

Le SIAL dévoile ses produits «Tendances et Innovations»

6e édition du Salon international de l'alimentation

Article mis en ligne le 18 mars 2009 à 12:34

[Soyez le premier à commenter cet article](#)

C'est en préparation pour le SIAL Montréal, qui aura lieu au Palais des congrès du 1^e au 3 avril, que le jury du concours «Tendances et Innovations» a rendu son verdict et a sélectionné les dix produits qui représentent le plus les tendances du moment et qui se distinguent par leur innovation pour 2009. Indépendants et multi professionnels, ces spécialistes du milieu, représentant toutes les compétences de l'innovation alimentaire, se sont réunis autour d'une table : distributeurs, nutritionnistes, spécialistes marketing, designer et journalistes spécialisés ont chacun exprimé leur expertise et ont choisi les grands gagnants de l'édition 2009.

Grands gagnants

Le jury a sélectionné dix produits qui apportent du plaisir au consommateur tout en lui assurant santé, forme et praticité. L'Institut du Tourisme et de l'Hôtellerie du Québec (ITHQ) sélectionnera par la suite parmi les dix prix celui qui mérite le Grand Prix Sial Montréal 2009, qui sera remis durant le salon.

Les membres du jury sont : Xavier Terlet, Président et fondateur de XTC world innovation et consultant du SIAL depuis 1995 ; Isabelle Marquis, Nutritionniste et Directrice Marketing santé & Innovation, Enzyme ; Nathalie Marcil, Directrice recherche commerciale et qualité des services aux consommateurs, Métro ; Martin Lemire, Vice-président et Rédacteur en chef, Les Editions Comestibles ; Francine Masson, Directrice Générale, Alliance pour l'Innovation en Agroalimentaire (APIA) et Gildas Meneu, Chroniqueur Gastronomique auprès de plusieurs magazines.

Distinction Avant-garde

Les toutes dernières innovations, comme la cuisine moléculaire, ont bousculé les codes établis et ont incités les industriels à oser, à jouer les mélanges d'ingrédients surprenants, à opposer les goûts et les textures et les résultats en sont des plus impressionnants ! Dans cette lignée, deux produits se sont grandement démarqués. C'est pourquoi le jury a sélectionné Calanquet, un jus de fruits avec infusion de plantes aromatique dont le producteur a eu la belle idée d'ajouter un trait d'huile d'olive, ce qui lui donne une ampleur en bouche étonnante et une texture très agréable. La boisson apaisante Slow Cow a également été choisie grâce à ses extraits de plantes qui, contrairement aux boissons énergisantes, permet à ses consommateurs de se relaxer!

Distinction Praticité et plaisir

Le jury Tendances et Innovations du Sial Montréal 2009 a également mis en valeur les efforts des industriels en termes de praticité. A remarquer Galettine Moment (pâte prêt à cuire pour la confection de recettes pâtisseries) ou encore le conditionnement très pratique des sauces individuelles Doséo qui permet de disposer de multiples sauces sans pour autant encombrer ses placards ou son réfrigérateur. On notera également avec intérêt le Coffret découverte Maison d'Orphée qui propose sept huiles différentes en format de 100 ml. Une initiative intéressante pour initier et découvrir les différentes saveurs d'huile. Enfin le jury a distingué pour son originalité le produit Choc-O-Lait, un simple bâtonnet avec un cube de chocolat pour tremper dans le lait et ainsi préparer facilement et de manière ludique un chocolat chaud.

Distinction Tendances alimentaires

Selon Xavier Terlet, XTC world innovation, des changements s'observent dans les tendances alimentaires des dernières années. Il y a une certaine rupture avec les traditions du passé. La tradition et le terroir ont laissé place à un courant de modernité qui est présent un peu partout dans le monde. Également, des discours sur la santé sont très présents, empreints de naturalité où le végétal, qu'il soit légume ou fruit, a une place de choix. Les promesses très techniques et complexes ont presque disparus, ce qui, de fait, apporte à ces produits des valeurs de plaisir ou de praticité qui leur faisait parfois défaut. C'est ainsi que nous avons retenu le produit Savoura Lunch, un simple sachet de trois mini concombres frais prêt à manger pour son format qui facilite la consommation de légumes ou encore les gaspachos surgelés Jardinéo proposés par deux portions individuelles.

Plus de modernité ne veut pas dire que la tradition est morte loin de là. Cette dernière retrouve une certaine fraîcheur et a évolué sur des codes et des usages plus actuels. C'est ainsi que le sirop d'Erable se retrouve en cristaux avec des fruits dans un moulin type « poivrière ». Une belle rencontre de la tradition et de la modernité proposée par La Ferme Martinette. De la même manière, le jury a remarqué la gamme de crêpes surgelées À table ! inspirées de la tradition bretonne mais aux recettes résolument moderne (fourrage de fruits – chocolat par exemple).

À propos de SIAL Montréal

SIAL Montréal est un salon professionnel international de l'alimentation faisant partie du réseau international des SIAL qui regroupe 4 salons sur 4 continents, 7 500 exposants provenant de plus de 100 pays et 200 000 visiteurs de plus de 200 pays. 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 Expositum qui souhaitaient créer un SIAL spécifique au marché nord-américain, ce Salon était alors organisé à tous les deux ans. Depuis 2007, SIAL Montréal est devenu annuel pour permettre aux clients du Salon, tant exposants que visiteurs, de mieux suivre les rythmes et le potentiel d'affaires du marché.

* (Source : SIAL Montréal)

Pour plus d'information sur le SIAL Montréal, rendez-vous à l'adresse www.sialmontreal.com