



## SIAL - les 10 finalistes du concours Innovation 2016

24 Mars 2016

Par Revues de presse

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.

**Bravo aux 10 finalistes SIAL Innovation!**

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

Côté plaisir du goût, nous avons pu apprécier le Trio de jambons baptisé Héritage, de la société espagnole Arturo Sanchez. Une véritable initiation à ce produit est en effet proposée, grâce à la dégustation de trois jambons bellota affinés selon différentes techniques. Servi dans un coffret à édition limitée, le Trio de jambons s'avère le parfait cadeau gastronomique !

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

Beaucoup de plaisirs gustatifs et une touche d'originalité appréciée avec ces chocolats à la glace et au sorbet proposés par Essence Glacier (Canada). Ce ne sont pas seulement des chocolats ni des glaces, mais un mariage délicat entre ces deux douceurs. Sept saveurs sont proposées, dont certaines repoussent les limites de l'expérience organoleptique, comme celle aux fruits de la passion.

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

Le jury a apprécié les jus de fruits Chios Gardens de Market Sage pour leur positionnement original. Chaque jus est présenté avec le nombre de fruits pressés qu'il y a dans le contenant. Ainsi, un contenant est composé du jus de 12 oranges, de 26 mandarines ou encore un d'un mélange du jus de 5 oranges, 4 pommes et une pêche.

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

Le plaisir peut facilement être allié de la santé. La société américaine Bard Valley Medjool Dates le prouve avec des bouchées de dattes naturelles enrobées d'éclats croquants. Produites aux confins de la Californie et de l'Arizona, les dattes, riches en vitamines, minéraux et fibres sont proposées en quatre versions gourmandes qui jouent à la fois sur le goût et la texture et sur l'enrobage. Le tout est vendu dans un emballage facile à transporter pour être dégusté dès qu'une petite collation saine et gourmande s'impose.

• **Tartare aux deux saumons de Grizzly, Canada - no de kiosque 723**

Dans un autre domaine, la société canadienne Fumoir Grizzly allie santé et plaisir avec son Tartare aux deux saumons. Pratique puisque surgelé, le produit est riche en protéines et pauvre en calories. Sa marinade aux agrumes, vendue séparément, apporte une agréable touche de fraîcheur acidulée.

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

La santé est une fois encore mise de l'avant grâce à l'huile de caméline « Et Voilà » de la société canadienne Olimega. L'huile de la caméline contient en effet beaucoup d'acides gras oméga-3, 6 et 9. Cette huile se prête à toutes les utilisations et satisfera ceux, de plus en plus nombreux, qui surveillent particulièrement leur alimentation.

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

Le caractère pratique des produits est aujourd'hui fondamental pour les consommateurs. Les membres du jury ont apprécié le produit collation de la société espagnole Arturo Sanchez, deux fois primée cette année. Il s'agit d'une version nomade de son jambon ibérique, prêt à consommer et vendu en portions individuelles.

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

L'aspect pratique est ici à l'avant-plan avec les Bouchées de poutine du Canadien St Hubert. Ces bouchées surgelées de fromage à la sauce brune, enrobées de panure à la pomme de terre sont vendues dans des boîtes 335 g à partager à tout moment. Une belle idée pour l'apéritif!

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

Sur la même table d'apéritif, on pourra également proposer le gâteau au saumon fumé Bleumer de la société Food Momentum (Canada). Cette préparation de tranches de saumon fumé et fromage à la crème façon cheese-cake présente l'avantage d'être proposée sur un plateau de 24 tranches prédécoupées.

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

Enfin, le concours accueille également cette année les innovations de transformation, emballage ou technique. Les experts ont remarqué le système de vérification d'étiquetage MesurACC, un outil conçu pour vérifier la conformité des étiquettes par rapport aux normes typographiques réglementaires. Simple et efficace, ce système sera assurément très pratique auprès des professionnels.

Ces produits se retrouveront dans l'espace SIAL Innovation, kiosque no 1809, et tous les visiteurs pourront poser leurs questions aux experts lors des visites de l'observatoire et assister au tournage de capsules vidéo. Visiteurs privilégiés, les journalistes auront également la chance d'assister à la dégustation que fera le grand gagnant dans l'espace média du salon!

### **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

Afin de découvrir le profil des membres du jury, visitez: [sialcanada.com/contest/sial-innovation](http://sialcanada.com/contest/sial-innovation)

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

SIAL Innovation est le seul concours international présent aux quatre coins du monde. Constitué d'experts issus de l'industrie alimentaire et en partenariat avec XTC World Innovation, le jury récompense 10 finalistes et couronne 1 Grand Prix. Tous les finalistes et le grand gagnant auront la chance de voyager dans le monde, soit dans tous les salons du réseau SIAL, qui ont lieu en Chine, aux Philippines, en Indonésie, à Paris ou encore à Abu Dhabi.

**Source:** Sarah Massariol, BICOM COMMUNICATIONS