



[Process Alimentaire](#) / [Flash IAA](#) / Les six lauréats des « M.A.D.E. Awards »

Les six lauréats des « M.A.D.E. Awards »

Pierre Christen | 25 Février 2019 |

Avec 450 exposants prévus, contre 410 l'année dernière, le salon M.A.D.E., organisé par GL Events, est en train de gagner son pari. Repositionné il y a trois ans, l'ex-MDD Expo est désormais tourné vers la co-création.

« L'offre est riche et premium », souligne Sébastien Gillet, directeur du salon. Un exposant sur trois va présenter une innovation, soit 162 au total. Les « M.A.D.E. Awards mettent à l'honneur les plus pertinentes dans six catégories.

Voici le palmarès 2019 :

Produit	Description	Catégorie
<p>Carrés Futés</p> 	<p>Issue du concours EcoTrophelia, cette innovation est constituée de carrés de légumes associés à un peu de beurre de cacao. Totalement clean label, ces aides culinaires s'utilisent râpés ou fondus pour apporter du goût aux plats.</p>	<p>Innovation de rupture – Best-of du salon M.A.D.E.</p>
<p>Brioche Fonteneau : Brioche aux graines et farines complètes</p> 	<p>Cette brioche se distingue grâce aux graines de chia, quinoa rouge et millet et l'usage de farines complètes (avoine, seigle, épeautre et orge maltée).</p>	<p>Innovation de recette-formulation-ingrédients</p>
<p>Segafredo Zanetti : San Marco v6</p>	<p>Deux baristas peuvent travailler en même temps en face à face sur cette nouvelle machine à espresso, grâce à trois</p>	<p>Innovation dans la technologie –</p>



leviers côté droit et trois leviers côté gauche.

le process

Tetra Pak : Tetra Top 50 cl

Cet emballage se distingue par son design, bien adapté à la consommation nomade. Il contient 82 % de matériaux renouvelables.

Innovation de packaging



Culture Miel : miel C'est qui le patron

Ce miel de fleurs de France 250 g a été élaboré selon un cahier des charges élaboré par des consommateurs et commercialisé au juste prix pour le producteur.

Innovation marketing-positionnement-story telling



Pâtisserie Fabié : le configurateur de desserts

Le principe : mettre en ligne un configurateur de tartes, à l'intention des clients et prospects en b to b international.

Open innovation - co-création

[Retour vers Flash IAA](#)

Processalimentaire.com est édité par les Éditions du Boisbaudry
13 square du Chêne Germain - CS 77711
35577 Cesson-Sévigné Cedex
Tél : +33 2 99 32 21 21
Fax : +33 2 99 32 89 20
Copyright © 2011 Éditions du Boisbaudry