et 33 000 sites de production répartis dans toute la France. Elle rassemble plus de 1100 entreprises adhérentes fournisseurs de la distribution, alimentaire et non-alimentaire, dont **une centaine d'exposants à SIAL PARIS**.

A retrouver pages 2 à 8 quelques exemples d'innovations de PME-ETI françaises présentées sur le stand FEEF 

Développer les relations commerciales entre fournisseurs PME-ETI et distributeurs

La FEEF organise sur son stand de nombreux rendez-vous pour permettre des connexions entre ses adhérents PME-ETI, des acheteurs de la distribution et des professionnels de l'export.

Au programme :

- **5 speed-meeting Grand Distribution / PME-ETI** avec Coopérative U, Intermarché, Auchan et E.Leclerc et Carrefour.
- **Des rencontres avec des experts pays** pour évaluer le potentiel d'un produit français à l'export : Allemagne, Pays Bas, Pays Nordiques, Espagne, Pologne, Portugal, Belgique et UK.

 [Voir le programme d'animation sur le stand FEEF](#)



Jouer avec la carte de France des entreprises labellisées PME+



237 entreprises françaises à taille humaine et engagées RSE à retrouver dans chaque région. Une animation sera proposée sur le stand de la FEEF pour repositionner sur [la carte de France](#) les entreprises labellisées **PME+**. Des remises de labellisations PME+ sont également prévues dans le cadre du salon.

3 entreprises labellisées PME+ lauréates sur le SIAL 2024 !

GRAND PRIX « SIAL FOR CHANGE »



L'engagement de La Biscuiterie de l'Abbaye en faveur de l'innovation et de la durabilité dans l'industrie alimentaire a séduit le jury. L'entreprise remporte ainsi le Prix SIAL For Change pour la transversalité de ses engagements sur les volets sociaux, environnementaux et sociétaux de la RSE. [STAND 5A MN 034](#)



PODIUM INNOVATION 2024

Deux entreprises PME+ sont sur le podium SIAL Innovation 2024 !



LES JARDINS DE L'ORBRIE avec « Les Confisades ».



Une boisson finement pétillante aux extraits de fruits confits. Elaborée à base de co-produits issus du confisage des fruits. Sans colorant ni conservateur. [STAND 5A SO 35](#)



SABAROT avec sa « Préparation pour galettes végétales ».



Riche ou source de protéines, les préparations gourmandes pour galettes végétales sont prêtes en 8 minutes. Avec un paquet, vous pourrez composer 12 galettes pour l'apéro ou 12 "falafels" pour agrémenter vos salades ou 4 galettes idéales dans vos burgers ou en accompagnement. Ces galettes sont composées de 100% d'ingrédients naturels, sans sel ajouté et sans additifs. [STAND 5A HJ56](#)



Et retrouver sur le salon les innovations des PME-ETI françaises

Pour organiser vos interviews avec des PME-ETI françaises sur le salon, n'hésitez pas à vous appuyer sur la FEEF. Votre contact : Virginie Feuillebois – 01 47 42 43 33 – vfeuillebois@feef.org

ALFAGEL

Des framboises fraîches, sélectionnées à la main et enrobées de deux couches de chocolat. En Amérique latine et en Europe, nous suivons une recette traditionnelle de Patagonie qui utilise des framboises locales, provenant de producteurs pratiquant l'agriculture régénérative. Les framboises sont recueillies minutieusement à la main et enrobées du plus délicieux des chocolats.

Sans conservateurs ajoutés, sans Gluten, Kasher et certifié BRC. Deux versions sont disponibles : Blanc + Chocolat au lait OU Blanc + Chocolat noir.

[STAND 5A U56](#)



ALFAGEL

Élaboré en Lombardie, au pieds des Alpes italiennes, Popelino incarne l'authentique « gelato » tel qu'on la déguste dans les « gelaterias » traditionnelles de Rome ou Positano.

Avec Popelino, Alfagel a développé une gamme de produits pour les amateurs de glaces d'exception. Popelino valorise le savoir-faire glacier italien mais aussi les meilleurs terroirs gastronomiques avec une sélection d'ingrédients exigeante : pistache de Sicile, noisette du piémont, vanille de Madagascar, lait frais des Alpes...

[STAND 5A U56](#)



ATELIER 78

Précurseur du segment des graines assaisonnées, Atelier 78 lance la Superfamily.

Trois gammes de produits élaborés autour de deux valeurs essentielles : la gourmandise et l'accessibilité.

Graines et bretzels sublimés par des épices et assaisonnements aussi originaux que gouteux pour un apéro haut en couleurs ! Et pour les plus gourmands, une gamme enrobée de chocolat belge sous la marque SuperSweet.



BEELIZ

Beeliz® c'est l'HAPPYCULTURE ENGAGÉE ! Pour un pot acheté, Beeliz® sème des fleurs mellifères et contribue à la préservation de la biodiversité et des abeilles. Les miels Beeliz c'est une seule origine géographique par pot indiquée en facing, des profils organoleptiques pour tous les goûts, 6 miels du plus doux au plus corsé.

[STAND 5B P219](#)



BISCUITERIE FINE DE FRANCE

Rose des sables caramel - pétales de maïs enrobés de chocolat blanc au caramel.

Leader français de la rose des sables, voici une variante aux versions chocolat lait et noir en créant une recette inédite au chocolat caramel. Cette recette est plus gourmande mais surtout elle rappelle la vraie rose des sables que l'on retrouve dans la nature, également appelée cristallisation de gypse et dont la couleur est caramel. Ce sont d'ailleurs ces cristallisations naturelles qui ont inspiré la fabrication de cette pâtisserie française intemporelle.

[STAND 5B P087](#)



BISCUITERIE FINE DE FRANCE

Un nid de meringue à base de deux types de pâtes différentes : 1 souple servant de base plate au nid et 1 ferme servant à la construction du contour du nid sur plusieurs niveaux, nous permettant ainsi de réaliser une cavité profonde. Cette création permet aux pâtisseries amateurs et professionnels de laisser libre cours à leur



imagination pour garnir ce nid afin de réaliser de jolies créations et des desserts reconnus tels que la célèbre pavlova ou de revisiter le vacherin glacé.

[STAND 5B P87](#)

BOA & BOM FOOD CONCEPT

Boa & Bom food concept a pour objectif de faire découvrir des recettes innovantes dans l'univers du traiteur apéro sous la marque NATOS.

Le "BOLO DE CACO" est un pain à la patate douce originaire de Madère que nous proposons en petit format et fourré au Chorizo, au fromage de chèvre ou encore à l'ail.

Le "BOLO DE CACO" est cuit sur une plaque afin de lui donner cette forme particulière et si facile à déguster.

Notre recette au chorizo est SAVEURS DE L'ANNEE 2024 et TOP INNOVATION 2024.

NATOS est la marque de Food Portugaise ayant pénétrée la GMS avec des recettes originales et innovante.



BRASSERIE DU SANCY

Un Thé pêche, moins sucrée que la moyenne des produits similaires, et avec un acide réhaussant le goût pêche.



CHERICO

Cherico a pour mission de (re)faire découvrir la chicorée, cette boisson saine, durable et gourmande.

Véritable alternative au café la chicorée est connue en Europe depuis 3000 ans et il est temps de lui redonner la place qu'elle mérite.

Notre marque a pour objectif de rajeunir et redynamiser le rayon chicorée.

[STAND 5A ST05](#)

CHICOREE LEROUX

Chicorée Leroux, basée dans les hauts de France est en plein relancement du marché de la chicorée & innove en développant des recettes aromatisées. Le but, faire (re)découvrir la chicorée aux français et leur donner le goût de boire différemment. Produit 100% made in France de la terre à la tasse, source de fibres et sans caféine, la chicorée offre une alternative sur le marché des boissons chaudes et froides. Elle se déguste avec de l'eau, du lait, une boisson végétale ou encore en recette gourmande.



CIDOU (Fruits & Saveurs)

3 nouvelles recettes de jus de fruits « Un Amour de Fruits »

Sans sucres ajoutés, riches en vitamines C, Nutriscore B.

- Ananas Coco Passion
- Pomme Fraise
- Pomme Kiwi.

[STAND 7 C38](#)



<p>CONSERVES PARALLELES (FIMCO)</p> <p>Pour fêter leurs 10 ans, les Conserve Parallèles vous proposent une fusion inattendue entre le saumon fumé et les conserves de poisson. Un produit avec des morceaux de saumon fondants, fumés au bois d'aulne, marinés à l'huile de colza et enfin agrémentés d'une touche d'aneth pour apporter de la fraîcheur. Un packaging innovant avec un film transparent.</p>	
<p>FRENCH KISS</p> <p>French Kiss casse les codes au rayon fromage et débarque sur le marché avec une gamme de fromages végétaux.</p> <p>Goût et texture, composition nutritionnelle irréprochable, liste d'ingrédients ultra-courte et fabrication française, la marque promet un plaisir sain, savoureux et responsable.</p>	
<p>GRAAM</p> <p>Après avoir lancé une gamme de crackers aux légumes et une gamme de biscuits croustillants aux fruits ultra originaux, GRAAM s'attaque aux chips avec son innovation chips soufflées aux légumes.</p> <p>Fabriquées en France, 70% moins grasses que les chips classiques et avec une liste d'ingrédients clean (et sans soja).</p> <p>2 recettes disponibles en format snacking et apéritif :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tomate & paprika fumé - Oignon & poivre de Tellicherry 	
<p>LA ROSE DE TUNIS</p> <p>Un nouveau format de paquet de gâteau pour les pauses gourmandes. Alliant fraîcheur, praticité et authenticité, ces pâtisseries orientales sont disponibles en format à emporter, idéales pour répondre aux nouveaux modes de consommation.</p> <p>Chaque gâteau est emballé individuellement pour garantir une fraîcheur optimale et une conservation parfaite. Des emballages recyclables, respectueux de la planète.</p> <p>STAND 5A TT17</p>	
<p>LA ROSE DE TUNIS</p> <p>Un nouveau coffret d'assortiment de pâtisseries orientale où l'on trouve : la samsa croustillante, la baklawa fondante, la bjawia délicatement parfumée et l'inimitable kaak warka.</p> <p>Chaque bouchée est une invitation à savourer l'authenticité et le raffinement de ces douceurs artisanales. STAND 5A TT17</p>	

LAITERIE DE SAINT- MALO

Découvrez le dessert emprésuré Caramel beurre salé MALO, un dessert traditionnel fabriqué avec le lait de notre collecte 100% locale.

Une texture extra-fondante pour la plus bretonne des dégustations MALO !

[STAND 7C38](#)



L'ATELIER DU FERMENT

Kéfirade dévoile sa nouvelle gamme de kéfirs de fruits en 3 saveurs.

Citron : une boisson pétillante et rafraîchissante à base de grains de kéfir, au goût fruité et acidulé. Faible en sucre, fabriquée en France avec des ingrédients bio, elle offre une alternative légère aux sodas.

Sureau : un kéfir aux arômes floraux délicats, fabriqué avec soin et 100 % bio.

Gingembre : une boisson fermentée aux notes épicées, alliant fraîcheur et faible teneur en sucre. Idéale pour les amateurs de saveurs intenses. Format 33cl, DDM 24 mois, conservation ambiante.

[STAND 5A P69](#)



LOEUL & PIRIOT

Goûteuses et moelleuses, osez les merguez de lapin ! Sans additif (sans conservateur, ni colorant), avec leur chair 100% lapin (sans porc) dans un boyau naturel. Rapides à cuire à la poêle ou au barbecue (10/12 mn), elles sont naturellement moins grasses que les traditionnelles merguez de bœuf ou de mouton. Avec une DLC de 9 jours, vous pouvez les retrouver conditionnées en barquette de 4 ou 16 merguez.

[STAND 6 K84](#)



MARIE MORIN

Marie Morin revisite à sa façon un grand classique de la pâtisserie française : la Tarte Tatin. Dans ce dessert gourmand inspiré par la tradition bretonne, une demi-pomme à la texture fondante et nappée d'un onctueux caramel au beurre salé repose sur une galette sablée bretonne.

Pour cette recette sans gélifiant, sans arôme artificiel ni conservateur, chaque ingrédient a été choisi avec soin : des pommes origine France issues d'exploitations à Haute Valeur Environnementale, du caramel au beurre salé au sel de Guérande, des œufs de poules élevées en plein air et de la farine approvisionnés à proximité de l'atelier familial situé dans les Côtes d'Armor.

[STAND 7 A76](#)



NATURGIE

Saveurs&Fruits présente son nouveau dessert bio : Chocopote comme une compote en plus gourmand ! Un doux mélange de fruits et de chocolat pour un résultat fruité et équilibré.

En format 120g dans des conditionnements en verre, Chocopote se décline en 5 parfums différents pour une expérience gustative originale et gourmande.

Chocopote est l'alternative aux desserts plus classiques.

[STAND 5A R28](#)



NATURGIE

Le Temps des Fruits : Découvrez la première alternative à la confiture sans sucres ajoutés, bio avec un Nutri-score A. Pour les sportifs ou les personnes soucieuses de réduire le sucre dans leur alimentation quotidienne. Cette nouvelle référence riche en fibres viendra sublimer vos petits déjeuners !

6 saveurs disponibles : Abricot, Cerise, Framboise, Myrtille, Orange.

[STAND 5A R28](#)



PEGASE BVS

Depuis 2015, Grand Caractère sélectionne des viandes plébiscitées par les grands chefs du monde et en facilite l'accès en grande distribution. La marque s'est inspirée du populaire boucher de Dubaï.

L'Entrecôte à Mille-Cinq, recouverte de véritables flocons d'or comestible 23 carats, se veut abordable et accessible en grande distribution. Second degré exigé. Information importante : l'or ne modifie pas le goût de la viande. Entrecôte Black Angus environ 250G.

Cuisson à la poêle à feu vif.

[STAND 6 E40](#)



PEGASE BVS

A l'occasion des fêtes de fin d'année, Grand Caractère met les fruits du verger à l'honneur en les mariant harmonieusement à ses viandes de spécialité. La nouvelle gamme « Le Verger Enchanté » propose des pavés façon tournedos marinés aux oignons et agrémentés d'une tranche d'orange confite. Inspirés par l'univers raffiné des séries sur la haute société et empreints de l'élégance de la gastronomie française, ces tournedos sont montés à la main par les bouchers de Grand Caractère. Un produit gourmand et sophistiqué, prêt à cuire.

[STAND 6 E40](#)

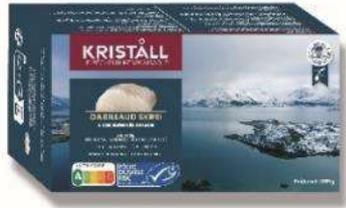


PRIMEX INTERNATIONAL

Primex International sélectionne les meilleures origines du monde sur les produits de la mer.

Kristall, le pêcheur responsable offre le meilleur du saumon et du cabillaud Skrei.



<p>Des produits surgelés immédiatement après la pêche permettant une fraîcheur optimale. La gamme propose des découpes nobles et un savoir-faire authentique pour innover sur le rayon du surgelé.</p>	
<p>RAMDAM SOCIAL Ramdam social, c'est l'agitation et le bruit d'une nouvelle solidarité... Chaque produit acheté génère un don concret à quelqu'un qui en a besoin (un encas, un repas co-financé...) avec nos associations partenaires Samu social, Banques alimentaires et Secours populaire. Nos produits sont fabriqués en France, très gourmands et sans aucun additif. Ramdam social est déjà présent dans plus de 1000 magasins en France. STAND 6 EF58</p>	

A paraître début décembre le second « Top Innovations des PME-ETI » FEEF-Nielsen.

A propos de la FEEF :

La **FEEF** (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France) représente les PME-ETI des produits de consommation du quotidien. Cela correspond à 22 000 entreprises indépendantes, 250 000 emplois directs et 33 000 sites de production répartis dans les territoires. Garanties de la souveraineté industrielle et alimentaire de la France, ces entreprises de nos régions sont engagées en faveur des produits responsables, de l'approvisionnement et de l'emploi local. A cet égard, la FEEF a créé en 2014 le Label RSE « **PME+** » pour valoriser les actions sociétales des PME-ETI fournisseurs de la distribution.
www.feef.org

Contact presse FEEF : Virginie Feuillebois – vfeuillebois@feef.org – 01 47 42 43 33 – www.feef.org