



## DOSSIER DE PRESSE



D'ENTREPRISES

L'INNOVATION  
AGROALIMENTAIRE

**6 entreprises de la grappe INOVAGRO  
représenteront les saveurs  
de la Martinique au SIAL,  
*le plus grand Salon international  
de l'Industrie Agro-alimentaire***

**Du 19 au 23 octobre 2014**

Pavillon des Régions d'Outre-mer, Hall 5A des Régions de France  
Parc des Expositions de Villepinte

## Inovagro au SIAL : Exposer nos atouts et œuvrer pour le développement

Six entreprises martiniquaises présenteront leurs activités et savoir-faire au Salon International de l'Alimentation. Toutes font partie d'Inovagro, une grappe d'entreprises impulsée en 2010 par le Pôle Agroalimentaire de la Région Martinique (PARM).

Agroa et ses boissons Caribio, Comia et ses produits du terroir, Denel avec les jus et confitures Royal, la Chocolaterie Elot, Excellence Glaces et les pâtisseries du Levant inviteront les visiteurs à la découverte de saveurs.

Cette deuxième participation au SIAL de la Grappe Inovagro s'inscrit dans un plan d'actions dont les objectifs sont multiples pour les entreprises :

- promouvoir les productions et savoir-faire,
- développer leurs stratégies à l'export,
- nouer des contacts commerciaux
- découvrir et anticiper les nouvelles évolutions du marché.

L'opération a été mise en place avec le concours financier de la Région Martinique, de l'Etat et de l'Europe. La Chambre de Commerce et d'Industries de Martinique (CCIM) et le Comité Martiniquais du Tourisme (CMT), partenaires privilégiés de la Grappe INOVAGRO ont apporté leur soutien opérationnel aux entreprises exposantes.

Outre les retombées commerciales attendues, la Martinique et ses atouts économiques, culturels et touristiques seront mis à l'honneur.

### INVITATION GOURMANDE

Marcel RAVIN, chef d'exception d'origine martiniquaise officiant à Monaco sublimera nos produits lors d'un cocktail qui se tiendra sur le stand le lundi 20 octobre à 17h.

## Inovagro en Martinique : une coopération innovante dans le secteur de l'agro-transformation

Thierry Lauzée, Président d'Inovagro

*« Inovagro régénère l'entreprise.  
Nous mutualisons nos besoins  
et nos moyens pour notre pérennité »*

INOVAGRO est une grappe de 27 entreprises martiniquaises. Elle réunit 17 TPE et 10 PME dont les activités et savoir-faire sont à l'image de notre diversité. En synergie avec des acteurs publics et privés, cette dynamique de réseau permet l'apport de services mutualisés aux entreprises. Trois niveaux de compétitivité sont ainsi visés :

- l'innovation et la création de valeur ajoutée,
- l'amélioration des performances,
- le développement commercial sur le territoire et à l'international.

« La stratégie de développement d'Inovagro est collaborative ; elle puise toutes ses potentialités dans la coopération interentreprises et la mise en réseau d'acteurs », explique Saïda Karamkan, chargée de mission et de suivi de projets du PARM.

L'organisation de la Grappe repose sur une gouvernance propre pilotée par les entreprises au sein d'une association loi 1901, avec le support technique du Pôle Agro-alimentaire de la Région Martinique (PARM). Sélectionné dans le cadre d'un appel à projets de la Délégation interministérielle à l'aménagement du territoire et à l'attractivité régionale (DATAR) visant à soutenir les démarches exemplaires de structuration de grappes d'entreprises, INOVAGRO bénéficie du support financier du Conseil Régional, de l'Etat et de l'Europe.

## Le SIAL : l'occasion d'une vision exhaustive et mondiale de la filière agro-alimentaire



Du processus de fabrication aux produits finis, en passant par les Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI) et les ingrédients, le SIAL (Salon International de l'Innovation agro-alimentaire) est un événement qui propose l'offre de produits alimentaires la plus exhaustive. Multi-spécialiste, il fédère toutes les filières alimentaires réparties en 20 secteurs d'exposition : Distribution et commerce, industrie agroalimentaire, restauration, professionnels du vin... Les stands attirent des acheteurs du Monde entier à la recherche de nouveaux produits, d'équipements ou de fournisseurs. Avec pas moins de 140 000 visiteurs et 6 000 exposants, le SIAL confirme et cultive ce rôle de visionnaire, de prescripteur et de réservoir de tendances.

### Le SIAL en 2012

- **150 258** entrées visiteurs
- **62,8 %** d'internationaux de 200 pays
- **83 %** des visiteurs ont un rôle dans les achats
- **1 visiteur sur 3** prêt à passer des commandes sur le salon.

### Le SIAL en 2014

- **6 300** exposants issus de l'industrie agroalimentaire
- **85%** d'internationaux venant de 105 pays
- **20** secteurs d'exposition et filières alimentaires
- **Plus de 150 000** entrées visiteurs attendues.

## Zoom sur les 6 entreprises martiniquaises exposantes

- p. 6 **Agroa** : des produits Bio innovants
- p. 7 **Comia** : le terroir antillais à l'honneur
- p. 8 **Dénel** : le goût des fruits de la Martinique, Royal !
- p. 9 **Elot** : le chocolat Martiniquais depuis 1911
- p. 10 **Excellence Glaces** : Un savoir-faire réinventé
- p. 11 **Levant** : biscuiterie et pâtisserie aux sources de la tradition





## Agroa : des produits Bio innovants



**Tony Terrine,**  
gérant d'Agroa

« Les bons  
ingrédients  
font les bons  
produits »

Agroa est une société de fabrication de produits agroalimentaires d'exception créée en avril 2012. Les recettes sont sélectionnées au cœur du terroir martiniquais, des îles de la Caraïbe et du reste du monde. La recherche de la qualité est la préoccupation première de la société qui bénéficie d'un savoir-faire reconnu par ses clients. Parmi ses produits phares, les sirops de gwozey péyi (hibiscus), les jus biologiques de curcuma ou d'hibiscus, les vinaigres de miel ou de kombucha et des boissons gazeuses biologiques à la mangue, aux fruits rouges, aux agrumes, au thé vert à base de kombucha, connu pour ses bienfaits comme son action anti-âge. L'entreprise développe aussi des produits apicoles : miel, propolis, pollen et gelée royale. « Nous travaillons avec des produits rigoureusement sélectionnés, d'une traçabilité stricte, issus de l'agriculture biologique, explique Tony Terrine, gérant d'Agroa. Nous avons créé des recettes gourmandes exclusives pour nos produits car pour nous le goût est primordial. »

Le positionnement qualitatif de la société l'amène à utiliser des matières premières bio de façon exclusive. « Certains produits comme le thé sont particulièrement traités chimiquement. Notre choix sera donc d'utiliser exclusivement des thés certifiés biologiques », ajoute Régis Terrine co-fondateur de l'entreprise.

Les produits bio d'Agroa sont certifiés par écocert. **Parmi eux, le tout nouveau sirop d'Agave à la fleur d'hibiscus commercialisé sous la marque Caribio est sélectionné pour le concours SIAL INNOVATION 2014 !**

**AGROA FABRICATION DE BOISSONS BIOLOGIQUES**



Le Robert  
<http://www.agroa.fr>



## Comia : le terroir antillais à l'honneur



**Katy Largen,**

directrice  
commerciale  
de COMIA

« On retrouve  
le goût  
d'antan »

Depuis plus de 30 ans, le Comptoir Martiniquais d'Industrie Alimentaire (COMIA) perpétue les traditions culinaires antillaises en proposant aux consommateurs par le biais de distributeurs locaux, une gamme de produits fabriqués localement. Créée en 1978, l'entreprise ravi les papilles par des produits du terroir antillais, notamment des salaisons et charcuteries élaborées avec l'appui du savoir-faire du célèbre charcutier Breton Michel Caugant. La gamme s'est étoffée avec le Poulet fumé Comia baptisé Poulet péyi puis avec des produits traditionnels du Noël antillais : boudin, jambon de Noël Réveillon, chair à pâtés... « Ces produits de fin d'année, sont élaborés dans la pure tradition et assaisonnés comme à la maison. Ainsi on retrouve avec COMIA le goût d'antan » explique Katy Largen la directrice commerciale de l'entreprise COMIA.

Implantée sur un site de 2000 m<sup>2</sup> régulièrement rénové et à la pointe du progrès, l'entreprise élabore des produits à l'échelle industrielle. Son dimensionnement lui permet de s'ouvrir naturellement à l'export. Après avoir obtenu la certification ISO 9001 version 2000 en 2002, elle travaille depuis à l'obtention de l'IFS (International Food Standard).

Comia préserve donc par sa souplesse, les vertus de l'entreprise locale proche de son marché, tout en concevant avec rigueur ce qui doit être la politique de service d'une entreprise moderne. C'est ainsi que la marque s'est naturellement positionnée sur le segment haut de gamme avec son excellent Foie gras mi-cuit au rhum vieux, incontournable saveur du SIAL 2014.

**COMIA FABRICATION DE CHARCUTERIES**



Le Lamentin  
<https://fr-fr.facebook.com/comiamartinique>



## Dénel : Le goût des fruits de la Martinique, Royal !

### Philippe Vourch,

directeur de  
l'usine ROYAL

« *L'ambition  
de travailler  
uniquement avec  
des produits  
locaux tout en  
accroissant  
la notoriété  
internationale* »

C'est en 1908 que le Baron Daniel de Sommerey décide de mettre à profit la culture de l'ananas en installant à Denel une conserverie. Depuis, la commune du Gros-Morne est le berceau de l'usine ROYAL. Aujourd'hui les produits ROYAL sont à près de 80% composés de fruits locaux récoltés chez une trentaine de planteurs : goyave, prune de Cythère, mamey, banane, passion, carambole, ananas, citron vert, kumquat, canne à sucre, piments... L'entreprise les transforme en jus, nectars, confitures, marmelades et gelées, commercialisés sous la marque ROYAL. Elle produit également des purées de fruits tropicaux pour sa propre activité et pour le marché extérieur. La production de jus de fruits est d'environ 30000 litres par jour. « *Une unité de stockage de 2500 m<sup>2</sup> est en phase de réalisation, ce qui nous permettra d'anticiper notre croissance* », précise Philippe Vourch le directeur de l'usine. A la pointe du progrès, Denel a investi dans deux lignes de transformation de fruits qui lui permettent de fabriquer des purs jus de fruits première pression avec des fruits cultivés en Martinique.

La gamme ROYAL comporte des pulpes de fruits, des jus de fruits, nectars et boissons tropicales, des marmelades, gelées et 30 confitures dont 3 allégées et autant dans la toute dernière gamme sans sucre. Créativité et originalité sont aussi de mises à l'image par exemple de la boisson à la prune de Cythère, du Confit de Rhum Grand Arôme, de la Gelée de Piment Doux, de la Marmelade de Kumquat ou de la Confiture de Litchi avec des morceaux de Gingembre.

La qualité et le savoir-faire de Denel ont été maintes fois récompensés. Pour la qualité de ses nectars, l'entreprise a ainsi reçu 7 médailles entre 1993 et 2004 au Concours Général Agricole du Salon international d'agriculture. **Elle mettra de nouveau les fruits de la Martinique à l'honneur au SIAL 2014.**

**DENEL SAS** TRANSFORMATION DE FRUITS TROPICAUX, FABRICATION DE JUS, NECTARS ET CONFITURES



Le Gros Morne  
<http://www.denelmartinique.com/>



## Elot : le chocolat MARTINQUAIS depuis 1911



### Charles Larcher,

directeur général de  
GIRARD/Elot

« *Nous  
favorisons le  
développement  
endogène* »

Créée en 1911, GIRARD est la seule chocolaterie semi-industrielle de production de chocolat noir en tablette de la Martinique. Elle transforme elle-même ses fèves de cacao. GIRARD produit le fameux chocolat Elot, leader sur son marché en Martinique. « *Sa granulométrie, son taux de sucre et son goût fort en cacao en font un produit traditionnel unique à travers lequel chaque martiniquais se reconnaît* », décrit Charles Larcher, le directeur général de l'entreprise. « *Nous favorisons le développement endogène par l'intégration de matières premières locales* », poursuit-il : le sucre roux du Galion issu des cannes de la Martinique, l'emballage et 30% des fèves de Cacao. Le goût du Chocolat Elot est unique et sa recette se compose exclusivement de produits venus de la terre, totalement naturels : du cacao issus de fèves cultivées pour partie en Martinique qui apportent au Chocolat Elot sa finesse et les qualités du terroir martiniquais. Les autres fèves ont des origines africaines (20%) qui confèrent au Chocolat Elot sa robustesse, sa profondeur et son amertume. Les autres fèves ont des origines caribéennes ou proviennent d'Amérique Centrale.

Le Chocolat Elot est torréfié en Martinique, dans une chocolaterie où travaillent 5 personnes et un maître-chocolatier, le seul à détenir le secret de la recette phare inchangée depuis plus de 100 ans. Cela n'empêche pas l'innovation : **bonbons de chocolat sublimés par des saveurs locales (rhum vieux, confiture de banane...), chocolats en poudre parfumés de vanille et cannelle, tablettes de chocolat Noir pur ou mêlé de coco, citron, ananas, amande ou café... Une dégustation gourmande vous attend au SIAL 2014.**

**GIRARD SAS** FABRICATION DE TABLETTES, POUDRES DE CHOCOLAT



Le Lamentin  
<https://fr-fr.facebook.com/chocolats.elot>



## Excellence Glaces : Un savoir-faire réinventé



**Pascal Féval,**  
artisan glacier  
fondateur

« Concevoir des  
glaces hors du  
commun »

Créée en 2008, Excellence glaces est une entreprise artisanale qui marie à merveille créations originales et grands classiques. L'artisan glacier Pascal Féval y invente et réinvente sorbets, entremets et gâteaux glacés tout en mettant en valeur les fruits du terroir. Des glaces, sorbets et gâteaux glacés aux multiples saveurs aussi authentiques que surprenantes sont produites avec une qualité partagée: l'excellence du goût.

« L'innovation est au cœur de notre activité. Nos créations sont basées sur ce principe et nos recettes sont sur mesures », raconte Pascal Féval, formé auprès du meilleur ouvrier de France et Maître Glacier Jean-Claude David. « Nous n'avons volontairement pas de stock hormis les commandes en attente car nous privilégions la fraîcheur du produit », ajoute t-il. Très réactive, l'équipe répond aux commandes en moins de 48h.

**Excellence Glaces fournit des produits de qualité, positionnés sur le segment haut de gamme : glace vanille au croustillant de chocolat, coco royal, sorbet à la goyave... une avalanche de plaisirs sucrés à découvrir au SIAL 2014.**

**EXCELLENCE GLACES** FABRICATION DE GLACES ET ENTREMETS GLACÉS



Le lamentin  
<http://www.excellence-glaces.fr/>



## Levant : quand biscuiterie et pâtisserie puisent leurs sources dans la tradition

**Samuel Godard,**  
Gérant des  
pâtisseries du Levant

« Offrir à  
des recettes  
ancestrales  
une seconde  
jeunesse »

Créée en 1996, Levant est une structure artisanale, spécialisée dans la biscuiterie et la fabrication de pâtisseries traditionnelles. Son savoir faire s'inspire des recettes gourmandes du terroir martiniquais et des techniques d'autrefois. « Notre souhait est de promouvoir les goûts et les saveurs d'antan, en remettant au goût du jour ces recettes traditionnelles », souligne Samuel Godard, Gérant de Pâtisserie du Levant.

L'équipe travaille à partir d'ingrédients naturels et sans conservateurs qui garantissent une grande fraîcheur et une qualité irréprochable aux produits. « Cela s'inscrit dans notre volonté de cheminer vers le retour au naturel et de porter notre contribution au développement durable », explique Samuel Godard, Gérant de la société.

Parmi les créations exquises du Levant figurent les apéritifs aux fines herbes, les galettes, les Macaronettes et les gâteaux au coco...et bientôt des biscuits au manioc !

**Consciente de la richesse des produits locaux, l'équipe du Levant se veut l'ambassadrice de nos gourmandises culinaires lors du SIAL 2014.**

**PÂTISSERIE DU LEVANT** FABRICATION DE PÂTISSERIES TRADITIONNELLES



Le François  
<http://www.levant-martinique.com/>



## L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE

### **INOVAGRO**

Impasse Petit-Morne N° 375 - 97232 Lamentin

Tél : 0596 42 12 78

Fax : 0596 42 12 92

[www.grappeinovagro.com](http://www.grappeinovagro.com)

### **CONTACTS PRESSE**

Agence Mots d'Ici

Tél : 0596 56 55 81

Agnès Monlouis-Félicité - [a.monlouisfelicite@motsdici.fr](mailto:a.monlouisfelicite@motsdici.fr)

Ketty Flam - [k.flam@motsdici.fr](mailto:k.flam@motsdici.fr)