



## Trophées Territoires Innovation 2015 – les 6 lauréats de Vendée

85 – La 7<sup>e</sup> édition des Trophées Territoires Innovation Pays de la Loire, organisés par la Lettre API et le CCO, a primé le 1<sup>er</sup> décembre, à l'occasion d'Inovdia, six entreprises innovantes pour la Vendée. Elles concourront à la finale régionale qui se tiendra le 17 décembre 2015 à la Cité des congrès de Nantes lors de la Journée régionale de l'innovation (voir agenda). Dans la catégorie Economie créative Terragora Lodges (3 salariés permanents – 6 en saison) a créé aux Epesses, sur 19 hectares en zone naturelle classée, un ensemble de lodges écologiques. Ces cocons, cabanes et terriers sont conçus à partir de matériaux locaux et recyclables selon des techniques pour certaines ancestrales, ou inspirées des constructions d'urgence. Dans la catégorie Services et numérique Horanet (47 salariés – 5,7 M€ de CA – Fontenay-Le-Comte) a mis au point un portail unique qui permet à une collectivité ou à une intercommunalité de gérer, métier par métier, l'ensemble de ses équipements, leur tarification, leurs accès et la relation avec les usagers : équipements de loisirs, déchetteries, restaurants scolaires et centres périscolaires. Dans la catégorie Santé La Maison Royer (2 salariés – 550 k€ de CA – Saint-Paul-en-Pareds), spécialisée dans l'héliciculture, a lancé une gamme de cosmétiques, à base de bave d'escargot. La bave d'escargot est naturellement riche en allantoïne, collagène, élastine, acide glycoline et vitamines A et C. Dans la catégorie RSE Argilus (5 salariés – 1,5 M€ de CA – Chaillé-sous-

les-Ormeaux), spécialisée dans les enduits intérieurs et extérieurs à base d'argile, a développé une technologie qui permet de fabriquer des produits à base d'argile par cuisson à froid. Vraie innovation de rupture, la technologie HP2A permet de supprimer deux des étapes actuelles qui entrent dans la fabrication d'un matériau en argile, à savoir le séchage et la cuisson. Dans la catégorie Agriculture et alimentation Europa Sweet (30 salariés – 5 M€ de CA – Boufféré) a développé, sous la marque Pur Bonheur, une gamme de pâte à tartiner qui se démarque des autres marques bretonnes ou américaines. Ce produit permet à la société, célèbre pour son berlingot nantais en perte de vitesse, de rebondir et de se développer. Dans la catégorie Industrie VMI (210 salariés – 54,8 M€ de CA – Montaigu), spécialisé dans la fabrication de mélangeurs et de pétrins, a développé un pétrin continu sous vide spécialement dédié au pain de mie. Le mélangeur régule la pression et l'oxygénation, secret d'une meilleure régularité du pain de mie, jusque dans ses alvéoles, avec à la clé une plus grande maîtrise du prix de revient. La sélection des dossiers a été effectuée par les acteurs du développement économique départemental. Le jury comptait un membre de la CCI, de la technopole, de l'Agence régionale Territoire d'Innovation, des membres du réseau RDI, des organisateurs et des partenaires : région Pays de la Loire, Banque populaire Atlantique, CCI Pays de la Loire, EDF, KPMG, groupe La Poste et Fidal. Présentation des lauréats en pièce jointe