

# SIAL 2018 Stand régional Hauts-de-France

## La Région Hauts-de-France pro-business, pro-emploi

- 1<sup>re</sup> région agricole et agro-alimentaire française

- 10 000 entreprises exportatrices
- 8 pôles de compétitivité

- Région d'industries et de décisions

Du 21 au  
25 octobre 2018  
21 - 25 October 2018

CATALOGUE  
DES EXPOSANTS  
EXHIBITORS' BOOK

Paris Nord Villepinte



[www.hautsdefrance.fr](http://www.hautsdefrance.fr)



Région  
Hauts-de-France



Avec plus de 1 300 entreprises du secteur sur son territoire, des établissements de formation d'excellence et des plateformes d'innovation, les Hauts-de-France sont aujourd'hui le premier pôle agroalimentaire de France.

De tradition à la fois agricole et industrielle, notre région a aussi la particularité de présenter une très grande diversité de production de matières premières et de produits issus de leur transformation. Elle est par exemple la première de France pour la transformation de l'amidon. Avec une importante façade maritime, elle s'impose aussi comme la première plateforme d'Europe pour la transformation des produits de la mer avec pas moins de 380 000 tonnes chaque année.

La filière agroalimentaire est ainsi pour les Hauts-de-France un atout stratégique pour l'économie régionale et nationale, ainsi qu'un puissant levier pour la création d'emplois. Avec 10 milliards d'euros de chiffre d'affaires et l'implantation des principaux leaders internationaux du secteur (Tereos, Cadbury-Kraft, Bonduelle, Findus, Mac Cain, Heinz, Herta...), elle emploie sur notre territoire 53 000 salariés.

La région forme aussi chaque année près de 1 500 ingénieurs de haut niveau à l'Institut agricole et alimentaire de Lille, à l'Institut supérieur d'agriculture, à l'Université de technologie de Compiègne ou à UniLaSalle de Beauvais qui accueille le tout nouveau centre d'innovation AgriLab dédié à l'agriculture 2.0.

Les entreprises peuvent compter sur le soutien actif d'une Région pro-emploi et engagée dans une politique cohérente de soutien et de développement de l'agriculture et de l'industrie agroalimentaire, secteurs porteurs d'innovations et d'emplois.

### **Xavier Bertrand**

*Président de la Région Hauts-de-France*

### **Marie-Sophie Lesne**

*Vice-présidente de la Région Hauts-de-France,  
en charge de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire*

## PARTENAIRES



## PAVILLON COLLECTIF HAUTS-DE-FRANCE

N° de stand **5a M 068**  
**AGRO-SPHÈRES**  
Immeuble Les Tulipiers  
Centre Oasis Dury  
Allée de la pépinière  
80000 AMIENS  
Tél. : +33 (0)3 22 22 30 33  
Fax : +33 (0)3 22 22 30 32  
[www.agrospheres.eu](http://www.agrospheres.eu)  
[contact@agrospheres.eu](mailto:contact@agrospheres.eu)

Contact : **Fanny DESROUSSEAU**

**Activité : Association régionale des entreprises agroalimentaires**

*Vous avez un projet agroalimentaire? Ayez le réflexe Hauts-de-France !  
Les Hauts-de-France sont une terre propice au développement agroalimentaire avec 1 000 établissements et plus de 45 000 salariés.  
Agro-Sphères, association des entreprises agroalimentaires rassemble 195 adhérents, tous acteurs de la filière.  
Son rôle est d'animer la filière, d'accompagner les implantations d'entreprises en Hauts-de-France ainsi que de faciliter le développement des entreprises régionales en apportant des solutions sur-mesure pour chaque projet : bâtiment, terrains, financier, technique, approvisionnement...*

*Land for agriculture and food excellence, The Hauts-de-France is the ideal region to establish and grow your food-business. There are many advantages: a consumption base of 78 million inhabitants within a radius of 300 km, perfect logistics location, efficient and diversified agriculture, manpower available, technical centres and specialized competitive clusters...*

*To facilitate your projects in food industry, Agro-Spheres, the regional food-industries association, is your contact. With our partners and 195 members, we assist you for free in your project and propose the best solutions to develop your factory with: logistic, real estate, finance, human resources, suppliers and services...*

## PARTENAIRES



## PAVILLON COLLECTIF HAUTS-DE-FRANCE

N° de stand **5a N 072**  
**Comité de promotion  
des produits de Picardie**  
Chambre régionale d'agriculture Hauts-de-France  
19 bis rue Alexandre Dumas  
80096 AMIENS CEDEX 3  
Tél. : +33 (0)3 22 33 69 14  
Fax : +33 (0)3 22 33 69 99  
[terroirs@terroirshautsdefrance.com](mailto:terroirs@terroirshautsdefrance.com)  
[www.terroirshautsdefrance.com](http://www.terroirshautsdefrance.com)

Contact : **Alain BAHUCHET**

**Activité : Promotion et valorisation des produits locaux des Hauts-de-France**

*Marque collective régionale assurant la promotion des produits des Hauts-de-France issus d'agriculteurs, d'artisans ou d'entreprises utilisant des matières premières d'origine locale. Animation de réseaux de commerçants (Relais Terroirs), de grossistes (Distributeurs agréés Terroirs) et de lieux (Marchés Terroirs).*

*Plus de 600 produits provenant d'une centaine de producteurs différents revendiquent fièrement la marque régionale.*

*Vous souhaitez mettre en avant vos produits, trouver des fournisseurs ou des acheteurs, nous pouvons vous aider.*

*Promoting Know-how and local products is Terroirs de Picardie's mission. It is a regional collective brand that promotes the products of the Hauts-de-France from farmers, craftsmen or companies using the main raw materials of local origin. Animation of networks of traders (Relay Terroirs), wholesalers (Authorized Distributors Terroirs) and places (Markets Terroirs). More than 600 products issued from different producers claim proudly the regional collective brand. You wish to promote your products, to find suppliers or buyers, we can help you!*

N° de stand **5a N 072****SAVEURS EN'OR**

56 avenue Roger Salengro  
62051 SAINT-LAURENT-BLANGY CEDEX  
Tél. : +33 (0)3 21 60 57 86  
[www.saveursenor.com](http://www.saveursenor.com)

Contact : **Caroline VERDIÈRE**  
[caroline.verdiere@agriculture-npdc.fr](mailto:caroline.verdiere@agriculture-npdc.fr)

Activité : **Marque collective régionale**

Saveurs en'Or est une **marque collective** qui valorise les produits fabriqués en région Hauts-de-France depuis plus de 10 ans. C'est une **démarche collective** qui valorise et recommande **les authentiques produits alimentaires des Hauts-de-France**, le reflet de notre **richesse** et de notre **savoir-faire agroalimentaire régional**.

Elle représente aujourd'hui :

- **1 095 produits**
- **328 adhérents** (agriculteurs, entreprises, artisans, coopératives et regroupement de producteurs) provenant de 8 filières différentes
- **+ de 10 000 emplois**

**Traçabilité, Emploi, Qualité, Proximité et Goût.**

Collective mark of the products North of France, grouping 328 members: farmers and food-processing companies & more than 1095 approved products. Joint representation valuing the regional food-processing know-how. Traceability, quality, employment, closeness and taste.



## Comité de Promotion Département Promotion et Diversification

Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais  
56 avenue Roger Salengro - BP80039  
62051 SAINT-LAURENT-BLANGY  
Tél. : +33 (0)3 21 60 57 86  
[www.leshautsdelices.fr](http://www.leshautsdelices.fr)  
[www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr](http://www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr)

Contact : **Anne PODVIN**

Activité : **Promotion et valorisation de la filière agricole et agroalimentaire régionale**

Le Comité de Promotion est un service de la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais, chargé de la promotion de la gastronomie et du développement de la filière agroalimentaire. Son rôle est d'accompagner les agriculteurs et les entreprises agroalimentaires dans la recherche et le développement de débouchés commerciaux. Ses missions sont : la mise en relation des acteurs au sein de la filière avec notamment l'organisation de stands collectifs sur les salons professionnels, de rencontres avec les enseignes de grande distribution et réseaux spécialisés ; la promotion de la filière, de ses entreprises et de ses produits auprès des professionnels, des consommateurs et de la presse et la valorisation des innovations produits.

The Promotion Committee is a service of the agricultural Chamber of Northern France, in charge of gastronomy marketing and development of food industry. We help producers and agrofood businesses in finding new market opportunities. Our missions are: connecting people working within the agrofood industry, by organizing collective presence in trade fair, meeting with mass and specialised retail; marketing of regional agrofood industry and products towards professionals, consumers and medias and also promoting products innovation, with Food Creativ.



N° de stand **5a N 077**

**Atelier d2i**

Zone de l'arsenal Ouest  
Rue Saint Auban  
02800 LA FÈRE  
Tél. : +33 (0)3 23 56 21 79  
Fax : +33 (0)3 23 56 22 34  
www.atelierd2i.com

Contact : **Hélène RICHARD**  
helene.richard@atelierd2i.com

**Activité : Transformateur de fruits : fruits semi-confits, compotées de fruits, zestes d'agrumes, chutney et caramel au beurre salé**

*Atelier d2i est une entreprise familiale créée il y a 20 ans. La société fabrique des préparations de fruits de grande qualité : compotée de fruits, fourrages, zestes d'agrumes semi-confits, préparations de fruits pour yaourt...*

*Centrée sur la qualité et l'innovation, l'entreprise fournit des produits prêts à l'emploi pour les professionnels de la pâtisserie, des produits laitiers et des métiers de bouche. Le savoir-faire de l'entreprise est le fruit d'un mariage singulier, la maîtrise rigoureuse de procédés industriels précis et la passion d'un artisan attaché à répondre aux attentes bien spécifiques de ses clients, pour un rendu optimal et constant.*

*Atelier d2i is a family affair created 20 years ago. The Richard family's fruit expertise is dedicated to producing natural and ready-to-use fruit preparations for pastries, ice creams and yoghurts. The company works with small and medium sized manufacturers, specialist artisans and caterers.*

*As a designer, the collections offer seasonal ranges to create, enhance or reinvent delicious and contemporary recipes.*



N° de stand **5a N 063**

**BAYARD DISTRIBUTION**

12 rue de la Justice  
80700 LAUCOURT  
Tél. : +33 (0)3 22 87 00 34  
Fax : +33 (0)3 22 87 41 27  
contact@maisonbayard.com  
www.maisonbayard.com

Contact : **Adèle BAYARD**

**Activité : Conditionnement et commerce de pommes de terre**

*"Des pommes de terre de caractère", telle pourrait être la signature de la Maison Bayard.*

*Grâce à un savoir-faire familial, cultivé depuis 1910, au cœur du Santerre, en Picardie, la Maison Bayard fait de la pomme de terre un produit de terroir haut de gamme et gustativement un produit d'exception.*

*En répondant aux demandes sur-mesure de ses clients, la Maison Bayard recherche toujours le meilleur de la pomme de terre. Un véritable engagement qui fait le bonheur des gourmets.*

*Les variétés d'aujourd'hui : Juliette des Sables de la Baie de Somme, Andean Sunside, Agria, Princesse Amandine, Celtiane, Laurette, Cheyenne, Blue Belle, Prunelle, Violet Queen, Lily Rose, Miss Blush, Double Fun & Les variétés d'autrefois : Vitelotte du Santerre, Corne de Gâte, Ratte du Santerre, Institut de Beauvais...*

*"Character-filled potatoes", such could be the signature of Maison Bayard. Thanks to a family know-how, cultivated since 1910, in the heart of Santerre, in Picardie, la Maison Bayard makes the potato a product of high-end terroir and tastefully a product of exception.*

*By answering the custom-made requests of his customers, la Maison Bayard always looks for the best of the potato. A real commitment that makes gourmets happy.*

*The varieties of today: Juliette des Sables de la Baie de Somme, Andean Sunside, Agria, Princesse Amandine, Celtiane, Laurette, Cheyenne, Blue Belle, Prunelle, Violet Queen, Lily Rose, Miss Blush, Double Fun & The varieties of formerly: Vitelotte du Santerre, Corne de Gâte, Ratte du Santerre, Institut de Beauvais...*

N° de stand **5a M 062****BBM FRANCE**Siège : 26 rue des Saules  
91230 MONTGERON

Ets : Route de Gisors

D 105 La Vigne à l'Intrigue

60230 CHAMBLY

Tél. : +33 (0)6 73 70 75 45

www.nubi-desserts.com

Contact : **Oussama BOU ADDI**  
oussama.bouaddi@bbmfrance.com**Activité : Dessert pour la restauration**

*NUBI est née de l'envie de démocratiser les desserts dédiés à la restauration traditionnelle grâce à des créations toujours plus gourmandes et uniques.*

*Le succès commercial de la marque ne s'est pas fait attendre et a rapidement conquis des milliers consommateurs mais aussi les professionnels qui ont observé une réelle valeur ajoutée à leur activité.*

*Rien d'étonnant ! Car les équipes NUBI mettent un point d'honneur à proposer une **qualité irréprochable à travers notamment des matières premières de 1<sup>er</sup> choix mais surtout une préparation qui se veut Artisanale.***

*NUBI was born from the desire to democratize the desserts dedicated to the traditional restoration thanks to ever more gourmet and unique creations.*

*The commercial success of the brand was not long in coming and quickly won over thousands of consumers but also professionals who saw a real added value to their business.*

*Nothing surprising! Because the NUBI teams make a point of honor to propose an irreproachable quality through in particular raw materials of 1<sup>st</sup> choice but especially a preparation which wants to be Artisanal.*

N° de stand **5a M 076****CONSERVERIE  
SAINT-CHRISTOPHE**

Petit Chemin

80120 ARGOULES

Tél. : +33 (0)3 22 23 91 60

Fax : +33 (0)3 22 29 36 86

contact@conserverie-st-christophe.com

www.conserverie-st-christophe.com

Contact : **Simon VAN OOST**  
Responsable commercial**Activité : Fabrication de conserves à base de viande, volaille, gibier, poisson et produits de la mer**

*Nichée à 20 km à l'est de la baie de Somme, c'est à Argoules que la Conserverie Saint-Christophe a vu le jour en 1990. C'est une entreprise familiale au sein de laquelle nous avons choisi de créer des produits artisanaux "fabrication rustique". Nous sommes spécialisés dans la fabrication de conserves à base de viande, volaille, gibier, poisson et produits de la mer.*

*Nous vous proposons une large gamme de pâtés, terrines, plats préparés, soupes incluant des spécialités flamandes avec le Pot je Vlees, la Carbonnade et le Waterzoï de poulet, et des spécialités de la Baie de Somme comme nos terrines d'Agneau et Mouton de Pré salé et la Salicorne.*

*Tous ces produits sont transformés directement au sein de notre atelier de fabrication selon notre savoir-faire.*

*Nous vous présenterons la nouveauté 2018, le pâté au neufchâtel médaillé en or au concours des Épiciers en juin 2018.*

*At 200 km north of France IN 1995, was created the canning factory CONSERVERIE SAINT-CHRISTOPHE. We are artisan and have an handiwork activity specialized in meat, poultry, game, fish and condiment (onion, chicory, samphire).*

*The Conserverie has today ten employees, which contribute to preserve an artisan status of production despite the modernity of the production material, for example the autoclaves who preserve the sterility of the cans.*

*We produce and sell a natural rang of pâté, ready-cooked meal, soup and typical products from Picardie area and flamish recipes.*

*Each item can be stocked for three years before opening.*

*I would like to thank you for all your interest in our activity and it is with a lot of enthusiasm that my team and myself is held at your disposal.*



N° de stand **5a M 074**  
**DEFROIDMONT**

159 Grand'Rue  
59550 MAROILLES  
Tél. : +33 (0)3 27 84 65 65  
Fax : +33 (0)3 27 84 01 22  
contact@defroidmont.fr  
www.defroidmont.fr

Contact : **Patrick DEFROIDMONT**  
**PDG**

**Activité : Fabrication de tartes de tradition française, salées et sucrées**

*L'entreprise Defroidmont, créée en 1926, est spécialisée dans la fabrication de tartes fromagères sur base de pâte levée étalée et garnie à la main. Son savoir-faire conjugue rigueur industrielle et culture artisanale.*

*Elle propose une large gamme de tartes salées, mini brioches fourrées, issues de la tradition culinaire française et met en œuvre une large gamme de fromages AOP (Maroilles, Camembert, Brie de Meaux, Reblochon, Raclette, Roquefort...).*

*Elle propose également des desserts (tartes sucrées, mini brioches fourrées...) sur base de pâte briochée.*

*La gamme est présentée dans divers packagings adaptés pour la GMS, la RHF, la restauration, les circuits spécialisés, en frais ou en surgelé, en conventionnel ou en Bio.*

*Entreprise certifiée IFS, Ecocert.*

*Defroidmont company was created in 1926 and is specialized in the manufacturing of salty tarts made on base of a traditional dough displayed by hand.*

*Our know-how conjugates industrial rigor and home-made culture.*

*We propose a wide range of salty tarts and salty brioches filled, respecting the French culinary tradition and implementing a wide range of AOP cheeses (Maroilles cheese, Camembert cheese, Brie de Meaux cheese, Reblochon cheese, Raclette cheese, Roquefort cheese...).*

*We also propose desserts (sweet tarts, mini filled brioches...).*

*Our range is composed by a wide variety of packagings suitable to the needs of retail market, food service, catering ; fresh or frozen, conventional or organic. IFS and Ecocert certified.*



N° de stand **5a M 064**  
**EURALIMENTAIRE**

1 rue du Min  
59160 LOMME  
Tél. : +33 (0)3 28 55 90 60  
Fax : +33 (0)3 28 55 90 61  
www.euralimentaire.com

Contact : **Capucine MAES**  
cmaes@euralimentaire.com

**Activité : Incubateur/accélérateur Foodtech**

*Le site d'Excellence Euralimentaire est un projet associant les acteurs de l'innovation en agroalimentaire, nutrition santé et logistique de la Région Hauts-de-France.*

*Euralimentaire propose un programme d'incubation/accélération ambitieux pour les porteurs de projets et start-ups du secteur (gestion de projets, conseil juridique et financier, Stratégie d'entreprises et business development...)*

*L'incubateur déploie plusieurs espaces aux fonctions distinctes :*

- Un espace de co-working pour les porteurs de projets en incubation
- Des bureaux privatifs pour les start-ups en accélération
- Des cellules de préparation, stockage et logistique

*Euralimentaire is a platform dedicated to innovation in fresh food. It gathers all the actors involved in the food chain, from the producer to the restaurant, via the distributor and the startups.*

*It aims to develop a new economy based on fresh and local products, taking into consideration the environment and logistic challenges. Through its incubator that supports young entrepreneurs in launching their innovative startup, Euralimentaire helps to define the key themes while being more respectful of citizens' health.*



N° de stand **5a M 072**

**INGREDIA SA**

51 avenue Fernand Lobbedez  
CS 60946  
62033 ARRAS CEDEX  
Tél. : +33 (0)3 21 23 80 00  
Fax : +33 (0)3 21 23 80 09  
i.cocq@ingredia.com  
www.lait-prosperte.fr

Contact : **Thomas LE VELY**

**Activité : Fabrication d'ingrédients pour produits laitiers**

*La Prospérité Fermière est une coopérative laitière du nord de la France. Créée en 1949, elle rassemble plus de 1200 producteurs de lait, situés à 80 km autour de son usine de Saint-Pol-sur-Ternoise, pour produire le lait UHT Prospérité ainsi que divers ingrédients laitiers. La marque Prospérité est synonyme d'ancrage territorial et reflète la tradition laitière des Hauts-de-France, comme en témoigne le logo Saveurs en'Or. Depuis 2017, le lait Prospérité est produit à l'herbe, selon le cahier des charges Via Lacta, garantissant le bien-être animal, des vaches nourries sans OGM et une meilleure rémunération des producteurs de la coopérative.*

*"La Prospérité Fermière" is a French dairy cooperative based in the North of France. Created in 1949, it gathers more than 1200 milk producers, located within 80 km around its dairy processing facility in St Pol sur Ternoise, to produce Prospérité UHT mil and various dairy ingredients. Prospérité brand is synonymous of strong territorial anchorage and dairy tradition of "Hauts-de-France" area, symbolized by Saveurs en'Or's logo. Since 2017, the "Prosperité" milk has been produced on the grass, according to the specifications of Via Lacta, guaranteeing animal welfare, cows fed without GMOs and better remuneration for producers of the cooperative.*



N° de stand **5a M 060**

**INTERPRAL ULYSSE  
(SA Groupe ALLIANCE)**

51 rue Sully - CS 81604  
80016 AMIENS CEDEX 1  
Tél. : +33 (0)3 22 51 53 00  
Fax : +33 (0)3 22 51 53 01  
export@interpral-ulysse.com  
www.interpral-ulysse.com

Contact : **Nicolas BENCTEUX**  
bencteux.n@interpral-ulysse.com

**Activité : Négoce international de produits alimentaires surgelés et frais**

*Le Groupe Alliance est constitué de PME toutes impliquées et reconnues sur l'ensemble de la chaîne alimentaire : nutrition animale, ingrédients végétaux et produits de la terre, fabrication de plats cuisinés, négoce international de produits alimentaires, logistique en température dirigée, magasins de vente de viandes. Le Groupe Alliance a construit son développement et sa renommée sur plusieurs axes :*

- Politique qualité constante
- Réactivité aux marchés de la grande consommation et de la RHF
- Compétitivité et amélioration continue
- Innovation permanente

*Interpral-Ulysse, filiale du Groupe et opérateur reconnu en négoce international de produits alimentaires frais et surgelés depuis plus de 50 ans, est en charge de la commercialisation à l'export - UE et pays tiers - des produits élaborés à base de légumes, de viandes et de produits de la mer fabriqués dans les usines du Groupe Alliance.*

*The Alliance Group is composed of SMEs, all involved and well-known throughout the whole food-processing chain: animal nutrition, plant and vegetable ingredients, ready-to-eat meals, international food trade, temperature-controlled logistics, sales outlets of meat.*

*The Alliance Group has built its development and renown on several fronts:*

- Constant quality policy
- Reactivity requested by retail and foodservice markets
- Competitiveness and continuous improvement
- Permanent innovation

*Interpral-Ulysse, a subsidiary of the Group and a recognized operator in international fresh and frozen food trading, established since more than 50 years, is in charge of the export development - EU and other countries - of the ready-to-eat meals (with vegetables, meats or seafood products) elaborated in the Alliance Group factories.*





N° de stand 5a N 059

**LACTINOV**  
(GROUPE LACT'UNION)Zone Industrielle - Route de Vauchelles  
80100 ABBEVILLE

Tél. : +33 (0)3 22 20 66 20

Fax : +33 (0)3 22 24 91 73

contact@lactinov.fr

www.lactunion.com - www.promess-dairy.fr

Contact : **Alexandre ZEITLIN**

a.zeitlin@lactinov.fr

**Soriya JAMET**

s.jamet@lactinov.fr

**Activité : Coopérative laitière**

Lactinov fait partie du groupe Lact'Union, coopérative laitière du Nord de la France. Nos 500 producteurs travaillent au quotidien à la collecte de lait de haute qualité tout en veillant au bien-être animal.

Présents en France depuis + 70 ans, nous exportons désormais notre lait UHT dans + 50 pays pour les marchés de détail, en ligne ou le foodservice.

Nos 3 usines sont accréditées par de nombreux organismes tels que IFS, CNCA, Halal...

Nous conditionnons des laits blancs et aromatisés dans une large gamme de formats bouteilles PEHD, briques et gourdes, selon des standards exigeants, validés notamment par notre propre équipe R&D.

Lactinov a le plaisir de vous présenter sa gamme complète incluant par exemple nos nouveaux laits vitaminé, délactosé, enrichi en calcium et yaourt à boire.

*Lactinov is part of Lact'Union, an innovative French cooperative. Our 500 dairy farms, based on the breadbasket of Europe - North of France, are renowned for the quality of their milk and the focus they have on animal-well being. We have been well-established on the French market for more than 70 years and now export UHT milk for online, retail and foodservices channels in more than 50 destinations. Our 3 factories are certified and accredited by various systems as per IFS, CNCA, Halal... We produce in a wide range of format in HDPE bottle, Bricks and Pouches thanks to high-standard process validated by our in-house R&D team.*

*Lactinov is glad to offer dedicated range of products including as our new Vitamin enriched milk, new Ambient Drinking Yogurt, Lactose-free and Low Fat High Calcium milks.*



N° de stand 5a N 059

**UNIDIET (co-exposant de  
Lactinov - Groupe Lact'Union)**2b chemin d'Armancourt, les vergers  
60200 COMPIÈGNE

Tél. : +33 (0)3 44 30 43 51

Fax : +33 (0)3 44 30 43 23

contact@unidiet.fr

www.unidiet.fr

Contact : **Hélène DEMAS****Activité : Production d'aliments et boissons diététiques**

Unidiet est une société française, proposant en un point unique l'éventail des savoir-faire spécifiques de ses sites de fabrication de produits diététiques pour adultes. Unidiet propose aux Marques nationales et aux Distributeurs des produits longue conservation prêts à l'emploi, aux profils nutritionnels particuliers, pour les marchés de la minceur, du sport et de la nutrition médicale.

*Unidiet is a French company which proposes in a one stop shop, the specific know-how of all its production sites dedicated to health and dietary products for adults. Unidiet offers to National brands and Retailers, long shelf life solutions in ready-to-use with particular nutritional profiles, for the markets of weight management, sports nutrition and medical nutrition.*



N° de stand **5a N 078**

**LAILAND**

9 rue de la Croix Saint-Claude  
02590 AUBIGNY-SUR-KAISNES  
Tél. : +33 (0)3 23 09 93 94  
Fax : +33 (0)3 23 09 92 28  
lailand@wanadoo.fr  
www.lailand.com

Contact : **Zouher ALBITAR**

Activité : Spécialités fromagères

*Fruit d'un savoir-faire ancestral, dans la pure tradition des fromageries méditerranéennes artisanales de Syrie et du Liban, Lailand produit dans le respect de toutes les normes européennes, d'hygiène et de sécurité, une gamme assez complète de spécialités fromagères.*

*Nos produits phares : Fils d'or, Chilal, Tressé, Labneh, Akawi.*

*Rich of ancestral know-how, and in the pure tradition of artisanal Mediterranean cheese of Syria and Lebanon, Lailand produces a complete range of oriental cheeses in the strict respect of European norms of hygiene and security. Our flagship products: Fils d'or, Chilal, Labneh, Akawi.*



N° de stand **5a M 078**

**SAINTE LUCIE**

53 rue Corbier Thiébaud  
60270 GOUVIEUX  
Tél. : +33 (0)3 44 58 57 57  
contact@saintelucie1885.fr  
www.saintelucie1885.fr

Contact direction : **Alexandra LATTAINANT**  
et **Jérémy BOURGET**

Contact salon (organisation) : **Jennifer VAUX**

Contact commercial : **Laurent PIGNÉ**

Activité : Aide à la pâtisserie et poivres, herbes, épices, mélanges

*Société française depuis 1885, Sainte Lucie tire son nom d'une plantation de vanille située sur l'île de Madagascar.*

*Nous sélectionnons pour vous des ingrédients parmi les meilleurs au monde pour apporter à votre cuisine originalité et saveurs.*

*Nous vous proposons plus de 200 références de poivres, herbes, épices et mélanges ainsi que plus de 200 produits pour la pâtisserie (vanilles, nappages et coulis, arômes, décors, fruits secs, sucres et levures et aides pâtisseries). Avec nos produits, vous réveillerez le gourmet créatif qui sommeille en vous ! Venez découvrir nos produits sur notre espace au pavillon collectif des Hauts-de-France.*

*French company since 1885, Sainte Lucie gets its name from a vanilla and spices plantation in north-east of Madagascar, the main area of cultivation of vanilla planifolia.*

*We select for you the best ingredients around the world to offer originality and flavours in your cooking.*

*We have more than 200 products of peppers, herbs, spices and mixes and more than 200 products for the bakery goods (vanillas, toppings, baking flavours, decorations, dried fruits, sugars and baking powders and baking mixes).*

*With our products, you will wake up the creative gourmet who slumbers in you! Come and discover our products in our space at the region Hauts-de-France.*



N° de stand **5a N 076**  
**SAS SAUCES ET CRÉATIONS**

919 avenue des Deux Vallées  
59554 RAILLENCOURT SAINTE-OLLE  
Tél. : +33 (0)3 27 74 79 79  
Fax : +33 (0)3 27 74 79 70  
contact@sauces-creations.fr  
www.sauces-creations.fr

Contact : **Marc-Antoine DEPARIS**

**Activité : Fabricant de sauces, marinades et soupes, purées**

*Sauces & Créations a pour vocation d'être un interlocuteur privilégié des industriels de par la gamme large de ses produits, sa souplesse et sa réactivité. À l'écoute des évolutions du marché, et des attentes des consommateurs, elle cherche sans cesse à innover afin de proposer de nouveaux produits, de nouveaux conditionnements et de nouveaux services.*

*Sauces & Creations is a favourite company to agro-food industries thanks to its wide range of products, its reactivity and flexibility. Always listening market trends, customers demand, S&C is always working to offer new products, new packagings and new services.*



N° de stand **5A N 217**  
**ASSEMAN DESPREZ  
TAMARA**

Z.A.E. des Petits Pacaux 59660 MERVILLE  
Tél. : +33 (0)3 28 49 65 32  
Fax : +33 (0)3 28 48 36 54  
videlys@asseman-deprez.com  
www.asseman-deprez.com

Contact : **Pascal FONTAINE**

**Activité : Fruits secs et légumes secs**

*La société ASSEMAN DEPREZ est spécialisée dans le conditionnement et la commercialisation de légumes secs et de fruits secs. L'entreprise familiale, fondée en 1986, dispose aujourd'hui d'un outil de production capable de répondre aux exigences de la clientèle. Elle est en mesure d'assurer la fourniture de légumes secs et de fruits secs sous divers conditionnements (neutre ou à la marque du client et MDD). Elle propose également la torréfaction et le broyage de fruits secs. Compte tenu de son positionnement géographique et de ses méthodes de production, elle est à même de faire face à des demandes de livraison rapide.*



N° de stand **5C H 168**

**BRASSERIE DE SAINT-OMER  
GOUDALE**

35 bis boulevard de Strasbourg  
62500 SAINT-OMER

Tél. : +33 (0)3 21 98 76 00

Fax : +33 (0)3 21 98 76 02

contact@brasserie-saint-omer.com

www.brasserie-saint-omer.com

www.visitez-goudale.com

Contact : **Magda VAN BEEK**

**Activité : Fabrication et conditionnement de bières**

*Brasseries familiales et indépendantes françaises, la Brasserie de Saint Omer et la Brasserie Goudale produisent plus de 5 millions d'hl par an. Les brasseries vous offrent une large gamme d'excellentes bières soit en marques renommées comme La Goudale, Belzebuth, Triple Secret des Moines, soit en marque distributeur.*

*Résolument tourné vers l'export, ce marché représente désormais plus de 55 % du Chiffre d'Affaires.*

*Family owned and independent French breweries, Brasserie de Saint Omer and Brasserie Goudale are producing over 5 million of HL every year. The breweries offer a large range of excellent beers either with well-known brands like La Goudale, Belzebuth, Triple Secret des Moines, or in Private Label.*

*We are focussed on export and this market represents today over 55% of our Turnover.*



N° de stand **6 J 200**

**JB VIANDE**

230 allée d'Italie

62223 FEUCHY

Tél. : +33 (0)3 74 04 00 40

Fax : +33 (0)3 74 04 00 50

Contact : **Aurélie FERRY**

Aurelie.ferry@jbviande.com

**Activité : Abattage, découpe, produits élaborés**

*Porketto® by JBVIANDE sélectionne, abat, transforme, élabore, conditionne la viande de porcelet, puis la commercialise en France et à travers le Monde.*

*Aujourd'hui, Porketto® by JBVIANDE est leader au niveau national avec près de 70 % des parts de marché sur le porcelet carcasse, 90 % sur la découpe et est devenu le spécialiste européen du porcelet cuit.*

*JB VIANDE/PORKETTO selects, slaughters, processes, elaborates and packages piglet meat, then sales it in France and all around the world.*

*Now, the company JB Viande is the first market participant with +/- 70% of slaughtering in France & 90% in cuttings.*



N° de stand 5A L 013  
**PATIS'NORD**  
**Biscuiterie Bourdon**

ZA de la Fontaine Colette  
Hameau de Bilques  
62570 HELFAUT  
Tél. : +33 (0)3 21 38 24 71  
Fax : +33 (0)3 21 39 91 81  
info@patisnord.com  
www.gaufresbourdon.fr

Contact : Corinne BOURDON

Activité : Fabrication de gaufres

Créée en 1962 par Lucien Bourdon à Blendecques dans les Hauts-de-France, l'entreprise familiale s'est installée sur un nouveau site de production en 2001 pour répondre aux exigences de son système qualité certifié IFS.

La Biscuiterie Bourdon est spécialisée dans la fabrication de gaufres et développe une gamme destinée à la GMS et la RHF : gaufres fines pur beurre, gaufres artisanales pur beurre, gaufres liégeoises et choco, gaufres pâtisseries saupoudrée de sucre glace, ainsi qu'une gamme de gaufres Bio.

Founded in 1962 by Lucien Bourdon in Blendecques, North of France, this family business relocated on a new production site in 2001 in order to answer for quality requirements, now IFS Food certified.

Bourdon's biscuit factory is specialized in waffles production and develops a wide range of products dedicated to supermarkets, catering and traditional retailers: pure butter waffle cookies, traditional pure butter waffles, plain and chocolate pearl sugar waffles, soft waffles sprinkled with icing sugar, and organic waffles.



N° de stand 5A L 011  
**PÂTISSERIE DES FLANDRES**

235 rue du Meunier  
59193 ERQUINGHEM LYS  
Tél. : +33 (0)3 20 35 42 57  
Fax : +33 (0)3 20 44 18 77  
contact@lagaufre.fr  
www.lagaufre.fr

Contact : Manuel WILLEM

Activité : Fabrication de gaufres et gaufrettes apéritives

Pâtisserie des Flandres est LE spécialiste de la gaufre. Installée au cœur des Flandres à Erquinghem-Lys (près de Lille), notre PME fabrique gaufres fourrées, gaufres fines, gaufrettes apéritives, gaufrettes aux légumes et autres spécialités régionales. Nos installations neuves sont certifiées IFS et ECOCERT. Nous sommes reconnus pour la qualité de nos produits et notre capacité d'innovation.

Pâtisserie des Flandres is THE specialist of the waffle. Nestled in the heart of French Flanders (near Lille), our company produces filled waffles, thin butter waffles, gourmet wafer crackers, vegetable crackers and other traditional specialities. We are well-known for our quality products and our capacity to innovate.

<b>ABCD NUTRITION</b>	7 F 314
<b>BISCUITERIE EUGENE BLOND</b>	5b M 182
<b>BONPLET</b>	5a P 089
<b>BRIOIS</b>	7 A 130
<b>CHÂTEAU BLANC</b>	5a N 081
<b>CHOCMOD SA</b>	5a H 082
<b>CONFISERIE AFCHAIN - BÉTISES DE CAMBRAI</b>	5b M 182
<b>COVINOR SAS</b>	5b K 188
<b>DAILYCER</b>	5a D 140
<b>DÉLICIES DES 7 VALLÉES</b>	5a T 081
<b>ETS POTDEVIN CARON</b>	5a L 009
<b>EUROVANILLE</b>	5b P 106
<b>FERME DU PRÉ</b>	7 C 044
<b>FERRANT PHE</b>	5b N 302
<b>FIZZY DISTRIBUTION SAS</b>	5a G 098
<b>FROMAGERIE LE CENTURION</b>	7 H 081
<b>FROZENB2B</b>	5a N 122
<b>FRUITS ROUGES &amp; CO.</b>	5a P 093
<b>GELPASS GROUP</b>	5a S 178
<b>HORIZON DES METS</b>	5a L 009
<b>KERR FRANCE</b>	7 E 043
<b>LA CHARLOTTE</b>	5a R 082
<b>LA FRANCO ARGENTINE</b>	5b P 069
<b>LA PERRUCHE</b>	5b N 252
<b>MAISON MENISSEZ SAS</b>	5a N 089
<b>MILLENUM T&amp;S IMPORT-EXPORT</b>	5b R 096
<b>MONTAGRI</b>	5b N 178
<b>NOVASOURCES - RÉGNIER</b>	5a T 078
<b>NOVEPAN</b>	5a M 089
<b>PIDY NV</b>	5a G 139
<b>RIGA S.A.</b>	5b M 170
<b>SMEAL</b>	5a U 051
<b>ST PACKAGING</b>	7 A 327
<b>T BY LADUREE</b>	5b L 234

**RÉGION HAUTS-DE-FRANCE**

151 avenue du Président Hoover  
59555 LILLE CEDEX  
France

• **Saliha MEDDAH**

Chargée de mission salons professionnels  
Direction de la Communication et des Relations publiques  
Tél. : +33 (0)3 74 27 48 35  
[saliha.meddah@hautsdefrance.fr](mailto:saliha.meddah@hautsdefrance.fr)

• **Sophie DUSSUELLE**

Chargée de mission  
Direction des Partenariats Économiques  
Tél. : +33 (0)3 74 27 14 17  
[sophie.dussuelle@hautsdefrance.fr](mailto:sophie.dussuelle@hautsdefrance.fr)

**COMITÉ DE PROMOTION**

Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais  
56 avenue Roger Salengro - BP80039  
62051 SAINT-LAURENT-BLANGY

• **Anne PODVIN**

Chargée de mission  
Tél. : +33 (0)3 21 60 57 86  
[anne.podvin@agriculture-npdc.fr](mailto:anne.podvin@agriculture-npdc.fr)

Retrouvons-nous sur  
*Meet us on*



regionhautsdefrance



@hautsdefrance



Région Hauts-de-France



regionhdf



region\_hautsdefrance

**[www.hautsdefrance.fr](http://www.hautsdefrance.fr)**

151, avenue du Président Hoover - 59555 LILLE CEDEX  
Accès métro : Lille Grand Palais - Tél. +33 (0)3 74 27 00 00 - Fax +33 (0)3 74 27 00 05

