

L'innovation s'invite dans nos assiettes

Savoir-faire | Sous la bannière Sud de France, 22 entreprises de la région s'affichent au Salon international de l'alimentation.

Découvrir dès aujourd'hui les aliments qui seront demain dans nos assiettes est l'un des objectifs du Salon international de l'agroalimentaire (Sial) qui ferme ses portes ce soir à Villepinte, près de Paris. Près de 400 innovations sont présentées aux 140 000 professionnels attendus, originaires des quatre coins du monde.

Et la région, qui accueille 22 entreprises sur ses deux stands Sud de France, n'est pas à la traîne dans cette démarche. Cette année encore, deux sociétés héraultaises avaient été présélectionnées, parmi 1 500 entreprises d'une trentaine de pays, pour les Grands Prix de l'innovation. Il s'agit de la conserverie Azaïs-Polito de Sète, qui a retenu l'attention du jury pour l'originalité de sa recette de "Mirepoix de poulpes et sa sauce crémée". La seconde est la jeune société K'nap, de Saint-André-de-Sangonis (Hérault), qui fait une entrée remarquée sur la scène du Sial avec sa "Compotée de miel", une pâte à tartiner à base de miel et de fruits, déclinée en cinq parfums (miel-framboise, miel-abricot-lavande-rose...).

Une créativité qui n'est pas seulement synonyme de recette culinaire. On le voit avec Provia Sud, qui présente une gamme de produits à base de stévia destinée aux industries agroalimentaires,

cosmétiques et pharmaceutiques. « Longtemps considérée comme nocive, cette plante originaire du Paraguay est aujourd'hui une alternative naturelle au sucre, sans recourir à l'aspartame », indique Fabrice Delrieu, l'un des créateurs de l'entreprise lunelloise. Après plus de deux ans de recherches, la société espère séduire davantage l'industrie cosmétique, mais aussi le secteur de l'alimentation animale qui pourrait être intéressé par les propriétés antioxydantes et anticariogènes de cette plante cultivée aujourd'hui dans la région.

De l'innovation aux valeurs sûres

Innovation et originalité sont aussi les clés du succès du Montpelliérain Florisens qui, il y a deux ans, avait été récompensé par le jury du Sial, avec ses cristaux d'huiles essentielles à cuisiner. Pour cette nouvelle édition, l'offre est enrichie d'une dizaine de saveurs, comme la ronde des thym ou le lavandin.

Sur le stand de la région, on souligne également le retour en force des valeurs terroir, comme l'huile d'olive ou le riz qui peuvent être aussi au cœur de nouvelles recherches. Pour preuve, la société gardoise Benoit Riz de Canavère a mis au point un nouveau procédé de cuisson rapide pour ses riz de Camargue. Tout en gardant les valeurs nutri-

tionnelles et les propriétés physiques et gustatives des riz rouge, blanc et noir. Aux amateurs de douceurs, les confiseurs régionaux offrent une large palette de bonbons, de spécialités méditerranéennes, (croquants, turons, rousquilles), mais aussi des gammes de chocolats fourrés et autres fruits confits. Au fil des allées, s'affichent des nouvelles stratégies commerciales. Ainsi, la brasserie Milles, fondée en 1928 à Toulouges (P-O), s'est lancée cette année dans l'aventure Sial avec ses produits phares, dont la *Limonette*, une limonade à base de sucre de canne.

ZOÉ CADIOT

redac.paris@midilibre.com

PREMIER BILAN Optimisme

À la veille de la fermeture du salon qui se tient tous les deux ans, les exposants semblaient satisfaits des premiers résultats même si les organisateurs redoutent une baisse du nombre des visiteurs. Plusieurs entreprises régionales ont signé des contrats. Autre signe encourageant, la perspective pour certains d'être référencés dans des circuits de distribution plus insolites. Comme les jardineries ou les boutiques de musée, à l'instar d'un projet préparé par le château de Versailles.

Azaïs-Polito Le mirepoix de poulpes très en vue à Paris



Le plat sétois a tapé dans l'œil. Photo PH. D.

> Région | Cahier 2 | P. 1

Dans l'Hérault Paul Boyé équipe l'US army et soigne sa vitrine



L'usine de Bédarieux, rénovée, fabriquera les tenues NBC des soldats américains.

> Région | Cahier 2 | P. 2