J-38

SIAL 2010
The Global Food Marketplace
17-21 octobre 2010

# PRESSE

SUPPLÉMENT
AU FOCUS
INNOVATIONS
SEPTEMBRE 2010

# GRANDS PRIX TENDANCES & INNOVATIONS : LE PALMARÈS COMPLET

## GRANDS PRIX TENDANCES & INNOVATIONS

# LE MEILLEUR DE L'ALIMENTATION DE DEMAIN

D'édition en édition, le SIAL s'est imposé comme le salon agroalimentaire référent grâce à l'offre pertinente et à la qualité des informations qu'il propose à ses visiteurs.

Il est aujourd'hui le lieu de rendez-vous des acteurs de l'industrie agroalimentaire qui y présentent leurs produits les plus novateurs, ceux qui feront les linéaires ou l'offre hors domicile de demain.

Les plus innovants sont réunis au sein de la sélection Tendances & Innovations, présentée sur l'Observatoire, Hall 6. Un espace qui constitue désormais un passage obligé pour tous les visiteurs puisque 75% d'entre eux déclarent le fréquenter lors de leur venue au SIAL.

**Les Grands Prix Tendances & Innovations : une sélection dans la sélection**

Pour aller encore plus loin et faire bénéficier aux acteurs du secteur de son expérience en la matière, le SIAL a créé les Grands Prix Tendances & Innovations, une « sélection dans la sélection » des produits les plus marquants de cette nouvelle édition.

En associant son expertise à celles de professionnels issus d'univers éclectiques ayant pour point commun l'alimentation (grande distribution, médias, chefs…), le SIAL a mis en place :

- trois jurys d'experts (PGC, Restauration et PAI Ingrédients) ayant pour mission de sélectionner, dans un premier temps, parmi **les 985 dossiers présentés**, les produits appelés à participer à l'opération Tendances & Innovations ;

- le Grand Jury (cf. ci-dessous) ayant quant à lui pour objectif d'extraire de cette sélection les innovations majeures qui constituent les Grands Prix Tendances & Innovations 2010.

Mission accomplie ! Le SIAL vous présente ici le fruit des délibérations, soit **15 Grands Prix Tendances & Innovations.**

Grand Prix Award Winner
Trends & Innovations Tendances
SIAL 2010 The Global Food Marketplace

**Composition du jury des Grands Prix Tendances & Innovations 2010 :**

Michel Blanchard (Groupe Elior)
Jérome Bonaldi (Journaliste)
Delphine Courtier (Picard)
Gérard Laizé (VIA)
Stéphanie Larue (Picard)
Charlotte Lebris (Groupe Monoprix)
Philippe Lesault (ITM Produits / Intermarché)
Jean Prévost (Groupe Casino)
Xavier Terlet (XTC World Innovation)
Adeline Vancauwelaert (SIAL)

SIAL 2010
J-38

**Service de presse SIAL : VFC Relations Publiques**
Caroline de Saint Albin – cdesaintalbin@vfc.fr • Marina Perrier - mperrier@vfc.fr
Jessica Novelli - jnovelli@vfc.fr • Émilie Harmouch - eharmouch@vfc.fr
Tel. : + 33 (0)1 47 57 67 77

PALMARÈS

# LES 15 GRANDS PRIX TENDANCES & INNOVATIONS

Grand Prix Award Winner Trends & innovations Tendances SIAL 2010 The Global Food Marketplace

**Calicocktail**
***ROY RENÉ***

Calissons aux recettes salées pour l'apéritif.

**Sélectionné par le comité pour :** la première recette salée de calissons.
**Tendances :** Sophistication - Variété des sens.
**Type d'innovation :** positionnement marketing, merchandising - Recette, composition.
**Variétés / Parfums proposés :** olives noires - tomates séchées - ratatouille.
**Conditionnement - poids :** boîte - 110 g.
**Conservation :** 8 mois dans un endroit frais et sec.
**Date de mise sur le marché :** janvier 2011.
**Marché (s) de destination :** GMS (grandes et moyennes surfaces) / Hard discount - Epicerie fine / Commerce de détail - Restauration - Vente par correspondance / Vente à distance - Traiteur.
**Pays : France.**

**Croc' légumes**
***PÂTISSERIE DES FLANDRES***

Gaufrettes aux légumes riches en fibres. Contiennent au moins 50% de légumes. 62 calories par portion.

**Sélectionné par le comité pour :** la composition très riche en légumes de ce biscuit/snacking et l'alliance réussie des ingrédients.
**Tendances :** Végétarisme - Médical - Nomadisme.
**Type d'innovation :** recette, composition - Emballage, conditionnement - Positionnement marketing, merchandising.
**Variétés / Parfums proposés :** Carotte & Cumin - Betterave & Echalote.
**Conditionnement - poids :** Pack, Flow Pack, boîte - 75 g.
**Conservation :** 9 mois dans un endroit frais et sec
**Date de mise sur le marché :** septembre 2010.
**Marché(s) de destination :** GMS (grandes et moyennes surfaces) / Hard discount - Epicerie fine / Commerce de détail - Restauration - Magasins diététiques - Cavistes.
**Pays : France.**

**Cristaux d'huiles essentielles**
***FLORISENS***

Cristaux d'huiles essentielles biologiques à cuisiner.

**Sélectionné par le comité pour :** la texture « cristaux » pour des huiles essentielles à utiliser par le consommateur et le restaurateur. Produit naturel.
**Tendances :** Sophistication - Naturalité - Variété des sens - Ecologie.
**Type d'innovation :** recette, composition - Technologie, procédé de fabrication - Emballage, conditionnement - Positionnement marketing, merchandising.
**Variétés / Parfums proposés :** Basilic - Fenouil - Cardamome - Bergamotte - Ronde d'agrumes - Cannelle - Ylang Ylang - Géranium Bourbon - Menthe.
**Conditionnement - poids :** Bocal - 20 g.
**Conservation :** 730 jours dans un endroit frais et sec.
**Date de mise sur le marché :** juin 2010.
**Marché(s) de destination :** Epicerie fine / Commerce de détail - B to B (vente à d'autres industriels agroalimentaires) - Restauration - Magasins diététiques - Magasins bio - Vente par correspondance / vente à distance - Vente à emporter.
**Pays : France.**

**Cuisimiel, la cuisine au miel**
***LES RUCHERS DU GUÉ***

Préparation de miel et épices pour cuisiner, avec conseils d'utilisation.

**Sélectionné par le comité pour :** la proposition qui facilite la cuisine au miel pour le consommateur comme pour le restaurateur (mélange, dosage...)
**Tendances :** Variété des sens - Sophistication.
**Type d'innovation :** Recette, composition - Technologie, procédé de fabrication - Emballage, conditionnement - Positionnement marketing, merchandising.
**Variétés / Parfums proposés :** pour Viandes rouges et grillades - Volailles et Viandes blanches - Salade légumes - Poissons et plats en sauce - Desserts et fruits.
**Conditionnement - poids :** Pot - 500 g, 1 kg, 5 kg.
**Conservation :** 730 jours dans un endroit frais et sec
**Date de mise sur le marché :** septembre 2010.
**Marché(s) de destination :** GMS (grandes et moyennes surfaces) - Epicerie fine / Commerce de détail - Restauration - Vente par correspondance / Vente à distance.
**Pays : France.**

SIAL 2010
J-38

**Service de presse SIAL : VFC Relations Publiques**
Caroline de Saint Albin – cdesaintalbin@vfc.fr • Marina Perrier - mperrier@vfc.fr
Jessica Novelli - jnovelli@vfc.fr • Émilie Harmouch - eharmouch@vfc.fr
Tel. : + 33 (0)1 47 57 67 77

Grand Prix Award Winner Trends & Innovations Tendances SIAL 2010 The Global Food Marketplace

**Honeyed preserve**
***HELIOS***

Confiture de fruits au miel. 100% naturelle. Sans conservateur, sans arôme ou colorant artificiel.

**Sélectionné par le comité pour :** le concept mélangeant fruit et miel.
**Tendances :** Variété des sens - Naturalité.
**Type d'innovation :** recette, composition.
**Variétés / Parfums proposés :** Fraise - Pêche - Orange.
**Conditionnement - poids :** Bocal - 330 g.
**Conservation :** 3 ans dans un endroit frais et sec.
**Date de mise sur le marché :** juin 2010.
**Marché(s) de destination :** GMS (grandes et moyennes surfaces) / Hard discount - Epicerie fine / Commerce de détail.
**Pays : Espagne.**

**Les aristocades**
***BISCUITERIE DE PROVENCE***

Gamme de biscuits aux saveurs originales. Elaborée par un chef.

**Sélectionné par le comité pour :** la sophistication des recettes créées par un chef sur un segment en attente de valeur ajoutée.
**Tendances :** Variété des sens - Sophistication.
**Type d'innovation :** recette, composition - Positionnement marketing, merchandising.
**Conditionnement - poids :** Etui 70 g.
**Conservation :** 1 an dans un endroit frais et sec
**Date de mise sur le marché :** avril 2011.
**Marché (s) de destination :** Epicerie fine / Commerce de détail - Vente par correspondance / Vente à distance - Cavistes - Grands Magasins.
**Pays : France.**

**Maxi croque micro-ondable**
***CLAUDE LÉGER (SÉLECTION DES MOUSQUETAIRES)***

Croque-monsieur micro-ondable croustillant. Prêt en 2 minutes 30.

**Sélectionné par le comité pour :** le premier croque-monsieur micro-ondable qui garde son croustillant. Conditionné à l'unité.
**Tendances :** Gain de temps - Manipulation produit - Variété des sens.
**Type d'innovation :** Emballage, conditionnement - Positionnement marketing, merchandising.
**Variétés / Parfums proposés :** jambon, fromage.
**Conditionnement - poids :** Etui, Pack, Flow-pack - 150 g.
**Conservation :** 17 jours entre 0° et 4° C.
**Date de mise sur le marché :** novembre 2010.
**Marché(s) de destination :** GMS (grandes et moyennes surfaces) / Hard discount.
**Pays : France.**

**Marinades liquides prêtes à cuire, prêtes à l'emploi**
***SAVEURS CUISINÉES***

Gamme de marinades toutes prêtes (pour viandes, légumes, poissons, etc.)

**Sélectionné par le comité pour :** la facilité et la rapidité de mise en œuvre et l'étendue de la gamme.
**Tendances :** Gain de temps - Naturalité.
**Type d'innovation :** recette, composition.
**Variétés / Parfums proposés :** Barbecue - Mexicaine - Provençale - Curry / Coco - Tikka - Kebab - Aux 3 poivres - Forestière - Moutarde - Chardonnay.
**Conditionnement - poids :** Pot - 170 g.
**Conservation :** 6 mois à 8°C maximum.
**Date de mise sur le marché :** novembre 2009.
**Marché(s) de destination :** GMS (grandes et moyennes surfaces) / Hard discount.
**Pays : France.**

**Perlage di tartufo**
***TARTUFLANGHE***

Perles de jus de truffe imitant le caviar.

**Sélectionné par le comité pour :** la sophistication et la simplicité d'utilisation.
**Tendances :** Sophistication.
**Type d'innovation :** recette, composition, Technologie, procédé de fabrication.
**Variétés / Parfums proposés :** truffe noire (tuber Melanosporum).
**Conditionnement - poids :** Pot - 340 g.
**Conservation :** 270 jours entre 2°C et 6°C.
**Date de mise sur le marché :** juillet 2010.
**Marché(s) de destination :** Epicerie fine / Commerce de détail - Restauration.
**Pays : Italie.**

SIAL 2010
J-38

**Service de presse SIAL : VFC Relations Publiques**
Caroline de Saint Albin – cdesaintalbin@vfc.fr • Marina Perrier - mperrier@vfc.fr
Jessica Novelli - jnovelli@vfc.fr • Émilie Harmouch - eharmouch@vfc.fr
Tel. : + 33 (0)1 47 57 67 77

Grand Prix Award Winner Trends & Innovations Tendances SIAL 2010 The Global Food Marketplace

**Récréasun**
***RÉCRÉASUN TRIBALLAT NOYAL***

Préparation aromatique pour donner goût et croquant au yaourt. En dosettes individuelles. Produit vendu exclusivement sur internet.

**Sélectionné par le comité pour :** le nouveau geste qui permet de jouer sur le goût et la texture du yaourt.
**Tendances :** Variété des sens - Manipulation produit.
**Type d'innovation :** recette, composition - Positionnement marketing, merchandising.
**Variétés / Parfums proposés :** Biscuit et agrumes, amandes caramélisées et fèves de cacao, cerises acidulées et éclats d'amandes, pomme et croquants de pain d'épices, Chocolat caramel au sel de Guérande.
**Conditionnement - poids :** Etui et sachets - 100 g.
**Conservation :** 3 mois dans un endroit frais et sec.
**Date de mise sur le marché :** avril 2010.
**Marché(s) de destination :** Vente par correspondance / vente à distance - Internet.
**Pays : France.**

**Simple Fruit**
***BELBERRY PRESERVES***

Confiture naturelle avec 80% de fruits, présentée en flacon souple noir.

**Sélectionné par le comité pour :** la simplicité et la naturalité de la recette et la facilité d'utilisation.
**Tendances :** Sophistication - Naturalité - Manipulation produit.
**Type d'innovation :** recette, composition - Emballage, conditionnement.
**Variétés / Parfums proposés :** Fraises - Abricots - Framboises.
**Conditionnement - poids :** flacon souple - 320 g.
**Conservation :** 1 an dans un endroit frais et sec.
**Date de mise sur le marché :** août 2010.
**Marché(s) de destination :** Epicerie fine / Commerce de détail.
**Pays : Belgique.**

**Ricewich**
***RICEWICH – SUSHI RAN BV***

Sandwich de riz où le pain est remplacé par un mélange de riz collant, de riz brun et de riz pour sushi. Présenté dans une coque plastique avec sachet de sauce. Peut être consommé froid ou chaud, en le passant 30 secondes au four à micro-ondes.

**Sélectionné par le comité pour :** la proposition d'un substitut au pain.
**Type d'innovation :** recette, composition - Positionnement marketing, merchandising.
**Variétés / Parfums proposés :** Tatsuta (Fried chicken) - Tempura Ebi (fried shrimp) - Kakiage (fried vegetables).
**Conditionnement - poids :** à l'unité - 138 g, 145 g, 160 g.
**Conservation :** 7 jours entre 2°C and 6°C.
**Date de mise sur le marché :** juin 2010.
**Marché(s) de destination :** GMS (grandes et moyennes surfaces) / Hard discount - Epicerie fine / Commerce de détail - Restauration - Magasins bio - Vente à emporter.
**Pays : Pays-Bas.**

**Styrian Pumpkin Seed Oil**
***WOLFNATURPRODUKTE***

Huile de graines de potiron. 100% pure.

**Sélectionné par le comité pour :** la nouveauté et l'originalité de la recette.
**Tendances :** Variété des sens - Sophistication.
**Type d'innovation :** recette, composition - Technologie, procédé de fabrication - Emballage, conditionnement.
**Conditionnement - poids :** Bouteille - 0,25 L - 0,50 L - 1L - 10 L.
**Conservation :** 12 mois à 8°C maximum.
**Date de mise sur le marché :** janvier 2010.
**Marché(s) de destination :** Epicerie fine / Commerce de détail - BtoB (vente à d'autres industriels agroalimentaires) - Restauration.
**Pays : Autriche.**

SIAL 2010
J-38

**Service de presse SIAL : VFC Relations Publiques**
Caroline de Saint Albin – cdesaintalbin@vfc.fr • Marina Perrier - mperrier@vfc.fr
Jessica Novelli - jnovelli@vfc.fr • Émilie Harmouch - eharmouch@vfc.fr
Tel. : + 33 (0)1 47 57 67 77

Grand Prix Award Winner Trends & Innovations Tendances SIAL 2010 The Global Food Marketplace

**Tatratea Liqueurs 32% à 72%**
***KARLOFF TATRA DISTILLERY***

Liqueur de thé aux extraits de fruits et d'herbes. A consommer avec des glaçons, dans un thé chaud ou en cocktail. Dans une bouteille sophistiquée opaque.

**Sélectionné par le comité pour :** le mélange d'ingrédients naturels et innovants et la diversité d'usage.
**Tendances :** Sophistication - Variété des sens.
**Type d'innovation :** Emballage, conditionnement - Positionnement marketing, merchandising.
**Variétés / Parfums proposés :** TATRATEA 32% Citron - TATRATEA 42% Thé blanc et pêche - TATRATEA 52% Original Thé noir - TATRATEA 62% Fruits des bois - TATRATEA 72%.
**Conditionnement - poids :** A l'unité, Bouteille, Etui - 1,4 kg.
**Conservation :** 5 ans dans un endroit frais et sec.
**Date de mise sur le marché :** février 2010.
**Marché(s) de destination :** GMS (grandes et moyennes surfaces) / Hard discount - Epicerie fine / Commerce de détail - Restauration - Vente par correspondance / vente à distance.
**Pays : Rép. Slovaque.**

**-18 ° [ ]**
***DAREGAL***

Complément alimentaire surgelé pour le bien-être en berlingots individuels. 100% naturel.
La congélation préserve les extraits actifs.

**Sélectionné par le comité pour :** premier complément alimentaire surgelé.
**Tendances :** Cosmétique - Manipulation produit - Variété des sens - Naturalité.
**Type d'innovation :** recette, composition - Technologie, procédé de fabrication - Emballage, conditionnement - Positionnement marketing, merchandising.
**Variétés / Parfums proposés :** Minceur - Détente - Digestion - Vitalité - Beauté.
**Conditionnement - poids :** Boîte - Berlingots - 91 ml.
**Conservation :** 4 ans au congélateur -18°C.
**Date de mise sur le marché :** janvier 2010.
**Marché(s) de destination :** GMS (grandes et moyennes surfaces) / Hard discount - circuits spécialisés surgelés.
**Pays : France.**

**Remise de prix**
**Le lundi 18 octobre à 17 h sur l'Observatoire Tendances & Innovations.**
**Hall 6.**

SIAL 2010
J-38

**Service de presse SIAL : VFC Relations Publiques**
Caroline de Saint Albin – cdesaintalbin@vfc.fr • Marina Perrier - mperrier@vfc.fr
Jessica Novelli - jnovelli@vfc.fr • Émilie Harmouch - eharmouch@vfc.fr
Tel. : + 33 (0)1 47 57 67 77