

M.A.D.E.*

LA CRÉATION DE PRODUITS SUR-MESURE

20-21 MARS 2018

PARIS PORTE DE VERSAILLES - HALL 7.1

2 thématiques
phares !

Healthy Planet



Healthy Food



DOSSIER DE PRESSE

Contact Presse : AB3C
Bourlaye CISSÉ
Tél. 01 53 30 74 00
bourlaye@ab3c.com

Contact GL events Exhibitions :
Julie VOYER – Laure MENDES
Tél : 05 53 36 78 78
julie.voyer@gl-events.com – laure.mendes@gl-events.com

Sommaire

M.A.D.E. : Le rendez-vous de la conception de produits sur-mesure	p.03
Les temps forts M.A.D.E. 2018	p.05
Le Plateau TV, théâtre de conférences M.A.D.E.	p.07
M.A.D.E. : fiche technique	p.08

M.A.D.E. * :

Le rendez-vous de la conception de produits sur-mesure

Marques Associées Distribution Event

Après une première édition qui a tenu ses promesses en mars dernier, le M.A.D.E. poursuit sa transformation et prend date les 20 et 21 mars 2018, dans le hall 7.1 du Parc des Expos de la Porte de Versailles. Les 450 fabricants de produits à façon auront à cœur de séduire les 4 500 visiteurs attendus ! (+9 % vs. 2016, 15 % d'internationaux soit 4 140 visiteurs conquis par ce concept inédit).

En ligne directe avec les Etats Généraux de l'Alimentation, cette nouvelle édition est placée sous le signe du healthy et fait la part belle au bon, au beau, au bio... et au responsable.

Durant deux jours dédiés à l'innovation, aux tendances, à la co-création de produits sur-mesure, à l'inspiration, aux rencontres et aux découvertes, M.A.D.E. entend une fois encore fédérer tous les circuits de distribution : enseignes spécialisées, restauration, GMS, grossistes, industriels en recherche de sous-traitance ou de produits bruts, développeurs de marque...

NEW

Healthy Food / Healthy Planet : le fil rouge de l'édition 2018

Alimentation, environnement... le sain, le bon, le durable ont la cote. La tendance est aux démarches et produits vertueux. À l'écoute des évolutions du marché, le M.A.D.E. place sa deuxième édition sous le signe de la tendance du Healthy et décline son offre, ses parcours experts et ses animations autour de deux thématiques :

- Le Healthy Food

3 tendances de consommation se dessinent : Back to basics (retour aux sources), Less is more (moins c'est mieux), et More is more (plus c'est mieux). Dans ce contexte, le marché du snacking joue une carte importante car il est estimé à plus de 6,7 milliards d'€ dans les grandes surfaces... Les ventes devraient dépasser 7,5 milliards d'€ en 2020 (source : Xerfi Precepta).

- Le Healthy Planet

Redonner du sens à son acte d'achat et à sa consommation en donnant priorité au bien-être, à la santé, aux ingrédients qui entrent dans la composition de son produit...

En effet, les français dans leur ensemble, et les jeunes générations plus particulièrement (73 % des 31 -34 ans), se montrent sensibles aux démarches RSE des entreprises engagées dans le développement durable.

Des produits sous toutes les coutures

M.A.D.E., c'est une offre complémentaire de plus de 50 000 produits finis, matières premières, ingrédients, packagings, services associés... regroupée en 2 grands secteurs :

- Épicerie & Liquides : Épicerie salée / Épicerie sucrée / Liquides
- Frais & Surgelés : Apéritifs / Charcuteries / Crustacés / Desserts / Entrées / Glaces / Pain / Pâtisserie / Poissons / Produits carnés / Produits de la mer / Produits laitiers et crèmerie / Produits Traiteur / Salaisons / Viandes / Volailles / 4e gamme (plat cuisinés...)

Toute cette offre est articulée autour de parcours experts : Nutrition, RSE, santé, bien-être, snacking... afin de répondre aux tendances phares et émergentes du marché et également valorisée par des tendances de consommation comme les Snack Corner et FoodTech Corner.

NEW

M.A.D.E. collabore avec le Québec, invité d'honneur du salon en 2018

Dans le cadre de son expansion à l'international, le M.A.D.E., accompagné de NutriMarketing, s'est fait l'ambassadeur du marché européen des marques de distributeurs à l'occasion du colloque sur l'AECG (Accord Économique et Commercial Global entre le Canada et l'Union Européenne) organisé par le MAPAQ (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec), le 29 août 2017. Les discussions entre la France et ses cousins québécois se sont si bien déroulées, que le Québec sera l'invité d'honneur du M.A.D.E. 2018. Un pavillon aux couleurs du Québec donnera ainsi un large aperçu de l'offre des fabricants et producteurs québécois.

Le M.A.D.E. accueillera également la visite officielle de la Déléguée Générale du Québec à Paris ainsi qu'une délégation de visiteurs québécois.

Le Québec sera jusque dans la cuisine du salon avec le chef québécois Pierre Lortie qui animera 2 sessions de démonstrations sur l'espace M.A.D.E. your Cuisine Lab le mardi 20 mars !

Les temps forts M.A.D.E. 2018

Agitateur de savoir-faire, révélateur d'originalité, provocateur de business, plus qu'un salon, le M.A.D.E. propose à tous les acteurs de réfléchir, de co-crée et d'innover ensemble et met à disposition de tous des espaces pour tester, goûter, comparer, s'inspirer, créer, associer les produits des exposants sur place.

• **M.A.D.E. Your Visite : 3 outils pour une visite efficace**

- Située à l'entrée du salon, l'**Allée des Découvertes** plonge le visiteur au cœur des savoir-faire des exposants. Immergé dans un univers produit, il a accès à un concentré de savoir-faire, d'innovations et de produits phares des exposants. De plus, pour cette édition, chaque fiche produit est dotée d'un flashcode qui renvoie sur la fiche de l'exposant dans l'application mobile M.A.D.E. Une occasion unique pour lui de repérer en un coup d'œil les exposants qu'il doit intégrer à son parcours de visite via l'application.

- Au sein de l'**Espace Tendance**, situé dans la continuité de l'Allée des Découvertes, le M.A.D.E. et ses experts de la Nutrition (NutriMarketing) décryptent et répertorient les tendances du moment par le biais de clés de lecture indispensables (chiffres marché, veille innovation, veille réseaux de distribution...) pour accompagner au mieux les visiteurs dans l'expérience M.A.D.E.

Pour aller plus loin dans l'innovation et le décryptage des tendances, le M.A.D.E. propose des **Innovation Tours**, des sessions de visites guidées d'une heure et demi à travers une sélection des innovations les plus marquantes, accompagnés des experts de NutriMarketing et une programmation axée sur le Healthy :

* Mardi 20 mars à 10h : Healthy Food / Mardi 20 mars à 13h : Healthy Planet

* Mercredi 21 mars à 10h : Healthy Food / Mercredi 21 mars à 13h : Healthy Planet

- Des **outils** pour une visite sur-mesure sont également mis à disposition au sein de l'Espace Tendance, dans une zone avec table d'orientation et ordinateurs pour que le visiteur puisse organiser sa visite le plus efficacement possible (création d'un parcours de visite sur-mesure, recherche d'exposants, identification des animations selon ses centres d'intérêt, impression des sélections et parcours personnalisés...).

NEW • **M.A.D.E. Your Cuisine Lab : La tendance healthy au cœur du laboratoire culinaire du salon**

Sous la houlette du Centre Culinaire Contemporain, l'espace culinaire du M.A.D.E. 2018 se met lui aussi à l'heure du Healthy Food / Healthy Planet. Démonstrations, dégustations, bancs d'essai... sont autant de sources d'inspiration et d'occasions d'échanges pour co-crée les produits sains à succès de demain.

Espace dédié à la culinarité, M.A.D.E. Your Cuisine Lab propose des défis créatifs avec de grands chefs, des cooking démos ainsi que des interactions avec des solutions digitales, le tout théâtralisé par un animateur avec au programme :

- des défis créatifs avec les chefs réunis autour de Jean-Marie Baudic, chef de cuisine « Ciel de Rennes », le restaurant de Bleu, Blanc, Cœur au Centre Culinaire Contemporain,

- des cooking démos/marché improvisés in situ, à partir d'une sélection de produits des exposants et partenaires,

- un banc d'essai des solutions digitales Youmeal & Youmiam,

- des dégustations à partager toutes aussi bonnes pour la santé que pour la planète,

- un véritable e-lab de production photos et vidéos pour un e-book spécial à se procurer après salon,

- des éclairages privilégiés sur la création culinaire, l'apport de l'innovation ouverte et des nouvelles technologies pour réussir ses créations de produits sur-mesure...

Programme complet à découvrir prochainement sur le site www.madeparis

- **M.A.D.E. Awards 2018 : Défricheurs d'innovations**

Pour satisfaire aux attentes changeantes des consommateurs et aux exigences des différents réseaux de distribution, les entreprises du M.A.D.E. doivent déployer des trésors de savoir-faire et d'innovation. Chaque année, les M.A.D.E. Awards récompensent les meilleures d'entre elles pour leurs efforts. Booster de visibilité pour les exposants, ces trophées sont aussi un outil de sourcing pour les visiteurs à la recherche de démarches innovantes.

Dans une volonté constante de répondre aux attentes des professionnels, cette année, M.A.D.E. a repensé les catégories de ces distinctions. En lieu et place d'une répartition par tendances, une catégorisation selon 6 critères plus techniques valorisant le savoir-faire R&D plutôt que marketing a été adoptée :

- M.A.D.E. Awards Recette / Formulation / Ingrédients
- M.A.D.E. Awards Digital / Technologie / Process
- M.A.D.E. Awards Packaging
- M.A.D.E. Awards Innovation de rupture
- M.A.D.E. Awards Marketing/ Positionnement / Story Telling
- M.A.D.E. Awards Open innovation / Co-Création

Consécration ultime, le Prix de l'Excellence distinguera la meilleure innovation parmi les lauréats. Les lauréats seront primés sur le salon, lors de la remise des prix, le mardi 20 mars 2018 à partir de 18h sur l'espace M.A.D.E. Your Cuisine Lab.

A l'issue du cocktail qui suivra cette cérémonie, les chefs Jean-Marie Baudic et Pierre Lortie proposeront des démonstrations culinaires à 4 mains autour des produits lauréats et régaleront les papilles.

- **M.A.D.E. Your Business : le coin des bonnes affaires**

Des rendez-vous d'affaires ciblés, clés en mains, organisés en amont du salon. Avec ses Speed Meeting, M.A.D.E. propose un service sur-mesure facilitant la mise en relation des fabricants exposants et visiteurs acheteurs ou prescripteurs. D'une redoutable efficacité, ils séduisent un public toujours plus large chaque année.

Performants, fiables et totalement gratuits, les Speed Meeting mettent porteurs de projets, développeurs de marque et fabricants dans des conditions de travail optimales. Dans un cadre privé et confidentiel, sur l'espace VIP du salon ou le stand de l'exposant, les deux parties disposent de 20 minutes pour poser les bases d'une future collaboration. Accélérateurs de business, les Speed Meeting sont également un outil de sourcing pertinent.

NEW • **M.A.D.E. Expert : Place au partage d'expériences**

Pour l'édition 2018, M.A.D.E. propose des conseils et des retours d'expérience auprès d'experts autour de 4 thématiques : Packaging/Design, Logistique, Juridique et Communication en Nutrition Santé. L'occasion pour le professionnel d'être informé précisément sur des sujets plus que d'actualité afin de trouver des solutions pour faciliter les démarches de collaborations et de co-création :

- **Pôle Packaging/Design** : Partage des bonnes pratiques de conception d'emballages et de mise en relation d'acteurs de la filière, de commercialisation et d'utilisation de l'emballage des produits. Accompagnement sur les solutions efficaces pour le tri et le recyclage et réduire l'impact environnemental des emballages et des papiers
- **Logistique** : Identifier et d'évaluer les solutions en fonction des enjeux tels que la logistique urbaine, la problématique du dernier km, l'optimisation logistique & blockclaim Green supply chain...
- **Pôle Juridique** : Accompagnement pour une amélioration des relations partenariales, et un développement des affaires à travers l'innovation, la gestion de crise, l'export et l'étiquetage
- **Communication en Nutrition Santé** : Des conseils personnalisés dans le développement de nouveaux produits en adéquation avec les attentes consommateurs : amélioration nutritionnelle, développement de gamme, innovation de rupture... tout en facilitant la mise en avant des atouts des produits

Le Plateau TV, théâtre de conférences M.A.D.E.

Organisé autour du fil rouge de l'édition 2018 : Healthy Food/Healthy Planet, deux tendances inscrites dans les Etats Généraux de l'Alimentation, le M.A.D.E. propose un programme complet de conférences* autour de ces thématiques phares avec des éléments marchés, retours d'expériences, expertises...

**Sous réserve de modifications*

Horaires	Mardi 20 Mars 2018	Mercredi 21 mars 2018
09h30	Comment consommerons-nous demain ? Bertrand Oudin, directeur Blézat consulting Sophie de Reynal Nutrimarketing	Moralisation des choix des consommateurs Caroline Roux Analyste du secteur alimentaire et des boissons Mintel
10h30	Pitch de start-ups	Pitch de start-ups
11h00	Audits Bio et sans gluten Martine Catheline Chargée d'affaires Véritas	Le Bien-être animal Coop de France
11h30	le Nutriscore Serge Herberg, Epidémiologiste, Professeur Université de Paris 13	Circuits courts Unicor
12h00	Attente des consommateurs Avec Nielsen	Présentation de l'accord AECG Lynda Gagnon Produits régionaux d'ici et d'ailleurs Québec + régions Sebastien Leneindre Information consommation et Traçabilité Tracefood Amélie Germain
13h00	Les éthiques dans l'alimentation Nathalie DAMERY Présidente de L'ObSoCo	Healthy & Premium François Richard Toupargel
13h30		Bilan des Etats généraux de l'alimentation
14h00	RSE Avec Coop de France	Catherine Chapalain + 3 entreprises
14h30	Packaging durable + pitch d'exposants	Le marché du Healthy & food Healthy snacking Nielsen
15h30	Le sourcing en Bio Avec DAYMON	Serons nous tous vegan en 2050 ? Sophie de Reynal Nutrimarketing
16h30	La logistique du dernier kilomètre Avec l'ANIA	

M.A.D.E. : fiche technique

Nom	M.A.D.E.
Lieu	2 ^{ème} édition - Périodicité annuelle - www.madeparis.com Parc des expositions Paris Porte de Versailles <u>HALL 7.1</u>
Dates	Du mardi 20 mars au mercredi 21 mars 2018
Horaires	Mardi : 09h00 - 18h00 18h00 : Remise des M.A.D.E. Awards Mercredi : 09h00 - 17h00
Organisateur	GL events Exhibitions - Tél. : +33 (0)5 53 36 78 78 BP 223 - 47305 Villeneuve-sur-Lot cedex Mail : laure.mendes@gl-events.com
Directeur du salon	Sébastien GILLET
Service de presse Paris	AB3C - 34 rue de l'Arcade - 75008 Paris Bourlaye CISSÉ Tél. +33(0)1 53 30 74 00 Mail : bourlaye@ab3c.com

Retrouvez les dernières informations sur :
www.madeparis.com