




## 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 VENDREDI 15 AVRIL 2016 [Accès à tous les sujets ▼](#)

TUTORIEL | FAQ 

11 h 00  
Bulletin régional - CBF  
Durée : 06:00

11 h 06  
Sommaire de l'émission avec Francis Reddy et  
tour de table au SIAL  
Durée : 01:53

11 h 07  
Les innovations du SIAL : Reportage de Janic  
Tremblay  
Durée : 12:36



### Archives

LES MEILLEURS MOMENTS : ÉMISSION DU VENDREDI 15 AVRIL 2016



Art de vivre

SIAL : la grande vitrine sur le monde de l'alimentation



Autour de Francis Reddy : les invités Marie-Ève Levert et Sylvain Charlebois, et collaborateurs Janic Tremblay, Hélène Laurendeau et Hélène Raymond Photo : Radio-Canada/Michel Harvey

Avec ses quelque 1000 exposants, le Salon international de l'alimentation, le SIAL Canada, est le plus grand du genre en Amérique du Nord. Le journaliste Janic Tremblay s'est intéressé aux innovations et aux tendances. Hélène Laurendeau présente quelques produits coups de coeur, tandis qu'Hélène Raymond parle de fromages. Le chercheur Sylvain Charlebois s'intéresse à la fraude alimentaire, et Marie-Ève Levert parle de la demande croissante de produits biologiques.

#### L'innovation et les tendances avec Janic Tremblay

Selon l'expert Xavier Terlet, président du **concours SIAL Innovation**, « le rôle de l'alimentation est d'apporter des bulles de bonheur aux gens ». Il y a aussi une forte tendance à la création de produits en dose individuelle, souligne l'expert. Le produit gastronomique devient aussi pratique. Le consommateur recherche de plus en plus des produits qui marient la naturalité et les qualités nutritionnelles.

[Consultez l'album photo de Janic Tremblay sur notre page Facebook >>](#)



Le gagnant du concours Innovation du SIAL : Essence Glacier, des bouchées de crème glacée enrobée de chocolat que goûte Hélène Laurendeau Photo : Radio-Canada/Michel Harvey

#### La confiance des consommateurs et la réputation de l'entreprise

Sylvain Charlebois est chercheur en distribution et politiques agroalimentaires et professeur à l'Université de Guelph. Il est de passage au SIAL pour présenter les résultats d'une étude nationale portant sur les défis de l'industrie agroalimentaire. Plus de 300 représentants de l'industrie ont répondu à un vaste sondage portant notamment sur la fraude alimentaire, la responsabilité sociale, l'innovation et la salubrité.



Sylvain Charlebois, chercheur et professeur à l'Université de Guelph Photo : Radio-Canada/Michel Harvey

### **Les coups de coeur de la nutritionniste Hélène Laurendeau**

- L'ail noir : « un goût moelleux de vinaigre balsamique mélangé avec de la mélasse légèrement anis  e, plus facile à digérer que l'ail cru. »
- La crème glacée Hudson, sucrée avec du sirop d'érable et des petits morceaux de sucre d'  rable.
- Le cheddar Avonlea fabriqué à la main dans la campagne de l'  le-du-Prince-Édouard, vieilli dans une toile de coton bard   de lards à l'extérieur, la croûte dégage ainsi une odeur de terre.
- Jack Tonic : un tonic fabriqué à Gatineau : de l'eau sucrée avec du miel, de la citronnelle, des écorces de quinquina, du jus de citron assaisonné au gingembre, du sel et un peu de lavande.



Hélène Laurendeau, nutritionniste et chroniqueuse : ses coups de coeur Photo : Radio-Canada/Michel Harvey

### **Hélène Raymond : des fromages et des fromagers**

Les producteurs de fromages sont particulièrement présents au SIAL cette année, a constaté la journaliste. Ils sont là pour développer des marchés, même se former à la présentation, à la dégustation et aux technologies fromagères. Il y a des sessions découvertes, et des accords fromage et vin. Elle a suivi aussi les activités sur les fromages de spécialité et les fromages de terroir.



La journaliste Hélène Raymond Photo : Radio-Canada/Michel Harvey

### Des produits biologiques

Un des secteurs en vedette au SIAL est le biologique. Depuis des années, il ne cesse de prendre de l'importance. Il équivaut à 4 milliards de dollars par année et on s'attend à ce qu'il continue de croître rapidement au cours des prochaines années. Francis Reddy en parle avec Marie-Ève Levert, responsable des affaires internationales et réglementaires à l'Association pour le commerce des produits biologiques.



Marie-Ève Levert de l'Association pour le commerce des produits biologiques Photo : Radio-Canada/Michel Harvey



rc\_assiette · il y a 6 jours

+ S'abonner



Les #friandises au #chocolat et au #sorbet ou à la #creme glacee de la compagnie @essence\_glacier ont remporté le prix d'innovation du @sial\_canada et l'équipe de #biendanssonassiette comprend le choix du jury. Le mariage du chocolat et de la glace est vraiment réussi. #food #foodie #foodies #foodmtl #foodmontreal #galerie #bonbon #invention #iphonography #iphoneography #iphoneography #candy

30 J'aime 2 commentaires

Instagram



## SIAL Canada - Salon International de l'Alimentation

Le SIAL Canada est le plus grand salon professionnel de l'innovation alimentaire en Amérique du Nord. Du 13 au 15 avril 2016 à Montréal.

[Lire ceci sur sialcanada.com >](http://sialcanada.com)

powered by embedly

AUDIO FIL

 [Écoutez l'émission spéciale au SIAL 2016](#)