

SO INNOVATION : LE TREMPLIN POUR LES NOUVEAUX PRODUITS AGROALIMENTAIRES DE NOUVELLE-AQUITAINE

Pour la 3^e fois, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) renouvelle, en partenariat avec le CRITT Agro-alimentaire (Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agroalimentaires), son opération bi-annuelle So Innovation, véritable vitrine dédiée aux produits innovants des entreprises de Nouvelle-Aquitaine.

● Une opération tournée vers l'agroalimentaire de demain

Grâce à So Innovation, la Région Nouvelle-Aquitaine et ses partenaires mettent en lumière une sélection de produits innovants régionaux.

Cette opportunité est ouverte aux entreprises agroalimentaires de toute taille, situées dans la région. L'innovation peut porter sur la recette, la composition du produit, le conditionnement, le marketing, le procédé de fabrication ou encore un service associé au produit.

Les nouveautés agroalimentaires sont classées selon 4 positionnements et tendances :

- **So Healthy** pour les aspects nutrition-santé, la naturalité, les clean labels...
- **So Pleasure** pour les recettes gourmandes et de nouvelles saveurs,
- **So Easy**, pour la praticité, le packaging, le design, le concept nomade...
- **So Terroir** pour la valorisation des matières premières régionales et les recettes traditionnelles revisitées...

● 86 produits innovants de Nouvelle-Aquitaine à découvrir

En 2020, 130 produits de 56 entreprises régionales candidates ont candidaté à So Innovation.

Suite à la sélection qui s'est déroulée le 13 octobre 2020, le jury, composé entre autres de Xavier Terlet, co-dirigeant de ProtéinesXTC et de Laure Abgrall, chargée de mission "Innovation, Industries Agroalimentaires" au Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine, a **retenu 86 innovations**.

L'ensemble de ces produits seront révélés lors d'une conférence de presse, le 19 novembre, à Bordeaux.

La totalité des innovations retenues sera compilée dans un catalogue numérique et plusieurs produits seront mis en avant sur les réseaux sociaux.

Parmi ces produits innovants retenus, le **Hard Cider Ségora des Jardins de l'Orbrie** a reçu le 20 octobre le **Grand Prix SIAL Innovation dans la catégorie Boisson**. Malgré l'annulation de son édition 2020, le SIAL Paris a tout de même décerné ses prix "SIAL Innovation", en partenariat avec Protéines XTC.

Au-delà de la découverte et de la valorisation de produits innovants régionaux, cette nouvelle édition de So Innovation a permis de consolider le partenariat de l'AANA avec le **CRITT Agro-alimentaire de La Rochelle**, qui organise les JAS-Journées Alimentation & Santé, le rendez-vous international "Innovation et Santé", qui se tiendra en format numérique les 18 & 19 novembre 2020.



Hard Cider : Grand Prix SIAL Innovation Catégorie Boisson © Ségora

CONTACTS PRESSE

AANA
Marie Lacour-Darribère
06.32.58.73.97
m.darribere@aana.fr
CRITT
Marion Bégaud
06.75.64.49.43
m.begaud@critttaa.com

CONTACT OPÉRATION

AANA
Emmanuelle Fragnaud
06.80.45.99.06
e.fragnaud@aana.fr
CRITT
Camille Jeannic
c.jeannic@critttaa.com