



LE PRESTIGE DE L'AGROALIMENTAIRE EN MARTINIQUE



parm



www.parm.mq

LE PARM

Le PARM est un Centre de Ressources Technologiques (CRT) qui soutient le développement et l'innovation de la filière agroalimentaire de Martinique. Le PARM a mis en place un programme d'accompagnement STIMUL'INOV, dédié à soutenir le marketing de l'innovation au sein des TPE/PME du secteur agroalimentaire. Ce programme, décliné en approche collective et personnalisée vise à :

- 🌿 Mettre à la disposition des professionnels des données marketing spécifiques à nos territoires afin de mieux orienter leurs démarches d'innovation
- 🌿 Apporter de l'expertise dès les premières phases des projets, sur la génération de concepts et le marketing de l'innovation, afin de garantir la réussite des projets
- 🌿 Structurer et professionnaliser les démarches d'innovation en apportant des informations stratégiques, des outils et la méthodologie

Ce programme se déploie en 4 axes stratégiques :

- 🌿 Une étude de caractérisation du marché Antilles-Guyane sur les comportements alimentaires des consommateurs et les tendances de ces marchés
- 🌿 Des Ateliers d'accompagnement à la génération de concepts produits innovants
- 🌿 Une veille et des temps d'animation continue sur des thématiques d'intérêt avec le marketing de l'innovation
- 🌿 Le Prix de l'Innovation du PARM





LE PRIX DE L'INNOVATION DU PARM ÉDITION 2019

En février dernier, le PARM a lancé l'édition 2019 du Prix de l'innovation. Ce prix s'adresse essentiellement aux **entreprises en activité depuis au moins un an, dont l'activité de production est basée en Martinique et dont le produit présenté est commercialisé depuis novembre 2016.**

L'occasion de soutenir l'innovation dans le secteur agroalimentaire en Martinique, de valoriser et **récompenser les initiatives innovantes** des entreprises locales, de stimuler une culture de l'innovation et enfin d'encourager l'émergence de nouveaux projets.

Le prix de l'innovation du PARM a pour ambition d'être une **distinction prestigieuse** et une **consécration du travail et des efforts** de différenciation des entreprises locales qui fabriquent et commercialisent leurs produits en Martinique et/ou à l'export.

« *L'innovation est un levier de compétitivité majeur pour les acteurs du secteur agroalimentaire et un support de croissance et de développement économique pour notre territoire. Le PARM soutient ce levier à travers des prestations de services adaptées aux besoins des professionnels et plusieurs actions d'accompagnement en approche collective, à travers le programme STIMUL'INOV. Le PARM poursuit avec ce programme, son engagement à valoriser, encourager, accompagner cette dynamique d'innovation.* »



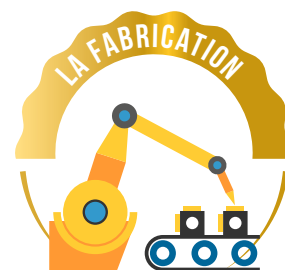
Daniel Marie-Sainte
Président du PARM

L'INNOVATION

L'innovation peut porter sur la composition du produit, son mode de fabrication, son conditionnement et son mode de distribution.

Il s'agit d'une démarche qui permet d'aboutir à une amélioration d'un produit ou à la mise en marché d'un nouveau produit et qui apporte un bénéfice réel pour le consommateur ou par rapport à son environnement concurrentiel.

L'innovation peut porter sur n'importe quelle étape de la chaîne de valeur.








LE PROCESSUS DE SÉLECTION

COMITÉ TECHNIQUE

Les 25 dossiers des candidats au Prix de l'innovation du PARM sont passés par un processus de sélection en deux phases. La 1^{ère} étape était assurée par le **Comité Technique du Prix**, composé du PARM et de représentants du réseau de partenaires économiques et de l'innovation du territoire. La deuxième étape était l'évaluation par le Jury de sélection qui choisit les lauréats.

À l'issue de la phase d'inscription, les membres du Comité Technique ont étudié les candidatures. D'abord, ils devaient s'assurer de la complétude des dossiers et vérifier l'éligibilité des candidatures d'après les critères suivants :

-  Une entreprise agroalimentaire **en activité depuis au moins 1 an**
-  Dont l'activité de production est **basée en Martinique**
-  Et le produit présenté **mis en marché** entre le 1^{er} novembre 2016 et le 30 avril 2019



Plus de 4 séances de travail avec le Comité Technique ont été nécessaires afin de passer en revue tous les dossiers. Ils ont alors proposé la liste des candidats éligibles et formulé un avis consultatif à l'attention du Jury de sélection.





JURY DE SÉLECTION

Le Jury de sélection, quant à lui, décernait les prix en évaluant les candidatures selon une grille de notation. Pas moins de neuf personnes composaient ce jury : deux représentants du monde économique, deux représentants de l'innovation, deux représentants filière, un journaliste spécialisé et du PARM.



Composition du Jury :

- La Collectivité Territoriale de Martinique (CTM),
- Martinique Développement,
- le Syndicat de la Grande Distribution Alimentaire (SGDA),
- la Chambre de Commerce et de l'Industrie de Martinique (CCIM),
- la Technopole-CACEM,
- le Délégué Régional à la Recherche et à la Technologie,
- la Chambre d'Agriculture de Martinique,
- la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Martinique (CMAM),
- une journaliste,
- deux collaborateurs du PARM.

Le 14 juin 2019, après plus de six heures de délibération et de dégustations le Jury de sélection a récompensé cinq produits alimentaires parmi les 25 belles initiatives présentées. Un choix d'autant plus complexe que ces 25 produits sont très prometteurs et qualitatifs, tant au niveau du goût que de leur présentation. Et pour cause, les notes attribuées ont été très élevées : plus de huit candidatures ont obtenu une note supérieure ou égale à 34 sur 50.



CRITÈRES DE NOTATION

Le premier critère est le caractère innovant du produit. Le Jury s'attarde sur 5 points cruciaux du caractère innovant. Il s'assure ensuite de l'adéquation du positionnement marketing produit avec la catégorie choisie par le candidat.

Effort d'innovation et caractère différenciant

Il s'agit là de s'interroger sur la nouveauté apportée par le produit et dans quelle mesure il se distingue des produits concurrents. L'intensité de la démarche d'innovation est également prise en compte, qu'il s'agisse d'une innovation incrémentale (amélioration d'une recette existante), une innovation de rupture (qui modifie les usages des consommateurs) voire même une innovation ex-nihilo (création d'une nouveauté absolue).

Caractéristiques du produit

Le jury évalue les caractéristiques intrinsèques et la nature même du produit. Il prend en compte l'apparence et le goût du produit, la texture, les ingrédients utilisés, l'association des saveurs, la qualité nutritionnelle, les signes distinctifs de qualité...

Présentation, emballage et praticité

L'emballage du produit doit offrir suffisamment d'information aux consommateurs (contenu, valeur nutritive, indications sur la façon d'employer le produit, etc.) et doit être adapté au positionnement recherché par le fabricant.

Bénéfices consommateurs

Le produit innovant doit apporter un bénéfice notable, important et pertinent aux consommateurs. Il peut ainsi se positionner sur l'une ou plusieurs grandes tendances des marchés et y répondre : naturalité, exotisme, fun, santé et bien-être, nomadisme...

Impact de l'innovation

Enfin, l'évaluation du « caractère innovant » tient compte également des retombées de cette démarche pour l'activité économique de l'entreprise mais aussi du territoire. Il s'agit alors d'apprécier les moyens mis en œuvre par l'entreprise pour mener à bien cette innovation, les activités et emplois générés et l'ancrage territorial.





À CHAQUE CATÉGORIE SES CANDIDATS

Les candidats ne devaient présenter qu'un seul produit et sélectionner une unique catégorie dans laquelle concourir parmi les **quatre catégories proposées** :

LA CATÉGORIE TERROIR récompense les innovations produits :

- ☞ Issus d'un savoir-faire traditionnel et patrimonial,
- ☞ Qui intègrent des matières premières produites localement et dont les plus caractéristiques sont majoritaires dans la composition finale,
- ☞ Qui contribuent au développement des filières de productions primaires locales.



TERRINE DE PINTADE AU BASILIC
Earl Kazale



SOUPE CALALOU
Yodi



YAOURT SUCRÉ AUX COQUELICOTS PAYS
Marjolait



PÂTE À « PIZZ MANYOK »
Jadin Kalbanat Production



PETAL'S BANANE BIO
Carib Fruits



LES BANANIOCS
Poyo Rico



LA CATÉGORIE TERROIR (suite)



KASSAV' VÉGÉTARIENNE
 Kassav An Tout Soss



RHUM RATAFIA
 BBS La Mauny

LA CATÉGORIE USAGES ET PRATICITÉ pour les innovations produits qui :

- ☞ Apportent un gain de temps, une efficacité dans l'utilisation,
- ☞ Présentent une adaptation au regard des nouveaux modes de vie : nomadisme, manipulation du produit...



CŒUR DE BOUDINS VÉGÉTARIENS
 Royaume Du Boudin



VELOUTÉ FRUUX X8
 Sapy Danone



MON 1^{ER} PLAT « TI NAIN MORUE »
 Kilouma



INFUSETTE D'ATOUMO BIO
 Herboristerie Créole



LA CATÉGORIE PLAISIRS ET SAVEURS pour les innovations produits qui :

- ☞ Apportent une variété des sens : sophistication, hédonisme, exotisme, goûts nouveaux...
- ☞ Provoquent l'envie et l'émotion à travers la texture, les goûts, les recettes élaborées, ...



CHIQUETAILE DE LAMBI
Délices Locales



MACARONS REVISITÉS
Bel Ti Gato



BONBONS DE PATATE DOUCE
Madin Doudou



BOUDINS DE GIRAUMON
Man Nicol



**DÉLICE VÉGÉTAL
LENTILLES/CURCUMA**
Saveurs et Délices Des Iles



**SUCRE « LA CANNAIE »
AROMATISÉ AU GINGEMBRE**
SVLF 972



LA CATÉGORIE PLAISIR ET SAVEURS (suite)



**FOIE GRAS DE CANARD
 MI-CUIT AU SHRUBB**
 Comia



**KETCHUP DE GIRAUMON
 AU SUCRE DE CANNE**
 A Votre Goût



GUIMAUVE GOYAVE
 Geni'd Frères Lauzea



**SORBET PASSION GIVRÉE
 « THÉ PÉYI »**
 Comptoir Des Délices



**PÂTE À BEIGNETS SUCRÉE
 BANANE**
 Madinina Pâte à Frîre



**LIQUEUR D'ÉPICES AROMATISÉE
 À L'ORANGE**
 Saveurs Madin



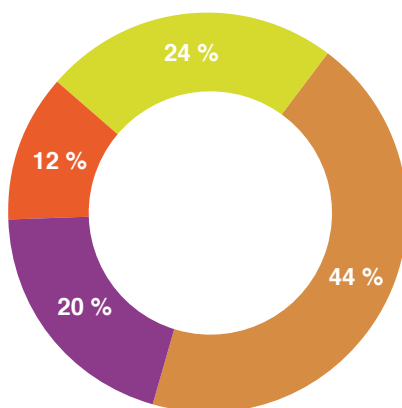
JUS DE BISSAP 100% BIO
 Ji Fey



LES CHIFFRES DU PRIX

Pour cette deuxième édition, le concours a remporté l'adhésion des entreprises du secteur. Un secteur dynamique et qui innove puisque **25** d'entre elles ont participé. Un concours qui permet aussi aux entreprises de se faire connaître et au PARM de découvrir des nouvelles démarches et de les conforter. Ainsi, **trois** entreprises non connues du PARM ont été révélées à travers ce Prix.

Le PARM reste attentif à tous les candidats ; ceux-ci pourront solliciter son accompagnement à l'appui des acteurs de l'innovation pour performer leur activité économique.



- Inférieur à 2 ans
- Entre 5 ans et 20 ans
- Entre 2 ans et 5 ans
- Supérieur à 20 ans

UNE MAJORITÉ DE JEUNES ENTREPRISES : ENTRE 2 ET 5 ANS D'ACTIVITÉ

Plus de 44% des entreprises participantes sont de jeunes entreprises, créées depuis moins de 5 ans. Mais l'apanage de l'innovation ne leur est pas réservée puisque que **20% de l'effectif** sont de PME en activité depuis plus de 20 ans. Ce sont aussi de petites structures avec 21 entreprises avec un effectif de **10 salariés ou moins**.

3 SECTEURS PRÉPONDÉRANTS

Les secteurs d'activités sont aussi variés et illustratifs du secteur. Les produits présentés vont des produits laitiers en passant par la restauration rapide ou encore la transformation de plantes. **Trois** secteurs sont particulièrement représentés :

- Transformation de fruits, légumes
- Transformation de viande, crustacés, charcuterie
- Confiserie, glaces, biscuiterie, sucres



LES RÉCOMPENSES

Dans sa démarche de conseil, de valorisation des produits locaux, de dynamisation du secteur agroalimentaire, le PARM offre une stratégie complète pour faire connaître le produit primé et permettre à l'entreprise lauréate d'avoir un positionnement réhaussé sur le marché local voir à l'export.

Les lauréats seront mis en lumière avec :

-  Un **trophée gravé** à l'édition du Prix et de sa catégorie
-  Une **prestation technique** réalisée par le PARM
-  Le **droit d'utiliser le logo/marque** « Prix de l'innovation du PARM - Edition 2019 » sur le produit primé ;
-  La **promotion du produit** support de l'attribution du Prix de l'Innovation du PARM 2019 sur le site internet du PARM www.parm.mq ainsi que sur le site internet du Prix de l'innovation du PARM www.prixinnovationparm.mq et la page Facebook du PARM ;
-  La **promotion de l'activité** et du produit support de l'attribution du Prix de l'Innovation du PARM 2019 dans les principaux médias locaux ;
-  Un **référencement en boutiques** spécialisées





LA CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX

Vendredi 21 juin 2019, à l'habitation BELFORT, le PARM a récompensé 5 produits alimentaires innovants dans le cadre du concours « Prix de l'innovation du PARM - Edition 2019 ».

Retour en images sur cette cérémonie de remise des prix en présence de tous les candidats, des acteurs du secteur agroalimentaire et de l'innovation, des membres du Jury de sélection.





LES LAURÉATS

Ce concours a révélé de belles initiatives et constitue une vitrine unique du dynamisme territorial et un soutien aux entreprises agroalimentaires locales, soucieuses d'innover !

Découvrez les 5 innovations alimentaires alimentaires qui ont été récompensées pour l'édition 2019 du Prix de l'innovation du Parm.



Il s'agit d'une recette traditionnelle locale réalisée à partir de matières premières rarement utilisées dans des produits transformés. La fabrication de cette Soupe de Calalou est majoritairement composée d'ingrédients naturels, issus de l'exploitation familiale.

Alliance réussie entre tradition et modernité, cette recette est la preuve indéniable de la diversification agricole du territoire.

Le jury a particulièrement apprécié le goût de ce produit, sa naturalité mais aussi son côté pratique.



L'effort d'innovation est très soutenu et porte sur l'ensemble des caractéristiques du produit. Tirée d'une recette traditionnelle, « Mon 1^{er} Ti nain Morue » est une offre unique sur le marché.

Avec un packaging qui facilite la préparation et la consommation, ce produit contribue au soutien des filières de production locales en intégrant des matières premières de qualité, issues de l'agriculture raisonnée du territoire.

Cette recette participe à l'éducation du goût des plus jeunes et répond aux attentes des parents à la recherche de produits de qualité pour leurs progénitures.





À la dégustation, ce produit a remporté un franc succès auprès des membres du Jury : son goût remarquable avec un équilibre de texture, de saveurs et d'épices ont fait l'unanimité.

Il s'agit d'un produit traditionnel mais revisité. En bouche : la conjugaison d'un plaisir et d'un met sain. Cette recette répond aux nouvelles tendances de consommation et aux régimes alimentaires spécifiques.

Longtemps considéré comme un légume à soupe, le giraumon peut désormais être apprécié sous forme de boudin.



COUP DE COEUR

Ce prix a tenu à récompenser l'originalité de ce concept produit.

Il s'agit d'une innovation qui met en valeur avec gourmandise et intensité un légume maraicher de notre terroir. C'est une nouvelle offre qui amène un nouvel usage et qui répond aux attentes des consommateurs en quête des produits locaux et revisités.

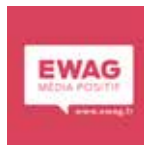
Un condiment revisité avec une nouvelle touche créole et qui devrait aisément trouver sa place sur nos tables.



MENTION SPÉCIALE

Ce produit rappelle à la mémoire de chacun, la richesse et les saveurs de nos terres. Il allie savoir-faire, rigueur et créativité. Il s'agit d'une production qui représente l'excellence Martiniquaise à l'export. La forte notoriété dont bénéficie cette filière emblématique, assurera une grande visibilité et des retombées économiques certaines pour notre territoire.





Cette action s'inscrit dans le cadre du programme STIMUL'INOV.
Le programme STIMUL'INOV « Stimulation de l'innovation des TPE/PME du secteur agroalimentaire »
est cofinancé par l'Union Européenne dans le cadre du Programme Opérationnel FEDER-FSE 2014-2020
et par la Collectivité Territoriale de Martinique.



Impasse Petit-Morne n°375 - 97232 Le Lamentin
Tél. : 0596 42 12 78 - contact@parm.mq