



SIAL INNOVATION

SIAL Canada
INSPIRER L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

FÉLICITATIONS AUX 10 FINALISTES SIAL INNOVATION 2025



UN MOT DE JO-ANN MCARTHUR CO-PRÉSIDENTE DU JURY SIAL INNOVATION SIAL CANADA 2025

« Le concours SIAL Innovation est une célébration et une vitrine des tendances et des innovations mondiales dans l'industrie agroalimentaire. Cette année, nos dix finalistes, représentant quatre pays, mettent en lumière une tendance significative : la fusion des attributs 'meilleur pour vous' avec l'indulgence. Leurs innovations couvrent un large spectre, allant de nouvelles approches de la culture et de la transformation des ingrédients à une forte emphase sur la provenance des ingrédients, des récits authentiques et l'utilisation créative de composants recyclés. »

— Jo-Ann McArthur, présidente et fondatrice de Nourish Food Marketing

CRITÈRES DE SÉLECTION

Parmi 170 candidatures provenant de 13 pays, les co-présidents du concours, Jo-Ann McArthur et Xavier Terlet, ont sélectionné 55 produits issus de 10 pays qui incarnent l'esprit d'innovation des exposants de SIAL Canada.

Les produits sélectionnés répondent aux critères suivants :

- Lancement en Amérique du Nord après janvier 2024
- 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, Positionnement marketing

MEMBRES DU JURY 2025



JO-ANN MCARTHUR
Co-chair
NOURISH
food marketing



XAVIER TERLET
Co-chair
ProtéinesXTC



SAV BELLISSIMO
CO-OP



DORIS CHAN
Diversity



JONATHAN DREVER
Longos



MEREDITH HARREN
CHING MKR



ISABELLE MARQUIS
isa-M



SUSY MCKELLAR
COMPASS



RICHA SINGH
Giraffe Foods



DAVID SMART
NIQ



NICOLAS TRENTESAUX
SIAL



JESS WILFORD
TATE & LYLE



CAROL ZWEEP
75

QUI SERA LES GRANDS GAGNANTS DE SIAL INNOVATION 2025 ?

Assistez à la cérémonie des prix SIAL Innovation et découvrez les lauréats Or, Argent et Bronze, ainsi que le prix spécial pour l'emballage de produits CPG ! Réservez la date pour vivre l'un des moments les plus attendus du salon ! Rendez-vous le 29 avril à 10h30 sur la scène VIP, au Enercare Centre de Toronto.

Visitez également le stand SIAL Innovation pour découvrir les autres produits sélectionnés.

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).

Visitez sialcanada.com pour en savoir plus sur SIAL Canada 2025.

SOURCE : SIAL CANADA

Relations Publiques Marelle Communications,
cisambert@marellecommunications.com

RAPPEL ! Journalistes, blogueurs et médias :
l'accès au salon est gratuit !

Demandez votre accréditation dès maintenant !

Partenaires

L'actualité
ALIMENTAIRE **NIQ** **western grocer**

Le seul salon professionnel soutenu par

PURÉE DE POMMES DE TERRE AU GRAS DE CANARD ET ÉPICES À STEAK ÉPURÉE

Purée de pommes de terre au gras de canard et épices à steak. Sans gluten, sans sucre ajouté, sans OGM et prête en 7 minutes.

Sélectionné pour avoir revisité un plat réconfort classique, en lui apportant une touche raffinée.

epuree.ca

KIOSQUE #2327



HUILE DE CAMÉLINE, GOÛT BEURRÉ OLIMÉGA - SIGNÉ CAMÉLINE

Huile de caméline vierge au goût beurré. Pressée à froid, sans OGM, riche en oméga-3 et en vitamine E.

Sélectionné pour son étiquette transparent et sa fonctionnalité grâce aux oméga-3 et à la vitamine E, tout en conservant une odeur et une saveur naturelles de beurre.

signecameline.com

KIOSQUE #938



LABNEH FONTAINE SANTÉ FOODS

Trempe de labneh au yogourt aux saveurs méditerranéennes

Sélectionné pour être une recette de trempette plus saine, utilisant le labneh comme base avec des saveurs du Moyen-Orient.

fontainesante.com

KIOSQUE #1044



FARINE DE TOMATES

SAPORI ANTICHI - Casa Muraca

Farine de tomate issue de l'économie circulaire. Élaborée à partir de pelures de tomates revalorisées lors de la fabrication de la sauce tomate de la marque.

Sélectionné pour être un produit revalorisé, utilisant des pelures de tomates issues de la production de sauce en Italie.

saporiantichi.it

KIOSQUE #707



CHEDDAR BIOLOGIQUE NOURRIES À L'HERBE

FROMAGERIE L'ANCÊTRE

Fromage cheddar biologique sans lactose, au lait de vaches nourries à l'herbe.

Sélectionné pour l'utilisation de lait de vaches nourries à l'herbe, certifié, provenant de neuf fermes familiales, également biologique et sans lactose.

fromagerieancetre.com

KIOSQUE #2331



TEA FOR GUYS

TEA FOR GUYS

Thé aux ingrédients actifs pour hommes, favorisant la vitalité, l'énergie et la virilité.

Sélectionné pour son positionnement fonctionnel unique.

teaforguys.com

KIOSQUE #1533



MAÏS GÉANT CONCASSÉ AU SEL MARIN

INKA CROPS - INKA CORN

Snacks d'éclats de maïs croquant du Pérou, sans gluten et sans OGM.

Sélectionné comme collation unique avec une belle narration de marque, ainsi qu'un étiquetage et une fabrication transparente.

inkafoods.com

KIOSQUE #307.8



ASSAISONNEMENT À LA BIÈRE

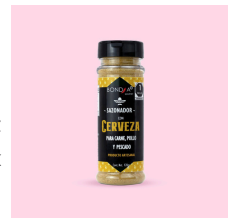
ZUUSTENTO - BONDIA GOURMET

Assaisonnement artisanal à la bière pour viandes rouges, volaille et poisson.

Sélectionné pour son étiquetage transparent et sa saveur de viande tendance aux authentiques arômes latins.

bondiaagro.com

KIOSQUE #2017.2



PÂTE À TARTINER AMAZAKE CACAO

LA BRASSERIE SAN-O SAKE | SAN-O

Tartinade sans sucre ajouté à base de cacao et d'amazake, un riz fermenté traditionnel japonais. Naturellement sucrée, sans produit laitier, riche en nutriments et végétal.

Sélectionné comme tartinade gourmande mais meilleure pour la santé, avec du riz fermenté apportant la touche sucrée.

labrasseriesan-o.ca

KIOSQUE #2217.11



BOÎTE: RIZ STYLE FRIT

FLOATING LEAF FINE FOODS

THE RICE STUFF BOX

Plat de riz prêt-à-manger, à emporter et à déguster directement dans la boîte.

Sélectionné pour son format unique en portion individuelle dans une boîte plate en carton, optimisant l'espace tout en étant résistant.

thericestuff.ca

KIOSQUE #444

