

24 entreprises des Pays de la Loire sous pavillon régional au SIAL PARIS

Des nouveautés pour promouvoir le dynamisme de la filière agro-alimentaire

Du 15 au 19 octobre 2022 se déroulera le SIAL Paris : un rendez-vous professionnel incontournable en France et à l'international. Le salon permet de suivre les grands enjeux mondiaux et révéler les tendances et innovations qui façonneront l'industrie agroalimentaire de demain.

Sur ce carrefour mondial de l'innovation alimentaire, **24 entreprises agroalimentaires ligériennes** présenteront leur savoir-faire et leurs dernières innovations. Réparti sur 4 secteurs, ce **collectif Pays de la Loire**, soutenu financièrement par le **Conseil Régional**, et organisé par Food'Loire, le service promotion-export de la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire, occupera une surface d'exposition de **450m²**.

Les 24 exposants représenteront l'agroalimentaire des Pays de la Loire : **premier secteur industriel régional** avec plus de 1 000 entreprises présentes sur le territoire. Cette filière emblématique affiche un dynamisme certain et **exporte plus de 10% de sa production**.

4^{ème} région agricole française, les Pays de la Loire se situent au premier rang national en production de viande bovine et viande de volaille, au deuxième rang en pêche et aquaculture.

Entreprises exposantes au SIAL :

- **Chocolat Mathez** ▪ Stand 5A K032 ▪ Truffes au chocolat
- **Le Chocolatier Sablais** ▪ Stand 5A J032 ▪ Chocolats, biscuits sucrés...
- **COVI** ▪ Stand 5A M077 ▪ Plats cuisinés à base de viande
- **Edikio BY EVOLIS** ▪ Stand 5A M089 ▪ Fournisseur de solutions d'étiquetage et d'identification
- **Elabor** ▪ Stand 5A M072 ▪ Jus de pommes, purée de pommes, pommes...
- **Ernest Soulard** ▪ Stand 6 H048 ▪ Canard et foie gras
- **Europe Snacks France** ▪ Stand 5A M068 ▪ Snacks salés
- **Famille Mary** ▪ Stand 5A LM077 ▪ Miel et cosmétiques
- **FCV** ▪ Stand 6 HJ058 ▪ Volailles
- **La Biscuiterie de la Chapelle / Maison de Florentins** ▪ Stand 5A L067 ▪ Florentins et biscuits
- **La Mandorle** ▪ Stand 5A K037 ▪ Laits et produits à base d'amande
- **La Perle des Dieux** ▪ Stand 5A M089 ▪ Produits de la mer premium : tartinables, rillettes, sardines
- **La Tourangelle** ▪ Stand 5A L070 ▪ Huiles
- **L'Atelier du Ferment** ▪ Stand 5A LM068 ▪ Producteur de kéfir de fruit traditionnel artisanal
- **L'Atelier - EMGAN** ▪ Stand 5A JK037 ▪ Chocolatier et Confiseur
- **Léon Dupont** ▪ Stand 6HJ050 ▪ Canard et canette
- **MAG'M** ▪ Stand 5A M081 ▪ Macarons surgelés



Jeudi 13 octobre 2022

- **MARIEBEL** ▪ Stand 5A J038 ▪ Production de prêts à garnir en pâte feuilletée, sablée, gaufrette...
- **Meating Food Group** ▪ Stand 6 HJ048 ▪ Viandes
- **Minoterie Planchot** ▪ Stand 5A JK032 ▪ Farine
- **Pomone** ▪ Stand 5A L090 ▪ Gâteaux surgelés
- **Regals de Bretagne** ▪ Stand 5A L078 ▪ Viennoiseries et pâtisseries (Kouign Amann)
- **Fromagerie Vaubernier** ▪ Stand 7 D017 ▪ Fromages (camembert, coulommiers) et beurre
- **VIF Software** ▪ Stand 5A M084 ▪ Créateur de logiciels ERP pour l'agroalimentaire

Le salon sera l'occasion pour les entreprises de présenter leurs nouveautés et produits phares, parmi lesquels :

Chocolat Mathez - Stand 5A K032

Chocolats au design & parfums innovants et graphismes Made in France (*informations recueillies de l'entreprise*)

Mathez est une entreprise spécialisée dans la fabrication de truffes au cacao. Début 2021, Chocolat Mathez a lancé la marque « Truffee's & Co » Une gamme aux inspirations fun, décalées et entièrement dédiée au snacking

Sur le salon seront mise en valeur une large gamme de produits avec un focus sur :

- **Truffee's & co Halloween** : petits sachets de truffes 35g aux couleurs d'Halloween, avec de surprenantes truffes au sucre pétillant. 12 sachets par display, prêts à poser dans les rayons.
- **La gamme à l'identité graphique très frenchie** afin de valoriser le travail des entreprises françaises – Mathez a dernièrement été sélectionné pour présenter ses produits à l'Élysée (Boîte métal TRAVEL « Paris »)

Visuels : voir lien de téléchargement en fin de CP

CONTACT : Camille LEMAITRE - Chargée de communication

Tel 02 41 69 55 55 - communication@mathez.fr

La Perle des Dieux ▪ Stand 5A M089

Nouvelle gamme de 4 boîtes de sardines aux épices dont la commercialisation est prévue dans 1 mois.

Les sardines aux épices (*extrait du CP de l'entreprise*)

La gamme de sardines aux épices vous invite à apprécier les fragrances de 4 régions du monde aux notes chaudes et colorées : cumin, coriandre, poivre, jalapeño, gingembre, paprika, poivron, chili... Au cours de la fabrication, un subtil mélange d'ingrédients est déposé à la main dans chaque écrin. Des saveurs piquantes des épices thaïlandaises et mexicaines aux parfums délicats et doux de la marocaine ou même par les délicats mandalas indiens.

Visuels : voir lien de téléchargement en fin de CP

CONTACT : commercial@laperledesdieux.com – Tél. 02 51 54 54 67

L'ATELIER - EMGAN ▪ Stand 5A JK037

Lancement de la nouvelle marque LK (*informations recueillies de l'entreprise*)

Afin de créer une marque plus représentative des créations de l'Atelier et de ses engagements pour une économie plus durable, L'Atelier devient LK pour "Laurent Kerdoncuff".

Ce changement d'identité s'accompagne d'une refonte des différents emballages.



Jeudi 13 octobre 2022

Le premier à avoir revêtu un nouvel habit est le produit phare, le Gwenrann, un fin disque de chocolat noir avec insertion de fleur de sel de Guérande IGP.

L'Atelier est membre certifié WFTO

Visuels : voir lien de téléchargement en fin de CP

CONTACT : Laurent Kerdoncuff – Tel + 33 (0)2 40 42 45 40 www.lattelier.com

La Mandorle - Stand 5A K037

Lait d'Amande Chocolat (*informations recueillies de l'entreprise*)

La Mandorle lance "le Lait d'Amande Chocolat" dont l'avantage est d'être très simple et rapide à préparer : pas besoin d'utiliser une boisson végétale pour le reconstituer puisqu'il contient déjà du lait d'amande instantané. Il suffit d'ajouter de l'eau froide pour une boisson frappée, ou bien de l'eau chaude pour un bon chocolat chaud !

Fabrication Française – Certifié AB

Visuels : voir lien de téléchargement en fin de CP

CONTACT : Emeline LEFORT

Chef de projet marketing et communication - emeline.lefort@supplex.fr / 02.85.85.70.26

La Tourangelle - Stand 5A L070

4 nouvelles huiles, des mayonnaises et des mélanges 4 huiles (*informations issues des CP de l'entreprise*)

4 nouvelles huiles d'olives ont été lancées en 2022 :

- Trois huiles d'olive vierge extra bio, classique, puissante, et délicate
- Une huile d'olive vierge Origine France, AOP Vallée des Baux-de-Provence

Deux nouvelles gammes sont également sorties cette année :

- **Mayonnaise** Traditionnelle (une mayonnaise authentique et 100% naturelle fabriquée à partir d'ingrédients 100% naturels – sans conservateurs et sans sucre ajoutés, ni additifs)
- Mayonnaise à l'huile d'Avocat (réalisée à partir d'huile vierge d'Avocat - Sans conservateurs, sans sucres ajoutés ni additifs)
- Mayonnaise à l'ail
- Coffret de fête avec deux mayonnaises d'exception à la Truffe Blanche et à la Truffe Noire.
- **Mélanges 4 huiles** : équilibré, toasté et fruité

Visuels : voir lien de téléchargement en fin de CP

CONTACT : Adeline Dubosq

Responsable Marketing - Tel : 07.68.54.62.66 - adubosq@latourangelle.fr

L'Atelier du Ferment - Stand 5A LM068

Lancement de 2 parfums (*extrait du CP de l'entreprise*)

Le Kéfir de Fruit est une boisson 100 % naturelle fabriquée à partir de ferments naturels : les grains de kéfirs qui contiennent des milliards de bonnes bactéries et bonnes levures.

La jeune entreprise propose tout un arc-en-ciel de Kéfirs de Fruit produits avec de véritables grains de kéfir frais, uniquement à partir de matière premières brutes, sans colorant, sans conservateur, sans additif et sans arôme.

Elle commercialise ses boissons sous deux marques :

- *L'Atelier du Ferment* (12 références permanentes et 4 références saisonnières)
- *Kéfirade*, la 1ère gamme de kéfir bio sur le marché disponible en GMS



Jeudi 13 octobre 2022

Lors du SIAL seront dévoilés en avant-première les derniers produits de l'Atelier du Ferment :

- **Le Kéfirade au Gingembre**
- **Le Kéfirade au Chanvre**

Visuels : voir lien de téléchargement ci-dessous

CONTACT : Marjolaine Nantillet co-fondatrice de L'Atelier du Ferment
Tel 06.82.53.77.44 - communication@latelierduferment.com

Pour télécharger l'ensemble des informations et visuels de ces entreprises :
<https://fromsmash.com/SIAL-nouveautes-des-exposants>



Les exposants au SIAL sont également présents sur la plateforme digitale TASTYLOIRE, mise en œuvre par Food'Loire avec le soutien de la Région Pays de la Loire. Lancé lors sur le stand Food'Loire au SIAL **HALL 5A / STAND M82, Mardi 18 octobre 2022** à 13h, le site www.tastyloire.com a pour objectif de présenter à des importateurs et acheteurs internationaux, les entreprises du territoire dans les secteurs agroalimentaire, viticulture, cosmétique et services destinés à ces secteurs.

Lien vers Tastyloire / actu SIAL : <https://tastyloire.com/fr/actualites/sial2022>

FOOD'LOIRE

Food'Loire est un service de la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire, chargé d'**accompagner les entreprises régionales agroalimentaires et viticoles dans leur développement à l'international.**

Nous organisons des actions collectives (salons professionnels, rencontres d'acheteurs) et conseillons nos entreprises dans leur stratégie export (diagnostics internes, ateliers, formations, webinaires...).

CONTACTS :

Yannick MILLE
Chargé de mission Food'Loire
Chambre d'agriculture des Pays de la Loire
Tel 06 08 24 60 94
yannick.mille@pl.chambagri.fr

Anne GUMÉRY
Chargée de communication, Food'Loire
Chambre d'agriculture des Pays de la Loire
Tél : 06 83 33 83 87
anne.gumery@pl.chambagri.fr



Le pavillon régional et le projet TastyLoire bénéficient du soutien financier de la Région Pays de la Loire