

[NATEXPO 2025 – Stand FEEF F39] Connecter et développer le business des PME-ETI françaises avec les enseignes du circuit Bio

La FEEF, partenaire du salon Natexpo, sera présente du 30 novembre au 2 décembre pour représenter les PME-ETI françaises. Au programme sur son stand : des rendez-vous business entre fournisseurs PME-ETI et distributeurs, et la mise en avant de leurs innovations.

Un marché bio en reprise, soutenu par les PME-ETI françaises

Avec 40% de ses membres actifs dans le secteur de la Bio, la FEEF regroupe une part significative des fournisseurs PME-ETI présents sur ce marché (soit 439 entreprises). Après plusieurs années de turbulence, le circuit bio renoue avec la croissance et les PME-ETI françaises ont plus que jamais un rôle à jouer.

Faciliter les rencontres entre PME-ETI et enseignes du réseau bio

Pour soutenir le développement commercial de ses entreprises adhérentes, la FEEF organise sur son stand (F39) un programme de rendez-vous avec plusieurs enseignes majeures du secteur.

- Lundi 1^{er} décembre : 10h : **Les Comptoirs de la Bio** – 14h : **Biocoop**
- Mardi 2 décembre : 11h : **Intermarché**

Ces échanges permettront de créer des opportunités business, d'identifier de nouveaux leviers de croissance et de renforcer les partenariats sur le marché bio.

Les PME-ETI : un vivier d'innovations pour dynamiser le réseau bio




Le stand de la FEEF mettra également en avant une sélection d'innovations développées par les PME-ETI françaises. Ces solutions nouvelles, responsables et différenciantes répondent aux attentes des consommateurs et aux besoins des distributeurs.




Pour organiser vos interviews avec des PME-ETI françaises sur le salon, n'hésitez pas à vous appuyer sur la FEEF. Votre contact : Virginie Feuillebois – 01 47 42 43 33 – vfeuillebois@feef.org

Sélection d'innovations présentées sur Natexpo 2025





[Télécharger le dossier photos des innovations](#)

<p>CHARBONNEAUX -BRABANT</p>		<p>Vinaigre ménager 20° à diluer Avec le vinaigre ménager 20° à diluer, une seule bouteille suffit pour obtenir 2L de produit prêt à l'emploi. Résultat : moins de déchets, plus d'économies et une efficacité toujours au rendez-vous ! Fabriqué en France, certifié Ecocert et conditionné dans des bouteilles composées à 25 % de matière recyclée.</p>	<p>Stand H35</p>
---	---	---	----------------------





<p>BIOVETOL</p>		<p>Shampooing solide BIO Ce shampooing est certifié BIO par ECOCERT et fabriqué dans le laboratoire de Biovetol en Ariège (09). Il est économique et écologique : il remplace à lui seul 500ml de shampooing liquide et permet de réduire les déchets plastiques tout en optimisant l'impact transport.</p>	<p>Stand E67</p>
<p>ALTHODE APIMANI</p>		<p>Brosse à dents rechargeable APIMANI Entièrement fabriquée en France avec un corps en bois de charme (forêt françaises) et une tête en plastique biosourcé. On ne change que la tête et on économise ainsi plus de 90% de plastique lié au brossage de dents. Le manche se veut esthétique et durable.</p>	<p>Stand G38</p>
<p>BIJIN-LE CHARBON ACTIF FRANCAIS</p>		<p>Carafe filtrante 1.5L en verre nouvelle génération Écologique, économique et pratique : la carafe filtrante en verre rechargeable incarne l'avenir de la consommation d'eau à domicile. Conçue pour réduire les déchets plastiques tout en garantissant une eau de qualité, elle allie performance de filtration et élégance. Recharges Spécial PFAS & Nitrates, sans produire de déchet.</p>	<p>Stand G30</p>
<p>FROMAGERIE LA LEMANCE</p>		<p>Croustis Chèvre et Brebis Innovation au rayon traiteur bio. Des panés généreux, au fromage de chèvre ou de brebis, à la panure ultra croustillante. Une véritable alternative végétarienne, ils ne contiennent pas de présure animale et sont fabriqués en France. Prêts en 6 min à la poêle. À proposer en salade, plat ou apéritif.</p>	<p>Stand H111</p>
<p>OMIE</p>		<p>Velouté aux légumes de saison Des légumes cueillis et cuisinés dans une conserverie artisanale en Charente qui valorise une démarche d'approvisionnement des ingrédients ultra local. Pour assurer le revenu des producteurs et la lutte contre le gaspillage, l'entreprise travaille au maximum avec des légumes déclassés. En format snacking pour les emporter partout et 6 recettes proposées.</p>	<p>Stand L121</p>
<p>SUPERNATURE</p>		<p>Barre au collagène végétarien SuperNature propose la première barre intégrant un collagène végétarien upcyclé, issu de la membrane de coquille d'œuf et fabriqué en France par Circul'egg, offrant une alternative durable aux collagènes bovins ou marins.</p>	<p>Stand L121</p>

		<p>Une recette courte et simple est riche en fibres et en protéines. 53 % de sucres en moins qu'une barre chocolatée classique. Sous un enrobage de chocolat noir, elle associe purée et éclats de noisettes, matcha et baies de goji. Chaque barre apporte 300 mg de poudre de membrane de coquille d'œuf — la dose quotidienne recommandée — ainsi que de l'acide hyaluronique et de l'élastine, pour favoriser l'hydratation de la peau, la beauté des cheveux et atténuer les signes de l'âge.</p>		
NATURE ALIMENTS	ET		<p>Sauces à dipper ktipiti Ce petit sachet permet de réaliser rapidement 2 sauces à dipper ktipiti. On mélange 1 dose d'épices ktipiti avec 100g de yaourt grec et 25g de feta pour réaliser une sauce à dipper. Ce mélange de piment, ail, poivron fumé permet de réaliser une sauce en moins de 5 minutes.</p>	Stand G68
COTEAUX NANTAIS			<p>Dessert pommes caramel Côteaux Nantais enrichit sa gamme de desserts gourmands par l'alliance de pommes françaises, des notes de caramel et de la fleur de sel de Guérande. Conçu avec du sucre issu du commerce équitable, ce dessert s'inscrit dans une démarche responsable et éthique. Pour plus de naturalité, il répond aux attentes des consommateurs en quête d'une recette saine avec 90% de purée de pommes françaises et une recette Vegan et sans additifs.</p>	Stand F51
BAG'INNOV			<p>Poche souple autoportante avec poignée et robinet de 5L Sans Aluminium ni PET, cette poche souple en PE/EVOH est la seule poche autoportante de ce volume qui suit les recommandations du COTREP et est reconnue recyclable. Cette poche satisfait au futur règlement européen PPWR 2030.</p>	Stand G104

<p>L'ATELIER V*</p>		<p>Dips de légumineuses Nouvelle gamme de dips de légumineuses jouant les accords swicy des meilleures cuisines du monde de Mexico à Bamako en passant par Hanoï pour une expérience à « HOT » saveur ajoutée. Du piment savamment équilibré pour exister sans jamais tout écraser. Ils pourront servir à l'apéro en dip avec des crudités, de condiment au bord de l'assiette pour rehausser un plat, ou comme sauce.</p>	<p>Stand L90</p>
<p>BIOGROUPE</p>		<p>Kombucha à la goyave Edition limitée de kombucha à la goyave pour les 15 ans de Karma. Un élixir bio et artisanal pensé comme une expérience sensorielle et spirituelle. Ce kombucha associe la fraîcheur exotique de la goyave à une infusion d'hibiscus, une touche de framboise et un soupçon de rose, pour une boisson non pasteurisée, peu sucrée et riche en ferments vivants. Certifié Demeter et Fair For Life, il incarne la philosophie de Karma : nourrir le corps et l'esprit en conscience à travers des boissons vivantes et engagées. Disponible en bouteille collector 75 cl (prix conseillé : 5,95 €).</p>	<p>Strand H51</p>
<p>L'ATELIER DU FERMENT</p>		<p>Ginger Beer Originale Elaborée à partir d'un levain de gingembre cultivé maison, cette Ginger Beer artisanale et non pasteurisée allie puissance aromatique et fraîcheur naturelle. Une boisson fermentée vivante, sans additif ni conservateur, au goût franc et authentique. Ginger Beer Épices Chai Elle marie le piquant du gingembre à la douceur épicée de la cannelle et de la vanille. Une édition limitée réconfortante, vivante et naturellement pétillante, pensée pour illuminer la saison des fêtes.</p>	<p>Stand E64</p>
<p>FRANCE TRADITION CAKE</p>		<p>Tranches de cake au chocolat BIO ou au citron, graines de pavot et écorces BIO Elaborées à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés issus de l'agriculture biologique. Un positionnement "gourmet nomade" : ce format individuel s'inscrit dans la tendance du snacking haut de gamme, en conciliant praticité, saveur et naturalité. Un produit engagé dans une démarche RSE complète : la fabrication locale, l'utilisation d'ingrédients BIO et l'absence d'additifs ajoutent une dimension éthique et durable à un produit plaisir.</p>	<p>Stand F50 Pavillon collectif</p>

<p>ATELIERS BIO DE PROVENCE</p>		<p>Gnocchis farcis Ces gnocchis farcis, avec une purée de légumes et de l'emmental, ont une texture fondante au cœur. La pâte est ferme, fidèle à la recette emblématique de gnocchis nature de l'entreprise. En format 300g, ils se cuisinent facilement à la poêle, pour un plat gourmand et rapide.</p>	<p>Stand J88</p>
<p>COOPÉRATIVE DES SAUNIERS DE L'ÎLE DE RÉ</p>		<p>Gros sel issu d'une agriculture artisanale. Ce produit est réalisé en partenariat avec la LPO (Ligue pour la Protection des Oiseaux) : à chaque achat, 0.10 € est reversé à l'association pour le financement de projets de conservation de la biodiversité typique des marais salants de l'île de Ré. Comme tous les produits des Sauniers de l'île de Ré, ce Gros Sel est labellisé "Fair For Life" pour une meilleure rémunération des producteurs entre autres. PlanetScore a aussi évalué la filière et ce produit avec une notation AAA (Climat / Biodiversité / Pesticides).</p>	<p>Stand O124 Le Petit Bain</p>
<p>LOVE & GREEN</p>		<p>Couches Pure Nature Nouvelle gamme exclusive pour le réseau bio. Ces couches ont des matières en contact avec la peau 100% d'origine naturelle, sont emballées dans un sachet papier (plus compacts pour optimiser les rayons), avec des matières toujours plus naturelles. Un produit certifié par l'Ecolabel Européen. Sans oublier une absorption classée A : la meilleure des classes.</p>	<p>Stand M39</p>
<p>GROIX ET NATURE</p>		<p>Tartinable de Pleurotes de Belle-Île et Sarrasin Bio Une recette gourmande et végétale élaborée avec des pleurotes cultivés sur Belle-Île (65%) à partir de substrat certifié bio d'origine bretonne. Cuisinée au sarrasin breton, cette recette permet de retrouver le goût boisé et noisetté de ce délicieux champignon communément appelé "rose". Sans additifs ni conservateurs, elle incarne le terroir breton et une alimentation responsable. Idéale sur toasts, blinis ou pain de campagne.</p>	<p>Stand F39</p>

<p>VERGERS DE GASGOGNE – LE MOULIN D'ANDIRAN</p>		<p>Panna Cotta Bio en format bocal Premier Panna Cotta Bio en format bocal et conservation longue à température ambiante. Un revisite de la célèbre panna cotta, dessert traditionnel de la cuisine italienne, en remplaçant la crème par du lait de coco. Conditionné en bocal verre recyclable pour une conservation dans votre placard. A déguster frais avec un petit coulis de fruits rouges ou de fruits exotiques.</p>	<p>Stand J109</p>
<p>GRANDEUR NATURE</p>		<p>Fouettés de brebis Les fouettés de brebis sont préparés avec du lait 100 % français, collecté auprès de nos 44 producteurs du Sud-Ouest. Leur texture est légère et onctueuse. Deux recettes sont proposées : Nature au sel de Guérande ou Échalote Ciboulette pour une touche plus relevée. L'offre en produits frais à base de lait de brebis est actuellement très limitée en rayon. Ce produit est une alternative gourmande et digeste pour les consommateurs souhaitant varier ou éviter les laits de vache et de chèvre.</p>	<p>Stand K94</p>
<p>JAY & JOY</p>		<p>Josette, l'alternative végétale à la raclette Josette, notre nouvelle alternative 100% végétale à la raclette fondante et réconfortante aux saveurs équilibrées et à la texture onctueuse. A base de pois chiche, Josette réconcilie tous les régimes alimentaires autour d'un doux moment de partage et de convivialité. Josette est Vegan et certifiée bio, sans soja et sans lactose.</p>	<p>Stand L119</p>
<p>JAY & JOY</p>		<p>Albert, l'alternative végétale au camembert Albert est né du mariage de Jay&Joy et des Nouveaux Affineurs. Un cœur fondant, une texture lisse et une croûte délicatement fleurie. Son caractère évolue avec le temps, passant d'une douceur onctueuse à des notes plus intenses. Certifié Bio et vegan, sans Gluten et sans Lactose, fabriqué en France à Ivry sur Seine (94). Affiné 100% végétal, à base seulement de 4 ingrédients : du soja (français, sans OGM), noix de cajou, sel, ferments.</p>	<p>Stand L119</p>

<p>QUINTESENS</p>		<p>Vinaigres de Cidre Actifs Des vinaigres de cidre bio non pasteurisés, avec la mère, infusés avec des actifs naturels ciblés (plantes & super-ingrédients) pour allier plaisir et bienfaits santé au quotidien. Quintesens transforme le vinaigre de cidre en allié bien-être prêt à l'emploi : une catégorie en forte croissance, un usage double cuisine + rituel santé, une lecture simple des bénéfiques, moderne, naturel, pratique et bon.</p>	<p>Stand G109</p>
<p>PHARE D'ECKMÜHL-MAISON CHANCERELLE</p>		<p>Rillettes de saumon bio Cette recette de rillettes de saumon bio a été entièrement revisitée : le gout authentique du poisson est respecté, ainsi que la sécurité des consommateurs par la suppression des additifs conformément au cahier des charges Goûm. Quatre recettes – toutes labellisées GOÛM. Sans ingrédients ultra-transformés, sans texturants ni additifs controversés.</p>	<p>Stand L91</p>
<p>ARTISANS DU MONDE</p>		<p>Sauce sésame à base de tahin Le tarator ou sauce sésame (pâte de sésame) que l'on retrouve dans la cuisine levantine est un condiment prêt-à-l'emploi qui apporte du pep's aux plats de viandes et de poissons. Doux et gourmand, le tarator est idéale pour assaisonner les salades et les légumes rôties. Il accompagne aussi vos sandwiches, notamment le shawarma et le falafel. Cette sauce sésame est fabriquée de manière artisanale par une coopérative de femmes dans la région de la Békaa.</p>	<p>Stand I108</p>
<p>BARAMEL</p>		<p>Nonnettes au miel et framboise Seule recette du marché qui a une liste d'ingrédients courte, sans ingrédients ultra-transformés, sans conservateurs, sans additifs et avec un pourcentage de miel aussi important. De la purée de framboise, de la farine et des œufs entiers français, du sucre de canne équitable et 30% de miel. Baramel propose des pâtisseries maison réalisées avec des ingrédients naturels et un savoir-faire artisanal.</p>	<p>Stand D41</p>

Contact presse FEEF : Virginie Feuillebois – vfeuillebois@feef.org – 01 47 42 43 33

www.feef.org

A propos : La FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France) représente les PME-ETI des produits de consommation du quotidien. Cela correspond à 22 000 entreprises indépendantes, 250 000 emplois directs et 33 000 sites de production répartis dans les territoires. Garanties de la souveraineté industrielle et alimentaire de la France, ces entreprises de nos régions sont engagées en faveur des produits responsables, de l'approvisionnement et de l'emploi local. A cet égard, la FEEF a créé en 2014 le Label RSE « **PME+** » pour valoriser les actions sociétales des PME-ETI fournisseurs de la distribution. www.feef.org