



## 25<sup>ème</sup> Concours Agropole : végétal, bio et comestible



De gauche à droite : Jean-François Huet (Leclerc), Alain Dufosse (Pernod-Ricard), Arnaud Rapp (Andros Végétal), Gérard Bouleau (Savencia), Pierre Camani (élu Lot-et-Garonne), Grégoire Gonnord (Fleury-Michon), Jean-Bernard Bonduelle et Philippe Le Duff

Voici les 3 lauréats du concours national Agropole de la création d'entreprises agroalimentaires. Ils seront présents au Sial sur le stand de l'Agropole d'Agen. Les 3 autres nominés étaient Flocon (biscuits apéritifs), Résurrection (crackers à base de drèches) et Maison Malnou (piment rouge en poudre). Sur 60ha, Agropole abrite 19 sociétés, qui emploient 2 465 personnes. Le site totalise 86 000m<sup>2</sup> de surface de production (+ tertiaire 16 000 m<sup>2</sup>). La pépinière propose 5 000m<sup>2</sup> modulables.

**Andros et Pernod Ricard rejoignent le jury**  
2 nouveaux dirigeants évoluant dans les boissons et le végétal ont rejoint le jury pour apporter leur expertise sur ces 2 tendances très portueuses.

- Alain Dufosse, DG de BIG (Breakthrough Innovation Group) chez Pernod-Ricard
- Arnaud Rapp, DG d'Andros Végétal

Les autres membres du jury "Industrie et Distribution" étaient Nicolas Bailleux (Sodexo), Jean-Bernard Bonduelle, Gérard Bouleau (Savencia), Emmanuel Gauny (Ania), Grégoire Gonnord (Fleury-Michon), Jean-François Huet (Leclerc), Philippe Le Duff (Holding Le Duff) et Francis Lemor (Stef).

**N°1. Act on Eat : Tomm'Pousse**  
- créateur : Emmanuel Joubert (Puteaux, 92), ex-Bristol-Myers Squibb  
- Act on Eat produit des "fromages" végétaux bio

sous la marque Tomm'Pousse. Les 2 produits sont élaborés à partir de noix de cajou ou de soja dans les cuisines partagées d'United Kitchens, l'incubateur culinaire de Nanterre. Ces "fromages" se distinguent de leurs concurrents par un affinage de plusieurs semaines :



Emmanuel Joubert

- le CamemVert. 3 ref : nature, sauge, ail noir (8,90€, 120g, 60j)
- la Carrée façon féta. 2 ref : fines herbes, olives (6,90€, 160g, 17j)
- concurrents : Jay & Joy, la Petite Frawmagerie, Petit Véganne, Les Nouveaux Affineurs
- circuits : 2 plateformes digitales de circuits courts, 15 épicerie végétale et bio et, dès 2019, vente directe en ligne
- Emmanuel Joubert veut se doter de ses propres locaux pour début 2019.
- emmanuel@actoneat.com



**N°2. Koozee**  
- créatrice : Tiphaine Guéroul, 28 ans, à St-Aubin-De-Médoc (33)  
- Ces couverts comestibles et biodégradables sont destinés à rem-



placer les couverts en plastique qui seront bientôt interdits

- Ils sont élaborés à partir de farine de blé
- DDM 3 mois. Dépôt de brevet en cours
- tiphaine@koozee.co



Tiphaine Guéroul

**N°3. TADH-La Veggisserie**  
- créateurs : Timothée et Audrey Debievre Hellio, 34 et 39 ans. Timothée est chef pâtissier.

- TADH (Touques, 14) produit des pâtisseries et glaces bio, vegan et sans gluten sous la marque "La Veggisserie". 3 gammes :
- macarons : boîte 12 pièces (16,60€, 4 parfums)
- verrines pâtisseries "Veggie" (3,25€-3,90€)
- glaces végétales (ou sorbets) avec 1 parfum +1 coulis +1 inclusion, 100ml (2,75€), 600ml (8,15€)
- atelier de 200m<sup>2</sup>, loué à St Arnoult (14)
- commercialisation : B2B +10% via le site internet
- contact@la-veggisserie.com



Timothée et Audrey Debievre Hellio



# Offre découverte !

6 mois  
(10 numéros)  
pour 99€ \*

Bulletin d'abonnement  
au Manager  
de l'alimentaire

Nom/Prénom : .....  
Société ou organisme : .....  
Adresse : .....  
Code postal : ..... Ville : .....  
Téléphone : ..... Fax : ..... e-mail : .....

\* offre découverte destinée aux non abonnés

Je souscris à l'offre découverte de 6 mois\*, soit 10 numéros, pour 99 €

Je joins le paiement correspondant par chèque à l'ordre de « Le Manager de l'alimentaire »

Je préfère régler à réception de la facture

Je souhaite recevoir une facture acquittée

Date : ..... Signature :

à retourner par fax au  
03 27 61 22 52  
ou par courrier à :  
Le Manager de l'alimentaire  
Martine Delattre  
Service abonnements  
CS 70001  
59361 Avesnes-Sur-Helpe Cedex  
Tél : 03 27 56 12 19