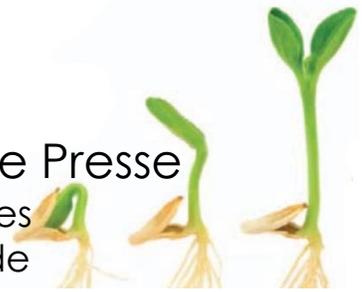




SIAL Innovation Revue de Presse

L'observatoire des tendances
et innovations dans le monde



SOMMAIRE

Outils de communications du SIAL Canada

La circulaire	page 2
Le site Internet	page 3
La capsule vidéo	page 4
Les réseaux sociaux	page 4

Visibilité au Salon

Au Canada.....	page 7
Autour du monde.....	page 8

Retombées médiatiques

Presse écrite	page 9
---------------------	--------

Les compléments

Publicités offertes.....	page 46
--------------------------	---------

Contact.....	page 47
--------------	---------



L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



OUTILS DE COMMUNICATIONS DU SIAL CANADA

La circulaire des produits gagnants

La circulaire est envoyée par voie électronique à 40 000 contacts professionnels de l'industrie agro-alimentaire canadienne et internationale.

> De tous les envois électroniques effectués par SIAL Canada, la circulaire obtient en moyenne un taux d'ouverture de 30%.

> La Circulaire SIAL Innovation est également mise en ligne sur le site Internet sialcanada.com

SIAL CANADA, PALAIS DES CONGRÈS, MONTRÉAL / IN MONTREAL

SIAL INNOVATION AWARDS !

02 03 ET 04, AVRIL 2014 APRIL 02 03 & 04, 2014

Venez découvrir ces produits et bien d'autres au salon! / Come and discover these products at the Show!

<p>BOOTH # 1014 </p> <p>Collection printemps-été thés et tisanes Four O'Clock / Four O'clock Pink Lemonade Herbal Tea, Trans-Herbe Inc www.transherb.com</p> <p>Gamme de thés et tisanes rafraîchissantes à déguster glacé ou chaud / A refreshing line of teas and tisanes you can enjoy hot or cold</p> <p>Type d'innovation : Composition-recette, Emballage / Component-recipe, Packaging</p> <p>Tendances : Plaisir / Pleasure</p>	<p>BOOTH # 1105 </p> <p>Gü desserts, Gü Desserts www.güfoods.com</p> <p>Dessert gourmand en ramequin individuel / A gourmet dessert in individual ramekins</p> <p>Type d'innovation : Composition-recette, Emballage / Component-recipe, Packaging</p> <p>Tendances : Plaisir / Pleasure</p>	<p>BOOTH # 914 </p> <p>Gamme Oh!Canard / Oh!Canard line, Canards du Lac Brome www.canardsdulacbrome.com</p> <p>Gamme de découpes de canard surgelées à cuisiner / A line of cuts of frozen duck great for cooking</p> <p>Type d'innovation : Composition-recette / Component-recipe</p> <p>Tendances : PRATICITÉ / CONVENIENCE</p>	<p>BOOTH # 2820 </p> <p>Nouilles asiatiques Haiku / Haiku Asian-style noodles, ID Foods www.idfoods.com</p> <p>Nouilles asiatique au thé vert / Asian green-tea noodles</p> <p>Type d'innovation : Composition-recette / Component-recipe</p> <p>Tendances : Plaisir, Praticité / Pleasure, Convenience</p>	<p>BOOTH # 906 </p> <p>HOT SAUCE, Southern Art www.southernartco.com</p> <p>Sauce artisanale au piment de Cayenne, épices et herbes fraîches / An artisanal sauce with cayenne pepper, spices and fresh herbs</p> <p>Type d'innovation : Composition-recette / Component-recipe</p> <p>Tendances : Plaisir / Pleasure</p>
<p>BOOTH # 1608 </p> <p>Infusions fruitées / BASILUR FRUIT INFUSIONS, Basilur Tea www.basilurtea.ca</p> <p>Infusions aux fruits, fleurs et herbes dans une boîte décorée / Infusions of fruits, flowers and herbs in a decorated box</p> <p>Type d'innovation : Composition-recette, Emballage / Component-recipe, Packaging</p> <p>Tendances : Plaisir / Pleasure</p>	<p>BOOTH # 725 </p> <p>Mini viennoiseries à cuire à la maison / 189 Harwood Mini Croissants, Boulangerie Première Maison Inc. www.premieremaison.com</p> <p>Mini viennoiseries aux ingrédients sélectionnés à cuire au four / Bakeable mini frozen pastries made from select ingredients</p> <p>Type d'innovation : Composition-recette / Component-recipe</p> <p>Tendances : Plaisir / Pleasure</p>	<p>BOOTH # 2300 </p> <p>Pure blueberries, PEI BERRIES LTD. www.peiberries.com</p> <p>Jus élaboré avec procédé préservant les qualités nutritives du fruit / Juice made through a process that preserves the nutritional value of the fruit</p> <p>Type d'innovation : Procédé de fabrication / Manufacturing process</p> <p>Tendances : Santé, Plaisir / Health, Pleasure</p>	<p>BOOTH # 901 </p> <p>Safie specialty foods company, Safie Specialty Foods Company Inc. www.safiespecialtyfoods.com</p> <p>Gamme de légumes marinés naturels dans un pot sophistiqué / Natural pickled vegetables in a sophisticated pot</p> <p>Type d'innovation : Composition-recette, Procédé de fabrication / Component-recipe, Manufacturing process</p> <p>Tendances : Santé, Plaisir / Health, Pleasure</p>	<p>BOOTH # 2748 </p> <p>Sucre d'érable/ Maple Sugar, Y Olive Inc www.yolives.ca</p> <p>Sucre d'érable aux saveurs originales naturelles / Maple sugar with natural, original flavors.</p> <p>Type d'innovation : Composition-recette / Component-recipe</p> <p>Tendances : Plaisir, Santé / Pleasure, Health</p>

COMMANDITAIRE/SPONSOR

Reccard™

PARTENAIRES/PARTNERS

XTC
world innovation

nielsen

LE must
magazine

L'actualité
ALIMENTAIRE

western grocer
MAGAZINE

WWW.SIALCANADA.COM

COPYRIGHT 2014 © SIAL CANADA.



L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



Le site Internet de SIAL Canada
Les gagnants de SIAL Innovation bénéficient d'une visibilité privilégiée sur le site Internet du SIAL Canada, avec une mise en avant sur la page d'accueil du site Internet sialcanada.com.

prosperer dans un univers très concurrentiel.



Xavier Terlet, président fondateur de la compagnie XTC World Innovation, dressera le portrait des innovations dans le monde et mettra l'accent sur les spécificités canadiennes et québécoises.
Ne manquez pas ses conférences de 45 minutes, tous les jours de 11h à 12h.

Découvrez le Grand Gagnant 2013!

Revivez les moments forts SIAL Innovation 2013



La galerie des 10 gagnants SIAL Innovation 2014



Safie Specialty Foods

"SIAL Canada, la vitrine de l'agroalimentaire de l'Amérique du nord."



GRAND GAGNANT SIAL INNOVATION 2014

Desserts GU: Grand Gagnant SIAL Innovation 2014

Les desserts servis en ramequins individuels de la marque britannique GU Desserts ont remporté le titre de Grand Prix SIAL Innovation 2014

En savoir plus

Liste des exposants

Votre recherche

Facilité / Marque

Pays

Sélect

Personne Responsable

Activités

Rechercher Effacer Toute la liste

Afficher les exposants

Nos concours / Nos événements



Nos photos



Nos vidéos



Suivre @SIALCANADA

Liste des derniers tweets de sial

Tweets Suivre

SIAL Canada
à MONTRÉAL dans 0 Jours

INFOLETTRE - ABONNEZ-VOUS

CANADIAN GROCER
The #1 national grocery publication in Canada!



Don't miss an issue.
SUBSCRIBE TODAY!

En direct de XTC Database

XTC

Chaque jour, partout dans le monde, nos enquêteurs traquent l'innovation.





L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



Les capsules vidéo

Chaque année, le SIAL Canada produit une capsule vidéo officielle relatant les moments forts du concours SIAL Innovation. Cette vidéo est ensuite partagée sur le site Internet, les réseaux sociaux et par voie électronique.

› La chaîne Youtube de SIAL Canada enregistre plus de 5000 vues par année.



Les réseaux sociaux

L'équipe des réseaux sociaux, ainsi que nos partenaires média, publient des informations, des entrevues, des photos et des vidéos afin de promouvoir vos produits innovateurs à un maximum d'acheteurs.



L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



Facebook

SIAL CANADA
4 avril · Modifié

Félicitations à Gü Puds grand gagnant SIAL Innovation
Entrevue du gagnant Gü https://www.youtube.com/watch?v=ZBetTKe9MGY&list=UU4ck7utq8r3_NPcpNvg9agq
#SIAL2014

**GRAND GAGNANT
SIAL INNOVATION 2014**

J'aime · Commenter · Partager
296 personnes ont vu cette publication

SIAL CANADA
3 avril · Modifié

SIAL CANADA Photos

+ Créer un album

Les 10 finalistes SIAL Innovation 2014

Mis à jour · il y a environ 2 mois

Annonce des 10 finalistes #SIAL #Innovation dans qlqs heures à Galerie Goral #Aliments #Qc Restez à l'écoute!

Je n'aime plus · Commenter · Partager

SIAL CANADA, Magalie Moreau, Julie Lesongeur, Xavier Poncin et 4 autres personnes aiment ça.

Votre commentaire...

SIAL CANADA <http://ici.radio-canada.ca.../2013-2014/chronique.asp...>
www.radio-canada.ca
L'avenir du marché ethnique de l'agroalimentaire | Bien dans son assiette | ICI Radio-Canada...
L'avenir du marché ethnique de l'agroalimentaire

J'aime · Répondre · Retirer l'aperçu · 17 mars, à 14:09

SIAL CANADA a répondu · 2 réponses



L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



Twitter

Découvrir Moi sial innovation

Les Desserts Gü, grand gagnant SIAL innovation, à découvrir en épicerie!
#sial2014 fb.me/2m9kiYXuW
Afficher le média Répondre Retweeté Ajouté aux favoris Plus

Lesongeur Julie @LesongeurJ · 4 av.
Philippe Mollé présente les sucres d'érable, gagnant SIAL innovation 2014 au Sial Canada fb.me/2s2jsPRdd
Afficher le média Répondre Retweeter Favori Plus

Suivi par Foodinfo.tv
Métro Montréal @metromontreal · 3 av.
Le Grand Prix SIAL Innovation 2014 est remis à... La réponse sur le blogue Bouffe de @Audrey_Lavoie - journalmetro.com/opinions/bouff... #sial2014
Ouvrir Répondre Retweeté Ajouté aux favoris Plus

Métro Montréal
Le Grand Prix SIAL Innovation 2014 est remis à...
C'est le produit anglais GÜ Desserts qui s'est mérité les honneurs mercredi soir et qui s'est vu attribuer le grand prix du concours SIAL Innovation. Les desserts frais «de qualité restaurant à...
View on web

SIAL Paris @sial_paris · 1 av.
Depuis 50 ans #SIALParis accompagne l'innovation. Une belle histoire à voir en vidéo et un anniversaire à fêter bit.ly/1hY0xZ4
Afficher le média Répondre Retweeter Favori Plus

Comexposium @comexposium · 14 mars
Les 10 finalistes pour le Grand Prix SIAL Innovation 2014 sont connus ! ow.ly/uzWqo #SIALCanada #thelacetobe
Voir le résumé Répondre Retweeter Ajouté aux favoris Plus

PONCIN @xponcin · 12 mars
SIAL Canada 2014 : On parle de nous et de SIAL Innovation dans Métro, presse gratuite de Montréal! Inkd.in/dNSAJPN
Ouvrir Répondre Retweeter Ajouté aux favoris Plus

SIAL Canada @SIALCANADA · 2 mai
Revoyez les 10 gagnants et Grand Gagnant du concours SIAL Innovation 2014. Rendez-vous aux exposants #SIAL2015 pour ...Inkd.in/dYRggvx



TWEETS 2 139 PHOTOS/VIDÉOS 215 ABONNEMENTS 1 131 ABONNÉS 1 694 FAVORIS 547 Plus

RETWEETÉ PAR **Lesongeur Julie** @LesongeurJ · 5 av.
Les Desserts Gü, grand gagnant SIAL innovation, à découvrir en épicerie! #sial2014 fb.me/2m9kiYXuW



RETWEETÉ PAR **Benoît Curé** @Bencure · 5 av.
Visite du @SIALCANADA hier, projet d'entreprise en tête ce matin. À creuser... #SIAL2014

RETWEETÉ PAR **The Food Institute** @FoodInstitute · 3 av.
Pure Blueberries from @peiberries. Juice made with ... blueberries. #SIAL2014. #innovation



5 7 Voir plus de photos



L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



VISIBILITÉ SUR LE SALON

Au Canada

Le SIAL Canada déploie tous les efforts afin de maximiser la visibilité des participants du concours SIAL Innovation. Plusieurs outils sont offerts, tels que les vitrines de produits, les chevalets identifiables sur les kiosques et la dégustation de vos produits.

> **75 %** des visiteurs recherchent les dernières tendances et innovations!





L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



Autour du monde

Grâce à la puissance du réseau SIAL Group, les 10 produits gagnants feront un réel tour du monde puisqu'ils seront présentés sur tous les Salons du SIAL Group, soit au Brésil, en France, aux Émirats Arabes Unis, aux Philippines et en Chine.

SIAL Brazil



SIAL China



SIAL Paris



SIAL Middle East



SIAL ASEAN





L'observatoire des tendances
et innovations dans le monde



RETOMBÉES MÉDIATIQUES : PRESSE ÉCRITE

[Canoe.ca/art de vivre](http://Canoe.ca/art-de-vivre)

Ça passe ou ça casse: les produits de GÜ Desserts



Photo Facebook de GÜ Desserts

Catherine Lefebvre

24-04-2014 | 12h41

C'est dans le cadre de la dernière édition du Salon international de l'alimentation (SIAL), qui se tenait au début du mois d'avril à Montréal que le Grand Prix SIAL innovation a été remis à GÜ Desserts.



L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



Le Prix SIAL innovation récompense chaque année les nouveaux produits s'étant le plus démarqués du point de vue de l'innovation. Ceux-ci peuvent se distinguer dans les catégories Composition-recette, Emballage, Conditionnement-design et Procédé de fabrication, tout en suivant les tendances plaisir, santé ou praticité.

Parmi les dix finalistes, on retrouvait cette année la gamme de produits Oh! Canard! de Canards du Lac Brome pour ses coupes de canards surgelés, faciles à préparer, ainsi les nouilles asiatiques au thé vert prêtes en trois minutes de Haiku, et les miniviennoiseries à cuire à la maison de Première Moisson.

Mais, c'est GÜ Desserts qui est sorti du lot avec ses petites douceurs misant sur le plaisir d'abord et avant tout. Déjà établie en Europe, l'entreprise vient de faire son entrée sur le marché nord-américain. Pour le moment, la tarte à la lime, les gâteaux au fromage au citron et au chocolat et vanille, le soufflé, la tarte banoffee (à la banane) et le gâteau au chocolat en fusion sont disponibles dans les supermarchés, principalement chez Métro, Loblaws, Provigo et Provigo le Marché, ainsi que dans certaines épicerie fines.



Ça passe



Les GÜ Desserts sont vendus en deux petites portions, la taille parfaite pour se sucrer le bec. La liste d'ingrédients est simple et contient des produits que l'on retrouve dans un dessert maison: lait, crème, farine, œufs et sucre. Et au goût, c'est très bon.

De plus, les desserts sont servis dans des ramequins individuels en verre. La boîte de deux portions coûte 5,99 \$, ce qui est tout de même raisonnable pour un dessert frais et dont la liste d'ingrédients est plus courte que la majorité des produits de cette catégorie. Ils sont aussi faciles à préparer: la tarte à la lime, la tarte banoffee et les gâteaux au fromage sont prêt-à-manger, le fondant est prêt en 30 secondes au four à micro-ondes et le soufflé en 13 minutes au four.

Sur l'emballage, qui très esthétique, les notions de plaisir sont omniprésentes : Le plaisir avant tout, Recherchez le délice, Faites confiance à vos envies, Libérez-vous! et Succombez à GÜ.

Pas étonnant qu'ils aient remporté le Prix Innovation dans la catégorie Composition-recette et Emballage, tout en mettant en vedette la tendance Plaisir.

Ça casse

Impossible de passer sous silence la teneur en gras et en sucre de ce petit dessert. Par exemple, dans un seul ramequin de tarte à la lime, on compte 310 calories – c'est davantage qu'un gros croissant au beurre - 21 g de lipides, dont près de la moitié sont saturés (13 g), et 28 g de glucides, soit l'équivalent de 7 cuillères à thé de sucre. C'est plus sucré que 250 ml de boisson gazeuse de type cola. Dans le cas du fondant au chocolat, il est encore plus riche en gras, en sucre et en calories que la tarte à la lime.

Bien que les restrictions ne soient pas le meilleur moyen d'adopter de saines habitudes alimentaires, écouter toutes ses envies - comme le mentionne l'emballage – ne les favorisera pas non plus. C'est donc dire que du dessert, c'est du dessert, et il ne devrait donc pas faire partie de votre épicerie hebdomadaire. Mais quand vient le temps d'en manger, autant en profiter pleinement, et c'est ce que nous propose GÜ Desserts.



L'observatoire des tendances
et innovations dans le monde



Pour en savoir plus (site français seulement pour le moment) :
www.gudesserts.fr

[Canoe.ca/art de vivre](http://Canoe.ca/art-de-vivre)

Quoi de neuf sur le marché de l'alimentation?



Photo Fotolia

Catherine Lefebvre

08-04-2014 | 15h34

La semaine dernière, au Palais des congrès de Montréal, se tenait la 11^e édition du Salon international de l'alimentation (SIAL), le rendez-vous des gens d'affaires dans le domaine de l'alimentation, dans le but de développer des liens d'affaires. Le grand public dans tout ça?

En plus des nombreuses conférences adressées aux professionnels de l'industrie, il y eu la remise du prix au concours SIAL Innovation, récompensant les 10 meilleures innovations alimentaires de l'année. Cela en dit souvent long sur les tendances de consommation à suivre de près dans le monde.



Parmi les 80 soumissions de produits au concours, certaines caractéristiques sont souvent revenues. «La naturalité est mise de l'avant dans de plus en plus de produits. Les consommateurs veulent des listes courtes d'ingrédients et qui apportent du bien-être et du plaisir à la fois, a expliqué, Xavier Poncin, président de SIAL Canada. Mais, par-dessus tout, la praticité est un autre volet important dans l'innovation. C'est donc un défi de taille pour l'industrie de créer des produits à saveur santé et pratique à la fois.»

Si le SIAL s'adresse aux professionnels de l'industrie alimentaire, les produits en vedette sont toutefois créés en fonction des besoins des consommateurs. C'est d'ailleurs eux qui ont le dernier mot en ce qui a trait au succès des nouveaux produits année après année. «Même si le produit est pratique, bon et dans un joli emballage, chaque année, 50 % des innovations demeurent des échecs, parce qu'au final, c'est le consommateur qui décide», a ajouté, Monsieur Poncin. Il ne faut donc pas sous-estimer le pouvoir des consommateurs quand vient le temps de donner un coup de pouce ou de masse sur les produits plus ou moins intéressants du marché.

Parmi les 10 finalistes au Prix Innovation, en voici quelques-uns qui sont dignes de mention:

Southern Art

Dans la catégorie Composition-recette, la gamme de sauces piquantes Southern Art, produite à Bâton-Rouge, en Louisiane, est faite d'ingrédients simples, sans agent de conservation ni arôme artificiel. Ils ont aussi des sauces BBQ de style coréen à tout le moins alléchantes.

Sucre d'érable

Dans la catégorie Plaisir et santé, la collection sucres d'érable du Québec comprend six produits dont le nom est tout aussi original que les saveurs, comme En revenant de Rigaud qui est un mélange de sucre d'érable et de pétale de rose, ou encore Montréal-Tokyo, incluant du saké et du yuzu (citron japonais). Seul bémol, cela aurait été bien d'utiliser des ingrédients d'ici pour agrémenter ces délicieux sucres d'érable.



Basilur

Non seulement ces infusions aux fruits, fleurs et herbes sont exquises, les jolies boîtes sont absolument charmantes. Sans caféine, elles sont une bonne option pour ceux qui préfèrent éviter les boissons chaudes comme le café ou le thé.

Thés et tisanes Four O'Clock

Dans bon nombre d'articles portant sur les tendances alimentaires de 2014, le thé est régulièrement à l'honneur comme ingrédient de base pour infuser les cocktails. Four O'Clock a donc créé une collection printemps-été pour l'occasion. Avec des infusions telles que Daiquiri aux fraises et Sangria aux fruits, l'été s'annonce festif.

Journal Metro

Les dix finalistes du SIAL connus

Par [Audrey Lavoie](#) Métro

Le jury international SIAL Innovation a sélectionné les 10 finalistes, en lice pour le Grand Prix SIAL Innovation 2014, qui sera présenté lors du salon SIAL Canada, qui se tiendra du 2 au 4 avril prochain au Palais des congrès de Montréal. Le concours vise à récompenser les meilleures innovations alimentaires internationales de l'année. Sept des dix produits nommés sont canadiens, tels que les nouilles asiatiques au thé vert Haiku d'ID foods ou encore les mini viennoiseries à cuire à la maison de la boulangerie Première Moisson.

Voici les dix finalistes:



L'observatoire des tendances
et innovations dans le monde



1. Collection printemps-été des thés et tisanes Four O'Clock, Trans-Herbe Inc, Canada

Gamme de thés et tisanes rafraîchissante à déguster glacés ou chauds.
Innovation: composition-recette, emballage, conditionnement-design



2. Gü desserts, Royaume-Uni

Dessert gourmand en ramequins individuels.
Innovation: composition-recette, emballage, conditionnement-design



3. Gamme Oh!Canard, Canards du Lac Brome, Canada

Gamme de découpes de canard surgelé à cuisiner.
Innovation: composition-recette



L'observatoire des tendances
et innovations dans le monde



4. Haiku Asian-style noodles, ID Foods, Canada

Nouilles asiatiques au thé vert prêtes en trois minutes.
Innovation: composition-recette



5. HOT SAUCE, Southern Art, États-Unis

Sauce artisanale au piment de Cayenne, épices et herbes fraîches.
Innovation: composition-recette



6. Infusions fruitées, Basilur Tea, Canada

Infusion aux fruits, fleurs et herbes dans une boîte décorée.
Innovation: composition-recette, emballage, conditionnement-design



L'observatoire des tendances
et innovations dans le monde



7. Mini viennoiseries à cuire à la maison, Boulangerie Première Moisson Inc., Canada

Petites pâtisseries surgelées aux ingrédients sélectionnés à cuire au four.
Innovation: composition-recette



8. Pure blueberries, PEI BERRIES LTD, Canada

Jus élaboré avec un procédé préservant les qualités nutritives du fruit.
Innovation: procédé de fabrication



L'observatoire des tendances
et innovations dans le monde



9. Safie specialty foods company, Safie Specialty Foods Company Inc., USA

Légumes marinés naturels dans un pot sophistiqué.
Innovation: composition-recette, procédé de fabrication



10. Sucre d'érable, Y Olive Inc, Canada
Sucre d'érable aux saveurs originales naturelles.
Innovation: composition-recette



L'observatoire des tendances
et innovations dans le monde



JOURNAL METRO

Le Grand Prix SIAL Innovation 2014 est remis à...

Par [Audrey Lavoie](#) Métro



C'est le produit anglais GÜ Desserts qui s'est mérité les honneurs mercredi soir et qui s'est vu attribuer le grand prix du concours SIAL Innovation. Les desserts frais «de qualité restaurant à déguster chez soi» sont vendus dans des ramequins en verre. Déjà implantés en Europe, les desserts GÜ sont débarqués depuis peu au Québec, dans certains

supermarchés.

Ces desserts frais sont offerts en six saveurs.

Le gagnant a été choisi parmi les dix finalistes [dont j'avais parlé dans un précédent billet](#).

Le salon international de l'alimentation [SIAL](#) bat son plein en ce moment au Palais des Congrès, et ce jusqu'à demain (4 avril).

THE GAZETTE (JOURNAL ET EN LIGNE)

Table Talk: Salon to honour new Quebec food products

By Julian Armstrong, Special to The Gazette April 1, 2014

Ready-to-bake croissants are a favourite at Salon International de l'Alimentation, running till Friday.

Photograph by: Richard Arless Jr. , Gazette Files



L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



MONTREAL — Duckling parts, frozen and ready-to-cook, maple sugar varied with the addition of natural flavourings, and miniature croissants made with unbleached flour and unsalted butter, sold frozen, are among the 10 new products being honoured at the Salon International de l'Alimentation, which

takes place from Wednesday until Friday at the Palais des congrès. Seven of the newcomers are from Canadian companies, four of them Quebec-based. Two products are from the U.S. and one is from the U.K. Many are already selling in Montreal supermarkets.

Oh! Canard is the name of the new line of cut-up, ready-to-cook duckling parts, sold frozen by the Knowlton company Brome Lake Ducks. The products range from chops, tournedos, legs, thighs and boneless breasts to a half duck. Some are seasoned, some ready for the home cook's variations. Maple sugar has been flavoured with natural additions by the Boucherville company Y Olive Inc. The croissants are from the Première Moisson bakery and come in three versions, each ready-to-bake and serve in 30 minutes — plain croissants, a chocolate-filled version, and raisin brioche.

Asian influences are evident among the products, which were selected from more than 50 entries by a jury of Montreal chefs, grocery sales personnel, a gastronomy professor, a package designer, a nutritionist and a market researcher. Four O'Clock Pink Lemonade Herbal Tea from Trans-Herbe of St-Bruno-de-Montarville is flavoured with herbs and spices and may be served hot or cold. Haiku Green Tea Asian Style Noodles, imported by I-D Foods of Laval, are ready to eat in three minutes. Basilur Blood Orange Fruit Infusions is imported from Sri Lanka by Basilur Tea Canada of Toronto.

A pure blueberry purée made more nutritious by a new method of processing wild blueberries along with their skins has been used by PEI Berries of Montague, P.E.I. The product contains no sugar or preservatives.



L'observatoire des tendances
et innovations dans le monde



The British product, already in Montreal supermarkets, is a refrigerated pudding by the name Gü Desserts. Available in several flavours, the SIAL judges chose the chocolate and vanilla cheesecake. It's sold in individual-size servings, two glass jars to a package. The two American entries are Southern Art Hot Sauce, a natural, gluten-free product from Atlanta, and German-style sweet pickled beets from Mt. Clemens, Mich.

The winning product from the 10 finalists will be announced during the SIAL food trade show, which is open only to food and beverage manufacturers, wholesalers and retailers. It alternates annually between Montreal and Toronto.

© Copyright (c) The Montreal Gazette

SAMYRABBAT.COM/ 13 mars 2014

Dévoilement des finalistes SIAL Innovations 2014

En prévision du salon SIAL Canada, qui se tiendra du 2 au 4 avril prochain au Palais des congrès de Montréal, le jury international SIAL Innovation s'est rencontré hier à Montréal pour élire les 10 finalistes du concours, en lice pour le Grand Prix SIAL Innovation 2014.

Pour être avisé des dernières infos, il est possible de télécharger l'application mobile SIAL Canada et de suivre les activités du SIAL sur les médias sociaux (Linkedin, Facebook, Twitter #SIAL2014, YouTube et Google+).

Xavier Terlet, président du jury SIAL Innovation, a le plaisir de dévoiler les 10 finalistes :

« L'année 2014 est un excellent cru en matière d'innovation au SIAL Canada, et ce, d'un point de vue quantitatif, puisque le record a été battu avec plus de 50 innovations présélectionnées et présentées au Grand Jury qui s'est réuni le 4 mars dernier à Montréal.

Les avis furent parfois très discutés, parfois consensuels. Il en ressort un palmarès



L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



qui fait l'unanimité. Dix innovations qui reflètent parfaitement les tendances de l'offre nouvelle en Amérique du Nord.

En premier lieu, il faut noter que les dix produits récompensés apportent chacun à leur manière beaucoup de plaisir au consommateur, comme les Nouilles asiatiques au thé vert (ID Foods) et le sucre d'érable aux multiples saveurs originales (Y Olive). Les infusions récompensées cette année sont les fruits, fleurs et herbes (Basilur Tea) et la collection printemps été (Trans-Herbe), alors que la gamme étonnante de légumes marinés (Safie speciality Food Company) a beaucoup surpris le jury. Également, les sensations fortes sont garanties avec la Hot Sauce, dont la bouteille est joliment emballée (Southern Art). Le plaisir, ce sont aussi ces petits moments de bonheur que le consommateur recherche et que l'alimentation peut lui apporter. Le jury a ainsi apprécié la qualité, la praticité et la saveur des nouveaux desserts élaborés Gü (Gü Desserts), ainsi que les mini viennoiseries à cuire à la maison (Boulangerie Première Moisson).

Le plaisir du goût est souvent le fruit d'une technologie complexe et maîtrisée. Le jury a ainsi mis en valeur le produit Pure Blueberries (PEI Berries), un jus élaboré grâce à un procédé préservant les qualités nutritives du fruit par une technologie thermodynamique qui permet de traiter les fruits entiers dans un système sans oxygène à température basse.

Enfin, le plaisir est encore et toujours présent dans la gamme de découpes de canard surgelé (Canards du Lac Brome) à cuisiner, qui permet de préparer soi-même et très facilement un excellent repas à sa famille ou ses amis.

Gageons que, pour connaître le succès auprès du consommateur, ces dix produits sauront trouver leur place sur les tablettes et dans les restaurants. »

Bravo aux 10 finalistes :

Collection printemps-été des thés et tisanes Four O'Clock, Trans-Herbe Inc, Canada no 1014

Gamme de thés et tisanes rafraîchissante à déguster glacés ou chauds.
Innovation : composition-recette, emballage, conditionnement-design

Gü desserts, Gü Desserts, Royaume-Uni no 1105



L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



Dessert gourmand en ramequins individuels.

Innovation : composition-recette, emballage, conditionnement-design

Gamme Oh!Canard, Canards du Lac Brome, Canada no 914

Gamme de découpes de canard surgelé à cuisiner.

Innovation : composition-recette

Haiku Asian-style noodles, ID Foods, Canada no 2820

Nouilles asiatiques au thé vert prêtes en trois minutes.

Innovation : composition-recette

HOT SAUCE, Southern Art, États-Unis no 906

Sauce artisanale au piment de Cayenne, épices et herbes fraîches.

Innovation : composition-recette

Infusions fruitées, Basilur Tea, Canada no 1608

Infusion aux fruits, fleurs et herbes dans une boîte décorée.

Innovation : composition-recette, emballage, conditionnement-design

Mini viennoiseries à cuire à la maison, Boulangerie Première Moisson Inc.,
Canada no 725

Petites pâtisseries surgelées aux ingrédients sélectionnés à cuire au four.

Innovation : composition-recette

Pure blueberries, PEI BERRIES LTD, Canada no 2500

Jus élaboré avec un procédé préservant les qualités nutritives du fruit.

Innovation : procédé de fabrication

Safie specialty foods company, Safie Specialty Foods Company Inc., USA no 901

Légumes marinés naturels dans un pot sophistiqué.

Innovation : composition-recette, procédé de fabrication

Sucre d'érable, Y Olive Inc, Canada no 2748

Sucre d'érable aux saveurs originales naturelles.

Innovation : composition-recette



L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



Ces produits se retrouveront dans l'espace SIAL Innovation, kiosque no 2615, et tous les visiteurs pourront poser leurs questions aux experts lors des visites de l'observatoire et assister au tournage de capsules vidéo. Visiteurs privilégiés, les journalistes auront également la chance d'assister à la dégustation que fera le grand gagnant dans l'espace média du salon!

Les membres du jury SIAL Innovation 2014 :

- Diane Leclair Bisson : designer industriel et anthropologue
- Marie-France Gibson : vice-présidente marques privées chez Metro
- Chirine Ben Amor : analyste associé chez Nielsen
- Isabelle Huot : nutritionniste
- Jean-Pierre Lemasson : professeur associé à l'UQAM
- Jonathan Garnier : chef exécutif
- Jean-Paul Hartmann : directeur qualité et développement CDA TEQ, chef de cuisine

SIAL Innovation est le seul concours international présent aux quatre coins du monde. Constitué d'experts issus de l'industrie alimentaire et en partenariat avec XTC World Innovation, le jury récompense 10 finalistes et couronne 1 Grand Prix. Tous les finalistes et le grand gagnant auront la chance unique de voyager dans le monde entier, soit dans tous les salons du réseau SIAL Group, qui ont lieu en Chine, au Brésil, aux Philippines, à Paris ou encore à Abu Dhabi.

Magazine HRI en ligne

Dévoilement des finalistes pour le Grand Prix SIAL Innovation 2014
17 mars 2014 - par [Ginette Poulin](#)

Les membres du jury international SIAL Innovation se sont rencontrés le 11 mars dernier pour sélectionner les dix produits finalistes du concours Grand Prix SIAL Innovation 2014. Ces derniers seront présentés dans l'espace SIAL Innovation du Salon international de l'alimentation SIAL Canada, qui se tiendra du 2 au 4 avril prochain au Palais des congrès de



L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



Montréal, et se retrouveront ensuite dans l'ensemble des salons internationaux du réseau SIAL.

« L'année 2014 est un excellent cru en matière d'innovation au SIAL Canada, et ce, d'un point de vue quantitatif, puisque le record a été battu avec plus de 50 innovations présélectionnées et présentées au Grand Jury, souligne Xavier Terlet, président du jury SIAL Innovation 2014. Les dix produits récompensés apportent, chacun à leur manière, beaucoup de plaisir au consommateur et sauront trouver leur place sur les tablettes et dans les restaurants. »

Voici la liste des dix finalistes :

- ▶ **Collection printemps-été des thés et tisanes Four O'Clock** (Trans-Herbe inc.) : gamme de thés et tisanes rafraîchissantes à déguster glacés ou chauds.
- ▶ **Gü desserts** (Gü Desserts) : dessert gourmand en ramequins individuels.
- ▶ **Gamme Oh ! Canard** (Canards du Lac Brome) : gamme de découpes de canard surgelé à cuisiner.
- ▶ **Haiku Asian-style noodles** (ID Foods) : nouilles asiatiques au thé vert prêtes en trois minutes.
- ▶ **HOT SAUCE** (Southern Art) : sauce artisanale au piment de Cayenne, épices et herbes fraîches.
- ▶ **Infusions fruitées** (Basilur Tea) : Infusion aux fruits, fleurs et herbes dans une boîte décorée.
- ▶ **Mini viennoiseries à cuire à la maison** (Boulangerie Première Moisson inc.) : petites pâtisseries surgelées aux ingrédients sélectionnés à cuire au four.
- ▶ **Pure blueberries** (PEI BERRIES LTD) : jus élaboré avec un procédé préservant les qualités nutritives du fruit.



L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



- ▶ **Safie specialty foods company** (Safie Specialty Foods Company Inc.) : légumes marinés naturels dans un pot sophistiqué.
- ▶ **Sucre d'érable** (Y Olive inc.) : sucre d'érable aux saveurs originales naturelles.

Les membres du jury SIAL Innovation 2014 sont :

- ▶ Diane Leclair Bisson : designer industriel et anthropologue
- ▶ Marie-France Gibson : vice-présidente marques privées chez Metro
- ▶ Chirine Ben Amor : analyste associé chez Nielsen
- ▶ Isabelle Huot : nutritionniste
- ▶ Jean-Pierre Lemasson : professeur associé à l'UQAM
- ▶ Jonathan Garnier : chef exécutif
- ▶ Jean-Paul Hartmann : directeur qualité et développement CDA TEQ, chef de cuisine



Pour suivre Sial Canada :

- ▶ Sur le Web : sialcanada.com
- ▶ Sur Facebook : [Sial Canada](#)
- ▶ Sur Twitter : [@SIALCANADA](#)
- ▶ Sur LinkedIn : [Sial Canada](#)



L'observatoire des tendances
et innovations dans le monde



Les affaires/Cahier Stratégies

Plusieurs québécoises parmi les finalistes du SIAL Innovation 2014 - Édition du 15 Mars 2014 Par Dominique Froment



Photo: Shutterstock

La moitié des 10 finalistes du Grand Prix Sial Innovation 2014 sont des entreprises québécoises. C'est Xavier Terlet, président du jury, qui a dévoilé la liste la semaine dernière. Le gagnant sera dévoilé lors du Salon international de l'alimentation (SIAL) Canada, qui se tiendra du 2 au 4 avril prochain au Palais des congrès de Montréal.

SIAL Canada fait partie du SIAL Group, un réseau mondial de huit salons professionnels destinés à l'industrie alimentaire.

Les finalistes

1. Trans-Herbe, de Saint-Bruno, se spécialise dans la transformation d'herbes et d'épices pour fabriquer des thés et des tisanes sous la marque Four O'clock et La CourTisane. Pour SIAL Innovation, six nouvelles créations rafraîchissantes ont été sélectionnées, conçues pour être servies glacées.
2. Gu desserts, de Londres, au Royaume-Uni, a proposé des desserts de qualité de restaurant, à déguster chez soi !



3. Canards du Lac Brome, de Knowlton, a rendu ses produits plus accessibles grâce à Oh ! Canard, une gamme d'aliments surgelés offerts en plusieurs coupes dans les supermarchés du Québec : côtelettes, cuisses, poitrines désossées, poitrines marinées, tournedos, etc.

4. I-D Foods, de Laval, un distributeur et importateur de produits alimentaires de spécialité, a présenté les nouilles asiatiques aux œufs et au thé vert Haiku Asian-style, confectionnées selon les méthodes traditionnelles et faites d'ingrédients de qualité supérieure.

5. Depuis 30 ans, Southern Art, d'Atlanta, aux États-Unis, propose des sauces artisanales en petits formats. Pour le SIAL Innovation, la société a proposé une ligne entièrement artisanale, naturelle, sans gluten et sans OGM.

6. Basilur Tea, de Toronto, importe des feuilles de thé du Sri Lanka. Elle a proposé une première collection d'infusions aromatiques sans caféine pouvant être consommées de jour comme de nuit sans troubler le sommeil.

7. Boulangerie Première Moisson mise sur sa nouvelle gamme de mini-viennoiseries à cuire chez soi en moins de 30 minutes, sans étuvage requis. Le tout fabriqué d'ingrédients naturels et de première qualité.

8. PEI Berries, de l'Île-du-Prince-Édouard, utilise une technologie brevetée qui liquéfie les bleuets sauvages entiers afin de conserver la saveur et les éléments nutritifs de l'ensemble de ce fruit dans la fabrication de jus.

9. Safie Specialty Foods Company, du Michigan, aux États-Unis, propose ses conserves maison faites de betteraves, concombres, asperges, haricots, poivrons, oignons et choux-fleurs fraîchement cueillis à la main.

10. Y Olive, de Boucherville, souhaite contribuer à la préservation du goût en proposant, pour SIAL Innovation, des sucres d'érable aux arômes naturels.



L'observatoire des tendances
et innovations dans le monde



NOW EVENT BLOG /<http://nowevent.blogspot.ca/2014/04/sial-2014-innovations.html>

Thursday, April 03, 2014



SIAL Canada: Montreal 2014 Innovations

April 2 -4, 2014

This year additional 15,000 square feet was added to this Montreal bi-annual very popular show. More than 750 exhibitors from 50 countries are in attendance, which represents a 15% increase as compared to the last show held in Montreal's Palais des congrès two years ago.

Most attractive are the 10 products that made the short list of the finalists in the Innovation category.

Here are the 10 prize-winning products:

Four O'Clock Pink Lemonade Herbal Tea, Trans-Herbe Inc, Canada. Tea to be enjoyed cold; comes in a whimsically designed box. Innovation: Ingredients-recipe, packaging, conditioning-design.



L'observatoire des tendances
et innovations dans le monde



Oh!Canard Half-Duck, Canards du Lac Brome Ltée., Canada. Cuts of frozen duck that are great for cooking. Innovation: Ingredients-recipe.





L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



Basilur Blood Orange Fruit Infusions, Basilur Tea Canada, Canada. An infusion of fruits, flowers and herbs in a decorated box. Innovation: Ingredients-recipe, packaging, conditioning-design.



189 Harwood by Première Moisson Mini Croissants, Boulangerie Première Moisson Inc., Canada. Bakeable mini frozen pastries made from select ingredients. Innovation: Ingredients-recipe.





L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



Pure Blueberries Fruit Purée, PEI BERRIES LTD., Canada. Juice made through a process that preserves the nutritional value of the fruit. Innovation: Production process.



Maple Sugar, Y Olive Inc, Canada. Maple sugar with natural, original flavours. Innovation: Ingredients-recipe.





L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



Haiku Green Tea Asian Style Noodles, I-D Foods Corporation, Canada. Asian green-tea noodles that are ready in 3 minutes. Innovation: Ingredients-recipe.



Whereas all the above winners were Canadian food industry innovations, the following three international entries also won SIAL 2014 Innovation Award:



L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



Home Style Sweet Pickled Beets, Safie Specialty Foods Company Inc., United States. Natural pickled vegetables in a sophisticated pot. Innovation: Ingredients-recipe, production process.



Southern Art Hot Sauce, Southern Art, United States. An artisanal sauce with cayenne pepper, spices and fresh herbs. Innovation: Ingredients-recipe.





L'observatoire des tendances
et innovations dans le monde



Gü Desserts Chocolate and Vanilla Cheesecake 2 Pack, Gü Desserts, United Kingdom. A gourmet dessert in individual ramekins. Innovation: Ingredients-recipe, packaging, conditioning-design.



We will be looking forward to the next Sial Montreal that will take place in 2016.

CANADIAN GROCER /WEB MAGAZINE <http://www.canadiangrocer.com/top-stories/tradeshowsessions-and-special-events-all-highlighted-at-sial-canada-39201>

Products from around the world, and cheese, highlight Sial Montreal

Latest show in Montreal going straight to the source of innovation



L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



By Meagan Kashty | April 04, 2014



Over 750 exhibitors from countries around the world came to Montreal last week for the Salon International de l'alimentation (Sial) and Set Canada.

Many of the companies exhibiting sought to extend their distribution, or enter the Canadian market for the first time. Sial also offered a variety of education sessions and special events for attendees.

"Cheese by Sial" was one such event. A first for the show, cheeses from across the globe were placed together for attendees to taste. Cheese experts were on hand to offer their opinions and answer questions.

"I really believe cheese will be the next big thing in the food market," said Xavier Poncin, Sial director. "I anticipate a lot of growth from it in the coming years."

Attendees could also watch chefs at work at The Lab, where famous French pastry chef Christian Faure showed different baking techniques, and La Cuisine by Sial, a booth that featured workshops and competitions for chefs.

Xavier Terlet, president of XTC World Innovation, discussed global food innovation and trends.



L'observatoire des tendances
et innovations dans le monde



[VIEW: Vegetarian and all-natural reign supreme at SIAL](#)

According to Terlet, product innovation is generally based on five different elements: pleasure, health, convenience, practicality and ethics. While all elements are seen in innovative products, consumers have lately placed more emphasis on only one element: pleasure.

Almost one third of new products have features that appeal to the senses such as flavour, visual appeal and packaging. Consumers are that much happier when a product appeals to their healthy ambitions while still being functional.

Terlet identified tea as being an interesting new feature in food products. While tea used to be known as a beverage on its own, its now used in meals and foods.

On the trade-show floors, Deebie's organic Teapops, popsicles which contain the robust flavours of herbal tea was a solid examples of this trend.

[VIEW: SIAL Innovation 2014 Finalists](#)

NUFOODSINTERNATIONAL.COM

<http://www.nufoodsinternational.com/marketplace/sial-canada-2014-innovation-finalists/#sthash.10kb281f.dpuf>

SIAL Canada 2014 – Innovation Awards

April 7, 2014 By [Claire C. Cronier](#)



More than 80 products were entered in the SIAL CANADA INNOVATION contest this year. Fifty (50) products were pre-selected and presented to the Grand Jury, ten (10) made the final cut and one (1) was acclaimed the grand winner.



Below, you will find our take on the winners.

Not all product innovations enter the competition. Some of them are still worth mentioning. They are listed below.

SIAL GRAND AWARD WINNER



GÜ Desserts, by GÜ Desserts, UK

If, like me, you enjoy indulging in a voluptuous dessert once in a while, you may very well enjoy this deliciously decadent British dessert offered in single portion ramekins weighing in at 85-90 grams and sold in 2-serving packages. GÜ desserts come in a variety of flavours including several chocolate versions, lemon, mango or lime and are found in the “chilled section” of grocery stores. This newcomer to North America offers outstanding ready-to-eat gourmet quality desserts that blend a crunchy biscuit base topped to a savoury and creamy top filling.

If you are weight/calorie conscious you may wish to know that GÜ desserts provide calories in similar amounts to other desserts with similar portion weights. That’s about 300 Calories. We tried these desserts at the show. They are absolutely irresistible! The calories are worth it. But if you are planning to indulge more frequently in GÜ desserts, you will have to find a way to balance out your energy intake and energy expenditure by either trading in other indulgences for this one or being more active.

Innovative Features: recipe/ingredients, packaging and design—gourmet desserts in single serving glass ramekins.

SIAL FINALISTS

PURE Blueberries Fruit Purée –by PEI Berries Ltd, PEI Canada



This purée made of 100% whole wild ripe blueberries uses a new production process that is capable of better preserving the nutritional value of the fruit. The new technology called HydroThermoDynamics, (HTD)



allows the berries to be processed at lower temperatures in a closed system that protects nutrients from oxidation. The result—50% more anthocyanin concentration than the best wild blueberry juice.

Each bottle of Pure blueberries fruit puree contains five servings of pure P.E.I. blueberries. Nothing is added— no water, sugar, flavours, colours, or preservatives. The puree can be added to any of your favourite foods such as yogurt, smoothies, salad dressings, desserts and as flavour to water.

Innovative Features: Production process that safeguards the nutritional value of the berries

Maple Sugar and Flower of Salt, by Y Olive Inc, Canada

As Canadians, we thoroughly appreciate the delectable taste of maple syrup and maple sugar. We also like salt and it's ability to enhance flavours. Now imagine taking our beloved sweet and salt flavours to new heights. That's what Y Olive did!



Refined Maple sugars

By adding a soupçon of flavourful ingredients to refined maple sugar, this company has just created maple products that are absolutely divine. Imagine, if you can, maple sugar with a touch of finely ground wild rose petals and cranberries! But it doesn't stop here. How about adding yuzu, sake, serviceberry, cinnamon or vanilla—just enough to enhance the total experience and not too much to overpower the richness of the maple flavour. Honestly, I never thought it could be done. I was wrong.

Innovative Features: Recipe/ingredients

Flower of Salt

This company also produces a variety of specialty salts made from Flower of salt. Flower of salt is a hand-harvested sea salt collected by scraping off only the top layer of salt before it sinks to the bottom of large salt pans that are found along various coast lines around the world. It is considered an artisanal product. Flower of salt is





slightly more complex than common table salt because it contains traces of calcium, magnesium, potassium, iron, iodine and a higher level of moisture. Local impurities such as micro-algae and sand, can also be remain attached to this unrefined salt. Due to its relative scarcity and its labor-intensive production, flower of salt (flor de sal /fleur de sel) is generally more expensive.

By adding saltwort, berries, wild plants such currants, celery root, berries, mushrooms and smoked maple wood to flower of salt new and interesting flavours are created.

NUTRITION WISE

Remember, from a purely nutritional stance, sugar is sugar...is sugar and salt is salt...is salt.

Sugar and salt have been often been presented to us as the plague of the century—mostly because they are being added indiscriminately to foods. Our intake is at an all time high. But remember, sugars and salts in and of themselves are not “poisons”. Although they may not contribute significant amounts of nutrients to the diet, they do play other roles. In olden days they served as valuable preservatives. They still have functional and structural roles in baking. And they can enhance our enjoyment of the food. When used in combination with nutritious foods, both sugar and salt can add pleasure to the eating experience and can increase our acceptance of nutritious foods.

The new specialty sugars and salts introduced by Y Olive have the potential of further enhancing our appreciation of foods. And there's nothing wrong with that!

Here's the “ick”! When abused both sugar and salt can play a role in contributing to ill effects. For example, salt has been linked to high blood pressure in some individuals, regardless of its origin. If you are salt sensitive, you may need to curb your appetite for salt and seek new ways to enhance the flavour of your food.

If you do not suffer adverse health effects to salt or sugar, you may not have to worry so much about salt or sugar when your nutrient requirements are met. However, you may want to treat salt and sugar like



any other ingredient in your diet by respecting the old adage “All things in moderation!” That’s our recommendation!

Innovative Features: Recipe/ingredients – natural original flavours

Four O’Clock Pink Lemonade Herbal Tea, by Trans-Herbe Inc, Canada
Basilur Blood Orange Infusions, Basilur Tea, Canada

The non-alcoholic beverage category has seen unprecedented growth over the past years. And tea is definitely becoming a hot beverage of choice around the globe. Teas are becoming increasingly sophisticated.



More and more we are see a variety of teas with added flowers, fruit and herbs. The following teas subscribe to the latter statement. They were both recognized for similar innovative features.

Four O’Clock Pink Lemonade Herbal Tea is a bit different. It made to be enjoyed hot or cold...yes, cold!

Innovative Features: Recipe/ingredients, packaging and design



Basilur Blood Orange Infusions combine fruit, flowers and herbs for that ultimate calming experience often attributed to tea drinking.

Innovation: Recipe/ingredients, packaging and design



Haiku Green Tea Asian Style Noodles, by I-D Foods Corp, Canada



These green tea Asian style noodles are made from wheat flour and green tea powder which gives them a lightly flavoured green tea taste. They come in a package of six bird nests suggesting 6 servings and are ready to eat in just 3 minutes. These noodles produced in China do contain more salt than regular pasta 290 mg vs 4 mg. If you are a sodium watcher, you will need to balance out the sodium content of

the noodles by choosing lower salt accompaniments at that meal or at the next one.

Innovative Features: Recipe\ingredients

Oh! Canard Half Duck, by Canard du Lac Brome Ltée, Canada



If the thought of cooking duck at home scares you, there is a new frozen gourmet product line that will make duck an easier choice on your weekly menu. Oh!Canard features three new artisanal butchery cuts along with the classics: duck chops and tournedos made from breast meat, and a half duck for those nights when a full bird is too much. The new T-bone style cut is sure to ease cooking and offers a

different culinary presentation for the bird.

NUTRITION WISE

You may wonder where duck sits on the nutrition scale because of the amount of visible fat. When compared on a "lean to lean" basis, duck is very similar in nutrient composition to other meats. The fat composition differs somewhat from beef and breaks down into the following: 33% of the fat is saturated, 50% is monounsaturated and 13% polyunsaturated. Duck fat also provides 4.8 µg of Vitamin D. Compare this to beef tallow: 49% saturated, 42% monounsaturated, 4% polyunsaturated and 0.7 µg of Vitamin D.



Duck meat does provide a bit more fat than beef tenderloin meat, 11 g vs 9 g for each 100 g. Proportionately duck offers more monounsaturated and polyunsaturated fats. Should you care? Well, we should all aim to keep our fat intake at 30% of total calories and limit saturated fats to 10%. At least these are the generally recommended intakes.

If fat is of concern to you, consider following the same principles for all meats, that is—limit the addition of fat in the preparation of food and cut out the visible fat before serving.

And remember whatever food is chosen as part of the diet some adjustments have to be made in the amount of other items on the menu to meet our nutrient requirements. It's always a question of balance.

Innovative Features: Recipe/ingredients

Southern Art Hot Sauce, by Southern Art, USA



This artisanal sauce with cayenne pepper, spices and fresh herbs is quite powerful. But if you like really hot stuff, in other words “spicy hot” you may find this one to be on the milder side of hot. There were other flavours offered to us and we also found them to be high quality sauces that delivered on taste.

Innovation: Recipe/ingredients

189 Harwood by Première Moisson Mini-croissants, Boulangerie Première Moisson Inc Canada



How about whipping up fresh mini-croissants in 30 minutes. That's what Première Moisson is offering consumers this year. The company launched it's 189 Harwood line, a new gourmet label developed especially for grocery and super store in response to consumer in search of treating themselves to easy to prepare specialty products. These frozen pastries



L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



made from select ingredients are oven ready and will fill the house with the aroma of fresh baked goods. Wheat flours used by Première Moisson are unbleached, free of chemical pesticides and developed from an exceptional mix of proprietary wheat strains grown by Québec farmers, and based on input and expertise from Les Moulins de Soulanges.

Innovative Feature: Recipe/ingredients



Home Style Sweet Pickled Beets, Safie Specialty Foods Co, USA What's so special about pickled beets, you may ask? Well nothing really except these ones, really tasted like the pickled beets mom used to make. Simply flavourful!

Innovative Feature: Recipe/ingredients, production process

- See more at: <http://www.nufoodsinternational.com/marketplace/sial-canada-2014-innovation-finalists/#sthash.10kb281f.GtHtew4n.dpuf>

Radio et Télévision

Les produits SIAL Innovation bénéficient aussi d'une couverture radio et télévisée à l'échelle nationale

ÉMISSIONS TÉLÉVISÉES



Global Montreal/Lundi 24 mars 2014/Xavier Poncin sur les produits québécois finalistes SIAL Innovation



L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



Canal Argent/28 mars 2014/Xavier Poncin sur les produits québécois finalistes SIAL Innovation

RADIO

CIBL/Plaisirs Gourmands/2 avril/17'25 minutes-

<http://c1f1.podcast.ustream.ca/a/63899.mp3>

Entrevue téléphonique de Xavier Poncin sur l'innovation en général

23'00 : entrevues avec Iké de Y Olive (sucres d'érable) et Canards du Lac Brome (Giuliani)



L'observatoire des tendances et innovations dans le monde



Publicité

Les 10 gagnants SIAL Innovation se voit attribués une visibilité supplémentaire par le biais de deux magazines partenaires : Western Grocer et L'Actualité Alimentaire



Unveiling the 10 finalists for SIAL Innovation 2014

SIAL Innovation présente les résultats de l'édition 2014 !

SIAL Innovation acts as a networking springboard to promote your new products to our national and international visitors, retail purchasers from the catering and hotel sector, and to the media.

SIAL Innovation est un véritable tremplin de communication qui valorise vos nouveaux produits auprès de nos visiteurs nationaux et internationaux, acheteurs du détail, de la restauration et de l'hôtellerie, mais aussi auprès des médias nord-américains.



GÜ DESSERTS

Gü Desserts

United Kingdom / Royaume-Uni



FOUR O'CLOCK PINK LEMONADE HERBAL TEA

Trans-Herbe Inc

Canada



OHIGANARD LINE

Canards du Lac Brome

Canada



HAIKU ASIAN-STYLE NOODLES

10 Foods

Canada



HOT SAUCE

Southern Art

United States / États-Unis



FRUIT INFUSIONS

Basilur Tea

Canada



PURE BLUEBERRIES

PEI Berries LTD

Canada



SAFIE SPECIALTY FOODS COMPANY

Safie Specialty Foods Company Inc.

United States / États-Unis



MAPLE SUGAR

Y Olive Inc.

Canada



189 HARWOOD MINI CROISSANTS

Boulangerie Première

Moisson Inc.

Canada



Save the date: April 28 to 30, 2015 @ Direct Energy Centre
Rendez-vous du 28 au 30 avril 2015 au Direct Energy Centre à Toronto

PLATINE SPONSOR / COMMANDITAIRE PLATINE

Reccard

PARTNERS / PARTENAIRES

XTC
world innovation

nelsen

western grocer
MAGAZINE

L'Actualité ALIMENTAIRE

LE must



L'observatoire des tendances
et innovations dans le monde



D'AUTRES QUESTIONS? CONTACTEZ NOUS!

Magalie Moreau

Responsable Événements et Projets Spéciaux

Courriel : mmoreau@expocanadafrance.com

Tel. : +1-514 289-9669 #2222

Fax : +1-514 289-1034

SIAL Canada & SET Canada

2120 Sherbrooke est, suite 901

Montréal H2K 1C3