

GRANDS PRIX SIAL INNOVATION LE PALMARES 2024

**SIAL
INNO-
-VATION**

SIAL Innovation est un observatoire mondial de l'innovation alimentaire proposé en partenariat avec ProtéinesXTC, qui analyse tous les 2 ans plusieurs milliers de candidatures soumises par les exposants du salon.

Partout dans le monde, les acteurs de l'industrie agroalimentaire se réinventent pour répondre aux enjeux actuels et aux attentes des consommateurs en développant des produits innovants, plus sains, avec de nouveaux ingrédients et emballages. SIAL Paris récompense ces innovations au travers d'une vingtaine de trophées thématiques, attribués par catégorie (produits laitiers, produits de la mer, surgelés, etc.) ainsi que des **prix spéciaux** comme le **Prix Own the Change (RSE)**, le **Prix Start-up** ou encore le **Prix Du Public** pour lequel l'écosystème de SIAL Paris est invité à voter avant et pendant le salon. Cette édition 2024 est marquée par de nouveaux prix spéciaux, à l'image du **Prix Top 3 pays** qui correspondra au podium des nations ayant proposé le plus de produits innovants, ainsi qu'un **Prix Afrique**.

Précurseur des tendances, SIAL Paris offre à ses visiteurs **une vitrine unique sur le futur de l'alimentation mondiale** grâce à un espace dédié sur le salon qui présente des produits issus de la sélection SIAL Innovation.



L'INNOVATION BOOSTÉE EN 2024

Qualité et quantité: le cocktail vitaminé préparé par les participants du Grand Prix SIAL Innovation 2024 démontre à nouveau le **dynamisme de la filière agro-alimentaire mondiale, autant que sa capacité d'adaptation aux attentes de son public**. La succession des crises, débutée avec la pandémie de Covid-19, puis la guerre en Ukraine ou encore l'inflation, a de fait changé le centre de gravité de l'innovation. Si pendant près de quinze ans cette dernière s'est orientée vers des sujets de santé, de naturalité ou d'éthique, elle doit désormais répondre à un besoin pressant de réconfort. **La notion de « plaisir durable » se dessine, conciliant légèreté et exigences en termes d'écologie ou de bien-être**. Une gymnastique autant qu'un défi que semblent désormais vouloir relever avec force les acteurs du marché. Cet environnement haut en couleurs se confirme par les chiffres: **plus**

de 2000 nouveaux produits ont été présentés par les exposants à SIAL Innovation pour cette édition... pour imaginer un avenir à la fois plus vert et teinté de plaisir.

« Le ralentissement de l'innovation observé en 2022, lié aux incertitudes de la période, semble derrière nous, partout dans le monde, les entreprises ont repris les lancements de produits l'an passé et en 2024. On observe une nette orientation vers des valeurs plaisir plus légères et peut-être moins culpabilisantes que ces 15 dernières années. »



Xavier Terlet,
Expert Tendances & Innovation
ProtéinesXTC

REMISE DES PRIX SIAL INNOVATION

Les très attendus
**Grands Prix SIAL Innovation Or,
Argent et Bronze ainsi que le Prix du public
et le Prix Top 3 Pays
seront dévoilés lors de la cérémonie
de remise des trophées,
rendez-vous incontournable du salon !
Samedi 19 octobre 2024 de 16h à 18h
sur la scène de SIAL Talks HALL 5A**

NOUVEAU !

SIAL TASTE

Le goût de l'innovation

Pour la première fois, les visiteurs du salon auront la possibilité de déguster des produits de la sélection SIAL Innovation au sein d'un nouvel espace : SIAL Taste.

Sessions de dégustation de 15 min pendant toute la durée du salon.
Ouvert à tous, sans réservation.





PALMARES SIAL INNOVATION 2024



LES PRIX PAR CATÉGORIE

CATÉGORIE BOISSONS

LES CONFISADES

LES JARDINS DE L'ORBRIE – Cœur de Pom'
(France)

Date de lancement : janvier 2025

Sous l'impulsion de Cœur de Pom' les co-produits issus du confisage des fruits font pétiller toutes les pauses gourmandes : cette nouvelle boisson à la saveur intense répond à la double attente des consommateurs en terme de plaisir gustatif, mais également de responsabilité. Cette citronnade concrétise la démarche circulaire et naturelle adoptée par l'entreprise, au travers d'une formulation à base d'extraits de fruits confits, sans colorant ni conservateur.



CATÉGORIE ÉPICERIE

THE ORIGINAL HUMMUS BAR

GRAPEFUL – Grapeful (Liban)

Date de lancement : octobre 2023

Traditionnellement consommé en tartinable ou en produit à dipper, le houmous se décline désormais en barre. Un format original, alors que l'innovation dans cette catégorie de produits est surtout le fait d'aromatization, qui ouvre la voie à une consommation de type snacking à tout moment de la journée, y compris en mobilité. Ce produit, à base de pois chiches comme le veut la tradition libanaise, se décline en de multiples parfums (pistache-cardamome, tahini-fleur d'oranger, betterave-dukkah...). Grapeful cible un large public, avec des consommateurs de plus en plus adeptes des saveurs du levant (pourtour méditerranéen) autant que des individus soucieux de leur santé, grâce à l'allégation riche en protéines et à l'absence de sucre ajouté.



CATÉGORIE VIANDE

Nos Effilochés de porc ou de poulet français

LUISSIER BORDEAU CHESNEL –
Bordeau Chesnel (France)

Date de lancement : avril 2024

Une catégorie où l'innovation est rare. Ici le Jury a apprécié le positionnement premium du produit type rillettes proposé en texture en vogue « effilochés » et la proposition nouvelle d'usage en tant qu'ingrédient ou aide culinaire pour réaliser des recettes originales. Les amateurs de viandes plébiscitent les cuissons longues, offrant des textures fondantes. Bordeaux Chesnel leur offre toutes les qualités de ces préparations dans un format prêt à l'emploi, adapté à un usage en snacking ou à l'apéritif : les effilochés mis au point par l'entreprise se déclinent en version porc ou poulet, toutes deux cuites quatre heures en cocotte afin de révéler toute la saveur du produit. Particulièrement versatile et positionnée sur un segment résolument premium, cette innovation se déguste chaude ou froide et trouve sa place dans de nombreuses recettes de cuisine, notamment au cœur des sauces.



CATÉGORIE BIO & BIEN-ÊTRE

Super levure

ARBIOM – Yusto (France)

Date de lancement : novembre 2024

Remplacer le sel par un produit riche en qualités nutritionnelles, c'est le pari réalisé par Yusto. Cette « super levure » française en paillettes, riche en nutriments, protéines et fibres, se saupoudre dans les préparations ou sur les plats, tout en apportant un goût « umami » caractéristique. Son conditionnement pratique (doypack refermable tenant debout) préserve la saveur du produit. Une innovation bienvenue dans une catégorie qui innove peu en dehors de la traditionnelle levure de bière au rayon diététique.



CATÉGORIE PRODUITS DE LA MER



King Crab Meat

FUTURUM SEAFOOD AS – Vaag Seafood (Norvège)

Date de lancement : novembre 2024

Le manque de praticité est le principal frein à la consommation de crustacés. Pour répondre à cette problématique, l'entreprise VAAG Seafood utilise un process qui permet d'enlever la carapace sans nuire à la présentation du produit. Avant même d'ouvrir l'emballage, les caractéristiques singulières des chairs de crustacés conditionnées par VAAG Seafood séduisent l'œil grâce à un packaging entièrement transparent : parfaitement préservées grâce à la surgélation, elle conservent toutes leurs qualités organoleptiques. Un produit haut de gamme destiné à être intégré dans les plats les plus raffinés.



CATÉGORIE PRODUITS LAITIERS



Crunchy dried cheese

PRIME SNACK, LLC – SNECO (Ukraine)

Date de lancement : octobre 2024

Détaillé et déshydraté, le fromage devient croustillant grâce au procédé mis au point par l'entreprise ukrainienne snEco, lequel est inspiré des technologies de la Nasa ! Le Jury a apprécié le goût puissant apporté par la simple déshydratation à basse température du fromage. Gouda, parmesan, cheddar, trois saveurs pour réaliser un tour du monde gustatif au creux de sa main. Son format ludique et ne nécessitant pas de réfrigération le rend particulièrement adapté pour une consommation snacking, en plus d'afficher une composition exempte de conservateur, d'additif artificiel, de gluten et de sucre.



CATÉGORIE CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES ET FRUITS

Préparations pour galettes végétales

SABAROT WASSNER – Sabarot (France)



Date de lancement : avril 2023

Le développement de la consommation de protéines végétales est un enjeu de société, ces dernières permettant de réduire l'impact environnemental de l'alimentation. Sabarot accompagne ce mouvement avec ses préparations pour galettes végétales, déclinées en trois recettes : quinoa et boulgour aux légumes du soleil, trio de lentilles à l'indienne, pois cassés au basilic. Cette gamme apporte une réponse à la volonté du consommateur de végétaliser son alimentation sans passer par des produits substitués transformés. Le Jury souligne le caractère pratique de cette innovation et sa facilité de préparation : un produit prêt en 8 minutes au total, auquel il suffit d'ajouter de l'eau chaude. Le consommateur peut ainsi goûter au plaisir du « fait maison » sans efforts !



CATÉGORIE PRODUITS SURGELÉS

Gamme de desserts végétaux

YUMGO – Yumgo (France)



Date de lancement : janvier 2025

Après avoir réinventé l'œuf en version végétale, Yumgo végétalise les gourmandises sucrées avec une nouvelle gamme de produits finis et prêts à l'emploi. Cookie, brownie, brookie et mi-cuit, quatre références entièrement végétales, distribuées en froid négatif, au cœur desquelles le substitut d'œuf développé par l'entreprise française garantit la texture spécifique de ces produits. L'offre de desserts végétaux à destination de la restauration hors domicile étant très limitée à date, le jury considère que cette gamme de Yumgo peut être une solution particulièrement intéressante pour la restauration collective (écoles, entreprises, établissements de santé) qui doit répondre aux attentes particulières des consommateurs (régimes végétariens/végétariens, allergies).



CATÉGORIE TRAITEUR SNACKING

Green Leaf Kimchi

OURHOME – Ourhome (Corée du Sud)

Date de lancement : mai 2024

Le chou fermenté se pare de vertu ! Spécialité coréenne désormais bien connue en Europe, le kimchi dévoile à la dégustation ses riches saveurs de fermentation, d'ail, de gingembre... mais également d'éthique grâce à la démarche de Ourhome, qui valorise la feuille de chou verte enveloppant le légume. Cette dernière, qui n'est habituellement pas consommée, trouve sa place au cœur de cette recette sophistiquée. Les feuilles vertes du chou napa ont une teneur totale en minéraux plus élevée que les feuilles intérieures, en particulier en chlorophylle et en carotène. Elles conservent une texture croquante même lorsque le produit est stocké pendant une longue période.



CATÉGORIE ALTERNATIVE FOOD

Zero-Carb Sushi Bites

KING KONJAC – King Konjac (Finlande)

Date de lancement : août 2024

Le développement des régimes faibles en calories et hydrates de carbone a porté l'essor du Konjac, une plante dont le tubercule est transformé en de multiples applications. Très peu calorique et rassasiant, sans gluten, il est proposé historiquement sous forme de pâtes ou intégrant des plats cuisinés de régime. L'entreprise finlandaise KING Konjac l'invite désormais dans l'univers des sushis en remplaçant le riz, tout en garantissant une expérience de dégustation similaire. Le produit, pré-formé pour servir de base aux sushis, est aussi pratique que riche en fibres, offrant une opportunité aux restaurateurs de se positionner sur le segment d'une alimentation plus saine et pauvre en glucides.



CATÉGORIE EMBALLAGE

Huile d'olive extra vierge biologique « Paper Bottle »

ENIA FOODS – Aeons (Grèce)

Date de lancement : janvier 2023

Dans un marché tel que celui de l'huile, où les standards semblaient intangibles, Aeons bouscule les habitudes en remplaçant la bouteille en verre par un conditionnement innovant : fabriqué à partir de carton recyclé à 94% et dotée d'une doublure spéciale de qualité alimentaire destinée à contenir l'huile d'olive, l'emballage imaginé par l'entreprise grecque ne manque pas d'atouts. Il est en effet cinq fois plus léger que le verre et affiche une empreinte carbone jusqu'à six fois inférieure que les contenants traditionnels, en plus d'être facilement recyclable et de parfaitement préserver les qualités de l'huile d'olive.



CATÉGORIE PAI (Produits Alimentaires Intermédiaires)

Fungible

SCelta MUSHROOMS – Fungible (Pays-Bas)

Date de lancement : octobre 2024

Les champignons trouvent leur place dans de nouvelles applications, participant à rendre l'alimentation plus saine et non moins savoureuse : grâce à Fungible, mis au point par l'entreprise néerlandaise Scella Mushrooms, il devient possible de réduire considérablement la teneur globale en graisse des recettes (et notamment en graisses saturées, ce qui améliore mécaniquement le Nutri-Score), sans compromettre leur texture ni leur goût. Fabriqué à partir de champignons cultivés en Hollande, le produit affiche un taux de matières grasses de seulement 15% et constitue un outil idéal pour le développement de formulations 100% végétales, en offrant une saveur « umami » naturelle et une texture juteuse particulièrement recherchée.



CATÉGORIE EQUIPEMENT ET TECHNOLOGIE

Active Label

ACTIVE LABEL (Italie)

Date de lancement : octobre 2024

Garantir la qualité et la sécurité des produits alimentaires est un enjeu majeur pour l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur. Active Label apporte une solution innovante pour offrir une traçabilité complète des produits : ses étiquettes intelligentes brevetées sont en capacité de stocker -dans des cristaux- des informations telles que la température, l'humidité, la lumière et d'autres paramètres environnementaux critiques. Stimulés par une lumière UV, les cristaux sont ensuite en capacité de retranscrire ces précieuses informations, obtenues après un traitement par des algorithmes propriétaires avancés puis stockées dans le « cloud ».



LES PRIX SPÉCIAUX

PRIX SPÉCIAL AFRIQUE

Super Greens : Moringa

ARYZE CO. LTD - Boost IT (Maurice)

Date de lancement : mai 2023

Tous les bienfaits de la Moringa dans une brique de jus : l'infusion glacée, associant moringa, menthe et pomme, mise au point par Boost IT, est riche en promesses. Cette plante, originaire d'Inde et du Sri Lanka est surnommée « arbre de vie » ou « arbre miracle » en raison de ses multiples vertus nutritionnelles et médicinales. Le Jury a apprécié l'utilisation de cet ingrédient dans une boisson, produit de grande consommation, alors que la Moringa est généralement proposée en poudre dans les épiceries exotiques ou en complément alimentaire. Elle apporte ici protéines, calcium, fer, vitamines A et C à la boisson, ainsi qu'une texture plus épaisse et nappante que les jus traditionnels. À consommer glacée, cette innovation se distingue également par la fraîcheur apportée par la menthe, contrebalancée par la douceur de la pomme.



PRIX SPÉCIAL START-UP

SalmOnderful fumé

SEAFOOD REBOOT FACTORY - OLALA! (France)

Date de lancement : mai 2023

Pour parvenir à développer une alternative végétale au saumon fumé, OLALA! a mis au point un procédé breveté, garantissant une texture proche du produit traditionnel. Le SalmOnderful fumé offre des caractéristiques nutritionnelles comparables aux produits issus de l'élevage, en intégrant notamment de l'huile d'algues au cœur de sa formulation. Fumé au bois de hêtre à Boulogne-sur-Mer, il permet aux restaurateurs de proposer sur leurs cartes des plats aux saveurs marines, tout en développant le caractère responsable de leur offre.



PRIX SPÉCIAL OWN THE CHANGE

Lupi Coffee DARK

LUPI COFFEE - Lupi Coffee (France)

Date de lancement : avril 2024

Dans le paysage bouillonnant des alternatives au café, le lupin pourrait bien s'imposer comme un produit en phase avec les attentes de l'époque. Le lupin est une légumineuse qui fixe l'azote de l'air et peut donc se passer d'engrais azotés. Grâce à ses racines particulièrement efficaces pour trouver les nutriments dont il a besoin, le lupin est capable de pousser sur des sols très pauvres. En plus d'afficher un faible impact environnemental, la culture de cette légumineuse offre des graines parfaitement adaptées à la torréfaction, puis à la mouture nécessaire pour réaliser des boissons. Implantée dans le Nord de la France, Lupi Coffee promeut le développement d'une filière lupin tricolore et promet aux amateurs de café un produit adapté à toutes les méthodes de préparation, ainsi que des saveurs riches et profondes.



SIAL PARIS EN CHIFFRES

le salon

400 000+
produits exposés



7 500
exposants
attendus



10 secteurs

205
pays représentés

285 000

professionnels attendus
dont **75% internationaux**

plus de **100**
délégations
officielles



650 startups

leads

Un programme de
8 000
grands acheteurs



200 contacts
réalisés en moyenne/
exposant



83%
des acheteurs
ont réalisé
des transactions
sur place ou après
le SIAL

**+ de
50 milliards
d'euros** de pouvoir
d'achat des grands
acheteurs (à eux seuls)
pendant le salon

9/10

visiteurs considèrent SIAL
comme stratégique
pour leur société

SIAL PARIS 2024, COMMENT PARTICIPER ?

INFORMATIONS PRATIQUES

Les exposants et visiteurs sont invités à préparer leur venue en amont. Il est d'ores et déjà possible de prendre des renseignements et de réserver un stand sans tarder, à noter qu'à date 90 % du salon est déjà rempli.

POUR LES EXPOSANTS

Les inscriptions pour les exposants sont en cours.

Pour s'inscrire, ou avoir plus d'informations ils peuvent contacter :
sialparis.exhibitors@sial-network.com
01 76 77 13 33

POUR LES VISITEURS

L'ouverture de la billetterie se fera mi-avril, avec la possibilité de demander à recevoir la communication d'ouverture dès maintenant en se rendant sur **le site**.



À PROPOS DE SIAL PARIS

-

Organisé par Comexposium, SIAL Paris est le plus grand salon alimentaire professionnel mondial avec 7 500 exposants attendus et 400 000 produits présentés. Générateur de business, il propose tous les deux ans un éclairage unique sur les tendances et opportunités du secteur. L'événement fait partie de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons qui rassemble, au travers de onze rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL en Chine à Shanghai et Shenzhen, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL en Inde à New Delhi, Food & Drinks Malaysia by SIAL à Kuala Lumpur, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers et Djazagro à Alger), 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 205 pays. La prochaine édition de SIAL Paris aura lieu du 19 au 23 octobre 2024 à Paris Nord Villepinte, avec une programmation exceptionnelle qui célébrera les 60 ans du salon.

www.sialparis.fr

COMEXPOSIUM

À PROPOS DE COMEXPOSIUM

-

Le Groupe Comexposium est un leader mondial d'organisation d'événements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 événements professionnels et grand public, couvrant plus de 10 secteurs d'activités (agriculture/alimentation, retail/digital, mode/accessoires, loisirs...). Créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an. Grâce à ses événements (SIAL, All4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Rétromobile...), Comexposium permet à ses communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicanaux efficaces et ciblés.

www.comexposium.com



CONTACTS MÉDIAS

-

AGENCE 14 SEPTEMBRE

sial@14septembre.com

Alexandra GRANGE / +33 (0)6 03 94 62 47

Mathilde TABONE / +33 (0)7 72 77 40 20