

SO INNOVATION 2026

10 ANS

DOSSIER DE PRESSE

LES INNOVATIONS RÉGIONALES QUI DESSINENT L'ALIMENTATION DE DEMAIN

AANA AGENCE DE L'ALIMENTATION NOUVELLE-AQUITAINE

Région Nouvelle-Aquitaine

Critt Agro-Alimentaire

Sommaire

01 **SO INNOVATION**
10 ans au service de l'innovation agroalimentaire régionale ..... p. 3

02 **L'ÉDITION 2026**
en chiffres ..... p. 6

03 **6 GRANDES TENDANCES**
alimentaires révélées ..... p. 8

04 **Une édition qui fait évoluer les règles du jeu** ..... p. 15

05 **APRÈS SO INNOVATION**
Un véritable parcours de visibilité ..... p. 20

ANNEXES ..... p. 24

01

SO INNOVATION
10 ANS AU SERVICE DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE RÉGIONALE

Tous les deux ans, SO INNOVATION met en lumière les produits et concepts innovants développés par les entreprises agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine.
En 2026, l'opération célèbre ses 10 ans : une décennie consacrée à détecter, accompagner et valoriser l'innovation alimentaire régionale.

Portée par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) et le CRITT Agro-Alimentaire de La Rochelle, SO INNOVATION offre aux entreprises et à leurs innovations davantage de visibilité auprès des professionnels, des médias et des acteurs du marché.

Au fil des éditions, **SO INNOVATION s'est imposé comme un tremplin pour les entreprises régionales**, mais aussi comme un observatoire privilégié des évolutions de l'alimentation, à l'échelle du territoire. Nouveaux usages, attentes nutritionnelles, consommation plus responsable, retour du local, nouvelles occasions de consommation… La sélection reflète les mutations à l'œuvre et la façon dont les entreprises néo-aquitaines s'en emparent.

5 CATÉGORIES POUR DÉCRYPTER L'INNOVATION

Les produits candidats sont évalués selon 5 grandes catégories, qui couvrent les principaux champs d'innovation alimentaire :

SO HEALTHY : innovations autour de la nutrition, du bien-être et de la santé

SO TERROIR : produits qui réinventent les savoir-faire, recettes et ressources régionales

SO PLEASURE : innovations guidées par le goût, la gourmandise et l'expérience de consommation

SO EASY : nouveaux formats, usages ou solutions qui facilitent la consommation et les pratiques professionnelles

SO ECO-FRIENDLY : innovations intégrant une dimension environnementale, de valorisation des ressources ou d'éco-conception.

« CETTE GRILLE DE LECTURE PERMET DE DÉPASSER LA SEULE NOUVEAUTÉ PRODUIT : ELLE MET EN PERSPECTIVE LES USAGES, LES ATTENTES CONSOMMATEURS ET LES RÉPONSES DÉVELOPPÉES PAR LES ENTREPRISES. »

UNE ÉDITION 2026 QUI CHANGE DE DIMENSION

L'édition 2026 confirme l'attractivité croissante de SO INNOVATION.

93 entreprises ont candidaté, représentant 169 produits ou gammes, soit une progression de 40 % du nombre de produits candidats par rapport à 2024.
À l'issue de la sélection du jury, **82 entreprises et 127 produits ou gammes ont été retenus comme lauréats.**

Au-delà de la progression quantitative, la sélection 2026 se distingue par la diversité des démarches proposées. Les innovations jouent moins sur la rupture technologique que sur **les recettes, les ingrédients, les usages, les modes de consommation ou encore la valorisation des ressources locales**, comme le relève également le jury.

Une évolution qui conforte SO INNOVATION dans un rôle plus large : **repérer les tendances qui façonneront l'alimentation de demain et montrer comment les entreprises de Nouvelle-Aquitaine y répondent déjà.**



JULIEN TOUEILLE,
DIRECTEUR DE L'AANA

« Cette édition 2026 confirme la dynamique de SO INNOVATION, avec une forte progression des candidatures. Elle témoigne surtout de la capacité des entreprises agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine à se renouveler et à transformer les nouvelles attentes des consommateurs en opportunités. Notre rôle, avec le CRITT Agro-Alimentaire, est de détecter ces innovations, de les mettre en lumière et de leur donner accès à de nouvelles opportunités de visibilité et de développement. SO INNOVATION est un véritable tremplin : de la sélection régionale aux Journées Aliments & Santé, puis au SIAL Paris, nous accompagnons les entreprises pour faire connaître leurs innovations bien au-delà de leur territoire. »



PHILIPPE BOIRON,
DIRECTEUR DU CRITT AGRO-ALIMENTAIRE DE LA ROCHELLE

« Notre mobilisation, aux côtés de l'AANA, pour cette édition 2026 de SO INNOVATION a été couronnée de succès, avec une forte mobilisation des filières alimentaires régionales. Pour le CRITT Agro-Alimentaire Nouvelle-Aquitaine, cette mobilisation témoigne une nouvelle fois du potentiel et du dynamisme des entreprises régionales en matière d'innovation pour une alimentation plus durable. Nous y voyons aussi une illustration concrète du travail que nos équipes mènent au quotidien auprès des PME pour les accompagner dans le développement de nouvelles offres, en réponse notamment aux enjeux de santé, d'environnement et aux attentes des consommateurs. Les Journées Aliments & Santé, organisées à La Rochelle en juin dernier, ont constitué un premier temps fort pour mettre en lumière ces innovations. Le SIAL en sera la prochaine étape, avec un enjeu particulier de visibilité et de rayonnement à l'international pour les entreprises de Nouvelle-Aquitaine. »

02

L'ÉDITION 2026 EN CHIFFRES

UNE ÉDITION QUI FRANCHIT UN CAP

UN ENGOUEMENT TOUJOURS PLUS FORT

Des candidatures en nette progression par rapport à 2024.

93 entreprises candidates
+ 17 vs 2024

169 produits / gammes candidats
+ 40 % vs 2024

11 départements représentés sur les 12 de Nouvelle-Aquitaine

32 nouvelles entreprises participent pour la 1ère fois au concours

UNE SÉLECTION 2026 QUI ILLUSTRE LA DYNAMIQUE RÉGIONALE

81 entreprises lauréates

127 produits / gammes lauréats

RETROUVER L'INTÉGRALITÉ DE LA SÉLECTION SO INNOVATION 2026

SO-INNOVATION.AANA.FR

LES 5 CATÉGORIES DE LA SÉLECTION 2026

Une diversité d'innovations pour répondre aux attentes des conssommateurs et aux nouveaux usages.



SO PLEASURE
37 produits
Le goût et la gourmandise au cœur de l'innovation.

SO TERROIR
30 produits
Des produits qui réinventent les savoir-faire et les ressources régionales.

SO EASY
21 produits
Des solutions pratiques pour de nouveaux usages et modes de consommation.

SO HEALTHY
20 produits
Nutrition, bien-être et santé.

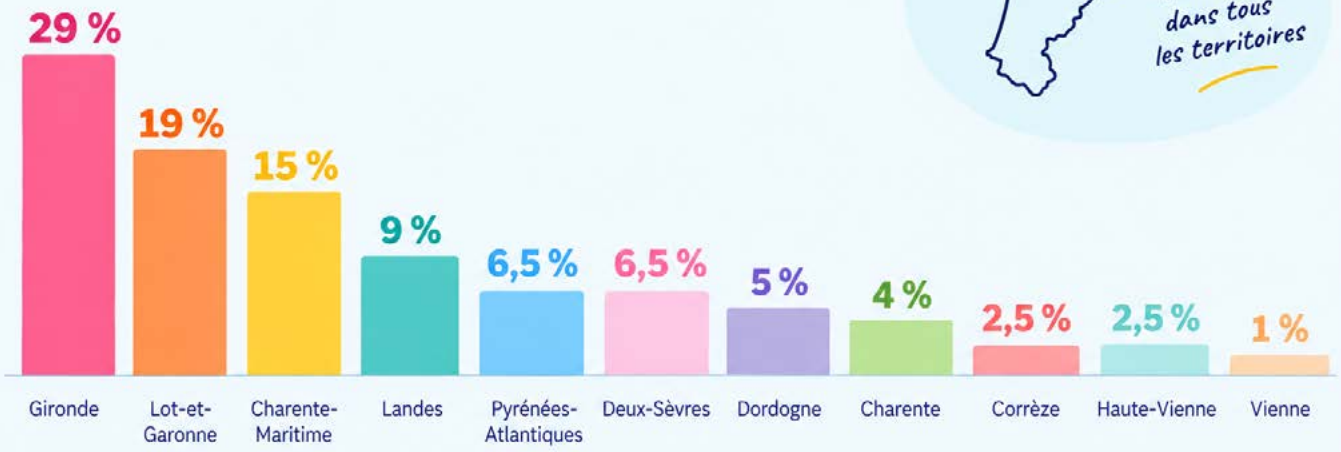
SO ECO-FRIENDLY
18 produits
Des innovations plus responsables et attentives aux resources.

SO PLEASURE reste la **catégorie la plus représentée**, tandis que SO TERROIR confirme la place croissante des innovations qui valorisent les savoir-faire, les recettes et les ressources régionales.

UNE SÉLECTION ANCRÉE DANS TOUTE LA NOUVELLE-AQUITAINE

Répartition des entreprises lauréates par département





La Gironde, le Lot-et-Garonne et la Charente-Maritime concentrent le plus grand nombre d'entreprises lauréates, tout en illustrant une sélection largement répartie sur le territoire néo-aquitain.

03

6 GRANDES TENDANCES ALIMENTAIRES RÉVÉLÉES PAR SO INNOVATION 2026

Plus qu'une succession de nouveautés, la sélection SO INNOVATION 2026 donne à voir les transformations qui traversent aujourd'hui l'alimentation. Recherche de plaisir et de naturalité, nouveaux usages, consommation sans alcool, alternatives à des ingrédients du quotidien, valorisation des ressources locales ou recherche d'un meilleur équilibre nutritionnel : les entreprises de Nouvelle-Aquitaine explorent de nouvelles voies, souvent à partir de savoir-faire et de matières premières déjà présents sur leur territoire.



© Olena Bohovyk/unsplash

TENDANCE #1

LE SANS-ALCOOL CHANGE DE STATUT

Du produit de substitution à une véritable expérience de dégustation

Longtemps cantonné à une offre alternative, le sans-alcool affirme désormais ses propres codes. La sélection 2026 témoigne de cette évolution avec des produits qui travaillent davantage **la complexité aromatique, les recettes et les moments de convivialité, tout en empruntant les usages du cocktail ou de la dégustation.**

Avec ses cocktails prêts à boire **Scarlet & Co, Espresso Martini Kick et Mojito Fusion, NASDROW** mise sur des recettes développées avec un chef barman et conçues selon les codes du cocktail. Lancée en 2024, l'entreprise familiale revendique une approche du sans-alcool centrée sur le plaisir et la convivialité, avec des recettes élaborées et produites en France à partir d'ingrédients naturels.

Autre illustration avec **Les Houblonnées de JOYART**, développées par Les Jardins de l'Orbrie. La gamme associe notamment du moût de Sauvignon issu de l'Entre-deux-Mers à du houblon français. Là encore, l'ambition est de proposer une expérience à part entière, et non une simple déclinaison d'une boisson alcoolisée.

> *« Il ne s'agit plus forcément de choisir entre boire ou ne pas boire, mais de choisir ce que l'on a envie de boire, au bon moment. »*
>
> ÉTIENNE GUGLIERI,
> COFONDATEUR DE NASDROW

> *« JOYART offre une nouvelle expérience de convivialité à la française grâce à des créations 0 % alcool, alliant naturalité et exigence aromatique sans aucun compromis sur le plaisir. »*
>
> MATHIEU ROUSSEL,
> DIRECTEUR COMMERCIAL,
> LES JARDINS DE L'ORBRIE

CE QUE RÉVÈLE LA TENDANCE

Boire sans alcool ne signifie plus seulement renoncer à l'alcool. Les innovations sélectionnées montrent une offre qui cherche désormais à créer ses propres expériences, en travaillant le goût, les usages et les codes de la convivialité.



TENDANCE #2

CAFÉ, SUCRE…

Des alternatives pour repenser les incontournables sans renoncer à leurs usages

© Mike Kenneally/Unsplash

L'innovation s'attaque aussi à des produits profondément installés dans les habitudes. Café, sucre : la sélection 2026 voit émerger des alternatives qui cherchent moins à reproduire à l'identique qu'à **retrouver un usage, une fonction ou un rituel sous une autre forme.**

Le rituel du café inspire particulièrement les entreprises. **GARAGAR Torréfaction** explore ainsi les possibilités offertes par l'orge torréfiée à travers plusieurs propositions : **Orzo**, un café de malt ou encore **Gaztaina**, une infusion associant orge et châtaigne. Des boissons qui ouvrent de nouvelles voies autour du rituel de la boisson chaude.

Avec la **Cascara**, **Terra Etica** explore une autre facette du café : l'infusion de la pulpe séchée de la cerise de caféier. Une façon de valoriser une autre partie du fruit et de créer une source de revenu complémentaire pour ses producteurs partenaires de la coopérative ASOPROCAM, en Équateur.

> *« La Cascara ouvre un nouveau terrain de jeu autour du café : une infusion tonique et gourmande à savourer tout au long de la journée. »*
>
> STÉPHANE COMA,
> **FONDATEUR-GÉRANT DE TERRA ETICA**

> *« Faire évoluer profondément notre alimentation sans renoncer à la gourmandise. Avec SÜVY, nous voulons réconcilier plaisir, usages culinaires et exigence nutritionnelle, en repensant les fonctions que le sucre occupe depuis toujours dans nos recettes. »*
>
> ALEXANDRA FREGONESE,
> **PRÉSIDENTE D'INNOVI**

Le sucre fait lui aussi l'objet de nouvelles approches. Avec **SÜVY, INNOVI** s'intéresse non seulement au goût sucré, mais également aux différentes fonctions que remplit le sucre dans une recette. L'ambition : conserver les usages culinaires et la dimension gourmande tout en proposant une réponse nutritionnelle différente.

Dans un autre registre, **ROUAGES** développe des boissons concentrées à diluer, illustrant une même recherche autour de nouvelles façons de préparer et de servir les boissons.

CE QUE RÉVÈLE LA TENDANCE

L'alternative ne se construit plus uniquement dans l'imitation. Elle questionne la fonction même du produit : son goût, son usage, son rituel ou sa place dans la recette.

TENDANCE #3

RIEN NE SE PERD…

Valorisation intégrale, nouveaux ingrédients et engagement environnemental

La recherche d'une alimentation plus responsable ne se joue pas uniquement dans l'emballage. La sélection 2026 montre des entreprises qui travaillent sur **l'utilisation plus complète des matières premières, la valorisation de certaines parties du végétal ou l'association du produit à des démarches de préservation des ressources.**

Les Chanvres de l'Atlantique explorent ainsi plusieurs usages d'une même plante. Les jeunes feuilles de chanvre bio français sont transformées en un **« chanvre façon matcha »**, tandis que les coquilles des graines deviennent une poudre riche en fibres insolubles pensée comme ingrédient fonctionnel pour les formulations alimentaires professionnelles. L'entreprise développe également une gamme de produits frais à base de chanvre, notamment à partir d'okara de chanvre.

Autre approche avec la **Coopérative des Sauniers de l'Île de Ré**, qui associe sa gamme de sel de l'Île de Ré IGP à un partenariat avec la **LPO***. Pour chaque sachet de la gamme acheté, 0,10 € est reversé à l'association pour soutenir des actions en faveur du littoral.

CE QUE RÉVÈLE LA TENDANCE

L'innovation environnementale prend des formes multiples : mieux exploiter une matière première, imaginer de nouveaux débouchés pour ses différentes composantes ou associer le produit à la préservation de son environnement.

*Ligue pour la Protection des Oiseaux



© Eir-Health/Unsplash

TENDANCE #4

MIEUX MANGER, TOUJOURS AVEC PLAISIR

Quand nutrition et gourmandise cherchent un nouveau terrain d'entente

Le plaisir reste un moteur majeur de la sélection 2026. Mais il cohabite de plus en plus avec des préoccupations liées à **la composition des produits et à leur profil nutritionnel**. L'enjeu n'est plus nécessairement d'opposer gourmandise et nutrition, mais de chercher à les rapprocher.

Avec sa **pâte à tartiner sans sucres ajoutés, Lucien Georgelin** revisite ainsi un produit emblématique de la gourmandise. Sans huile de palme ni édulcorants, la recette contient **20 % de noisettes françaises et affiche un Nutri-Score A**. Une proposition qui illustre la recherche d'un nouvel équilibre entre plaisir, composition et attentes nutritionnelles.

La sélection fait également apparaître un intérêt pour de **nouveaux ingrédients végétaux et "superfoods"**, intégrés à des recettes ou transposés dans des usages familiers. Le chanvre, notamment, se décline sous de nouvelles formes et témoigne de cette recherche de produits associant naturalité, fonctionnalité et nouveaux usages.

CE QUE RÉVÈLE LA TENDANCE

Le "mieux manger" cherche à sortir du registre de la contrainte. Les innovations travaillent des formats et des recettes familiers pour intégrer plus naturellement les attentes nutritionnelles aux habitudes quotidiennes.



© Engin Akyurt/Unsplash



TENDANCE #5

LE TERROIR SE RÉINVENTE

Les filières régionales comme terrains de création

© Engin Akyurt/Unsplash

Innover ne signifie pas nécessairement s'éloigner de la tradition. Au contraire, la sélection 2026 montre **comment les ressources régionales deviennent des terrains de création, à travers le travail variétal, de nouvelles associations** ou des usages adaptés à de nouveaux marchés.

La Campelière – Maison de la Noisette pousse cette logique jusqu'à la variété avec ses purées de noisettes monovariétales. Origine des fruits, variété, torréfaction et texture sont travaillées pour permettre notamment aux chefs de différencier plus finement les profils aromatiques.

La tendance se retrouve également dans l'**utilisation d'ingrédients emblématiques des filières régionales. PAPAHUÈTE** associe par exemple ses beurres de cacahuètes à la fleur de sel de l'Île de Ré IGP, dans une recette caramélisée et une déclinaison au chocolat noir.

Avec **sa gamme autour de la tomate de Marmande plein champ, AURAIA** pousse cette logique jusqu'aux usages professionnels, avec des références conçues pour la restauration hors domicile. Le produit régional devient ainsi à la fois un marqueur d'origine et une réponse à de nouveaux débouchés.

> *« Le fruit sec n'est pas un ingrédient de fond : sa variété, sa torréfaction et sa texture peuvent devenir une véritable signature gustative. »*
>
> ANNE-SOPHIE FRAYSSINET,
> GÉRANTE DE LA CAMPELIÈRE – MAISON DE LA NOISETTE

> *« Notre innovation permet de retrouver le vrai goût de la tomate à travers le savoir-faire agricole de toute notre filière de tomate plein champ : de la fourche à la fourchette. »*
>
> JEAN LE GOUVELLO,
> INGÉNIEUR COMMERCIAL, AURAIA

CE QUE RÉVÈLE LA TENDANCE

Le terroir n'est pas figé. Variétés, Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine, recettes régionales et matières premières locales deviennent des leviers d'innovation lorsqu'ils sont réinterprétés pour de nouveaux marchés et de nouveaux usages.

TENDANCE #6

À CHAQUE MOMENT DE CONSOMMATION, SON INNOVATION

Nomadisme, snacking, restauration, situations d'urgence… les formats s'adaptent

L'innovation alimentaire se joue aussi dans le moment et les conditions de consommation. Pause déjeuner, vente à emporter, brunch, apéritif, restauration professionnelle ou situations nécessitant une forte autonomie : les entreprises adaptent formats, recettes et modes de préparation à des usages de plus en plus précis.

Avec Croqu'Go, Atlantique Alimentaire investit le snacking surgelé avec un format pensé pour la pause déjeuner et la consommation nomade. **Le Petit Biscuit Français**, avec ses Croquants de l'Histoire, explore de son côté le snacking salé et l'apéritif.

Les **gaufres de pommes de terre d' ITSALGA** illustrent également cette évolution : un format familier est transposé dans l'univers salé et peut trouver sa place dans de nouveaux moments de consommation, du brunch à l'apéritif.

À l'autre extrémité du spectre, **Nutridry** développe des solutions lyophilisées pour des usages nécessitant davantage d'autonomie. Son riz et thon à la basquaise associe notamment le principe du repas nomade à une recette aux marqueurs régionaux. L'entreprise propose également **des plats lyophilisés individuels longue conservation**, conçus pour être facilement stockés et préparés.



© Ambitious Studio-Rick Barrett/Unsplash

CE QUE RÉVÈLE LA TENDANCE

L'innovation ne réside pas toujours dans un nouvel ingrédient. Le conditionnement, la portion, la facilité de mise en œuvre ou l'adaptation aux contraintes des professionnels peuvent, eux aussi, transformer profondément l'usage d'un produit.

04

SO INNOVATION 2026
UNE ÉDITION QUI FAIT ÉVOLUER LES RÈGLES DU JEU

NOUVEAUTÉ #1

Un jury plus proche du marché

En 2026, SO INNOVATION fait évoluer la composition de son jury en l'**ouvrant davantage aux acteurs de la distribution, du développement commercial et du marketing agroalimentaire.** Une évolution qui permet de compléter l'analyse de l'innovation par un regard directement connecté aux attentes des consommateurs et aux réalités du marché.

Le jury réunit **Xavier Terlet (Protéines XTC-Nutrikeo), Gwenaëlle Le Garrec (GLG Conseils), Sophie Meric (Réseau Le Saint), Julien Gayffier (Coopérative U), Valérie Sebban (AREA Nouvelle-Aquitaine) et Laure Abgrall (Région Nouvelle-Aquitaine).**

Créativité et nouveauté restent au cœur de la sélection, mais elles sont ainsi confrontées à des questions très concrètes : **le produit apporte-t-il une réelle différence ? Répond-il à un usage ou à une attente identifiable ? Peut-il trouver sa place dans une offre, un rayon ou un circuit de distribution ?**

LE REGARD DU JURY SUR LA SÉLECTION 2026



Cette édition 2026 de SO Innovation met en lumière des innovations ancrées dans les attentes des consommateurs, avec une dynamique notable autour des boissons, notamment les références « sans alcool » et les boissons fonctionnelles, ainsi que des démarches de valorisation des ressources locales et d'éco-conception. Les candidatures témoignent de la capacité des entreprises de Nouvelle-Aquitaine à conjuguer naturalité, plaisir et engagement environnemental.

LAURE ABGRALL,
RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE



En tant qu'acteur de la distribution et de la restauration, il est essentiel de créer des passerelles entre ces innovations et les marchés afin de favoriser leur développement.

SOPHIE MERIC,
RÉSEAU LE SAINT



J'ai trouvé la sélection très riche et représentative des tendances actuelles de l'innovation agroalimentaire. La catégorie SO PLEASURE est la plus représentée, confirmant que le plaisir reste le premier moteur de l'innovation alimentaire. On retrouve également des tendances fortes comme le développement des boissons sans alcool premium et le terroir revisité, qui valorise les ingrédients et savoir-faire régionaux dans des recettes plus contemporaines. L'innovation porte davantage sur les recettes, les usages et la valorisation des ingrédients que sur des ruptures technologiques.

GWENAËLLE LE GARREC,
GLG CONSEILS

CE QUE ÇA CHANGE

SO INNOVATION ne distingue plus seulement la nouveauté d'une proposition. Le croisement des expertises permet aussi d'interroger sa pertinence pour le consommateur, sa différenciation et son potentiel de développement.

NOUVEAUTÉ #2

5 COUPS DE CŒUR, 5 INNOVATIONS À SUIVRE

Pour la première fois en 2026, le jury SO INNOVATION distingue un Coup de cœur dans chacune des cinq catégories. Cinq produits qui ont particulièrement marqué les jurés par leur capacité à conjuguer innovation, pertinence de l'usage, ancrage territorial, plaisir ou réponse aux nouvelles attentes alimentaires.



© DR/AANA

Ces cinq distinctions donnent à voir cinq visages complémentaires de l'innovation agroalimentaire en Nouvelle-Aquitaine.



© DR/ONA PASTA-IRINA

COUP DE CŒUR SO TERROIR

ONA PASTA-IRINA - RAVIOLES AU JAMBON DE BAYONNE IGP

Une recette qui revisite un produit familier en s'appuyant sur un marqueur fort du patrimoine gastronomique régional.

PAROLE D'ENTREPRISE

« Cette raviole offre aux consommateurs et aux professionnels une nouvelle façon de découvrir le terroir basque, à travers un produit artisanal, gourmand et facile à cuisiner. »

QUENTIN DUPLANTIER, FONDATEUR-GÉRANT

LE REGARD DU JURY

« C'est une belle innovation, qui apporte de la différence et de la valeur ajoutée dans un rayon pourtant encombré. Et cette différence, c'est le caractère régional et local qui séduira au-delà du Pays basque et de la Nouvelle-Aquitaine, j'en suis sûr. » **XAVIER TERLET, PROTÉINES XTC-NUTRIKEO**

COUP DE CŒUR SO PLEASURE

LUCIEN GEORGELIN – CÉRÉALES AUX FRUITS

Une nouvelle façon de savourer le fruit : des céréales fourrées qui réinventent le snacking gourmand.

PAROLE D'ENTREPRISE

« Les céréales aux fruits réinventent le snacking en associant l'expertise fruitière de Lucien Georgelin à des saveurs originales et à un format pratique, gourmand et adapté aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui. »

STÉPHANE JOLIT, DIRECTEUR COMMERCIAL





COUP DE CŒUR SO HEALTHY

PANACEA / MYÜ NUTS – PURÉES D'OLÉAGINEUX À TARTINER ENRICHIES EN VITAMINES ET MINÉRAUX

Une proposition qui associe un geste gourmand du quotidien à une approche fondée sur la micronutrition.

PAROLE D'ENTREPRISE

« Chez PANACEA, nous voulons désacraliser la supplémentation en remplaçant la contrainte des compléments classiques sous forme de gélules, comprimés ou poudre par un moment de pure gourmandise au quotidien. »

ANDREY AKSENOV, *COFONDATEUR ET GÉRANT*

COUP DE CŒUR SO EASY

COSSU – WASABI BIO EN POUDRE

Un format pensé comme une aide culinaire pratique, qui illustre la montée en puissance des innovations liées aux usages et à la facilité de mise en œuvre.

PAROLE D'ENTREPRISE

« Notre wasabi cocorico vous permet de faire votre propre pâte et de l'incorporer dans la cuisine du quotidien ! »

JEREMIE COSSUREL, *FONDATEUR-GÉRANT*





© DR/MOULIN DE LA VEYSSIÈRE

COUP DE CŒUR SO ECO-FRIENDLY

MOULIN DE LA VEYSSIÈRE – HUILE VIERGE D'AMANDON DE PRUNEAU

Une huile gastronomique issue de la valorisation de l'amandon contenu dans le noyau du pruneau. Un coproduit devient une nouvelle ressource.

LE REGARD DU JURY

« C'est le type d'innovation qui montre qu'il est encore possible de créer de la valeur à partir de ressources peu exploitées, tout en conservant un fort lien avec le terroir. » ***SOPHIE MERIC,*** RÉSEAU LE SAINT

PAROLE D'ENTREPRISE

« Une huile gastronomique aux notes de frangipane et d'amande, qui ouvre un nouveau champ de créativité en cuisine tout en donnant une seconde vie à une ressource locale. » ***PAUL DIEUDONNÉ,*** FONDATEUR-GÉRANT

05

SO INNOVATION : UN VÉRITABLE PARCOURS DE VISIBILITÉ

De la sélection régionale aux grands rendez-vous professionnels : être lauréat SO INNOVATION ne se résume pas à intégrer une sélection. L'opération s'inscrit dans un parcours de valorisation qui permet aux entreprises et à leurs innovations de gagner en visibilité auprès des professionnels, des acheteurs et des médias.

En 2026 et début 2027, ce parcours passe par trois rendez-vous majeurs de la filière : les Journées Aliments & Santé à La Rochelle, le SIAL Paris, puis le SIRHA à Lyon. Trois temps forts complémentaires pour présenter les innovations, provoquer des rencontres et ouvrir de nouvelles opportunités.



ÉTAPE #1

LES JOURNÉES ALIMENTS & SANTÉ À LA ROCHELLE
Un premier coup de projecteur professionnel

Organisées par le **CRITT Agro-Alimentaire de La Rochelle, les Journées Aliments & Santé constituent le premier grand rendez-vous de la sélection SO INNOVATION 2026.**

Les 17 & 18 juin 2026, les innovations sélectionnées y bénéficient d'une **1ère exposition auprès de l'écosystème agroalimentaire**. Entreprises, experts et professionnels peuvent ainsi découvrir concrètement les produits et les grandes tendances qui traversent la sélection.

Ce rendez-vous marque aussi le passage de la sélection à **la confrontation avec les professionnels du secteur** : premiers retours, échanges et nouvelles mises en relation.

Cette année, **les corners de dégustation animés par les producteurs et la soixantaine de partenaires de l'espace restauration** de l'événement ont clairement participé à la valorisation des lauréats So Innovation.



ÉTAPE #2

CAP SUR SIAL PARIS
Une vitrine internationale pour les innovations néo-aquitaines

Du 17 au 21 octobre, l'AANA accompagne 27 entreprises de Nouvelle-Aquitaine au SIAL Paris, à Paris-Nord Villepinte (détails en annexe).

Au-delà de la sélection SO INNOVATION, cette présence collective offre aux entreprises régionales **une vitrine auprès des professionnels, acheteurs et partenaires internationaux.**

Dans le **Hall 5A – Régions de France**, le Pavillon Nouvelle-Aquitaine s'étend sur **320 m² répartis en trois îlots**. Des entreprises régionales sont

également présentes dans le Hall 6 – Meat/ Poultry, complétant le dispositif régional sur le salon (détails en annexe).

SO INNOVATION AU CŒUR DU PAVILLON RÉGIONAL

Au sein du Pavillon Nouvelle-Aquitaine, le stand de l'AANA accueille **un showroom dédié à SO INNOVATION 2026**. Les produits de la sélection y bénéficient d'une mise en avant spécifique auprès des visiteurs professionnels, acheteurs et médias.

Plusieurs entreprises lauréates sont également directement exposantes au SIAL, prolongeant ainsi le parcours de visibilité engagé avec SO INNOVATION.

Les 14 entreprises à la fois lauréates SO INNOVATION et exposantes au SIAL sous pavillon Nouvelle-Aquitaine se verront remettre leur trophée de lauréat le 1er jour du salon.



À RETROUVER AU SIAL PARIS

→ **Le showroom SO INNOVATION 2026 : la sélection réunie au cœur de l'espace Nouvelle-Aquitaine.**
→ **Les entreprises lauréates également exposantes (détails en annexe)**
→ **Le Coup de cœur du public : pendant le SIAL, les visiteurs pourront voter directement sur le stand, depuis leur smartphone, pour leurs innovations préférées parmi l'ensemble de la sélection SO INNOVATION 2026. Ce vote digital permettra de faire vivre le showroom pendant toute la durée du salon et de créer de l'émulation autour des produits présentés. Le lauréat du Coup de cœur du public bénéficiera ensuite d'une campagne de visibilité digitale portée par l'AANA.**



PROJECTION 3D DE L'ESPACE SO INNOVATION
AU SEIN DU PAVILLON NOUVELLE-AQUITAINE – VISUEL NON CONTRACTUEL

ENJOY EUROFOODART : LES SAVOIR-FAIRE EUROPÉENS À L'HONNEUR

À l'occasion du SIAL Paris, la Nouvelle-Aquitaine partage également un espace, **stand 5A L 077**, avec la Wallonie dans le cadre de la campagne européenne EUROFOODART, consacrée à la promotion des produits bénéficiant de signes officiels de qualité et d'origine.
Durant tout le salon, plusieurs produits emblématiques de Nouvelle-Aquitaine seront mis à l'honneur : **Veau du Limousin IGP, Agneau du Limousin IGP, Porc du Limousin IGP, Agneau de lait des Pyrénées IGP et Armagnac**, aux côtés de spécialités wallonnes.
Dégustations, démonstrations culinaires et ateliers de mixologie autour de l'Armagnac permettront de faire découvrir concrètement leurs savoir-faire, leur origine et leur potentiel gastronomique.
Temps fort lundi 19 octobre : un cooking show à quatre mains réunira **Julien Duboué**, chef ambassadeur de la campagne pour la France, et **Stephan Jacobs**, chef belge.
Une rencontre culinaire entre les terroirs de Nouvelle-Aquitaine et de Wallonie autour des produits sous signes officiels de qualité et d'origine.

EUROFOODART est une campagne cofinancée par l'Union européenne et portée par l'AANA et l'APAQ-W. Plus d'infos :

ÉTAPE #3

CAP SUR SIRHA LYON 2027

Pour prolonger la visibilité auprès des professionnels de la restauration et du Food Service, le parcours de visibilité de SO INNOVATION se prolongera **du 21 au 25 janvier 2027 au Sirha Lyon, rendez-vous majeur des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie.**

Pour les entreprises, cette présence via un showroom dédié constitue une nouvelle occasion de **présenter leurs innovations à des décideurs et acheteurs, rencontrer de nouveaux prospects et développer des débouchés auprès des professionnels de la restauration**, en France comme à l'international.
Un rendez-vous particulièrement stratégique pour confronter les innovations SO INNOVATION aux usages de la restauration et ouvrir de nouvelles opportunités commerciales.



Annexe 1
LISTE DES LAURÉATS SO INNOVATION 2026 PAR DÉPARTEMENT

Charente

Nom de l'entreprise	Ville
COSSU	TAPONNAT FLEURIGNAC
BOUTEVILLE	BOUTEVILLE
MAISON TIARE	NANCLARS

Charente-Maritime

Nom de l'entreprise	Ville
ATLANTIQUE ALIMENTAIRE	LA ROCHELLE
PAPAHUETE	LA ROCHELLE
L'ANGELYS	FONTCOUVERTE
LA MARMOTTE GOURMANDE	LES GONDS
MAISON LANDRY	MARSILLY
SPIRULINE DE HAUTE SAINTONGE	CONSAC
MAISON PASTEL PATISSERIE	THORS
MAISON PASTEL PATISSERIE	THORS
SAS PUY GAUDIN	GEMOZAC
SALAISON DES VALLONS D'AUNIS	SAINT SAUVEUR D'AUNIS
LES SAUNIERS DE L'ILE DE RE	ARS-EN-RE
AORÉ	LA FLOTTE
LISE BACCARA	PONS

Corrèze

Nom de l'entreprise	Ville
DAUPHIN PASTOUREAU	BRIVE-LA-GAILLARDE
SEINOU	SAINT VIANCE

Dordogne

Nom de l'entreprise	Ville
AURAIA	BERGERAC
BOVETTI	TERRASSON LAVILLEDIEU
FERME SINSAC	NANTHIAT
MOULIN DE LA VEYSSIERE	NEUVIC

Gironde

Nom de l'entreprise	Ville
NASDROW	BORDEAUX
BD02	BORDEAUX
BRASSERIE ARTISANALE WINTERHOLER	VILLENAVE D'ORNON
EMERGENCY FOOD	VILLENAVE-D'ORNON
MIKITA PAR WINTERHOLER	VILLENAVE D'ORNON

Gironde (suite)

NEFF	VILLENAVE-D'ORNON
BRASSERIE WINTERHOLER SAS WH LAB	VILLENAVE D'ORNON
TERPENE GIN	VILLENAVE D'ORNON
NUTRIDRY	VILLENAVE-D'ORNON
4ULTRA	MORIZES
UNIVITIS	LES LEVES ET THOUMEYRAGUES
LA BRASSERIE PARALLELE	FLOIRAC
TAMCHA	FLOIRAC
LES JOUALLES DE CORMEIL-FIGEAC	SAINT-EMILION
BORDEAUX ALTITUDE	SAINT PHILIPPE D'AIGUILLE
MAUPERIER	LES SALLES DE CASTILLON
CANELES DE BORDEAUX	SAINT LOUBES
AQUITAINE SPECIALITES	SAINT LOUBES
SUDAL	PESSAC
TERRA ETICA	PESSAC
UNAJU	PESSAC
LE PETIT BISCUIT FRANCAIS	CANEJAN
SUCRE +	CESTAS
CIDRERIE HIC	SADIRAC
EDONIA	BORDEAUX
CACOLAC	LEOGNAN
CEP'RESIST	VAL DE LIVENNE
ODAIGA	VAL DE LIVENNE

Landes

Nom de l'entreprise	Ville
LES RUCHERS DU BORN	PONTENX LES FORGES
LES CHANVRES DE L'ATLANTIQUE	ST GEOURS DE MAREMNE
DELPEYRAT	SAINT PIERRE DU MONT
ST SEVER/MAISADOUR GASTRONOMIE	SAINT PIERRE DU MONT
KOSMOS	BRASSEMPOUY
LES CONSERVISTES	SAINT SEVER
LE GRENIER DES GASTRONOMES	HAGETMAU
CHAMPILAND	HERM

Lot-et-Garonne

Nom de l'entreprise	Ville
VERGNES SAS	SAINTE LIVRADE SUR LOT
LE CABANON	PORT SAINTE MARIE
MYÜ	PENNE D'AGENAIS
PANACEA	PENNE D'AGENAIS
LUCIEN GEORGELIN	VIRAZEIL
ST DALFOUR	MARMANDE
LE TEMPS DES FRUITS	BIAS
NATURGIE	BIAS
BOL A PAPA	ESTILLAC

Lot-et-Garonne (suite)

SAS 843	ESTILLAC
ROUAGES	ESTILLAC
BIOLOKLOCK	MONTPEZAT
LA CAMPELIÈRE	LACEPEDE
PRUNEAUTINE	PRAYSSAS
INNOVI	LAYRAC
FERME DES 3 SOLEILS	GONTAUD DE NOGARET
MAITRE PRUNILLE	CASSENEUIL

Pyrénées-Atlantiques

Nom de l'entreprise	Ville
ABARRATIA	BAYONNE
ATELIER ITSALGA	BAYONNE
EGARRI	BAYONNE
IRINA	BIDART
GARAGAR	ITXASSOU
BIPIA	LARRESSORE

Deux-Sèvres

Nom de l'entreprise	Ville
LOEUL & PIRIOT	THOUARS
SAS LES P'TITS AMOUREUX	ARDIN
PAMPLIE	PAMPLIE
LES JARDINS DE L'ORBRIE	BRESSUIRE
GALATEA	LA FERRIÈRE EN PARTHENAY

Vienne

Nom de l'entreprise	Ville
ECOLIENCE	GENOUILLE

Haute-Vienne

Nom de l'entreprise	Ville
LES MIELS DU MOULIN	ST SULPICE LES FEUILLES
LALCHIMISTE	LA GENEYTOUSE

Annexe 2

LISTE DES ENTREPRISES RÉGIONALES PRÉSENTES SUR LE SIAL PARIS

Nom de l'entreprise	Département	Stand
AQUITAINE SPECIALITES	Gironde	Pavillon régional
BOVETTI CHOCOLATS	Dordogne	Pavillon régional
BURG VINAIGRES SAS	Charente-Maritime	Pavillon régional
CHAMPILAND	Landes	Pavillon régional
CHATEAU DES GRANGES D'OR	Gironde	Direct
COTOLOT	Lot-et-Garonne	Pavillon régional
COVI SAS	Deux-Sèvres	Pavillon régional
DAUPHIN PASTOUREAU SAS	Corrèze	Pavillon régional
DELOUIS	Haute-Vienne	Co-exposant
DOMAINE DE MALESCOT	Lot-et-Garonne	Pavillon régional
EDONIA	Gironde	Direct
EGARRI	Pyrénées-Atlantiques	Pavillon régional
FROMARSAC SAS	Dordogne	Co-exposant
FRUIT GOURMET	Lot-et-Garonne	Pavillon régional
INNOVI	Lot-et-Garonne	Pavillon régional
LA COMPAGNIE DES PRUNEAUX	Gironde	Pavillon régional
LES DONS DE CALSAY	Gironde	Pavillon régional
LES FROMAGERS ASSOCIÉS	Pyrénées-Atlantiques	Co-exposant
LUCIEN GEORGELIN	Lot-et-Garonne	Direct
MAISADOUR DISTRIBUTION	Landes	Pavillon régional
MAITRE PRUNILLE SAS	Lot-et-Garonne	Pavillon régional
MOULIN DE LA VEYSSIÈRE	Dordogne	Pavillon régional
NASDROW	Gironde	Direct
NATURGIE SAS	Lot-et-Garonne	Pavillon régional
PANACEA SAS	Lot-et-Garonne	Pavillon régional
SARL FERME DE JEAN SARTHE LES DELICES	Landes	Pavillon régional
SARL VERGNES	Lot-et-Garonne	Pavillon régional
SAS JARDINS DE L'ORBRIE	Deux-Sèvres	Pavillon régional
SPHERE PRODUCTION	Charente-Maritime	Pavillon régional
ST. DALFOUR SAS. FRANCE	Lot-et-Garonne	Direct
VILLA MARTHE - CONSERVERIE MAISON MARTHE	Charente-Maritime	Pavillon régional
WF DISTRIBUTION	Landes	Pavillon régional



À PROPOS DU CRITT AGRO-ALIMENTAIRE

Basé à La Rochelle, le CRITT Agro-Alimentaire accompagne depuis plus de 35 ans les entreprises agroalimentaires dans leurs projets de développement, d'innovation, de performance globale.

Chaque année, près de 340 industriels bénéficient de son expertise dans les domaines de la qualité et sécurité alimentaire, R&D, innovation produits/process, nutrition-santé, veille, réglementation, environnement, emballages, filière aquatique ...

En savoir + : crittiaa.com

À PROPOS DE L'AGENCE DE L'ALIMENTATION NOUVELLE-AQUITAINE

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) fédère les acteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la viticulture et des filières maritimes de la première région agricole de France et d'Europe.

Ses actions s'articulent autour de quatre défis : accompagner les démarches qualité, développer l'image et la notoriété des produits régionaux, soutenir les entreprises dans leur développement économique et impulser des projets collaboratifs sur l'alimentation de demain.

Labellisée « Engagé RSE – niveau confirmé » par l'AFNOR, l'AANA s'inscrit dans une démarche collective, responsable et innovante.

En savoir plus : www.aana.fr

CONTACT PRESSE

MARIE DARRIBÈRE
m.darribere@aana.fr
06.32.58.73.97

AANA AGENCE DE L'ALIMENTATION NOUVELLE-AQUITAINE | Région Nouvelle-Aquitaine

Critt Agro-Alimentaire