



## Bien dans son assiette

En semaine de 11 h à 12 h  
(en rediffusion à 19 h et le samedi à 6 h)  
Francis Reddy


 Émissions
 [Reportages](#)
[Entrevues](#)
[Chroniques](#)
[Catégories ▼](#)
[Musiques diffusées](#)
[À propos](#)
[Écrivez-nous ▼](#)

L'AUDIO FIL DU JEUDI 14 AVRIL 2016 [Accès à tous les sujets ▼](#)

TUTORIEL | FAQ 

11 h 07

Découvrir le Salon international de l'alimentation : Le compte rendu d'H. Raymond  
Durée : 07:13

11 h 15

Concours Olive d'Or au SIAL : Entrevue avec Christine Cheylan  
Durée : 12:53

11 h 27

Faire l'épicerie sans produire de déchets : Reportage de David Savoie  
Durée : 10:21



### Archives

LES MEILLEURS MOMENTS : ÉMISSION DU JEUDI 14 AVRIL 2016



**Bien dans assiette**

@RC\_Assiette

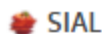
 Follow

Au menu (1) @SIALCANADA bat son plein jusqu'à demain, @HeleneRaymond en direct du #SIALMTL2016 brosse un tableau de ce qu'il faut surveiller

10:12 AM - 14 Apr 2016



 2



## SIAL Canada - Salon International de l'Alimentation

Palais des Congrès, Montréal - 13 au 15 avril 2016 15000 Visiteurs professionnels 240000 pi. ca. de surface d'exposition Tout sous un même toit SIAL Canada est le seul salon national qui propose une offre complète de produits alimentaires, d'équipements et technologies appliquées à l'alimentation.

[Lire ceci sur sialcanada.com >](#)

powered by embedly

---

Art de vivre

## Concours : des huiles d'olive en or



Christine Cheylan, présidente du jury du Concours Olive d'Or au Salon international de l'alimentation de Montréal, et productrice d'huile d'olive Photo : Radio-Canada/Michel Harvey

**Le 11e concours Olive d'Or a lieu au Salon international de l'alimentation, qui bat son plein à Montréal jusqu'au 15 avril. En tout, 17 huiles d'olive extra-vierge exceptionnelles ont été récompensées par un jury composé d'experts du monde oléicole et gastronomique. Francis Reddy reçoit Christine Cheylan, présidente du jury, productrice d'huile d'olive et vigneronne. Elle est reconnue dans le monde comme une grande spécialiste.**

Plus de 100 échantillons provenant de 14 pays ont été soumis au concours. C'est un moyen pour les producteurs d'obtenir une reconnaissance et, peut-être, de conclure une entente avec un importateur. Pour les gagnants, cette certification par un groupe d'experts représente une augmentation de 30 % de leurs ventes en moyenne.

Pendant le concours, Christine Cheylan doit goûter des centaines d'huiles d'olive et aider le jury à faire des choix. Depuis quelques années, elle observe une évolution dans la qualité des produits. Contrairement à ce que nombre de gens pensent, la couleur n'est pas un critère de qualité : « Effectivement, on déguste dans des verres bleus opaques pour ne pas être influencés », explique la présidente du jury de l'Olive d'Or.




## Concours Olive d'Or - Sial

Les inscriptions sont terminées Un concours unique Olive d'Or est le seul concours à offrir un accès auprès de près de 15 000 professionnels de l'alimentation, détail et restauration confondus.

[Lire cet article sur sialcanada.com >](#)

powered by embedly

### AUDIO FIL

 [Concours Olive d'Or au SIAL : Entrevue avec Christine Cheylan](#)

Art de vivre


## Portrait des tendances et perspectives de l'industrie alimentaire



Nathalie Saint-Pierre, directrice générale pour le Québec du Conseil canadien du commerce de détail Photo : Radio-Canada/Michel Harvey

**Le Salon international de l'alimentation (SIAL Canada) est le plus grand salon qui réunit des professionnels du monde alimentaire en Amérique du Nord. L'industrie alimentaire fait face à de nombreux défis, dont celui de s'adapter constamment. La directrice générale pour le Québec du Conseil canadien du commerce de détail, Nathalie Saint-Pierre, présentera une conférence sur l'évolution de cette industrie. Francis Reddy la reçoit pour qu'elle présente un avant-goût de sa conférence.**

### AUDIO FIL

 [Tendances alimentaires au Canada : Entrevue avec Nathalie Saint-Pierre](#)

[http://ici.radio-canada.ca/emissions/bien\\_dans\\_son\\_assiette/2015-2016/archives.asp?date=2016-04-14](http://ici.radio-canada.ca/emissions/bien_dans_son_assiette/2015-2016/archives.asp?date=2016-04-14)

