

FÉLICITATIONS AUX 10 FINALISTES SIAL INNOVATION 2026

UN MOT DE ISABELLE MARQUIS, CO-PRÉSIDENTE DU JURY SIAL
INNOVATION, NUTRITIONNISTE ET STRATÈGE SENIOR EN ALIMENTATION.



« L'édition 2026 du concours SIAL Innovation est l'une des plus intéressantes que j'ai vues depuis que je codirige ce jury, tant par le nombre de candidatures que par la façon dont il reflète les grandes préoccupations des consommateurs. La santé est omniprésente cette année, sous toutes ses formes. Le développement durable est aussi un thème récurrent, parfois au cœur même de ce qui définit le produit — ce qui témoigne d'une véritable évolution de l'industrie. Enfin, le monde s'invite plus que jamais dans notre assiette, tant par le mariage des saveurs que par celui des cultures et des savoir-faire. »

— Isabelle Marquis

Co-Présidente du Jury SIAL Innovation, Nutritionniste
et Stratège Senior en Alimentation

QUI
SERONT
LES GRANDS
GAGNANTS DE
SIAL INNOVATION
CETTE ANNÉE?

Assistez à la cérémonie des prix
SIAL Innovation et découvrez
les lauréats Or, Argent et Bronze,
ainsi que le prix spécial Coup de
Coeur des Détaillants! Réservez la
date pour vivre l'un des moments
les plus attendus du salon !

Rendez-vous le 29 avril à 12h
dans le Hall Viger du Palais des
Congrès de Montréal.

À l'étage, visitez également
le stand SIAL Innovation
pour découvrir les
autres produits
sélectionnés.

CRITÈRES DE SÉLECTION

Parmi 320 candidatures provenant de 30 pays, les co-présidents du concours, Isabelle Marquis et Xavier Terlet, ont sélectionné 135 produits issus de 14 pays qui incarnent l'esprit d'innovation des exposants de SIAL Canada et qui répondent aux critères suivants :

- Lancement en Amérique du Nord après janvier 2025
- Proposer quelque chose de nouveau ou différent de ce qui existe sur le marché canadien, avec un potentiel d'expansion vers d'autres marchés
- Créer de la valeur pour la cible visée et avoir la capacité d'inspirer d'autres entreprises agroalimentaires à reproduire ou à faire évoluer le concept
- Présenter un caractère innovant sur au moins un des aspects suivants : Recette, Emballage, Procédé de fabrication, Développement Durable.

SOURCE : SIAL CANADA
Relations Publiques : [tök communications](mailto:tökcommunications)
James Verreault : james@tokcommunications.ca

**RAPPEL : Journalistes, blogueurs et médias : l'accès
au salon est gratuit! Demandez votre accréditation
dès maintenant!**

À PROPOS DE SIAL CANADA

SIAL Canada fait partie intégrante du réseau SIAL, premier réseau mondial de salons dédiés à l'industrie agroalimentaire, avec 12 événements réunissant 17 000 exposants et 700 000 visiteurs provenant de plus de 200 pays. Créé en 2001, SIAL Canada est le fruit du travail de trois agences copropriétaires de l'événement : l'ADAQ (Association des détaillants en alimentation du Québec), le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada et Comexposium. Le salon bénéficie également du soutien d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), du Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (OMAFRA) et du United States Department of Agriculture (USDA).

Légumineuses cuites en sauce gourmande

CLARK - CORDON BLEU

Sélectionné pour sa gamme de spécialités à base de légumineuses en sauce gourmande prêtes à l'emploi, riches en protéines végétales et fibres.

KIOSQUE 1126



Steak de champignon crinière de lion

LION'S MANE MUSHROOM COMPANY

Sélectionné pour cette proposition inédite de steak 100% végétal à base de champignon hydre hérissé (lion's mane), pré-mariné à l'ail noir pour une saveur umami et une texture tendre.

KIOSQUE 2021



Café de Lupin

CROQUE LUPIN

Sélectionné pour sa composition 100% à base de lupin torréfié, cultivé et transformé au Québec, offrant une alternative pratique et durable au café traditionnel, naturellement sans caféine.

KIOSQUE 7103.3



Café en carrés à manger

MOKABLE CANADA INC.

Sélectionné pour son procédé de micro-broyage propriétaire qui transforme des grains de café entiers en bouchées comestibles façon chocolat, sans cacao, sans gaspillage, pour une alternative au café unique et durable.

KIOSQUE 7101.2



Lait de banane non sucré

KUNANA

Sélectionné pour la valorisation de bananes entières déclassées, faisant de cette boisson végétale une alternative véritablement durable, riche en nutriments et formulée pour se comporter comme du lait (à boire, mousser et cuire). Produit au Canada.

KIOSQUE 7101.3



Filets de saumon à base de plantes

NEW/SCHOOL FOODS

Sélectionné pour son procédé de fabrication unique qui reproduit fidèlement la texture, le goût, la couleur et les oméga-3 du vrai saumon — de l'état cru à cuit — en version 100% végétale et sans allergènes, pratique tant pour les consommateurs que pour les chefs.

KIOSQUE 7126



Sauce à l'ail noir style sauce soya

LA TERRE DU 9

Sélectionné pour sa composition originale à base d'ail noir québécois, alternative locale et sans allergènes à la sauce soya, en seulement 4 ingrédients simples.

KIOSQUE 726



Sachets individuels de kombucha en poudre

TEAZEN INC.

Sélectionné pour son format innovant en sachets individuels nomades, rendant la consommation de kombucha accessible partout, à tout moment.

KIOSQUE 7504



Gamme de beurres aromatisés en capsule d'aluminium

LES BEURRÉS

Sélectionné pour son emballage 100% recyclable en petit format minimisant le gaspillage, et pour la variété et la sophistication de ses recettes gourmandes. Pratique tant pour les consommateurs que pour les chefs.

KIOSQUE 7103.8



Spaghetti à la sauce cacio e pepe végétale

TIBERINO 1888

Sélectionné pour sa proposition tout-en-un associant pâtes et sauce déshydratée dans un seul emballage, et revisitant une recette romaine traditionnelle en version végane prête en 3 étapes simples.

KIOSQUE 615

