



**Un souffle d'innovation sur
les marques de distributeurs**

31 mars - 1^{er} avril 2015
Paris - Porte de Versailles - Hall 3

MDD EXPO 2015

Des innovations en Marques de Distributeurs sous toutes les formes !

Un souffle d'innovation sur les marques de distributeurs
31 mars et 1^{er} avril 2015 - Paris Porte de Versailles, Pavillon 3

Les 31 mars et 1^{er} avril prochains, la marque de distributeur tient son salon à Paris Expo, Porte de Versailles (Hall 3). Sur 19 000 m² d'exposition, 550 entreprises françaises et internationales, de la TPE à la multinationale, spécialistes des produits cœur de gamme, premium et terroir présenteront leurs savoir-faire à plus de 5500 visiteurs professionnels en recherche de fabricants de produits à marque propre alimentaires et non alimentaires.

La bonne image des marques de distributeurs auprès des consommateurs

Selon l'étude exclusive de Nielsen pour MDD Expo sur la perception des Marques De Distributeurs, 55 % des français considèrent que les MDD sont d'aussi bonne qualité que les grandes marques. Présentes dans 84 % des caddies des consommateurs, les MDD ont pris une place considérable dans le quotidien des français. 25 % de la population serait prête à payer le même prix pour des MDD si la qualité s'avère équivalente à celle des autres marques.

Des MDD sur tous les fronts

Fidèle reflet des tendances de consommation de demain, MDD Expo se pose en trait d'union entre fabricants et distributeurs. Cet événement valorise les savoir-faire de 550 exposants à travers 5 pôles transversaux : Crèmerie, Épicerie/Liquides, Produits Carnés/Mer/Traiteur, Surgelés/Frais, Non food (Droguerie, Cosmétique, Hygiène, Bazar, Bricolage...) et les Villages Ingrédients et Pépites (village de sociétés nouvelles en MDD). GMS, Freezer Centers, Foodservice, Commerce spécialisé, Institut de beauté... tous les circuits de distribution français et européens sont sur MDD Expo.

L'Innovations Store, le tour du monde des tendances

Cet espace offre un véritable panorama des innovations les plus récentes en alimentaire et non alimentaire des marques propres d'enseignes françaises et internationales. Cette année, au côté des dernières tendances mondiales des marques de distributeurs (ex : boissons au jus de cassis et hibiscus, crème à café sans lactose, nuggets végétariens panés pour enfants, céréales en pot nomade avec cuillère incluse...), l'Innovations Store accueillera dans ses vitrines les lauréats des Trophées des Savoir-Faire Innovants et la sélection du Pack Store.

Les fabricants des MDD récompensés par les 1^{ers} Trophées des Savoir-Faire Innovants

Pour cette 1^{ère} édition, les Trophées des Savoir-Faire Innovants ont distingué les savoir-faire de 6 fabricants parmi 60 dossiers dans différentes catégories. Crèmerie : Laiterie Saint-Denis de l'Hôtel avec *Crème fluide 30 % de MG 2 x 25 cl sans opercule*. Produits Carnés / Mer / Traiteur : MerAlliance avec *Gamme plancha & barbecue*. Épicerie : Biscuiterie Louvat avec *Bâtons de meringues*. Surgelés et Frais : Vitacuire avec *12 petits fours express*. Liquides : Inno'Vo avec *Cocktail pina colada bag 3 l*. Produits non Food : Solia avec *Biobox*. Coup de cœur du jury : Tasty food avec *Bœuf Teriyaki et ses nouilles*.

Prime à l'emballage avec le Pack Store

Pour la deuxième année, le Pack Store montrera comment l'emballage est devenu un élément essentiel de personnalisation et de différenciation dans les linéaires. Sur cet espace, les visiteurs pourront découvrir selon 3 thématiques - Communication, Fonctionnalité, Environnement - les associations emballages/produits proposées par les exposants les plus pertinents (ex : capsule hermétique pour le café, jus en combinome...).

L'Espace Dégustation, la cuisine des MDD

Une véritable expérience gustative, l'animation phare du salon associe talents de demain et produits des exposants dans des recettes inédites. Véritable cuisine des MDD, 47 produits alimentaires et boissons les plus créatifs du salon seront mis en scène par les élèves de l'EPMTTH (École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme, de l'Hôtellerie).

Contact Presse : AB3C
Bourlaye CISSÉ – Jean-Patrick BLIN
Tél. 01 53 30 74 00
bourlaye@ab3c.com

Contact GL events Exhibitions :
Julie VOYER - Laure MENDES
Tél : 05 53 36 78 78
julie.voyer@gl-events.com - laure.mendes@gl-events.com