

# SIAL CANADA DÉVOILE LES GRANDS PRIX SIAL INNOVATION 2023 !

## SIAL INNOVATION

### FÉLICITATIONS AUX LAURÉATS 2023!

Découvrez les gagnants Or, Argent et Bronze, ainsi que le Prix Spécial Acteur de changement !

Les 3 grands gagnants Or, Argent et Bronze 2023 recevront une visibilité gratuite sur l'ensemble des salons SIAL du réseau et se partageront également 3 prix offerts par NielsenIQ (valeur totale de 20 000\$) et un espace sur le SIAL Canada Montréal 2024 (Or et Argent). Le prix spécial Own The Change se verra attribuer deux bons de 1 500 \$ sur deux unités de stage en Stratégie d'Affaires chez Mitacs pour un projet de R&D d'une valeur de 15 000 \$ par unité de stage.

**SOURCE : SIAL CANADA**  
Relations de presse BlendPR  
info@blendpr.com (416) 907-0977



#### MÉDAILLE D'OR

Félicitations à **MILLENNIA TEA INC** pour son produit **FROZEN SUPERFOOD TEA**, un thé biologique cru à base de camélia sinensis avec une congélation rapide qui préserve les nutriments.  
**Pourquoi ce produit ?** Sélectionné pour le nouveau format et les avantages fonctionnels du thé cru surgelé.

[millenniatea.com](http://millenniatea.com)



#### MÉDAILLE D'ARGENT

Félicitations à **LOC INDUSTRIES INC.** pour son produit **PLANT BASED EGG SUBSTITUTES (WHITE, YOLK, WHOLE)** de Yumgo by Alternative Kitchen, un substitut d'œuf en poudre sans allergène dans un emballage refermable.  
**Pourquoi ce produit ?** Sélectionné pour la gamme complète de substituts d'œufs à base de plantes pour la restauration.

[locindustries.com](http://locindustries.com)



#### MÉDAILLE DE BRONZE

Félicitations à **LA PRESSERIE** pour sa ligne **COLD PRESSED COCKTAILS MIXERS**, une base de mocktails glacés à base d'ingrédients pressés à froid.  
**Pourquoi ce produit ?** Sélectionné pour la fraîcheur des ingrédients surgelés et la large gamme de préparations de cocktails.

[lapresserie.com](http://lapresserie.com)



#### PRIX OWN THE CHANGE

Félicitations à **KINGSTON ALUMINUM TECHNOLOGY INC. (KAT)** pour son produit durable, les **BOUTEILLES EN ALUMINIUM FAÇONNÉES** pour les boissons utilisant moins d'aluminium.  
**Pourquoi ce produit ?** Sélectionné pour son procédé qui utilise moins d'aluminium pour les bouteilles façonnées et qui le rend accessible aux petites marques.

[katinc.ca](http://katinc.ca)

Partenaire majeur :

Autres partenaires :



Le seul salon professionnel soutenu par :

Fier partenaire de :



# FÉLICITATION AUX LAURÉATS SIAL INNOVATION 2023



## À PROPOS DU SIAL INNOVATION

SIAL Innovation est un concours international unique présent aux quatre coins du monde dans le SIAL Network. Il récompense les meilleures innovations dans le domaine des produits alimentaires et non alimentaires, tels que les emballages et les conteneurs.

Constitué de professionnels en alimentation, le concours est co-présidé par Xavier Terlet, Expert en Innovation chez ProtéinesXTC & Jo-Ann McArthur, Présidente de Nourish Food Marketing. Avec 13 membres du jury, ils ont récompensé 10 finalistes et couronné 3 GRANDS PRIX et 1 PRIX SPÉCIAL "OWN THE CHANGE".

Toronto, le 09 mai 2023 – C'est pendant le premier jour du salon à 10h45 directement sur l'espace SIAL Innovation que les quatre grands gagnant du prestigieux concours SIAL Innovation ont été dévoilés devant les visiteurs et journalistes!

### Un mot de la co-présidente du jury

« Les lauréats inspirants du concours SIAL Innovation 2023 de cette année sont des acteurs du changement sur le marché nord-américain dans les domaines de la santé, de la valeur, de la commodité ou de la durabilité. Qu'il s'agisse d'un produit "meilleur pour vous" ou "meilleur pour la planète", les lauréats de cette année nous ont fait progresser sur la voie du développement durable ou ont proposé un produit novateur offrant de nouveaux avantages aux consommateurs. Puissent-ils vous inspirer également ! »

Jo-Ann McArthur  
CEO & Co-Fondatrice, Nourish Food Marketing

### Membres du jury :

Dana McCauley (Réseau canadien d'innovation alimentaire, CFIN), David Smart (NielsenIQ), Fred Wall (Financement agricole du Canada, FAC), Isabelle Marquis (Isa M.), Jenny Longo (Longo Brothers Fruit Markets Inc.), John Higgins (George Brown College Centre for Hospitality & Culinary Arts), Julianne Curran (Pulse Canada), Kate Barlow (Agriculture et Agroalimentaire Canada), Melanie Houssin (Western Grocer), Michael Von Massow (Université de Guelph), Mike Kagan (Giraffe Foods), Nicolas Trentesaux (Réseau SIAL), Troy Taylor (Compass Group - Foodbuy MDG Canada).

## À PROPOS DU SIAL CANADA

SIAL Canada fait partie intégrante du réseau SIAL, premier réseau mondial de salons dédiés à l'industrie alimentaire, avec 12 salons professionnels, regroupant +17 000 exposants et 700 000 visiteurs professionnels provenant de plus de 200 pays. Mis en place en 2001, SIAL Canada est le fruit du travail de trois organismes, tous actionnaires de l'événement : l'ADAQ (Association des détaillants en alimentation du Québec), le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada et la société Comexposium, en plus de bénéficier du soutien d'Agriculture Agroalimentaire Canada (AAC), du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires Rurales de l'Ontario (OMAFRA), ainsi que du Département Américain de l'Agriculture (USDA).

Visitez le site internet [sialcanada.com](https://sialcanada.com) pour plus de renseignements sur le SIAL Canada 2023.

Partenaire majeur :

NielsenIQ

Autres partenaires :

ProtéinesXTC  
creative scientists & brand activists

NOURISH  
food marketing

Mitacs

L'actualité  
ALIMENTAIRE

western  
grocer

Le seul salon professionnel soutenu par :

Canada

Ontario



Québec



GROUPE EXPORT  
Agroalimentaire - Agri-food



CTAQ

USDA

TORONTO

NielsenIQ

Daily Bread  
Food Bank