

Dossier
DE PRESSE



LA BOURSE

DE L'INNOVATION

William SAURIN

∞
*120 ans
d'innovation !*
∞

-1-

CONTEXTE, LES 120 ANS DE WILLIAM SAURIN

-2-

LA VOLONTÉ D'UN PROJET CONCRET, ET DE GRANDE AMPLEUR

-3-

LA BOURSE À L'INNOVATION : POUR QUI, COMBIEN, QUAND, COMMENT ?



Contexte :

LES 120 ANS DE WILLIAM SAURIN

En 2018, William Saurin fêtera son 120ème anniversaire. Une date clé dans l'histoire de l'entreprise, qu'elle a souhaité célébrer en valorisant l'une des valeurs clés, qui, à toutes les étapes de sa construction, de son évolution comme de celle de sa gamme de produits, a marqué son identité : l'innovation.

Déjà, dès les premières années de la création, en 1898, de sa petite épicerie à Saint Mandé, son fondateur Emmanuel, Adolphe, William Seurin, dit « William Saurin », contribuait à son échelle, à l'essor de projets innovants, dans le secteur de l'agro-alimentaire français.

Les grandes dates clés

de l'entreprise qui incarnent l'esprit innovant et disruptif de William Saurin

1937



Dès la création de son premier magasin, il se spécialise dans la vente de **produits mijotés**, ce qui n'était pas nécessairement une évidence sur le marché d'alors.

1987



Plus tard, en **1937**, ce sont les **premières conserves** que la société William Saurin met au point, avec des recettes emblématiques : cassoulet, choucroute, saucisses-lentilles. Ces produits restent, aujourd'hui encore, des piliers sur le marché appertisé.

1999



En **1987**, c'est sur le contenant une fois encore que William Saurin innove, en lançant **les premières barquettes individuelles** en aluminium au rayon appertisé.

2011



En **1999**, l'entreprise passe un nouveau pas, en innovant sur le plan technologique cette fois, pour mettre au point des **barquettes pouvant aller au micro-ondes...** Une invention qui va véritablement révolutionner le marché !

2014



Dernière innovation notable en date : les cocottes ! Lancées en 2011, les minicocottes individuelles proposent une forme moderne, qui permet de redynamiser ce segment. Depuis lors, il est aussi possible de citer le lancement des terrines plastiques sur le rayon des pâtés appertisés, une première, **en 2014**, le lancement du shaker à pâte, qui intègre pâtes et sauce, une innovation de rupture sur ce rayon en 2014 toujours, et en **2016** le lancement d'un nouveau conditionnement plastique en forme de tajine pour la gamme micro-ondables Garbit.

2016



En bref : depuis la fin du XIXème siècle, William Saurin a sans cesse su se remettre en cause, imaginer, innover, au service du goût et des attentes des consommateurs. Une recette réussie !





2018 : LA VOLONTÉ D'UN PROJET CONCRET, ET DE GRANDE AMPLEUR

*Pour célébrer son 120ème anniversaire, l'entreprise a souhaité faire le choix d'un projet fort, qui soit à la fois très concret. C'est ainsi que, dès l'étape de la réflexion sur cette date clé, il a été acté que cette échéance serait placée sous le signe du partenariat et de la promotion de l'innovation auprès des nouveaux acteurs de l'agroalimentaire : **les startups de la FoodTech.***

La Food Tech

Dijon Bourgogne – Franche-Comté, un partenaire naturel

William Saurin a ainsi sollicité la Food Tech, l'un des réseaux les plus dynamiques et structurés du secteur, pour conceptualiser le projet qui marquerait cet anniversaire. **Ecosystème thématique FrenchTech rassemblant des entrepreneurs, experts, créateurs et investisseurs, la FoodTech rassemble plus de 300 acteurs économiques du secteur** ; elle s'impose, depuis sa création, comme l'écosystème de référence pour le développement de startups du secteur en Europe.



William Saurin qui a à cœur de valoriser le terroir français, a souhaité s'inscrire dans une dimension régionale, pour être au plus près des acteurs locaux, qui contribuent à faire de notre patrimoine alimentaire, l'un des plus prisés au niveau international.

A travers ce partenariat, William Saurin inscrit cette initiative dans le concret et sur le terrain, notamment via la sollicitation d'un réseau territorial qui fait pleinement sens.



Pour cette première édition 2018, la Bourgogne – Franche-Comté, un des 5 territoires de la FoodTech, et historiquement ancrée dans une démarche d'innovation sur le volet agroalimentaire, a été choisie. La richesse du patrimoine agricole, viti-vinicole, ainsi que les entreprises et coopératives qui maillent l'écosystème de cette grande région, ont conduit tout naturellement William Saurin à s'associer avec ce réseau pour ancrer la Bourse de l'Innovation dans une dynamique d'excellence et de compétitivité. Pour William Saurin, se rapprocher de la FoodTech, c'est se rapprocher d'un des acteurs les plus légitimes en termes d'engagement en faveur de l'innovation française, et des plus cohérents avec son ADN de marque.

Pour en savoir plus sur la FoodTech : www.lafoodtech.fr



La Bourse à l'innovation : **POUR QUI, COMBIEN, QUAND, COMMENT ?**



Pour cette première édition de la Bourse de l'Innovation, William Saurin, en partenariat avec la FoodTech Dijon Bourgogne Franche-Comté, a souhaité encourager les porteurs de projets, startups du secteur Food, grâce à une bourse d'un montant unique de **20 000 €**.

Les projets présentés pourront s'inscrire dans **4 catégories, les 4 thématiques** qui structurent le réseau de la FoodTech :



TRANSFORMATION



DISTRIBUTION



PRODUCTION



CONSOMMATION

Un seul projet sera au final sélectionné, toutes thématiques confondues.

Conformément à la philosophie de William Saurin et de l'initiative globale, les projets seront appréciés au regard de **3 critères clés** : leur **utilité** concrète, leur **faisabilité technologique et financière**, et bien entendu, leur **caractère créatif**.

Le règlement complet de la Bourse à l'Innovation est disponible via un site dédié accessible :

www.bourse-innovation-williamsaurin.fr





La Bourse à l'innovation : **POUR QUI, COMBIEN, QUAND, COMMENT ?**

Quand et comment ?

Les étapes de la sélection seront les suivantes :

- Novembre / Décembre 2017 -

L'appel à projet sera ouvert à tous les candidats du 2 novembre 2017 au 31 décembre 2017. Les candidatures sont entièrement dématérialisées, et déposées en ligne uniquement sur le site dédié www.bourse-innovation-williamsaurin.fr. Une présentation publique de la Bourse de l'Innovation est réalisée en partenariat avec le réseau FoodTech à Dijon le 2 novembre, dans le cadre de l'événement *Food Use Tech* (« *Where FoodTech Revolution Takes Place* »).

- Janvier 2018 -

Sélection de 12 candidats par le Jury Bourse de l'Innovation (voir page 6).

- 10 février 2018 -

Sélection de 3 finalistes, toutes catégories confondues.
Ouverture du vote aux internautes qui seront appelés à élire le projet gagnant.

- Sia 2018 -

Le gagnant sera annoncé à l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2018 la date exacte de la remise du prix sera communiquée ultérieurement.

Tout au long de l'automne, les projets candidats seront présentés sur le site Internet dédié, permettant de leur conférer une grande visibilité, comme de créer l'émulation auprès de porteurs potentiels.



La Bourse à l'innovation : **POUR QUI, COMBIEN, QUAND, COMMENT ?**

Le Jury

Le jury sera composé des membres suivants :

- Deux membres de la Food tech -

Xavier Boidevezi, Président FoodTech Dijon Bourgogne Franche-Comté
Agathe Mathey, Coordinatrice régionale.

- Deux membres de William Saurin -

Philippe Lallère, Directeur Marketing
Franck Remblier, Directeur de l'innovation.

- Deux partenaires financiers -

experts dans l'allocation de fonds pour les porteurs de projets :

Pierre-Alain TRUAN, Délégué Innovation Bourgogne Franche-Comté pour BPI France
Bénédicte De Chevigny, Directrice Participations, InvestPME.



Contacts presse

Agence Vingt-Quatre

Karen Bornaghi
Tél : 06 29 90 94 93
karen@vingt-quatre.fr

Mathilde Hadas
Tél : 06 82 09 45 17
mathilde@vingt-quatre.fr

∞
*120 ans
d'innovation !*
∞