

M.A.D.E. 2018

Le Healthy sous toutes les coutures

*M.A.D.E. = Marques Associées Distribution Event

En ligne directe avec les Etats Généraux de l'Alimentation, la nouvelle édition de M.A.D.E. est placée sous la tendance du Healthy et fait la part belle au bon, au beau, au bio... et au responsable. Les 20 et 21 mars 2018, dans le hall 7.1 du Parc des Expos de la Porte de Versailles, M.A.D.E. a imaginé toute une série de temps forts pour séduire les 4 500 visiteurs attendus !

Deux jours dédiés à l'innovation, aux tendances, à la co-crédation de produits sur-mesure, à l'inspiration, aux rencontres et aux découvertes, où le M.A.D.E. déclinera son offre selon deux grands axes : Healthy Food et Healthy Planet : offre des exposants, animations, dégustations, interventions sur le plateau TV...

Référence des professionnels de toute sa filière, 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...

M.A.D.E. Your Visite : Un espace 3 en 1 pour optimiser sa veille tendances et innovations

En 450 produits phares, l'**Allée des Découvertes** braque ses projecteurs sur le savoir-faire et l'expertise des exposants M.A.D.E. Dès l'entrée, le visiteur peut évaluer tout le potentiel qui s'offre à lui au gré des allées et identifier d'un coup d'œil les exposants qu'il doit intégrer à son parcours de visite.

Au sein de l'**Espace Tendances**, situé dans la continuité de l'**Allée des Découvertes**, le M.A.D.E. et ses experts (NutriMarketing) décryptent, scrutent et répertorient la tendance du Healthy 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 décodage 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 axés sur une programmation résolument 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 à proximité de l'entrée dans une zone avec plans, guides de visite et ordinateurs pour que le visiteur puisse organiser sa visite le plus efficacement possible.

NEW

M.A.D.E. Your Cuisine Lab : Culinarité & Digital

Sous la houlette du Centre Culinaire Contemporain, l'espace culinaire de 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-créer 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 start-ups de la FoodTech, le tout théâtralisé par un animateur.

Le + : Post Salon, les visiteurs recevront un E-book Your Cuisine Lab

M.A.D.E. Awards 2018 : Des entreprises à suivre de près

Pour cette seconde édition, le pré-jury a sélectionné le 1^{er} février dernier 25 innovations parmi les 142 innovations présentées. Un jury composé de professionnels du secteur ainsi que de journalistes de la presse spécialisée se réunira avant l'événement afin de départager les innovations nominées et sélectionner les 6 lauréats parmi les catégories suivantes : Innovation dans la Technologie / le Process ; Innovation de Packaging ; Innovation de Recette / Formulation / Ingrédients ; Innovation de Rupture ; Innovation Marketing / Positionnement / Story Telling ; et Open Innovation / Co-création.

Récompense ultime, le Best of M.A.D.E. gratifiera la plus belle innovation parmi les lauréates.

Les M.A.D.E. Awards et le « Best of M.A.D.E. » seront remis aux grands gagnants le 20 mars à 18h lors de la cérémonie dédiée sur le plateau TV. Lors du cocktail qui suivra cette remise des prix, les chefs Jean-Marie Baudic et Pierre Lortie proposeront des démonstrations culinaires à 4 mains et régaleront les papilles des invités sur l'espace M.A.D.E. Your Cuisine Lab.

Plateau TV : Un programme de conférences pour décrypter le marché dans sa globalité

Placé également sous le signe du Healthy, le plateau TV offre un panorama sur Healthy Food (info conso et traçabilité, bio et dans gluten, produits régionaux, véganisme...) et Healthy Planet (RSE, packaging durable, moralisation des choix de consommation, bien-être animal, circuits courts...) sans oublier les infos filières (accord AECG, bilan des Etats Généraux de l'Alimentation et les pitches de start-ups).

M.A.D.E. Your Business : Le coin des bonnes affaires

Avec ses Speed Meetings, 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 Meetings 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. Experts : Place au partage d'expériences

Pour l'édition 2018, M.A.D.E. réunit des experts autour de 4 thématiques plus que d'actualité ! L'objectif : faciliter l'accès aux conseils et à l'information et permettre l'identification de solutions pour favoriser les démarches de collaborations et de co-création :

- **Packaging/Design** : Partage des bonnes pratiques de conception d'emballage 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...
- **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

NEW

La gastronomie québécoise s'invite sur M.A.D.E 2018

Dans le cadre de son expansion à l'international, le M.A.D.E. accueille le Québec comme 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 !

Chiffres clés :

- **450 fabricants** food et non food dont 35 % internationaux
- **3 secteurs complémentaires** : Frais / Épicerie / Surgelés
- **4 500 visiteurs** français et internationaux attendus

WWW.MADEPARIS.COM

Contact Presse : AB3C

Bourlaye Cissé

Tél. 01 53 30 74 32

bourlaye@ab3c.com

Contact GL events Exhibitions :

Laure MENDES – Julie VOYER

Tél : 05 53 36 78 78

laure.mendes@gl-events.com