

# Les 10 finalistes du concours SIAL Innovation 2016

LEONARDO CALCAGNO · 2016-03-24



En prévision du salon SIAL Canada, qui se tiendra du 13 au 15 avril prochain au Palais des congrès de Montréal, le jury international SIAL Innovation s'est rencontré le 15 mars au siège social du SIAL Canada à Montréal pour élire les 10 finalistes du Grand Prix SIAL Innovation 2016.

Xavier Terlet, président du jury SIAL Innovation, a le plaisir de dévoiler les 10 finalistes ! « Ce ne fut pas facile. Toutes les expertises étaient réunies autour de la table. Des chefs, des responsables de la distribution, des nutritionnistes, des spécialistes du marketing et de l'innovation, tous ont argumenté, défendu leurs coups de cœur, exercé leur esprit critique en écartant les déjà-vu ou les fausses innovations... Bref, le jury a fait son travail à la perfection », affirme Xavier Terlet.

Le palmarès Sial Innovation 2016 est de ce fait parfaitement équilibré. Toutes les valeurs ajoutées sont représentées. « Pour nous, ce qu'il y a de plus important est que l'innovation doit apporter un bénéfice nouveau au consommateur, que ce soit en matière de plaisir, de santé, de forme, de praticité ou encore d'éthique ou de citoyenneté. Gageons que ces 10 produits sauront trouver leur place sur les tablettes et dans les restaurants », ajoute M. Terlet.

## 10 finalistes SIAL Innovation!

- Trio de jambons Héritage d'**Arturo Sanchez**, Espagne - no de kiosque 1401



- Chocolats assortis à la glace et au sorbet d'Essence Glacier, Canada - no de kiosque 823



- Les jus de fruit Chios Gardens, Grèce - no de kiosque 2505



- Bouchées de dattes de Bard Valley, États-Unis - no de kiosque 910



- Tartare aux deux saumons de Grizzly, Canada - no de kiosque 72



- Huile de caméline Et Voilà de Olimega, Canada - no de kiosque 215A



- Jambon format collation d'Arturo Sanchez, Espagne - no de kiosque 1401



- Bouchées de poutine de St-Hubert, Canada - no de kiosque 2647



- Gâteau de saumon fumé et fromage à la crème de Bleumer, Canada - no de kiosque 2634



- Système de vérification d'étiquetage MesurACC d'Étiquetage ACC Inc., Canada - no de kiosque 2630

Ces produits se retrouveront dans l'espace SIAL Innovation, kiosque no 1809,

### **Les membres du jury SIAL Innovation 2016 :**

- Jean-Pierre Lemasson, professeur associé à l'UQAM • Marie-France Gibson, vice-présidente à Métro • Isabelle Huot, spécialiste en nutrition • Véronique Morin, analyste exécutive chez Nielsen • Jonathan Garnier, chef à La Guilde • Yves Moscato, chef culinaire exécutif chez Produits alimentaires Berthelet • Bruno Ponsard, directeur général de l'ITEGA • Guillaume Lussan, consultant en services alimentaires et restauration chez WSP

Pour suivre les activités du SIAL sur les médias sociaux (LinkedIn, Facebook, Twitter #SIALMTL2016) ou sur le site Internet : [sialcanada.com](http://sialcanada.com).