

## Les entreprises des Hauts-de-France dévoilent leurs nouveautés au SIAL 2024

Avec plus de 45 000 emplois, quelque 800 établissements, et 10 milliards d'euros de chiffre d'affaires, l'agroalimentaire est un véritable pilier économique pour les Hauts-de-France. Première région exportatrice (hors boissons), les Hauts-de-France sont un terreau aussi fertile pour les TPE-PME que pour les grands groupes internationaux.

Rendez-vous incontournable de la filière mondiale agroalimentaire, le SIAL Paris aura lieu du 19 au 23 octobre au Parc des expositions de Villepinte. Une quinzaine d'entreprises agroalimentaires régionales seront présentes sur le pavillon Hauts-de-France organisé par la Région, en partenariat avec Agro-Sphères et le Comité de promotion.

Un espace FoodCreativ mettra en avant les lauréats du fameux concours régional de l'innovation, co-organisé par le Comité de Promotion et Agro-Sphères, qui a fait sa remise de prix le 1<sup>er</sup> octobre dernier.

Le SIAL est également pour Agro-Sphères, l'association régionale des entreprises agroalimentaires, une occasion stratégique pour présenter les atouts de la région et attirer des projets d'implantations agroalimentaires en Hauts-de-France.

Le lundi 21 octobre sera organisée une journée Hauts-de-France, en présence de Marie-Sophie Lesne, Vice-présidente en charge de l'agriculture, de la pêche, de l'agroalimentaire et de l'enseignement agricole, qui ira à la rencontre des exposants régionaux.

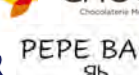
Ils seront au

**60 YEARS**  
INSPIRE FOOD BUSINESS

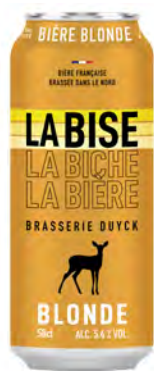
Sur les pavillons  
Hauts-de-France



Et aussi



### La bise de la Brasserie Duyck



Comme un vent de fraîcheur soufflé par la Brasserie Duyck, familiale et indépendante depuis 1922, ce sont des recettes qui sortent des sentiers battus. Laissez-vous surprendre par ce zeste de folie brassicole et savourez le caractère de la bière, tout en contraste, prête à étancher toutes les soifs d'originalité.

Découvrez l'univers pétillant et rafraîchissant de La Bise, une gamme de bières authentiques et originales ! La Bise Blonde à 5,4°, la Bise Rouge à 3,5° et la Bise Blanche à 4,5° allient le savoir-faire historique et l'innovation de la Brasserie Duyck pour offrir des bières uniques !

### La purée forestière, la dauphinoise et la gamme pro de Mousline



Mousline®, leader sur le marché de la purée déshydratée, révolutionne une fois de plus les repas avec le lancement de deux nouvelles recettes gourmandes pour la gamme Cuisinée : la purée à la Forestière et la purée Façon Dauphinoise. Élaborées à partir de pommes de terre 100 % françaises et sans ajout de colorant, ces créations captent parfaitement les saveurs emblématiques pour offrir une expérience culinaire authentique en seulement cinq minutes de préparation.



Réconfortante et généreuse, la purée à la Forestière est le mariage parfait entre la purée de pomme de terre Mousline® et les saveurs automnales. Avec des brisures de cèpes et de bolets, elle offre aux amateurs de champignons une invitation d'escapade à retrouver toute l'année. Agrémentée d'une généreuse cuillère de crème fraîche, cette recette reconfortante saura conquérir les palais des plus exigeants.



Mousline® réinterprète le traditionnel gratin dauphinois et associe la texture crémeuse de la purée aux saveurs envoûtantes de l'ail et de la noix de muscade, pour un plaisir gustatif absolu. L'astuce gourmande ? Une noix de beurre fondante à intégrer à la purée avant de servir.

### Locagel, entreprise certifiée IFS

LOCAGEL atteint le Niveau Supérieur de l'IFS Logistics.

Certification obtenue dès la 1ère année, nous n'avons cessé de faire progresser notre note IFS Logistics depuis. Cette année, nous avons atteint le Niveau Supérieur (>95/100) tout en ayant ajouté notre prestation de surgélation (100 palettes simultanément) au périmètre de l'audit.

Cette démarche d'excellence en surgélation, en stockage (36 000 palettes), en reconditionnement et en préparation de commandes, exclusivement de surgelés, nous anime depuis plus de 30 ans pour mieux servir nos clients, industriels et distributeurs.



## Le pâté au camembert de la Conserverie Saint Christophe

La Conserverie Saint Christophe a été créée en 1990 dans la Baie de Somme, elle est spécialisée dans la conserve de viande, volaille, gibier, poisson et de condiment.



Cette année, la conserverie a créé le pâté au Camembert, issu du mariage de deux savoir-faire culinaires de nos belles régions des Hauts-de-France et de la Normandie. C'est le mélange de porc sans foie de porc qui fait redécouvrir la saveur authentique du porc et du Camembert, produit emblématique de Normandie qui donnera un goût équilibré et gourmand à ce produit.



Nous avons sélectionné « Le 5 frères » camembert fermier au lait cru de vache, moulé à la louche et à la main à pâte molle et à croûte fleurie, produit par le Gaec des 5 frères situé à Bermonville dans le département de la Seine-Maritime.

Ce produit est destiné à l'apéritif, égayera vos papilles et celles de vos convives.

## Méo, le torrificateur engagé

Torrificateur français des Hauts-de-France, et Créateur de cafés depuis 1928, Méo propose des cafés d'exception : chaque recette est exclusive et donne une signature gustative unique. La marque bénéficie d'un véritable savoir-faire : un choix rigoureux de la matière première, une maîtrise des mélanges d'origine, une grande expertise de la torréfaction, une précision fine de la mouture et une technique d'emballage qui préserve les arômes. Méo est aussi une marque engagée qui renforce depuis plusieurs années sa dynamique RSE en innovant dans des cafés plus responsables et durables.



En 2022, Méo a lancé par exemple sa marque Sœur : KOOTA, une marque de café labellisé biologique et équitable, engagé vers une empreinte carbone neutre.

Koota, s'engage aussi à donner une transparence totale à ses consommateurs, grâce à la présence d'un QR Code en facing des produits, qui donne accès à la blockchain. Avec le numéro de lot de son produit, le consommateur accède ainsi à toute la filière de son café depuis le producteur jusqu'à des conseils de dégustation et de recyclage du marc de café et de l'emballage.

# Euralimentaire présente ses entreprises incubées innovantes

**ETIKA SPIRULINA** développe des fermes de spiruline bio françaises pour démocratiser ce super aliment dans le quotidien des Français. Nous travaillons avec les distributeurs mais aussi les professionnels des compléments alimentaires pour relocaliser la production de cette incroyable microalgue, de manière innovante et sous toutes ses formes (déshydratée, fraîche, phycocyanine).



**LES POPPES** fabriquent des chips de lentilles, cuites avec une technologie innovante et inédite : le poppage !

Cette entreprise basée près de Saint-Quentin (02) utilise une technologie de cuisson sans friture afin d'obtenir des snacks gourmands 70% moins gras que des chips classiques.



Ces chips à base de légumineuses raviront tous les amateurs d'apéro grâce à leur gamme complète de 4 recettes : pesto basilic, ketchup, sel & vinaigre, curry.

**AMA PATISSIERE** a inventé la solution qui permet de préparer du 100 % maison, varié et bon. Le tout en 2 minutes sans aucune contrainte : Les bases pâtisseries AMA, savoir - faire des boulangers pâtisseries, sont prêtes à garnir ! Elles sont fabriquées à la main à Lille, déjà cuites, savamment conditionnées pour être gardées de 1 à 6 mois le tout sans conservateur.



Comment faire face aux enjeux de végétalisation de nos assiettes sans ultra transformation? C'est la question centrale à laquelle **FOOH** veut répondre en offrant des alternatives végétales à la viande et au poisson sans chercher à les imiter. Le secret se trouve dans la fermentation dite solide des légumineuses bio françaises (soja, pois chiches...) ou encore tempeh. Ce produit, originaire d'Indonésie et aux vertus nutritionnelles très élevées, peut être "cuisiné dans 1000 plats", tant il se marine bien, et convient à quasiment tous les types de cuisson.



Nos 2 produits phare présentés au SIAL 2025 sont les tranches de tempeh au curry et les tranches de tempeh à la provençale.



**CHAMPITERNEL** développe la prochaine génération d'alternatives à la viande ! En utilisant des champignons gastronomiques comme matière première, Champiternel arrive à produire des aliments d'un genre entièrement nouveau alliant un goût incomparable à une texture encore inégalée par les produits déjà disponibles sur le marché



## Pâtisserie des Flandres lance Loopiz



Loopiz, c'est plein de petits crackers, tout ronds, tout bons, aux saveurs explosives. Avec leur texture hyper croustillante, leur forme inédite, ces crackers vont vous faire tourner la tête !

Les Loopiz sont conditionnés dans un sachet type doyp-pack pour un snacking jeune et nomade. Ils sont produits en France, sans huile de palme, sans colorant ni conservateur. Leurs objectifs : une cible jeune, une gamme gourmande cuite au four, un snacking 30% moins cher que les produits premium. Loopiz et c'est reparti pour un tour !

## Découvrez le ketchup de Lucillus produit en Hauts-de-France



Depuis 2002, l'entreprise produit une gamme de confits afin d'accompagner les tables festives. C'est en 2009, qu'Augustin Motte reprend l'entreprise avec pour ambition de développer des confitures régionales. En 2014 une note sucrée vient égayée les papilles avec une gamme de confitures. S'enchaîneront de multiples récompenses sur les produits, un nouveau site de production de 4500 m2 et une certification IFS « high level ». Après avoir accompagné les tables festives et les petits déjeuners, l'entreprise est fière de saucer les plats avec son ketchup !

Sous la marque « les recettes de Juliette », ce produit phare cuisiné dans les règles de l'art arrive dans vos rayons !

Composé de deux fois plus de tomates, 10 % de sucre en moins que les grands du marché, ce ketchup a de quoi ravir petits et grands ! Grâce à son élégante bouteille en verre, il est facilement dosable.

De plus, il se décline en deux versions : l'une nature, l'autre est parfumé aux poivrons et d'un soupçon de paprika !

## Un étui compact pour les tagliatelles Lustucru



Lustucru, marque emblématique de la société Pastacorp et pionnière des pâtes aux œufs frais depuis 1911, innove au rayon épicerie avec les premières tagliatelles plates, alliant plaisir et praticité.

C'est dans sa fabrique de pâtes, située à Chiry-Ourscamp, en Picardie, que cette innovation a vu le jour. Les tagliatelles plates aux œufs frais Lustucru, une savoureuse recette 100% française au bon blé de nos régions et aux œufs frais de poules plein air.

Conditionnées dans un étui carton ultra-pratique qui prend peu de place, leur emballage est 6 fois plus petit qu'un paquet de tagliatelles en nids et ne contient aucun espace vide.

## Sainte Lucie lance les kits cookies et muffins Columbus Café



Sainte Lucie lance des kits pour cookies & muffins à préparer à domicile, avec 13 garnitures variées : noisettes de France, spéculoos, pépites de chocolat...

Ils permettent de reproduire les recettes emblématiques Columbus Café chez soi. Les muffins et cookies faits maison ont la même générosité que ceux servis dans les Columbus Café : cookies moelleux à coeur & muffins généreux XXL. Ils sont présentés dans un meuble dédié en grandes surfaces. Sainte Lucie s'allie à Columbus Café pour dynamiser les rayons en proposant des produits innovants et une marque au caractère bien affirmé.

## SIAS, la tradition coréenne made in Hauts-de-France



SIAS est votre expert en France du plat préparé asiatique surgelé. Nous fabriquons des poêlées de riz et des gyozas. Nous accompagnons 2 marques : Yomia pour le retail France et Choi's pour les marchés asiatiques.

Notre savoir faire « riz cuit à la vapeur » vous garantit des produits à la qualité incomparable et fidèles à la tradition coréenne.

## La Brasserie de Saint Omer



Goudale Blanche 4.5% : Non filtrée, notre Goudale Blanche révèle une robe blond pâle naturellement trouble révélant un bouquet aromatique subtil mêlant harmonieusement les nuances de céréales et d'épices. Une expérience gustative qui marie avec finesse la tradition brassicole et une touche contemporaine.



Goudale 0.0% citron : La Goudale Citron révèle une robe voilée, un nez frais et une bouche ronde où l'acidité naturelle du citron s'équilibre parfaitement avec la rondeur des céréales. La fraîcheur du citron explose en une danse harmonieuse avec la richesse maltée caractéristique de la Goudale.



Triple secret des moines 8% : Fruit d'une rencontre entre notre recette traditionnelle et la cerise, ce mariage incarne un équilibre parfait entre fraîcheur et douceur. La sélection des variétés de cerise, assure aux travers de leur arômes un parfait équilibre entre douceur et acidité, offrant une véritable explosion de saveurs pour vos papilles.

# Découvrez les lauréats et finalistes du concours FOOD CREATIV, concours régional d'innovation agroalimentaire

**EUROVANILLE** - Reconnus pour notre expertise de la vanille depuis bientôt 35 ans, notre passion pour cette épice nous a permis de maîtriser chaque étape de transformation, de la culture au produit fini notamment grâce à notre serre expérimentale. Notre expertise permet d'offrir des produits issus de vanille de haute qualité. Cœur de vanille bourbon, notre dernière innovation exclusive Eurovanille a été lancée fin 2023. Un produit simple d'utilisation, rapide à doser, sans perte et contraintes, à base de gousses de vanille naturelle, sans vanille épuisée, sucre ajouté ni conservateurs. Il est deux fois moins cher qu'une gousse et permet de gagner du temps lors des préparations.



**AYMERIC PATAUD** - Chef visionnaire et pionnier de la cuisine aux huiles essentielles, Aymeric est un artiste culinaire passionné. Il signe le premier ouvrage mondial sur ce sujet avec *La cuisine aux huiles essentielles*. En 2021, il crée Aymeric Pataud – Twisteur de recettes®, une marque alliant innovation et écoresponsabilité. En 2024, il révolutionne la gastronomie avec des huiles essentielles éco-extraites par micro-ondes et des produits d'exception comme :



- Le Sirop au citron noir et poivre de Sichuan de Picardie
- La Crème de vinaigre balsamique IGP de Modène et poivre fumé
- L'Huile de finition citron yuzu
- L'Huile essentielle d'amande amère



**LUPI COFFEE** propose une alternative éco-responsable au café traditionnel avec son café de lupin bio. Élaboré à partir de cet ingrédient unique, il est naturellement sans caféine et sans irritants. Il convient à tous, enfants et adultes, et s'adapte à toutes les machines à café (en version moulue ou grains). Ce produit s'inscrit dans une démarche respectueuse de l'environnement, chaque tasse réduisant de 75% l'empreinte écologique par rapport au café classique.



Lupi Coffee propose 3 variétés : Original (notes de noisette et de cacao) ; Intense (noisettes et café) et Dark (proche du café noir avec des notes de pain toastés) gagnant du prix Food Creativ et d'un Prix Innovation du SIAL, Own the change !

**VAN DEN CASTEELE**, glacier depuis 1975, est reconnu pour ses desserts glacés créatifs et généreux. Installé en Flandres, dans les Hauts-de-France, il propose plus de 300 références de desserts glacés (gâteaux, cornets, pièces montées...).



Désireux de régaler tous les gourmands, Van Den Castele a également développé une gamme de glaces végétales : noix de coco, chocolat, et un parfum innovant : le tournesol. Ces glaces végétales séduisent aussi bien les végétariens que les gourmands à la recherche de nouvelles saveurs, notamment avec la glace au tournesol, enrichie d'éclats de tournesol caramélisé.

**PAYZAN** a été créé par des agriculteurs pour des agriculteurs. Notre marque propose des produits apéritifs gourmands et sains qui valorisent les productions agricoles. Nous proposons des tartinales, des houmous et des graines grillées pour se régaler à l'apéro !



Notre dernière nouveauté, le puacamole, qui reprend les codes du guacamole mais avec en recette locale : pas d'avocat mais du petit pois de Picardie.

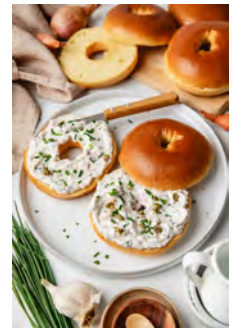
**FRANCE CAKE TRADITION** - Profitez de nos nouveautés : la Tranche Cake Banana Bread aux Pépites de Chocolat. Ce cake marie la douceur naturelle de la banane avec des pépites de chocolat fondant, offrant une expérience gourmande et réconfortante. Confectionné sans conservateurs, il est idéal pour une pause plaisir. Mais aussi le plaisir du pain d'épices traditionnel avec notre version tranchée, sans ingrédients ultra transformés. Ce pain d'épices authentique, riche en saveurs et en épices, est parfait pour les petits déjeuners ou les goûters. Facile à déguster, il combine tradition et praticité.



**HANK**, c'est l'histoire de Frédéric et Louis-André, fondateurs et embarqués dans l'aventure des boissons alternatives. En 2021, ils plantent (sur l'exploitation familiale à l'arrêt) puis récoltent et transforment cette plante magique pour en faire des produits de bien-être 100 % naturels, 100 % français et respectueux de l'environnement. Une démarche unique en France. HANK, c'est la seule boisson à l'extrait de chanvre, ne contenant pas d'isolat de CBD. Elle procure une réelle sensation d'apaisement et offre le vrai goût de la plante. Cette boisson pétillante aux fruits naturels et peu sucrée, est super bonne en bouche et pour le corps.



Dans le cadre de son expansion en CHR, **JAY&JOY** dévoile Justine, une alternative végétale au cream cheese. Justine allie crémosité et douceur, faisant d'elle un incontournable en cuisine. Elle s'adapte aussi bien aux recettes de tartinables qu'aux techniques gastronomiques, aussi bien à chaud qu'à froid. Autre nouveauté : une nouvelle alternative végétale à la feta aux notes douces, fraîches et citronnées : Janis. Parfaitement adaptée aux préparations crues et cuisinées, elle deviendra rapidement un allié de choix pour toutes les saisons.



## Contacts Presse



Peggy Collette – El Hamdi : [peggy.collette@hautsdefrance.fr](mailto:peggy.collette@hautsdefrance.fr) / 06 75 93 38 28

Fanny Desrousseaux : [fanny.desrousseaux@agrospheres.eu](mailto:fanny.desrousseaux@agrospheres.eu) / 06 12 30 05 83