

# Soleil Réunion va concourir à Avignon le 4 juillet

*Organisée par le pôle de compétitivité Qualitropic et dédiée à l'agroalimentaire, la deuxième édition du concours Innovatropic a récompensé 8 candidats, hier. Soleil Réunion, lauréat dans la catégorie fruits et légumes, défendra La Réunion en métropole.*

Après le palmiste rouge prêt à l'emploi, voici la confiture de chouchou au géranium.

Il y a un an, Alain Huet remportait la première édition du concours Innovatropic, organisé par le pôle de compétitivité Qualitropic. Il décrochait dans la foulée une « mention spéciale » à Avignon, où se déroule le concours national dédié à l'innovation dans la filière fruits et légumes.

Gérard Rangama connaîtra-t-il le même succès le 4 juillet ? Fera-t-il mieux encore en se qualifiant pour le salon Logistica qui se déroulera à Berlin en février 2014 ? C'est en tout cas sa société, Soleil Réunion, qui a remporté cette année le concours Innovatropic dans la catégorie « fruits et légumes ».

## Un prix du public pour la première fois

« Il faut croire en la jeunesse réunionnaise, a expliqué ce chef d'entreprise issu du Chaudron. C'est une certaine fierté de porter La Réunion à son plus haut niveau. »

Cette année, les 40 candidats et 22 finalistes ont pu concourir dans 7 catégories. Un « prix spécial du jury » a été remis à la société Tropolégume pour son



**Huit prix ont été décernés à des entreprises ayant innové dans le secteur agroalimentaire. (Photo David Chane)**

chouchou en cube bio sous vide.

Le prix du « respect de l'environnement » a été attribué à Ti jus péi, qui fabrique et vend des jus de fruits et de légumes frais à vélo avec commande par SMS.

Le trophée de la « nutrition-santé » est revenu à l'Igloo pour ses glaces à teneur réduite en sucre. Celui de la « praticité » a été décerné à Océane production pour un boucané de poisson destiné à « faire aimer le poisson aux Réunionnais ».

Le prix « terroir et art culinaire » est revenu à Piton Maillot pour des amuse-bouches en forme de piton de riz farcis avec

des recettes créoles. Le prix « espoir » a été remis au Chai de Cilaos pour un vin 974 à partir de vins blancs et rosés ainsi que de sirops de fruits sans additifs.

Autre nouveauté cette année : un prix du public, qui a pu voter sur internet. Il est revenu aux Pâtisseries pour ses gâteaux gourmands aux saveurs péi.

Les participants ont tous vanté les bienfaits de l'innovation. « C'est la chance de La Réunion, a résumé le délégué régional à la technologie, Gilles Lajoie. En cette période clé, elle va créer de la richesse. »