

# Idées gourmandes

## Les trophées de l'agroalimentaire mettent en valeur l'innovation des producteurs normands.

Quel est le point commun entre le leader européen des produits surgelés salés, qui se développe dans le monde entier et une entreprise d'une seule salariée, qui reprend et commercialise une recette de sa grand-mère ? Ils ont tous les deux fait preuve d'innovation, et ont été récompensés, avec huit autres lauréats, à l'occasion des 9<sup>es</sup> trophées de l'agroalimentaire.

Frial s'attaque au marché américain en déployant des produits surfant sur la vague de bien manger, avec des ingrédients plébiscités par les consommateurs américains (graines, fèves – Edamame, choux – Kale). Marie-Laure Viret, elle, a créé « Mémé Meuh »

(elle appelait ainsi son aïeule fermière) et repris son idée de faire des biscuits à partir de la peau de lait, nature pour commencer, ou cœur fondant caramel beurré salé ou aux pépites de chocolat façon cookie pour suivre. Ils sont comme ça, les professionnels de l'agroalimentaire normands : pleins d'imagination, désireux de relever les défis, prompts à saisir l'air du temps, portés par le goût pour les produits locaux qui ne cesse de croître.

### Opportunités

Les idées surgissent de partout. Pour Jean-Louis Lerebourg, ce fut un réveil difficile, qui ne put être compensé par la dégustation d'un bon café, faute de matériel. Il a donc créé un café liquide « prêt à boire », en brique, pouvant se consommer chaud ou froid, sous le nom Kawafé. Une enseigne de la grande distribution l'a essayé et l'a adopté, au point de le faire passer en marque de distributeur. Stéphane François, lui, a développé des produits sous le nom « le lapin revisité », proposant du 100 % lapin sous une forme originale (saucisse, steaks hachés, paupiettes...) qui conviendra « aux puristes, à ceux qui cherchent un produit maigre et ceux qui ne mangent pas de porc ».

Ils sont aussi attentifs à leur territoire. Pour son « carré normand », la Biscuiterie de l'Abbaye ne collabore qu'avec des fournisseurs

locaux. La réserve du Boucher, qui veut « faire retrouver les saveurs de la viande » en revenant sur des processus de maturation longue, dispose de trois abattoirs dans la région.

Ils sont enfin à l'écoute des consommateurs, même quand ceux-ci sont des patients d'un hôpital. Le CHU de Rouen, après avoir gagné l'an passé avec ses pâtisseries enrichies en protéines, continue à travailler pour « donner l'envie de manger à des gens qui ne l'ont plus » et « répondre aux problématiques de dénutrition des personnes âgées », comme l'explique Bernard Sauvage, responsable de l'unité centre de production, avec des « Patipain » faciles à manger en tous lieux et par tous.

Les opportunités sont partout. « Le monde de la distribution et de la consommation change, cela va donner des possibilités aux PME », prévoit Marc Pringault, récompensé pour Teba pour sa maîtrise du steak haché frais. ◀

## Agrilocal se déploie

### Quatre départements Normands (Calvados, Manche, Orne, Seine-Maritime) ont adhéré au dispositif Agrilocal.

Cette plateforme internet a pour but de permettre aux producteurs locaux de répondre facilement à des commandes réalisées par des restaurations collectives, qui peuvent s'informer des fournisseurs potentiels grâce à une base de données de fournisseurs. Le Conseil départemental de l'Orne vient d'organiser une rencontre entre les parties prenantes afin de mieux identifier les possibilités d'amélioration de l'utilisation de l'outil qui a vu 70 acteurs départementaux s'inscrire depuis le début de l'année. Dans la Manche, c'est en avril 2014 qu'Agrilocal a été déployé : ils étaient 19 producteurs et collègues à l'utiliser, ils sont désormais une centaine. La Seine-Maritime avait déjà lancé, avec l'Eure et le Conseil régional, une opération « Bons repas de l'agriculture durable régionale » puis le dispositif « Agriculture et Nutrition ». « Agrilocal complète cette démarche collaborative. Au-delà de la restauration dans les collèges, il s'agit également, à terme, que cet outil soit à disposition non seulement des acheteurs publics, mais également des acheteurs privés (entreprises, commerces, associations...) », explique-t-on au Conseil départemental. Enfin dans le Calvados, on souligne l'intérêt de « structurer et organiser la vente directe » ◀

### Les lauréats

Fromagerie Beaucaudray (Plessis-Lastelle) ; Maison Maréchal (Bernay) ; CHU de Rouen ; Teba (Parigny), Clos Saint-Philippe (Vaux-sur-Selles), Socopa (Le Neubourg), Frial (Bayeux), Biscuiterie de l'Abbaye (Lonlay-l'Abbaye), Mémé Meuh (Paluel), Eximum (Caen).



**La Biscuiterie de l'Abbaye, créée en 1964,** a su développer la production de sablés et galettes fabriqués dans le cadre de la boulangerie familiale.