



PALMARÈS SIAL INNOVATION 2024

LES PRIX PAR CATÉGORIE

CATÉGORIE **BOISSONS**
LES CONFISADES **LES**
JARDINS DE L'ORBRIE •
Cœur de Pom' (France) **Date**
de lancement : janvier 2025



Sous l'impulsion de Cœur de Pom' les co-produits issus du confisage des fruits font pétiller toutes les pauses gourmandes : cette nouvelle boisson à la saveur intense répond à la double attente des consommateurs en termes de plaisir gustatif, mais également de responsabilité. Cette citronnade concrétise la démarche circulaire et naturelle adoptée par l'entreprise, au travers d'une formulation à base d'extraits de fruits confits, sans colorant ni conservateur.

CATÉGORIE VIANDE NOS
EFFILOCHÉS DE PORC OU DE
POULET FRANÇAIS LUIS-
SIER BORDEAU CHESNEL
Bordeau Chesnel (France)
Date de lancement : avril
2024

Une catégorie où l'innovation est rare. Ici le Jury a apprécié le positionnement premium du

produit type rilette proposé en texture en vogue « effilochés » et la proposition nouvelle d'usage en tant qu'ingrédient ou aide culinaire pour réaliser des recettes originales. Les amateurs de viandes plébiscitent les cuissons longues, offrant des textures fondantes. Bordeaux Chesnel leur offre toutes les qualités de ces préparations dans un format prêt à l'emploi, adapté à un usage en snacking ou à l'apéritif : les effilochés mis au point par l'entreprise se déclinent en version porc ou poulet, toutes deux cuites quatre heures en cocotte afin de révéler toute la saveur du produit. Particulièrement versatile et positionnée sur un segment résolument premium, cette innovation se déguste chaude ou froide et trouve sa place dans de nombreuses recettes de cuisine, notamment au cœur des sauces.



CATÉGORIE ÉPICERIE THE
ORIGINAL HUMMUS BAR
GRAPEFUL • Grapeful (Li-
ban) **Date de lancement : oc-**
tobre 2023

Traditionnellement consommé en tartinaable ou en produit à dipper, le houmous se décline

désormais en barre. Un format original, alors que l'innovation dans cette catégorie de produits est surtout le fait d'aromatisation, qui ouvre la voie à une consommation de type snacking à tout moment de la journée, y compris en mobilité. Ce produit, à base de pois chiches comme le veut la tradition libanaise, se décline en de multiples parfums (pistache-cardamome, tahini-fleur d'oranger, betterave-duk-kah...). Grapeful cible un large public, avec des consommateurs de plus en plus adeptes des saveurs du levant (pourtour méditerranéen) autant que des individus soucieux de leur santé, grâce à l'allégation riche en protéines et à l'absence de sucre ajouté.



de lancement : novembre 2024



CATÉGORIE BIO & BIEN-ÊTRE Super levure ARBIOM YUSTO (France) Date de lancement : novembre 2024

Remplacer le sel par un produit riche en qualités nutritionnelles, c'est le pari réalisé par Yusto. Cette « super levure » française en paillettes, riche en nutriments, protéines et fibres, se saupoudre dans les préparations ou sur les plats, tout en apportant un goût « umami » caractéristique. Son conditionnement pratique (doypack refermable tenant debout) préserve la saveur du produit. Une innovation bienvenue dans une catégorie qui innove peu en dehors de la traditionnelle levure de bière au rayon diététique.

CATÉGORIE PRODUITS DE LA MER King Crab Meat FUTURUM SEAFOOD AS • Vaag Seafood (Norvège) Date

Le manque de praticité est le principal frein à la consommation de crustacés. Pour répondre à cette problématique, l'entreprise VAAG Seafood utilise un process qui permet d'enlever la carapace sans nuire à la présentation du produit. Avant même d'ouvrir l'emballage, les caractéristiques singulières des chairs de crustacés conditionnées par VAAG Seafood séduisent l'œil grâce à un packaging entièrement transparent : parfaitement préservées grâce à la surgélation, elles conservent toutes leurs qualités organoleptiques. Un produit haut de gamme destiné à être intégré dans les plats les plus raffinés.



CATÉGORIE CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES ET FRUITS Préparations pour galettes végétales SABAROT WASSNER Sabarot (France) Date de lancement : avril 2023

Le développement de la consommation de protéines végétales est un enjeu de société, ces dernières permettant de réduire l'impact environnemental de l'alimentation. Sabarot accompagne ce mouvement avec ses préparations pour galettes végétales, déclinées en trois recettes : quinoa et boulgour aux légumes du soleil, trio de lentilles à l'indienne, pois cassés au basilic. Cette gamme apporte une réponse à la volonté du consommateur de végétaliser son alimentation sans passer par des produits substitués transformés. Le Jury souligne le caractère pratique de cette innovation et sa facilité de préparation : un produit prêt en 8 minutes au total, auquel il suffit d'ajouter de l'eau chaude. Le consommateur peut ainsi goûter au plaisir du « fait maison » sans efforts !

CATÉGORIE PRODUITS LAITIERS Crunchy dried cheese PRIME SNACK, LLC - SNECO (Ukraine) Date de lancement : octobre 2024

Détaillé et déshydraté, le fromage devient croustillant grâce au procédé mis au point par l'entreprise ukrainienne snEco, lequel est inspiré des technologies de la Nasa ! Le Jury a apprécié le goût puissant apporté par la simple

déshydratation à basse température du fromage. Gouda, parmesan, cheddar, trois saveurs pour réaliser un tour du monde gustatif au creux de sa main. Son format ludique et ne nécessitant pas de réfrigération le rend particulièrement adapté pour une consommation snacking, en plus d'afficher une composition exempte de conservateur, d'additif artificiel, de gluten et de sucre.



CATÉGORIE PRODUITS SURGELÉS Gamme de desserts végétaux YUMGO - Yumgo (France) **Date de lancement : janvier 2025**



Après avoir réinventé l'œuf en version végétale, Yumgo végétalise les gourmandises sucrées avec une nouvelle

gamme de produits finis et prêts à l'emploi. Cookie, brownie, brookie et mi-cuit, quatre références entièrement végétales, distribuées en froid négatif, au cœur desquelles le substitut d'œuf développé par l'entreprise française garantit la texture spécifique de ces produits. L'offre de desserts végétaux à destination de la restauration hors domicile étant très limitée à date, le jury considère que cette gamme de Yumgo peut être une solution particulièrement intéressante pour la restauration collective (écoles, entreprises, établissements de santé) qui doit répondre aux attentes particulières des consommateurs (régimes végétariens, allergies).

CATÉGORIE TRAITEUR SNACKING GREEN LEAF KIMCHI OURHOME • Ourhome (Corée du Sud) **Date de lancement : mai 2024**



Le chou fermenté se pare de vertu ! Spécialité coréenne désormais bien connue en Europe, le kimchi dévoile à la dégustation ses riches saveurs de fermentation, d'ail, de gingembre... mais également d'éthique grâce à la démarche de Ourhome, qui valorise la

feuille de chou verte enveloppant le légume. Cette dernière, qui n'est habituellement pas consommée, trouve sa place au cœur de cette recette sophistiquée. Les feuilles vertes du chou napa ont une teneur totale en minéraux plus élevée que les feuilles intérieures, en particulier en chlorophylle et en carotène. Elles conservent une texture croquante même lorsque le produit est stocké pendant une longue période.

CATÉGORIE EMBALLAGE HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIOLOGIQUE "PAPER BOTTLE" ENIA FOODS Asons (Grèce) **Date de lancement : janvier 2023**



Dans un marché tel que celui de l'huile, où les standards semblaient intangibles, Aeos bouscule les habitudes en remplaçant la bouteille en verre par un conditionnement innovant : fabriqué à partir de carton recyclé à 94 % et dotée d'une doublure spéciale de qualité alimentaire destinée à contenir l'huile d'olive, l'emballage imaginé par l'entreprise grecque ne manque pas d'atouts. Il est en effet cinq fois plus léger que le verre et affiche une empreinte carbone jusqu'à six fois inférieure que les contenants tradi-

tionnels, en plus d'être facilement recyclable et de parfaitement préserver les qualités de l'huile d'olive.

CATÉGORIE ALTERNATIVE FOOD ZERO-CARB SUSHI BITES KING KONJAC • King Konjac (Finlande) Date de lancement : août 2024



Le développement des régimes faibles en calories et hydrates de carbone a porté l'essor du Konjac, une plante dont le tubercule est transformé en de multiples applications. Très peu calorique et rassasiant, sans gluten, il est proposé historiquement sous forme de pâtes ou intégrant des plats cuisinés de régime. L'entreprise finlandaise KING Konjac l'invite désormais dans l'univers des sushis en remplaçant le riz, tout en garantissant une expérience de dégustation similaire. Le produit, pré-formé pour servir de base aux sushis, est aussi pratique que riche en fibres, offrant une opportunité aux restaurateurs de se positionner sur le segment d'une alimentation plus saine et pauvre en glucides.



CATÉGORIE PAI FUNGIBLE SCLETA MUSHROOMS (Fungible - pays-bas) Date de lancement : octobre 2024

Les champignons trouvent leur place dans de nouvelles applications, participant à rendre l'alimentation plus saine et non moins savoureuse : grâce à Fungible, mis au point par l'entreprise néerlandaise Scella Mushrooms, il devient possible de réduire considérablement la teneur globale en graisse des recettes et notamment en graisses saturées, ce qui améliore mécaniquement le Nutri-Score, sans compromettre leur texture ni leur goût. Fabriqué à partir de champignons cultivés en Hollande, le produit affiche un taux de matières grasses de seulement 15 % et constitue un outil idéal pour le développement de formulations 100 % végétales, en offrant une saveur « umami » naturelle et une texture juteuse particulièrement recherchée.

CATÉGORIE ÉQUIPEMENT ET TECHNOLOGIE ACTIVE LABEL ACTIVE LABEL (Italie) Date de lancement : octobre 2024

Garantir la qualité et la sécurité des produits alimentaires est un enjeu majeur pour l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur. Active Label apporte une solution innovante pour offrir une traçabilité complète des produits : ses étiquettes intelligentes brevetées sont en capacité de stocker - dans des cristaux - des informations telles que la température, l'humidité, la lumière et d'autres paramètres environnementaux critiques. Stimulés par une lumière UV, les cristaux sont ensuite en capacité de retranscrire ces précieuses informations, obtenues après un traitement par des algorithmes propriétaires avancés puis stockées dans le « cloud ».



LES PRIX SPÉCIAUX

PRIX SPÉCIAL AFRIQUE ARYZE CO. LTD Boost IT (Maurice) Date de lancement : mai 2023



Tous les bienfaits de la Moringa dans une brique de jus : l'infusion glacée, as-sociant moringa, menthe et pomme, mise au point par Boost IT, est riche en promesses. Cette plante, originaire d'Inde et du Sri Lanka est surnommée « arbre de vie » ou « arbre miracle » en raison de ses multiples vertus nutritionnelles et médicinales. Le Jury a apprécié l'utilisation de cet ingrédient dans une boisson, produit de grande consommation, alors que la Moringa est généralement proposée en poudre dans les épiceries exotiques ou en complément alimentaire. Elle apporte ici protéines, calcium, fer, vitamines A et C à la boisson, ainsi qu'une texture plus épaisse et nappante que les jus traditionnels. À consommer glacée, cette innovation se distingue également par la fraîcheur apportée par la menthe, contrebalancée par la douceur de la pomme.

PRIX SPÉCIAL START-UP SALMONDERFUL FUMÉ SEA-FOOD REBOOT FACTORY - OLALA! (France) Date de lancement : mai 2023

Pour parvenir à développer une alternative végétale au saumon fumé, OLALA ! a mis au point un procédé breveté, garantissant une texture proche du produit traditionnel.

Le SalmOnderful fumé offre des caractéristiques nutritionnelles comparables aux produits issus de l'élevage, en intégrant notamment de l'huile d'algues au cœur de sa formulation. Fumé au bois de hêtre à Boulogne-sur-Mer, il permet aux restaurateurs de proposer sur leurs cartes des plats aux saveurs marines, tout en développant le caractère responsable de leur offre.



PRIX SPÉCIAL OWN THE CHANGE LUPU COFFEE DARK

LUPI COFFEE Lupi Coffee (France) Date de lancement : avril 2024

Dans le paysage bouillonnant des alternatives au café, le lupin pourrait bien s'imposer comme un produit en phase avec les attentes de l'époque. Le lupin est une légumineuse qui fixe l'azote de l'air et peut donc se passer d'engrais azotés. Grâce à ses racines particulièrement efficaces pour trouver les nutriments dont il a besoin, le lupin est capable de pousser sur des sols très pauvres. En plus d'afficher un faible impact environnemental, la culture de cette légumineuse offre des graines parfaitement adaptées à la torréfaction, puis à la mouture nécessaire pour réaliser des boissons. Implantée dans le Nord de la France, Lupi Coffee promeut le développement d'une filière lupin tricolore et promet aux amateurs de café un produit adapté à toutes les méthodes de préparation, ainsi que des saveurs riches et profondes. ■

