



GRANDS PRIX SIAL INNOVATION 2022 21 NOUVEAUTÉS RÉCOMPENSÉES

C'est à J-30 de la prochaine édition de SIAL Paris qu'un jury d'experts s'est réuni pour décerner les très attendus Grands Prix SIAL Innovation 2022. Les 19 lauréats qui se sont distingués cette année, seront à retrouver sur le salon au sein d'un espace dédié, du 15 au 19 octobre prochain. Ce palmarès qui récompense les nouveautés les plus marquantes de la filière agroalimentaire sera complété par 3 prix spéciaux (bronze, argent et or) révélés sur le salon.

SIAL INNO- -VATION

Le décodeur de notre assiette de demain

À travers SIAL Innovation, le salon s'impose comme LE précurseur des tendances alimentaires, en apportant aux visiteurs **un contenu expert et d'actualité en matière d'innovation et d'évolution des marchés au niveau mondial.**

Ce lieu où l'on parle ré-invention, transition, et prospective permet de décoder les nouveautés et tendances de consommation de l'agroalimentaire dans le monde.

Les innovations primées seront exposées au sein d'un espace dédié sur salon.

Une galerie de nouveautés qui voyage ensuite aux quatre coins du globe à l'occasion des autres grands rendez-vous du réseau SIAL : Canada, Chine, États-Unis, Inde, Jakarta, Moyen-Orient, etc.

SIAL Innovation est un rendez-vous très attendu à chaque édition, car il offre une vitrine exceptionnelle des tendances et innovations alimentaires mondiales actuelles et à venir dans les rayons et dans nos assiettes. Cette sélection 2022 est d'autant plus passionnante que, partout dans le monde, les acteurs du secteur de l'industrie agroalimentaire innovent pour répondre à de nouvelles exigences de changement. Nous souhaitons plus que jamais mettre en lumière ce type d'initiatives et impulser, notamment au travers de notre thématique "Own the change", un mouvement collectif qui incite les acteurs de la filière à se saisir du changement pour une alimentation plus saine et plus responsable.

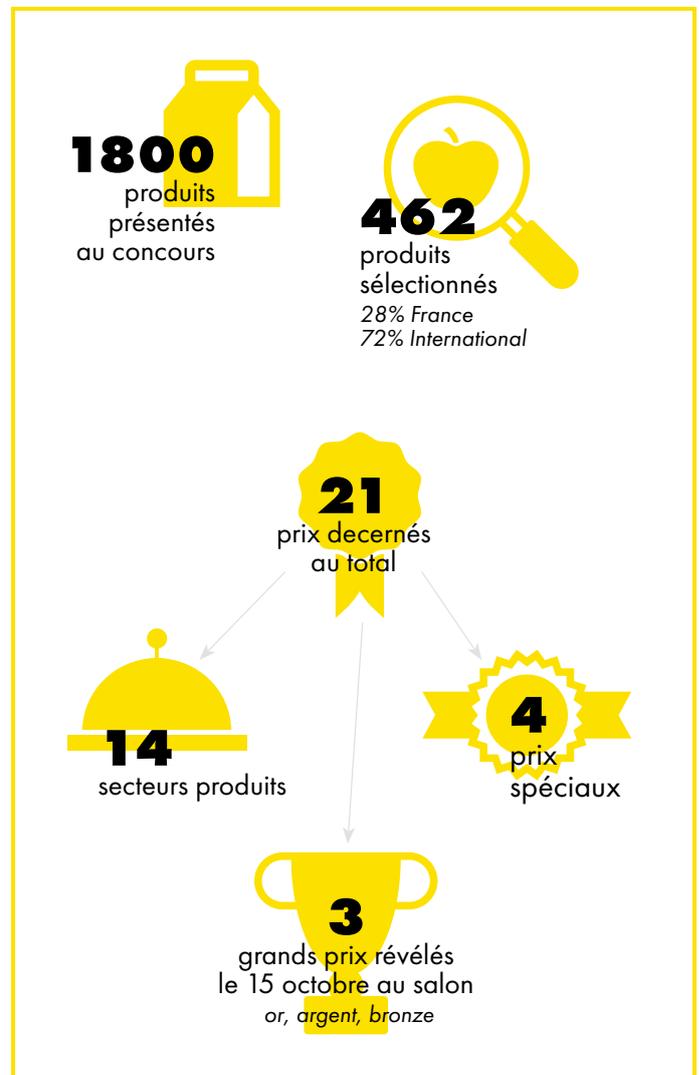
NICOLAS TRENTESAUX,
Directeur Général SIAL



Une sélection experte

Cet observatoire de l'innovation alimentaire, référence mondiale depuis plus de 20 ans, est proposé en partenariat avec ProtéinesXTC. Ce cabinet spécialisé dans la stratégie, l'innovation et la communication des entreprises de l'agroalimentaire établit une sélection parmi près de 1800 candidatures. Une pré-sélection de nouveautés destinée ensuite à passer l'examen du Grand Jury SIAL Innovation.

L'ensemble des nouveautés pré-sélectionnées a été passé au crible d'un jury composé d'**experts de la filière, de journalistes spécialisés ainsi que de représentants de SIAL**. Après avoir évalué chaque nouveauté selon une grille de notation, les membres du jury ont débattu autour des innovations en compétition pour l'ensemble des catégories avant de voter pour celle qui les a le plus convaincu.



LES MEMBRES DU JURY SIAL INNOVATION 2022

Audrey ASHWORTH

COMEXPOSIUM, *Directrice de salon*
SIAL Paris

Nicolas TRENTESAUX

COMEXPOSIUM, *Directeur Général*
SIAL

Mauro COLAGRECO

Chef triplement étoilé Mirazur/Parrain
du SIAL

Xavier TERLET

ProtéinesXTC, *Expert innovation*

Karine PERROT

KANTAR, *Directrice Expert Food*

Jean-François AUBRY

Le Monde du Surgelé,
Rédacteur en chef

Corinne AUBRY-LECOMTE

Groupe Casino, *Directrice Innovation,*
Qualité, Pôle Industriel, Relations PME

Donna BERRY

Dairy & Food Communications, *Owner*
of Dairy & Food Communications

Stéphane BRUNERIE

Le Sens de L'alimentation, *Stripfood,*
Fondateur de « Le Sens de L'alimentation »,
Créateur de « Stripfood »

Guillaume BUFFET

U CHANGE, *Président U Change*

Ben COSTANTINI

Startup Sesame, *CEO*

Alix DE REYNAL

Nutrimarketing, *Secrétaire Général*
(Jury PAI/Ingrédients)

Sophie DE REYNAL

Nutrimarketing, *Directrice marketing*
(Jury PAI/Ingrédients)

Anne-Cathy DE TAEVERNIER

Elior, *Directrice Nutrition* (Jury RHD)

Solène DHÔTE

ProtéinesXTC, *Consultante Ingénieure*

Ivan FARNETI

Five Seasons Ventures, *Managing*
Partner

Philippe GAUTIER

Réussir Agra, *Rédacteur en chef adjoint*
de FLD (Pôle alimentaire)
(Jury Équipement)

Philippe GOETZMANN,

Président du cabinet de conseil
Philippe Goetzmann & et Faire! Mieux

Olivier GOURMELON

SAS Kings of Kitchen, *Président*

Sophie IONASCU

L'ANIA, *Directrice de la communication*

Séverine JEGOU

Intermarché Alimentaire International,
Chef de projet Stratégies marchés
émergents

Dominique LADEVEZE

EEIG ECOTROPHELIA, *Directeur*

Prof Alain LE-BAIL

ONIRIS-UMR CNRS GEPEA,
Président de l'Association Internationale
Food Engineering, Président
de la commission C2 de l'institut
international du froid (Jury Équipement)

Caroline LEBEL

Bpifrance, *Directrice de Participations*

Lyse MANZONI

SAS BERIC - Intermarché de Dole,
Adhérente

Dana MCCAULEY

Canadian Food Innovation Network,
Chief Experience Officer

Junghoon MOON

Seoul national university, *Managing*
Director Professor (South Korea)

Romane MUGNIER

L'ADN, *Journaliste*

Jérôme PARIGI

LSA, *Directeur de rédaction*

Arnaud REY

Crédit Agricole, *Ingénieur Conseil*
Innovation Agri – Agro

Pascale THIEFFRY

Business France, *Directrice*
du département Agro-alimentaire

Yan/Sophia XUEYAN

Chunbo technology co, *Senior director*

SIAL INNO- -VATION



PRIX PAR SECTEUR PRODUITS



VIANDE
&
POISSON



SUBSTITUTS
PRODUITS CARNÉS
& PRODUITS
DE LA MER



BOISSONS
ALCOOLISÉES



BOISSONS
NON-
ALCOOLISÉES



ÉPICERIE
SALÉE



AIDE CULINAIRE
& CONDIMENTS



ÉPICERIE
SUCRÉE



FRUITS
& LÉGUMES



PRODUITS
LAI TIERS
& GLACES



SUBSTITUTS
PRODUITS
LAI TIERS



PRODUITS
SURGELÉS



PRODUITS
ALIMENTAIRES
INTERMÉDIAIRES
(PAI) /
INGRÉDIENTS



PRODUITS DE LA
RESTAURATION
HORS
DOMICILE (RHD)



PRODUITS
ÉQUIPEMENTS
& TECHNOLOGIES

NEW!



PRIX DU PUBLIC

Pour la première fois cette année, les **professionnels de la filière alimentaire** sont invités à voter pour leur nouveauté préférée au travers d'un formulaire mis en ligne sur le site www.sialparis.fr du 15 septembre au 14 octobre 2022.

L'innovation qui aura remporté le plus de suffrages se verra récompensée par le Prix du public lors de la Cérémonie de remise des Grands Prix SIAL Innovation !

PRIX SPÉCIAUX



EMBALLAGE



OWN THE
CHANGE



STARTUP

NEW!



PRIX
DU PUBLIC

Les 3 grands gagnants de l'édition et un coup de cœur révélés sur le salon



Les très convoités **Grands Prix SIAL Innovation de bronze, d'argent et d'or** qui distinguent 3 produits parmi les lauréats 2022 ainsi que le prix « **Own The Change** » et le **prix du public** seront révélés sur le salon à l'occasion de la Cérémonie de remise des trophées qui récompense l'ensemble des gagnants de la saison. Un événement à ne pas manquer !

**Remise des Grands Prix SIAL Innovation
Samedi 15 octobre de 16h30 à 18h00
- SIAL Talks**



©Foucha_muyard_dherines

SIAL INNOVATION 2022

LES GRANDS POINTS TENDANCIELS DE L'ÉDITION

71% des consommateurs ont changé leurs habitudes ces deux dernières années. On retrouve les grandes tendances à l'œuvre identifiées dans SIAL Insights* – SANTÉ, PLAISIR, RSE dans les 1800 produits présentés aux Prix SIAL Innovation.

Incontournables substituts



Les substituts et produits végétariens/végans représentent presque le quart des produits présentés (24%).

Les **alternatives à la viande** à base de légumineuse - une tendance déjà forte que le SIAL a révélé en son temps (Le Boucher Vert/Hary & co Gold Award Sial Innovation en 2016) et même il y a très longtemps puisque Triballat (devenue Olga) présentait déjà ses steaks de soja au SIAL... 1998 restent un segment très dynamique.

Plus récemment on a vu apparaître des **alternatives aux produits de la mer** : émergent des produits plus élaborés que le simple substitut, comme des recettes élaborées ou des produits d'aide-culinaires destinés aux végétariens - statistiquement plus nombreux à cuisiner maison.

Côté substituts laitiers en ultra frais, le marché, mature, voit arriver des propositions à base d'ingrédients moins classiques comme l'épeautre ou le chanvre par exemple, mais c'est surtout du côté **substitut de fromage** que l'innovation se structure.

Le plaisir comme valeur phare



Pas étonnant que les produits présentés dont le bénéfice principal (et parfois unique) est le plaisir sont nombreux. Des produits parfois sophistiqués, **premium** d'une part et d'autres « **comfort food** », des produits qui font du bien. Nul doute que le contexte de la période « covid » a boosté cette tendance de consommation.

On note également des propositions au bénéfice « expérientiel » marqué, offrant plus de sensations et d'intensité tant dans la texture que dans les goûts.

Au chapitre des saveurs d'ailleurs, la Corée et l'Afrique semblent être les nouvelles sources d'inspiration, avec des propositions qui mettent en avant la naturalité et des saveurs prononcées ou des techniques qui montent sur la scène gastronomique comme la fermentation (ex: les produits coréen/Kimchi).

Plus que jamais, la santé, mais naturelle

Se soigner avec la nourriture n'est pas une revendication première du consommateur. Cependant, la régularité de la prise alimentaire multi quotidienne peut permettre une meilleure santé. Les innovations qui jouent sur ce registre aujourd'hui n'ont rien à voir avec les « alicaments » d'antan (qui furent des échecs). Leur fonctionnalité est justifiée par la présence d'ingrédients naturels (végétaux, super fruits super légumes, graines, algues et microalgues ...). On remarque ici aussi un « effet covid » avec **un nombre significatif d'innovations avec une promesse d'immunité** justifiée par la présence de composants comme diverses vitamines, zinc et autres super aliments.

La RSE est dans l'assiette

■ LE CLEAN LABEL, FOCUS SUR LES INGRÉDIENTS

Les consommateurs sont de plus en plus attentifs aux ingrédients qui composent le produit : **ils favorisent désormais des produits moins transformés avec une composition parfois minimaliste**, l'absence de certains additifs controversés ou encore la réduction de sucre et de sel.

Les produits bio sont nettement en retrait vs les éditions précédentes. Le comité de sélection a noté une valorisation de l'offre avec des bénéfices éthiques ou citoyen associés (Bio augmenté).

■ DES EMBALLAGES PLUS ÉCOLOGIQUES

La recyclabilité de l'emballage n'est plus suffisante. On note l'apparition **de nouveaux emballages** utilisant de la matière recyclée ou réduisant drastiquement le plastique ou le carton.

■ INNOVATION ENVIRONNEMENT : PEUT MIEUX FAIRE

Le caractère local de la production, qui fut un marqueur environnemental ces dernières années partout dans le monde semble moins mis en avant par les industriels sur cette édition. De trop rares innovations mettent clairement en avant des bénéfices antigaspi, le bien-être animal ou encore de l'empreinte carbone, alors même que ces thèmes très actuels, font pourtant partie des axes de communication des entreprises alimentaires.

Ne rien lâcher sur l'esprit pratique : Faciliter le fait maison

Manger mieux, c'est souvent cuisiner soi-même. La période covid a accéléré cette tendance déjà ancienne. Avec des propositions qui permettent de bien faire plus rapidement ou plus facilement. Des aides-culinaires, des bases ou kit de préparation que l'on retrouve beaucoup côté substituts végétariens visent à satisfaire cette population plus encline à cuisiner à la maison.

Effet inflation ? Le prix bas comme valeur

L'inflation mondiale grandissante va inévitablement orienter l'offre nouvelle. On remarque sur cette édition quelques innovations qui, sans être des premiers prix, mettent en avant leur accessibilité prix pour le plus grand nombre... (à mettre en regard de la principale leçon de SIAL Insight cette année : « la propension des consommateurs du monde entier (14% en 2022) à vouloir des produits bons pour eux, bons pour la planète... sans dépenser plus »



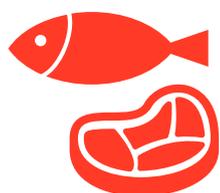
*Tous les chiffres sont issus de l'étude SIAL Insight :

Mené avec des experts partenaires du SIAL – Kantar, ProtéinesXTC et NPD – SIAL Insights présente les lignes de fond qui (re)structurent le secteur de l'alimentaire et de la restauration, à l'aune d'un contexte international mouvant, bousculé par une crise sanitaire inédite qui a modifié en profondeur notre quotidien et notre activité, mais aussi notre vision du monde en révélant les limites d'un modèle qui prévalait jusqu'alors. La flambée des prix des matières premières consecutive au conflit en cours exerce une pression elle aussi inédite sur l'activité. Elle rend encore plus vitale la voie du changement.

Ces études alimentent la réflexion sur l'obligation d'un changement profond, fondamental, un changement de modèle dont le cap est clair : vers la transition alimentaire partout et pour tous face à un consommateur lui aussi sur la voie du changement, et qui attend impulsion et aide du secteur pour la réussite collective de la transition.



PAR SECTEUR PRODUITS



VIANDE & POISSON

LA TRUITELLE

Description produit

Trites de montagne biologiques dans une conserve. Poisson élevé et transformé en France. Préparation artisanale.

Marque et fabricant

LA TRUITELLE, LA TRUITELLE SAS

Pays

France

Date de lancement

Novembre 2021

Sélectionné pour
l'offre nouvelle en conserve de petites truites et le caractère biologique rare pour les conserves de petits poissons.



SUBSTITUTS PRODUITS CARNÉS & PRODUITS DE LA MER

LEGGIE PLANT BASE

Description produit

Substitut de viande clean label à base de caroube et farine de riz. Elaboré avec peu d'ingrédients. Avec aspect et texture de viande. Sans allergènes. Riche en fibres.

Marque et fabricant

Leggie & Leggie Ready Meals, MRM

Pays

Espagne

Date de lancement

Septembre 2022

Sélectionné pour
l'alternative de viande clean label à base de caroube, riche en nutriments.





BOISSONS ALCOOLISÉES

OLIBA GREEN BEER - THE EMPELTRE ONE

Description produit

Bière de couleur verte brassée aux olives.
5% d'alcool par volume.
Élaborée dans les Pyrénées.

Marque et fabricant

OLIBA GREEN BEER, Erm del pallars
productions, S.L.

Pays

Espagne

Date de lancement

Décembre 2020

Sélectionné pour

l'originalité
de la composition.



BOISSONS NON-ALCOOLISÉES

KIT MATÉ TARAGÜI PREMIÈRE EXPÉRIENCE

Description produit

Kit pour yerba maté source de caféine,
antioxydants, vitamines B et minéraux.
Contient 1 gobelet avec de la yerba maté,
une paille, et un paquet de yerba mate
de 250g. Sans gluten. Vegan.

Marque et fabricant

Taragüi, Establecimiento Las Marias

Pays

Argentine

Date de lancement

Janvier 2021

Sélectionné pour

le concept de kit d'initiation
au yerba mate.





ÉPICERIE SALÉE

KIMCHI V KIMCHI BLOCK

Description produit

Kimchi lyophilisé. Riche en probiotiques.
Sans gluten. Sans sucre.

Marque et fabricant

Spoonkey, OPEN SAUCE LAB

Pays

Corée du Sud

Date de lancement

Mars 2022

Sélectionné pour
la proposition nouvelle
de kimchi lyophilisé



AIDE CULINAIRE & CONDIMENTS

CRISTAUX DE TOMATE

Description produit

Petits flocons cristallisés pour assaisonner.
Naturel. Facile à utiliser. Dans un flacon
avec bouchon doseur à 2 trous.

Marque et fabricant

Terra Del Tuono, ACETAIA TERRA DEL TUONO

Pays

Italie

Date de lancement

Octobre 2022

Sélectionné pour
la proposition d'assaisonnement
à base de produits cristallisés
(tomate, cèpes, pesto, citron, vinaigre
balsamique..)





ÉPICERIE SUCRÉE

TOOGOOD BARBE À PAPA

Description produit

Substitut de barbe à papa sans sucre.
À base de fibres de chicorée.
Sans colorant ni additifs. Nutri-Score : A

Marque et fabricant

Triomphe snat, TRIOMPHE SNAT

Pays

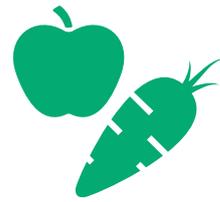
France

Date de lancement

Mai 2022

Sélectionné pour

la recette de barbe
à papa avec 90% de sucre
en moins grâce à l'utilisation de fibres
de chicorée.



FRUITS ET LÉGUMES

100% FRESH FROZEN WOLFFIA

Description produit

Lentilles d'eau riches en protéines végétales.
Riches en fibres, minéraux et vitamines.

Marque et fabricant

Make Me More, THAI COCONUT PUBLIC
COMPANY LIMITED

Pays

Thaïlande

Date de lancement

Juillet 2022

Sélectionné pour

la proposition d'aide culinaire
à base de lentilles
d'eau riches en nutriments.





PRODUITS LAITIERS & GLACES

GLACE À LA CRÈME DE MARRONS ET ÉCLATS DE MARRONS GLACÉS

Description produit

Glace à la crème de marrons avec morceaux de marrons glacés.

Marque et fabricant

Clément Faugier, CLÉMENT FAUGIER

Pays

France

Date de lancement

Juillet 2022

Sélectionné pour
l'extension de gamme
d'une marque iconique
sur le marché de la glace



SUBSTITUTS PRODUITS LAITIERS

NOUVELLE GAMME VÉGÉTALE SOON

Description produit

Substitut de yaourt à base de lait végétal français. Conditionné en Bretagne.

Marque et fabricant

SOON, OLGA

Pays

France

Date de lancement

Mai 2022

Sélectionné pour

la proposition de desserts végétaux
à base d'épeautre
ou de chanvre.





PRODUITS SURGELÉS

IO' DÉS

Description produit

Dés d'algues surgelés à poêler.
Avec texture croustillante.
À base de macro-algues bretonnes.
Riche en iode, fibres et minéraux.

Marque et fabricant

ZALG, Mache & Co

Pays

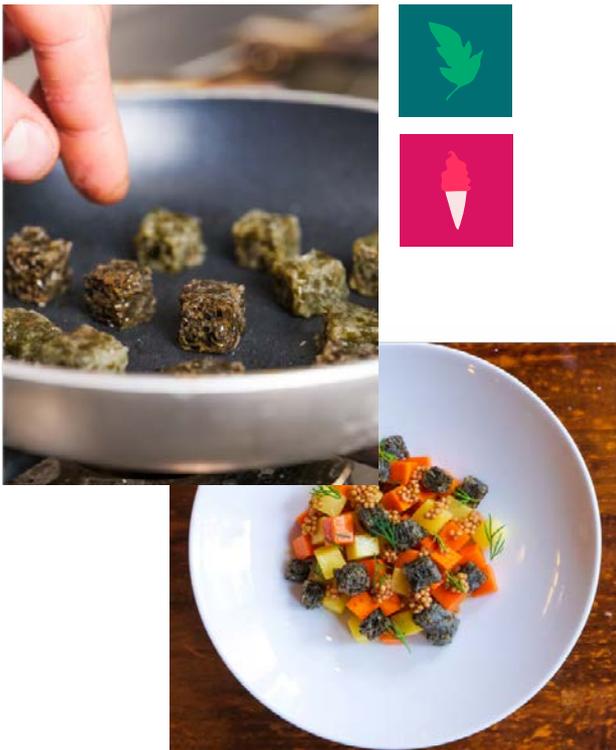
France

Date de lancement

Avril 2022

Sélectionné pour

l'offre de produit à base d'algues facile d'utilisation, permettant une incorporation facile aux recettes et l'apport de nouvelles saveurs.



PRODUITS ALIMENTAIRES INTERMÉDIAIRES (PAI) / INGRÉDIENTS

VEGETABLE COLLAGEN(H)

Description produit

Collagène végétal issu de l'hibiscus, avec une forte teneur en antioxydants et un taux d'adsorption élevé.

Marque et fabricant

RAWGA, AGRICULTURAL CORPORATION
RAWGA CO.,LTD.

Pays

Corée du Sud

Date de lancement

Janvier 2021

Sélectionné pour

son origine végétale et son haut taux d'absorption





PRODUITS DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE (RHD)

VEGAN FLAVOR AND TASTE

Description produit

Assaisonnement biologique umami riche en goût. Vegan. Clean label.

Marque et fabricant

Uhhmami, UHHMAMI

Pays

Danemark

Date de lancement

Octobre 2022

Sélectionné pour

la gamme large
qui permet d'être une base
pour réaliser des recettes goûteuses vegan.



PRODUITS ÉQUIPEMENTS & TECHNOLOGIES

ROASTINSTEP

Description produit

Torréfaction 100% électrique et verticale, en continu pour des économies d'énergie. Système de recirculation de l'air chaud généré. Alimentation par le haut pour captage des calories montantes lorsque le produit descend.

Marque et fabricant

ROASTINSTEP, FCD SYSTEM

Pays

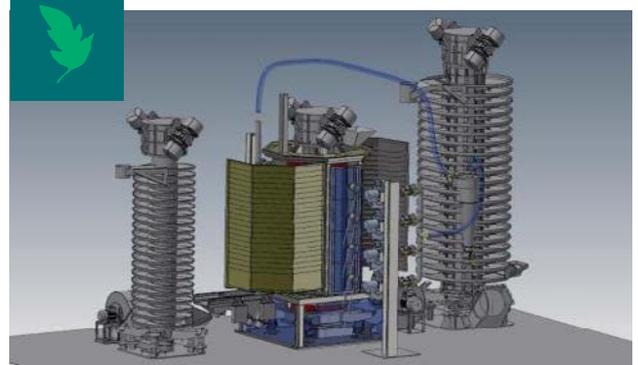
France

Date de lancement

Avril 2022

Sélectionné pour

torréfaction en continu 100% électrique avec recyclage d'air permettant économies d'énergie mais aussi une grande flexibilité dans le choix des produits à traiter. La machine étant vibrante, plusieurs produits peuvent être transformés.



PRIX SPÉCIAUX



EMBALLAGE

LAIT DE VACHE STÉRILISÉ UHT DEMI-ÉCRÉMÉ BIO

Description produit

Lait biologique dans une bouteille 100% recyclée et recyclable.
Bouteille légère et sans opercule.
Lait français.

Marque et fabricant

Natur'Avenir, LSDH

Pays

France

Date de lancement

Janvier 2022

Sélectionné pour

L'utilisation de matières premières recyclées à 100%, dans une bouteille PET opaque tout en conservant sa recyclabilité



STARTUP

BUBBLE IT !

Description produit

Préparation en poudre pour boisson pétillante pour limiter l'utilisation de plastique. À diluer idéalement dans la bouteille en verre Bubble It. Permet de ne plus utiliser de bouteilles en plastique, de machines de gazéification en plastique ni de cartouches de CO2 en aluminium. Sans sucres ni édulcorants

Marque et fabricant

BUBBLE iT!, Bubble It Drinks

Pays

France

Date de lancement

Janvier 2022

Sélectionné pour

Sélectionné pour le concept de kit pour faire soi-même son eau pétillante.



AGENCE
14
SEPTEMBRE

Agence 14 SEPTEMBRE

sial@14septembre.com

Médias professionnels

Alexandra Grange - 06 03 94 62 47

Mathilde Tabone - 07 72 77 40 20

Médias grand public

Andreia Mesquita - 06 11 35 18 09

Médias audiovisuels

Eloïse Smaghe - 07 85 85 35 44

eloisesmaghe@14septembre.fr

Ne manquez plus rien
de l'actualité SIAL Paris 2022 !



À PROPOS DE SIAL PARIS

Organisé par Comexposium, SIAL Paris est le plus grand salon alimentaire professionnel mondial avec plus de 7000 exposants et 400000 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 douze 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 et Mumbai, SIAL America à Las Vegas, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers et Djazagro à Alger), 17000 exposants et 700000 professionnels originaires de 200 pays. La prochaine édition de SIAL Paris aura lieu du 15 au 19 octobre 2022 à Paris Nord Villepinte.

www.sialparis.fr

À PROPOS DE COMEXPOSIUM

Comexposium est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements professionnels et grand public, organisant des événements B2B et B2BC dans le monde entier couvrant de nombreux secteurs d'activité comme l'agriculture, la construction, la mode, le retail, la santé, les loisirs, l'immobilier, l'agroalimentaire, la sécurité, l'éducation, le tourisme et les comités d'entreprise. Présent dans plus de 30 pays, Comexposium accueille annuellement plus de 3,5 millions de visiteurs et 48000 exposants. Avec un siège basé en France, Comexposium dispose d'un réseau commercial et de collaborateurs présents dans 20 pays.