

CONCOURS MIAM 2013

Une nouvelle distinction pour les Anis de Flavigny



Sont représentés les Epoisses Berthaut, les Anis de Flavigny, la Ferme Fruirouge... Ce concours MIAM 2013 a offert une belle vitrine aux entreprises bourguignonnes et à leurs produits du terroir.

En 2012, c'est le Groupe Seb qui avait été mis à l'honneur pour son cuiseur Cookéo. Cette année, ce sont les Anis de Flavigny qui sont sortis grands vainqueurs du concours MIAM 2013, le Concours régional de la Meilleure Innovation Alimentaire.

Un petit étui de 18 grammes !

Organisé pour la deuxième année par l'Association régionale des Industries Alimentaires (ARIA) en partenariat avec le Pôle de compétitivité Vitagora, le Concours MIAM 2013 a une nouvelle fois mis en avant le dynamisme des entreprises bourguignonnes de l'alimentaire.

Qu'il s'agisse de nouvelles techniques, de nouvelles saveurs, les entreprises participantes devaient proposer un produit sur le point d'être commercialisé ou en vente depuis moins d'un an.

Un jury de professionnels a voté pour une première note selon une grille d'évaluation portant sur l'originalité et la pertinence du produit. Puis, le grand public a donné son avis. C'est ainsi que le Concours MIAM 2013 a décerné sa médaille d'or à la société Les Anis de Flavigny, et son nouveau petit étui de poche de 18 grammes. « La boîte ovale est indémodable, mais nous avons eu l'idée de créer un petit étui, facile à emporter dans une poche, pour accroître notre présence notamment dans les bureaux de presse ou les petites supérettes précise d'emblée Catherine Troubat, la directrice générale des Anis de



Pendant une grande partie du mois de Novembre, les produits ont été soumis au vote du public sur le stand Vive la Bourgogne, installé au centre commercial de la Toison d'Or. L'opportunité d'un joli coup de communication pour tous !

Flavigny. C'est aussi un produit que nous allons pouvoir exporter, par exemple, les Canadiens adhèrent déjà à ce petit étui de poche. »

210 millions de bonbons par an

Récompensée par Jacques Rebillard, le vice-président du Conseil régional, Catherine Troubat a immédiatement tenu à remercier ses équipes. « Nous sommes 35 personnes, et à chaque pas en avant, c'est à elles que je pense. 35 personnes dans un village de 300 habitants. C'est le chiffre dont je suis la plus fière. On fait 210 millions de bonbons par an, mais nous gardons les pieds sur terre, car cela représente seulement 0,01% des bonbons vendus en France. Nous restons le tout petit, le David au milieu des Goliath car dans le monde de la confiserie ce sont des grands groupes internationaux, américains, allemands... et il y a de moins en moins d'indépendants. Alors à chaque fois que l'on glane une récompense, que l'on gravit une montagne, nous sommes très fiers ! Et puis j'ai une pensée pour tous les copains, des autres produits bourguignons, nous sommes fiers d'avancer avec eux. »

Des produits qui ont une nouvelle fois montré leur vitalité et leur ingéniosité, en marge de ce concours MIAM 2013.

■ MICHEL GIRAUD



Une nouvelle récompense pour Catherine Troubat et les anis de Flavigny.

LE PALMARES MIAM 2013

- ◀ Trophée MIAM d'or à la société **LES ANIS DE FLAVIGNY** pour les petits Anis 18g en étui de poche
- ◀ Trophée MIAM d'argent à la société **MULOT & PETITJEAN** pour le pain d'épices aux figues entières
- ◀ Trophée MIAM de bronze pour la société **L'OR DES VALOIS** pour la moutarde à la truffe de Bourgogne
- ◀ Prix spécial Jury décerné à la société **CERELAB** pour le pain brioché G-nutrition

