

RÉCOMPENSES

Salaisons de Bourbon et Saser brillent au concours Innovafood 2014

Salaisons de Bourbon a remporté le premier prix de la catégorie Céréales en présentant sa toute dernière innovation : les Kréol Box, un concept de « snacking monoportion » qui se décline en cinq recettes typiquement réunionnaises : Cari Ti Jacques boucané, Rougail saucisse, Rougail morue, Shop suey poulet, et Sauté de mines.

L'édition 2014 de Innovafood, concours national de l'innovation alimentaire, s'est achevée le 4 juillet en beauté pour les entreprises réunionnaises avec deux prix remportés. Salaisons de Bourbon voit ainsi sa stratégie d'innovation brillamment récompensée. Préparés de manière artisanale et traditionnelle et commercialisés en grandes surfaces et en stations services, les Kréol Box se réchauffent au micro-onde en deux minutes et demie.



(De g. À dr.) Jean Larrègle, directeur général des Salaisons de Bourbon, David et son père Alain Huet de Saser.



“ Cette gamme reprend les recettes les plus consommées sur l'île, et s'inscrit dans la tradition culinaire multi-ethnique de La Réunion, où la consommation hors foyer est importante, avec 35 000 barquettes vendues chaque jour. Nous répondons ainsi pleinement aux attentes et aux goûts des consommateurs péi. Et nous mettrons tout en œuvre pour exporter cette gamme en Métropole où le concept de box est déjà très répandu ” explique Jean Larrègle, directeur général des Salaisons de Bourbon.

Une autre entreprise réunionnaise a été récompensée lors du concours Innovafood 2014 : Saser a remporté le premier prix de la catégorie Outre-Mer en présentant son nouveau produit, le vinaigre de jus de canne. Un vinaigre original qui s'accorde avec de nombreux légumes en salades ou en déglacage, sur des poissons ou en poêlée de légumes. Déjà disponible dans certains restaurants réunionnais (souvent en accompagnement

de la salade de palmiste), le vinaigre au jus de canne a pour vocation d'être distribué en grandes surfaces. Il est proposé en bouteille de 0,5 l.

Quatre entreprises réunionnaises en compétition

“ Cette récompense est pour nous un coup de pouce, car les petites entreprises familiales aussi doivent innover pour progresser. Ce produit unique au monde, idéal pour accompagner le palmiste ou toute salade de légumes péi, est déjà présent dans les restaurants de l'île et bientôt en grandes surfaces. Nous aimerions aussi le voir conquérir les



linéaires et tables de Métropole dès 2015 ” précise David Huet. Basée à Saint-Philippe et créée par son père Alain Huet, la Saser est spécialisée dans la conservation de produits exotiques à La Réunion. Elle s'est notamment fait connaître en 2012 grâce à un procédé de conservation du palmiste totalement innovant, une protection contre l'oxydation qui permet la conservation du produit frais, et donc sa livraison à distance voire à l'exportation.

L'entreprise développe aujourd'hui son activité autour de la production de vinaigre de jus de canne et travaille à un projet de construction d'un outil lui permettant de passer à l'échelle industrielle. Deux autres entreprises réunionnaises étaient en compétition. Calicoco avec sa nouvelle gamme de calissons aux fruits tropicaux, version tropicale du calisson d'Aix, gamme composée de six parfums (nature, goyavier, rhum, letchi, ananas victoria et mangue josé). Vivea avec son panier fraîcheur en entreprise : fort de son expérience dans les paniers fraîcheurs pour les particuliers, Vivea a eu l'idée de donner aux salariés un accès direct à des produits frais sur leur lieu de travail.