CATALOGUE
des membres

2021

22

INOVAGRO
GRAPPE D'ENTREPRISES

SOMMAIRE

INTRODUCTION	1
CHOCOLAT ÉLOT	3
CLÉMENT	5
COMIA	7
DÉLICES LOCALES	9
DOUX CAPRICES	11
GALION	13
HERBORISTERIE CRÉOLE	15
LAUZÉA	17
MAN NICOL	19
OENO FWI	21
PLACE HURRAD	23
YODI	25

INOVAGRO

La liste est gourmande : vin d'atoumo, chocolats fins artisanaux, confiseries aux saveurs locales, rhum vieux d'exception, sirop d'atoumo, boudins à tartiner...

Toutes ces saveurs ont un point commun : l'innovation !

Véritable vivier d'originalités et de diversités, la Grappe d'entreprises INOVAGRO réunit une vingtaine d'unités de production leaders du secteur de l'agro-transformation en Martinique, qui ont choisi de relever ensemble les ambitieux paris de la compétitivité et de l'innovation. La stratégie est collaborative, elle puise toutes ses potentialités dans la coopération interentreprises et la mise en réseau d'acteurs. INOVAGRO mène ainsi différentes actions collectives afin de soutenir l'innovation, améliorer les performances des unités de production et renforcer la visibilité des productions des membres sur les circuits de distribution.

Inspirés de la richesse de notre culture créole et aidés par une nature généreuse, les créateurs de saveurs d'INOVAGRO élaborent à partir de nos ressources locales des produits toujours plus innovants, aux notes tropicales authentiques et aux qualités exceptionnelles. Autant d'atouts et de savoir-faire qui viennent enrichir au gré des goûts et des tendances, notre patrimoine culinaire.

INOVAGRO a ainsi sélectionné pour vous des produits d'exception et des recettes audacieuses où le savoureux mélange de tradition et de créativité vous surprendra et nous en sommes certains, vous séduira.

Ces nouvelles saveurs sont l'expression de notre culture riche, chaleureuse et épicée, portée par le vent de l'innovation, ici et bien au-delà de nos frontières.

INOVAGRO GRAPPE D'ENTREPRISES

Coordonnées

Site Internet : www.grappeinovagro.com

Facebook : www.facebook.com/inovagromartinique/

CHOCOLAT ELOT

UNE HISTOIRE DE GOÛT DEPUIS 1911.

Activité : Fabrication de chocolat en tablettes, poudres et bonbons

HISTORIQUE

Créée en 1911, GIRARD est la seule chocolaterie semi-industrielle de production de chocolat noir en tablette de la Martinique.

Elle transforme elle-même ses fèves de cacao (torréfaction) en pâte de cacao qui sert de base dans la fabrication du chocolat. Plus de 100 ans après, la société fabrique encore aujourd'hui le chocolat ELOT, avec la même et fervente passion.

La chocolaterie ELOT favorise le développement endogène par l'intégration de matières premières locales dans la fabrication des tablettes (sucre de canne, emballage, carton, 30% des fèves de Cacao).

GAMME DE PRODUITS

- Tablettes chocolat Noir
- Poudres
- Chocolat de Noël

Spécificité :
Leur maître chocolatier, est le seul à détenir le secret de la recette inchangée depuis plus de 100 ans. Leur site fait partie du patrimoine culturel martiniquais.

Le chocolat ELOT est leader sur le marché des tablettes en Martinique. Ses spécificités : la granulosité, le taux de sucre, le goût fort de cacao en font un produit traditionnel unique.

Coordonnées :
Facebook : www.facebook.com/chocolats.elot

CLÉMENT

Activité : Production de Rhums agricoles AOC et liqueurs.

HISTORIQUE

Depuis 1887, l'élaboration du prestigieux Rhum Clément se fait dans la plus pure tradition et selon les règles héritées d'Homère et de Charles Clément.

Le Rhum agricole Clément est produit à partir de la distillation directe du pur jus de canne et dans le strict respect des nouvelles règles d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC Martinique).

Clément produit principalement du rhum agricole blanc et vieux, certifié AOC à partir du pur jus de cannes à sucre martiniquaises. Il propose aussi des liqueurs, des punchs traditionnels, des cocktails à base de son rhum et du sirop de canne. Ces derniers sont exportés dans le monde, en Hexagone et aux États-Unis, où ils sont reconnus comme des spiritueux d'une remarquable qualité.

GAMME DE PRODUITS

- Rhum Blanc
- Rhum Vieux
- Rhum Ambré
- Canne Bleue
- Première Canne
- Select Barrel
- Créole Shrubb
- Cocktails
- Punchs traditionnels et sirops
- Gamme Prestige

Spécificité :
Depuis 2007, la marque pérennise sa notoriété principalement grâce à son effort d'innovation constant et son dynamisme marketing et commercial. Engagée dans une stratégie de développement créative et authentique, Clément met au point des produits toujours plus innovants et porte une grande attention à leurs qualités gustatives.

Coordonnées :
Site internet : www.rhum-clement.com/fr/
Facebook : www.facebook.com/rhumclement/

COMIA

C'EST FRAÎCHEUR LOCALE !

Activité : Fabrication de charcuterie, salaisons, poulet fumé et foie gras.

HISTORIQUE

COMIA c'est le pari de 2 martiniquais, de fabriquer de la salaison, à partir de matières premières qu'ils souhaitaient locales.

Ils créent ainsi en 1978 le Comptoir Martiniquais de l'Industrie Alimentaire (COMIA) et produisent de la salaison dans un hangar à Soudon au Lamentin.

Quelques années plus tard, ils s'associent avec un charcutier breton Michel Caugant qui leur amène le savoir faire pour diversifier leur gamme.

COMIA se développe alors en produisant au-delà de la salaison qui reste son activité phare, tout une gamme de charcuterie (pâté, saucisses, saucisson...) puis l'élargit avec l'épaule de Noël, le poulet fumé et l'épaule blanche.

Aujourd'hui COMIA, après 43 ans, c'est 2000 m² de surface, pour une unité de fabrication de 1300 T par an.

Depuis quelques années, Comia distribue une nouvelle gamme plus exclusive composée de foie gras mi-cuit au rhum vieux et de plats cuisinés gourmands traditionnels.

GAMME DE PRODUITS

- Salaisons, queues, groins, plat de côte, bœuf, pieds
- Charcuteries, saucisses, boudins, pâtés, poitrine
- Poulet fumé, cuisses, manchons.
- Épaule, jambon, épaule cuite
- Gamme de Noël : épaule de Noël et foie gras
- Plats cuisinés du terroir

Spécificité :
Des recettes traditionnelles antillaises. Une technologie innovante et parfaitement maîtrisée garantissant une sécurité alimentaire irréprochable.

Coordonnées :
Facebook: www.facebook.com/comiamartinique/

DÉLICES LOCALES

L'AMBASSADEUR DES SAVEURS ANTILLAISES.

Activité : Fabrication de produits à base de poissons, crustacées et viandes.

HISTORIQUE

Née en 1994 de la volonté d'une femme afin de perpétuer la tradition culinaire antillaise, Délices Locales, affaire artisanale à ses débuts, a rapidement évolué pour devenir aujourd'hui une PME innovante.

L'évolution des besoins de la ménagère et des modes de vies (préférences pour des produits simples et pratiques, recherche de gain de temps) ont constitué la motivation pour favoriser le développement de leurs produits.

Leurs mets (appertisés, prêts à l'emploi) répondent parfaitement à cette évolution où il reste peu de temps à la préparation culinaire : solution de rapidité complète, prêt à consommer, portions réalisées à volonté.

Leurs produits sont fabriqués à base de matières premières nobles, rigoureusement sélectionnées. Tout cela déjà cuisiné et prêt à l'emploi, pour un gain de temps dans vos préparations culinaires.

GAMME DE PRODUITS

- Terrines : de poisson (thon, marlin, dorade), de crustacés (crabe, oursin, lambi).
- Beurres : morue, crabe, crevette, thon.
- Soupes : poisson, z'habitant, pâté en pot de mouton ou bœuf.
- Sauces antillaises : douce, forte, chien, gingembre, pâte à colombo, piment vinaigre.

Spécificité :
La Marque Ti' Délice créée au départ pour l'export est désormais aussi présente sur le marché local. Elle se distingue de sa grande sœur, Délices Locales, par un grammage plus petit, et se veut être une marque novatrice en perpétuel développement.

Coordonnées :
Site internet : www.deliceslocales.com/
Facebook : www.facebook.com/deliceslocales.sarl/

DOUX CAPRICES

DOUX CAPRICES... LES CONFISERIES D'ANTAN.

Activité : Fabrication de confiseries traditionnelles.

HISTORIQUE

Créée en 1993, DOUX CAPRICES est une entreprise agroalimentaire spécialisée dans la fabrication et la distribution de confiseries produites à partir de fruits issus du terroir Martiniquais.

Les produits se présentent sous la forme de bouchées de fruits confits.

DOUX CAPRICES les commercialise en vrac ou conditionnés selon les demandes de la clientèle.
Les produits sont distribués dans les grandes et moyennes surfaces de Martinique et de Guadeloupe.

Leur défi : faire découvrir et redécouvrir aux consommateurs les confiseries et saveurs d'antan.

GAMME DE PRODUITS

- Fruits confits
- Confiseries au coco
- Bonbons
- Assortiments

Spécificité :
L'approvisionnement en fruits est réalisé auprès d'agriculteurs martiniquais.

La transformation est réalisée selon un process innovant « Le confisage à froid », développé en propre par DOUX CAPRICES. Cette méthode permet de conserver les qualités organoleptiques des fruits.

Coordonnées :
Site internet : www.douxcaprices.com/
Facebook : www.facebook.com/contactDouxCaprices/

GALION

LA MÉMOIRE D'UNE CULTURE.

Activité : Production de sucre de canne et de Rhums.

HISTORIQUE

La sucrerie du Galion, créée en 1861, est la seule unité de production sucrière de la Martinique.

La gestion de la sucrerie se fait depuis 1984 au sein d'une société d'économie mixte la SAEM PSRM (Société Anonyme d'Économie Mixte de Production Sucrière et Rhumière de la Martinique).

L'entreprise produit du sucre roux, commercialisé sous la marque LE GALION et deux types de rhums blancs sous la marque GRAND FOND GALION et aromatique GRAND AROME LE GALION.

GAMME DE PRODUITS

- Le sucre "LE GALION" et ses déclinaisons « Cassonades »
- Le rhum "GRAND FOND GALION"
- Le GRAND ÂROME

Spécificité :
Le rhum Grand arôme, produit exclusif du Galion, est obtenu à partir d'une fermentation naturelle longue de 8 à 10 jours. Il est surtout utilisé pour son pouvoir aromatique, dans l'industrie alimentaire (fruits confits, glaces), en parfumerie et dans l'industrie des vins et spiritueux.

Coordonnées :
Site internet : www.legalion.eu
Facebook : www.facebook.com/LeGalionMartinique/

HERBORISTERIE CRÉOLE

Activité : Culture et transformation de plantes médicinales locales bio.

HISTORIQUE

L'Herboristerie Créole est une herboristerie locale, proposant des produits issus du terroir martiniquais, conçus dans le respect de la nature et de l'environnement.

Créée par deux amoureux de la nature, l'Herboristerie Créole est une entreprise responsable et soucieuse du bien-être apporté à ses clients.

Aujourd'hui, l'entreprise commercialise des tisanes, des sirops et des compléments alimentaires, vendus en B to C et en B to B.

En 2016, elle obtient le prix de l'INNOVATION "Nutrition Santé" du PARM.

Labellisée Bio, l'Herboristerie Créole est reconnue pour sa capacité à innover. Elle a reçu le Trophée de l'Excellence Bio au Salon de l'agriculture en 2019.

GAMME DE PRODUITS

- Tisanes
- Infusettes
- Sirops
- Gélules de plantes Bio

Spécificité :
L'Herboristerie Créole propose à ses clients les bienfaits des rimèd razié dans leur tasse.

Les points forts de l'Herboristerie Créole sont : la vente de produits locaux, frais et BIO, la maîtrise de la chaîne de production « du jardin à la tasse », la capacité d'innover et surtout la passion du métier.

Coordonnées :
Site internet : www.herboristeriecreole.com
Facebook : www.facebook.com/herboristeriecreole

LAUZEA

FRERES LAUZEA CHOCOLATIER

ARTISAN DE PLAISIR.

Activité : Confiseries, chocolats, pâtes de fruits.

HISTORIQUE

La chocolaterie LES FRÈRES LAUZEA a été fondée en 2004 par Thierry et Jimmy LAUZEA.

L'objectif visé dès lors, était la création d'une gamme artisanale de chocolats et de pâtes de fruits valorisant les saveurs et le patrimoine culinaire de la Martinique. Ils s'appliquent à donner une saveur unique à leurs chocolats, dans le respect de l'art des Maîtres chocolatiers.

Les FRÈRES LAUZEA ont reçu en 2011 aux Awards du chocolat à Paris 3 tablettes sur un maximum de 5. En 2013, lors ce même salon à Paris, ils obtiennent une 4ème tablette. Ils sont sans conteste reconnus au niveau international grâce à la qualité de leurs produits et leur savoir-faire.

GAMME DE PRODUITS

- Chocolats
- Confiseries
- Gourmandises
- Liqueurs
- Cosmétique

Spécificité :
Un chocolat d'excellence aux saveurs subtiles créatives et tropicales.

Les chocolats sont fabriqués dans le respect de l'art de la grande chocolaterie.

La production est basée en Martinique où l'on fabrique une gamme d'une trentaine de chocolats et d'une vingtaine de pâtes de fruits.

Coordonnées :
Site internet : www.lauzea-shop.pil-media.com
Facebook : www.facebook.com/FreresLauzea/

MAN NICOL

SAVOUREZ LA TRADITION.

Activité : Fabrication de boudins créoles.

HISTORIQUE

MAN'NICOL est le résultat des efforts de deux Martiniquais : Nicole WALTER et Jean-Marc GABRIEL.

Depuis dix ans, ils associent leurs compétences afin d'offrir au marché local des produits savoureux, innovants et issus de la plus pure tradition de fabrication de boudins martiniquais.

Lors des foires et marchés itinérants, les Martiniquais ont découvert, dégusté et acheté par centaines de kilos les boudins de la gamme "Man Nicol'". C'est ce succès qui a construit la notoriété de cette petite entreprise artisanale et a décidé ses entrepreneurs à se tourner résolument vers la production semi-industrielle.

Le boudin de poisson fut le premier à voir le jour. Aujourd'hui, MAN'NICOL propose une gamme enrichie et innovante de boudins Martiniquais.

En 2019, le boudin de giraumon MAN'NICOL remporte le prix de l'INNOVATION « Plaisirs et Saveurs » du PARM.

GAMME DE PRODUITS

- Boudin créole,
- Boudin blanc,
- Boudin de crevette,
- Boudin de poisson fumé,
- Boudin de morue,
- Boudin de giraumon

Spécificité :
MAN'NICOL a su prendre une position dominante sur le marché grâce à un savoir-faire traditionnel et l'utilisation de matières locales (tels que : le sang, le piment, le porc...).

Ses produits de qualité issus de l'industrie locale sont reconnus à travers la Martinique.

Coordonnées :
Site internet : www.boudin-mannicol.fr/
Facebook : www.facebook.com/MAN-NICOL-345665173426900/

OENO FWI

Activité : Fabrication de boissons fermentées à base de fruits tropicaux

HISTORIQUE

Créée par Max Catherine, Oeno FWI est une entreprise artisanale spécialisée dans la fabrication de boissons fermentées à base de fruits tropicaux.

Ces boissons titrent environ 11% d'alcool. Elles présentent des arômes fermentaires liés aux souches de micro-organismes utilisées et offrent une richesse en arômes fruités.

Ces produits issus du terroir martiniquais trouvent leur place lors de tous moments festifs et conviviaux.

La gamme est distribuée sous la marque Fruité des iles dans les épiceries fines et les restaurants de Martinique.

GAMME DE PRODUITS

- Vin de Maracudja
- Vin d'Atoumo
- Goyave, prune de cythère, ananas, maracudja, mangue, banane, carambole, patate douce...

Spécificité :
Oeno FWI adapte et applique les techniques oenologiques aux fruits tropicaux pour élaborer de subtils alcools haut de gamme, secs ou moelleux.

La mise en oeuvre des process suppose une bonne maîtrise des paramètres de la fermentation comme la température, la consommation de nutriments, la recherche et sélection de souches les mieux adaptées.

Ce n'est pas du vin, mais un alcool fruité qui s'en rapproche et n'a rien à envier à ce dernier.

PLACE HURRARD

LE RAFFINEMENT EST UN ART.

Activité : Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation.

HISTORIQUE

PLACE HURRARD est la première biscuiterie haut de gamme de Martinique puisant son inspiration dans des produits locaux et un savoir-faire local !

PLACE HURRARD sélectionne avec la plus grande rigueur les matières premières qui devront entrer dans la composition de ses produits finis et qui seront magnifiées par la conviction et volonté farouche de l'équipe en y apportant sa touche personnelle et son savoir-faire !

Les collaborateurs qui composent l'équipe de PLACE HURRARD sont de véritables passionnés de l'art de la table et plus particulièrement de toutes les recettes succulentes issues des terroirs de la Martinique et du reste du monde.

Les produits Place Hurrard, sont des produits hauts de gamme réalisés par des artisans d'expérience qu'ils sont fiers de compter parmi leurs membres. La rigueur et la passion apporte aux produits finesse et haute qualité.

En 2016, PLACE HURRARD a remporté le prix INNOVATION du PARM catégorie «Plaisir et Praticité ».

GAMME DE PRODUITS

- Les biscotines
- Les otantiks
- Les palets de maniocs
- La gamme manioc (sans gluten)
- Les pépites des îles
- Les savoureuses

Spécificité :
PLACE HURRARD met un point d'honneur à fabriquer ses biscuits à partir des produits du terroir.

L'originalité du concept vous permet d'utiliser ces biscuits et gâteaux de plusieurs façons. Tout d'abord pour se faire plaisir en dégustant les produits avec un thé ou un café, mais aussi pour faire plaisir à ceux qu'on aime en offrant des produits Place Hurrard.

On peut aussi profiter de Place Hurrard pour de grandes occasions (Anniversaires, Baptème, Communion, Mariage, Noël, Saint Valentin, Fête des mères. etc...)

Coordonnées :
Site internet : www.placehurrard.fr/
Facebook : www.facebook.com/placehurrard/

YODI

TOUT FRAIS TOUT PRÊT.

Activité : Transformation de produits agricoles frais des Antilles.

HISTORIQUE

Créée en 1998, YODI a pour activité la transformation de légumes et condiments frais hachés prêts à être consommés.

Pour la petite histoire, Madame DELASSE, maraîchère de profession, assurait la récolte de produits de ses terres et allait les vendre à Fort-de-France.

Parallèlement, compte tenu de la durée de vie très courte de ses produits, elle eu la fameuse idée de les mettre à disposition du consommateur en grandes et moyennes surfaces. Elle s'assurait ainsi de l'écoulement de sa récolte.

Dans un élan de générosité, elle racheta une machine à découper les légumes afin de permettre la diversification de la production... Ainsi : YODI vit le jour !

GAMME DE PRODUITS

- Soupes péyi
- Tout frais tout prêt (Légumes frais découpés)

Spécificité :
Par la standardisation des récoltes, YODI offre une gamme de légumes à soupe et de condiments locaux adaptés au marché antillais.

Inscrit dans une dynamique du « toujours plus sain, toujours plus goûteux et toujours plus vite », YODI répond aux exigences du consommateur par la fourniture de produits frais, prêt à l'emploi.

Ainsi quel que soit votre style de vie, grâce à cette gamme de légumes et de condiments prêts à l'emploi YODI vous permet de porter haut en saveurs les recettes de nos grand-mères et de vous consacrer à leur mise en œuvre et au plaisir de votre palais.

Coordonnées :
Site internet : www.yodi-antilles.fr
Facebook : www.facebook.com/yodiantillesguyane/

CATALOGUE
des membres

2021

22

INOVAGRO a pour objectif d'accroître la compétitivité des entreprises du secteur agro-alimentaire de Martinique.

La stratégie est collaborative. Elle puise toutes ses potentialités dans la mutualisation des moyens et la conduite d'actions collectives afin d'apporter aux entreprises des services concrets et de soutenir leur développement économique.

Trois leviers de compétitivité sont visés :

1) L'innovation et la création de valeur ajoutée.
2) L'amélioration des performances.
3) Le développement commercial sur le territoire et à l'international.

INOVAGRO GRAPPE D'ENTREPRISES

Édité en 2021