



Salon International de l'alimentation (SIAL Canada)

Le concours Tendances & Innovations dévoile les 10 prix de son édition 2010 : grâce à leurs innovations remarquables, les entreprises québécoises raflent les honneurs !

Montréal, le 12 avril 2010 – C'est mercredi dernier qu'un jury indépendant et multi professionnel a rendu son verdict quant aux 10 produits finalistes pour le concours Tendances & Innovations 2010. Un groupe d'étudiants suivant le programme de gestion hôtelière et restaurant à l'Institut du Tourisme et de l'Hôtellerie du Québec (ITHQ) sélectionnera par la suite parmi ces dix prix celui qui mérite le *Grand Prix Tendances & Innovations* du SIAL Canada 2010, lequel sera remis pendant le SIAL Canada. Au menu cette année? Beaucoup d'innovation et surtout que des produits québécois!

La Tendance pour 2010

Cette édition du SIAL Canada 2010 est particulièrement riche en innovations. Le jury, composé de nutritionnistes, de spécialistes marketing, de spécialistes de l'emballage, de designer et de journalistes spécialisés, a mis en avant plan des produits qui apportent du plaisir au consommateur tout en lui assurant santé, forme et praticité. Les exposants ont présenté des nouveautés de toutes sortes qui sont particulièrement en lien avec les grandes tendances du moment. La praticité des innovations présentées est notable tout comme la santé qui est souvent mise en avant plan avec une approche toute naturelle. On remarque encore une fois que ce sont les petites sociétés qui se distinguent par leur audace avec des innovations qui laissent une grande place au plaisir et à la gastronomie tout en restant très modernes et adaptés au comportement du consommateur d'aujourd'hui.

Les gagnants

C'est sous différents critères de sélection que le jury a arrêté son choix sur les 10 produits finalistes du concours Tendances & Innovations 2010.

L'Audace

La « fusion food » ou l'utilisation dans certaines catégories d'ingrédients inhabituels pour apporter une dimension futuriste à valeur ajoutée. C'est ainsi que le **beurre d'érable au gingembre de la Citadelle Coopérative de producteurs de sirop d'érable** et que la **crème glacée au basilic de Monsieur Basilic** ont été sélectionnées.

Interactivité

Les nouvelles technologies multiplient les possibilités avec le consommateur, surtout celui qui souhaite contrôler ce qu'il mange. Ainsi voit-on apparaître de plus en plus de produits qui, grâce à des procédés interactifs, apportent des informations complémentaires utiles au consommateur. **Complait de Nutrinor coopérative agro-alimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean** s'est distingué à cet égard puisqu'il permet de faire découvrir au consommateur d'où vient le lait de son produit (traçabilité).

- Manipulation et nouveaux besoins

Beaucoup de progrès ont été faits ces dix dernières années en matière d'emballage et de manipulation du produit. Pourtant, il existe encore de grands besoins à satisfaire. **Vanilla Caviar d'Aust & Hachmann (Canada) LTD/LTEE** permet d'obtenir facilement de la vanille de Madagascar sans avoir à l'extraire de la gousse. Le jury a également apprécié **Evolulu** de **Mets petits choux** qui est une gamme de plats cuisinés au micro-ondes qui offre des recettes aux textures adaptées aux enfants de 10 mois.

- Contrôle du temps

Le consommateur cherche de plus en plus à diminuer le temps consacré aux tâches fastidieuses pour privilégier les moments de plaisir. Les recettes de **joue de porc confite** de **l'Industrie gastronomique Cascajares** ont été favorablement remarquées par le jury puisqu'elles sont préparées et assaisonnées pour permettre aux restaurateurs et aux utilisateurs d'y apporter leur savoir faire en un tournemain. Dans le même registre le jury a apprécié les salades complètes prêtes à manger **Attitude Fraîche** de **Vegpro International inc.** dont les différents ingrédients se trouvent dans les compartiments de l'emballage.

- Naturel et sans risque

Ce courant favorise l'innovation à base de végétaux, ce qui procure un double bénéfice : naturel et fonctionnel (vitamines, fibres etc.). Nombreux sont les produits du SIAL Canada qui optent pour ce courant. C'est ainsi que les **Algues Kombu Royal de l'entreprise les Gaspésiennes** ont été sélectionnées puisqu'elles revendiquent leur apport en vitamines et oligoéléments de même que les sorbets **100% fruits de Solo Fruit inc.**

- Attitude éthique

Finalement, la prise de conscience de la fragilité de notre environnement entraîne la fabrication de produits responsables. On notera également depuis quelques années le développement de produits biologiques qui mettent en avant plan le respect de la nature. A ce titre le jury a sélectionné la gamme **D'Origina – Être boréal de la Coopérative Forestière Girardville** aux arômes et saveurs de la forêt boréale québécoise.

Quelques mots sur SIAL Canada

SIAL Canada est un salon professionnel de l'alimentation faisant partie du réseau international des SIAL qui regroupe cinq salons sur quatre continents (France, Canada, Argentine, Chine, Emirats arabes unis), 9300 exposants de plus de 100 pays et 216 000 visiteurs de plus de 200 pays. Le Salon représente une plate-forme exceptionnelle pour se garder au parfum du potentiel d'affaire du marché tout en tissant des liens entre professionnels. Il a été fondé en 2001 en partenariat avec l'Association des détaillants en alimentation du Québec (A.D.A.Q.), le Groupe Export agroalimentaire du Québec-Canada et la société Exposium.

Rencontre de presse

Veillez noter que Xavier Terlet de XTC world innovation, expert pour le SIAL (Paris, Shanghai et Montréal) et président du jury pour le concours Tendances & Innovations, sera présent au SIAL Montréal pour une rencontre médiatique suivie d'une courte tournée des exposants jeudi, le 22 avril à 11h00.

– 30 –

Renseignements :
Tamar Kantarjian
Responsable des communications
SIAL Canada

Information pour les médias :
BICOM Communications
514 223-6770
info@bicom.ca