

Vendredi 25 Mars. 2016

## Concours SIAL innovation: les finalistes sont...



Le 24 mars 2016, après une intéressante conférence sur les moyens de réussir une innovation, prononcée par Francis Parisien de la firme Nielsen Canada, Xavier Terlet, président du jury du concours SIAL innovation a dévoilé les 10 finalistes dont l'un sera couronné, le 13 avril prochain. Les finalistes proviennent de plusieurs pays et seront offerts en vitrine dans l'espace SIAL innovation, au kiosque 1809.

- Trio de Jambon Héritage d'Arturo Sanchez – Espagne
- Chocolats assortis de sorbet et à la crème glacée d'Essence Glacier – Canada
- Les jus de fruit Chios Gardens – Grèce
- Roulés de dattes de Bard Valley – États-Unis
- Tartare aux deux saumons de Grizzly – Canada
- Huile de caméline Et Voilà de Olimega – Canada
- Jambon format collation d'Arturo Sanchez – Espagne
- Bouchées de poutine de St-Hubert – Canada
- Gâteau de saumon fumé et fromage à la crème de Bleumer – Canada :
- Système de vérification d'étiquetage MesurACC d'Étiquetage ACC Inc. – Canada

Les membres du jury sont respectés dans le domaine de la nutrition, de la restauration, et académique. Vous en trouverez les profils [ici](#).

Jean-Pierre Lemasson, professeur à l'UQAM

Marie-France Gibson, vice-présidente chez 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

*Sur la photo, de gauche à droite : Chantal Van Winden (Et voilà! Oliméga), Jean-Marc Guillot et Alexis Dionne (Essence), Xavier Poncin (SIAL Canada), Carole Fournier et Leontine Kaprielian (ACC Label) et Laura Boivin (Fumoir Grizzly).*

Pour plus de renseignements sur SIAL Canada et sur SIAL innovation, visitez le site web en cliquant [ici](#).