



# PRIX AGRO-INNOVATION 2023



13/10/2023

## COMMUNIQUE DE PRESSE

*L'excellence du secteur agroalimentaire de Martinique récompensée*

### **Découvrez les lauréats de la 3<sup>e</sup> édition du Prix de l'agro-innovation du PARM**

Ce jeudi 12 octobre 2023 s'est tenue la cérémonie de révélation des lauréats de la 3e édition du **Prix de l'agro-innovation** organisé par le PARM à l'Habitation BELFORT. Sur les 27 candidatures éligibles aux Prix, **le jury a récompensé 5 produits alimentaires innovants**.

Créé en 2016, le Prix de l'agro-innovation du PARM récompense un produit alimentaire issu du secteur agro-alimentaire ou des bios ressources de Martinique, qui concrétise une démarche d'innovation permettant d'aboutir à une amélioration ou une nouveauté notable pour le consommateur ou par rapport à son environnement concurrentiel.

Les candidats présentaient leur innovation produit dans 4 catégories : Terroir, Nutrition et Santé, Plaisir et Saveurs, Usages et Pratичité.

Et pour cette nouvelle édition, le Prix a offert une belle nouveauté : la possibilité à tous les candidats de soumettre leur produit innovant au vote du public pour tenter de décrocher le **« Prix des Consommateurs »**. Tous les consommateurs Martiniquais ont été appelé à choisir et voter pour faire élire leur innovation alimentaire préférée !

Le jury du Prix de l'agro innovation était Présidé par M. Nicaise MONROSE, Président du PARM. Ces distinctions prestigieuses mettent en lumières les talents des entreprises innovantes du territoire.

#### **Les récompenses**

Les 5 lauréats remportent :

- *Un trophée gravé à l'Édition du Prix de l'agro-innovation réalisé par l'artiste Robert MANSCOUR,*
- *Le droit d'utiliser la marque « Prix de l'agro-innovation du PARM – Edition 2023 » sur le produit primé*
- *La promotion de leurs activités sur les principaux médias et le site internet du PARM*





# PRIX AGRO-INNOVATION 2023



- *Un référencement sur différents circuits de distribution et en grandes et moyennes surfaces avec l'appui du SGDA, dans la box INOVAGRO*
- *Une prestation PARM adaptée au besoin de l'entreprise d'une valeur de 3 000€*
- *Des prestations d'accompagnement des partenaires qui visent à conforter la structuration des lauréats avec la contribution de la CCIM, de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Martinique, de Martinique Développement et de la Chambre d'agriculture.*

## Les lauréats

Découvrez les 5 lauréats du « Prix de l'agro-innovation du PARM – Edition 2023 ».





# PRIX AGRO-INNOVATION 2023



## LAUREAT PLAISIR ET SAVEURS

« *Coquille d'agrumes* » - de l'entreprise HERITAGE DES ILES



Le Jury récompense dans cette catégorie une offre inédite sur le marché local :

Un concept sophistiqué et ingénieux d'une qualité et d'une technicité remarquable que le jury a particulièrement apprécié tant sur le plan gustatif que visuel. Une expérience sensorielle extraordinaire !

L'effort d'innovation est très soutenu et porte sur l'ensemble de la chaîne de création du produit : un processus de production très spécifique, des associations de saveurs originales et un mode de préparation unique et écologique ancré dans une démarche durable.

C'est une innovation qui valorise le jardin créole, nos fruits, nos fleurs et nos plantes de la pharmacopée traditionnelle de façon très originale.

C'est une innovation qui remplit toutes les promesses annoncées !

## LAUREAT TERROIR

« *Bâtonnets glacés à base de canne à sucre* » - de l'entreprise MTC VITALITY



Le Jury récompense dans cette catégorie une offre résolument « terroir », originale, qui valorise une production emblématique de notre territoire :

C'est une offre qui répond aux attentes des consommateurs en matière de produits de snacking et petits plaisirs régressifs qui intègre des produits locaux. Cette innovation encourage un mode de consommation pratique, ludique voir fun.

Le jury souligne l'effort d'innovation soutenu avec une composition naturelle et une manipulation facilitée pour une expérience de dégustation remarquable.





# PRIX AGRO-INNOVATION 2023



## LAUREAT USAGES ET PRATICITE

« *Service de portage de plats cuisinés équilibrés sous atmosphère modifiée* » - de l'entreprise LLGR – CHEFTI, Grégory REGY



Le Jury récompense dans cette catégorie une innovation qui porte sur le mode de distribution et qui répond particulièrement à la demande des consommateurs :

C'est concept alliant qualité de service et qualité gustative élaboré avec un effort d'innovation important,

C'est une offre qui se différencie avec une promesse santé pertinente, une réponse aux nouveaux modes de consommation avec un conditionnement Eco responsable, tout en valorisant les productions du territoire avec un approvisionnement résolument local,

Le Jury salue l'innovation « de service » qui se distingue par la qualité du service mais aussi par la composition variée sain et équilibré des plats cuisinés.

## LAUREAT NUTRITION ET SANTE

« *Pâtes de banane plantain* » - de l'entreprise PAPY PATES, Mark-Alik PAULMIN



Le Jury récompense dans cette catégorie une innovation nutrition santé remarquable qui est positionnée pour le marché haut de gamme, et fortement inspirée des attentes consommateurs :

C'est un concept « produit » émergeant et inspiré du potentiel de nos productions agricoles emblématiques du territoire,

L'effort d'innovation est très soutenu par la maîtrise d'un process de production spécifique, de la composition naturelle et simple de la recette.

Le Jury souhaite encourager cette innovation qui valorise le terroir et les légumes « péyi » avec de nombreux bénéfices consommateurs : c'est une offre 100% végétale, sans gluten qui permet un nouveau mode de consommation de nos légumes péyi.





# PRIX AGRO-INNOVATION 2023



Morgane CHEMIR, lauréate Catégorie TERROIR



Grégory REGY, lauréat Usages et Pratique



Laureen DESIRE « Prix des Consommateurs »



Mark-Alik & Jérémy PAULMIN, lauréat NUTRITION SANTE



Lauréat Plaisir et Saveurs



# PRIX AGRO-INNOVATION 2023



**LAUREAT « PRIX DES CONSOMMATEURS »**  
« *Lajle extra marakija gwo ten* » - de l'entreprise LA MOFWAZERIE



Voici l'innovation alimentaire préférée des Martiniquais avec **1 573 votes enregistrés** sur la plateforme à la date du 30 septembre 2023, à 23h59 et attesté sous contrôle d'un huissier de justice.

## Les deuxièmes du classement

Cette Edition, le jury a souhaité encourager les candidats arrivés second de leurs catégories afin de soutenir ces initiatives à prospérer sur leurs marchés.

- **CATEGORIE PLAISIR ET SAVEURS**

« *Terrine végétale à la patate douce et papaye* »  
de l'entreprise SAVEURS ET DELICES DES ILES

- **CATEGORIE USAGES ET PRATICITE**

« *Haricots rouges à la créole* »  
de l'entreprise COMIA

- **CATEGORIE TERROIR**

« *Lajle extra marakuja gwo ten* »  
de l'entreprise LA MOFWAZERIE

- **CATEGORIE NUTRITION ET SANTE**

« *Galette végétale à base de manioc et de curcuma* »  
de l'entreprise CERISE PEYI





# PRIX AGRO-INNOVATION 2023



## A PROPOS DU PRIX DE L'AGRO-INNOVATION

Le Prix de l'agro-innovation du PARM récompense les produits agroalimentaires innovants créés en Martinique. Ce concours constitue une vitrine unique du dynamisme territorial et un soutien aux entreprises locales, soucieuses d'innover.

Il est ouvert à toutes les entreprises agroalimentaires. L'innovation peut porter sur la composition, le mode de fabrication, le conditionnement, le mode de distribution mais aussi le mode d'organisation, l'approche marketing ou environnementale de l'activité.

## Les dates clés :

- 02 mars 2023 : inscriptions des candidats sur [www.prixinnovationparm.mq](http://www.prixinnovationparm.mq)
- Juin à aout 2023 : phase d'évaluation par le Comité Technique
- 01 août au 30 septembre : Votes des consommateurs
- 04 octobre : Jury de sélection
- 12 octobre : Cérémonie de révélation des lauréats du Prix de l'agro-innovation

## CONTACT PRESSE

Katia ROCHEFORT  
Directrice du PARM  
[katia.rochefort@parm.mq](mailto:katia.rochefort@parm.mq)  
[contact@parm.mq](mailto:contact@parm.mq)  
0596 42 12 78

