



Palmarès SIAL Innovation 2022 : le futur dans nos assiettes

A l'heure des transitions, des réinventions et de la responsabilité sociale globale, **SIAL Paris** souhaite plus que jamais être ce point de rencontres et d'échanges qui **fédère et inspire l'écosystème food** autour des transformations majeures à l'œuvre dans l'industrie agroalimentaire.

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.

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** : 14 prix par secteur produit (épicerie sucrée, produit surgelé, boisson non alcoolisée, etc.) et 2 prix spéciaux (startup et emballage).

Au chapitre des nouveautés les plus inspirées de cette année : une préparation en poudre qui transforme l'eau du robinet en boisson pétillante, de la barbe à papa avec -90% de sucre, des dés d'algues surgelés à incorporer facilement à ses préparations pour faire le plein d'iode, de fibres et de minéraux, du kimchi pour voyager en Corée sans quitter la France, une bière verte aux olives élaborée dans les Pyrénées, etc.

Ce palmarès qui récompense les nouveautés les plus marquantes de la filière agroalimentaire sera complété par un prix spécial "Own the change", un (nouveau) prix du public et les 3 grands lauréats bronze, argent et or révélés sur le salon le 15 octobre prochain.







SIAL INNOVATION 2022, LES GRANDS POINTS TENDANCIELS DE L'ÉDITION

- **Le végétal en force** : les substituts et produits végétariens/végans à la viande, au poisson ou encore au fromage représentent presque le quart des produits présentés (24%) au concours
- **Le plaisir comme valeur phare** : des produits 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.
- **La santé plus que jamais** : des recettes intégrant des ingrédients naturels (végétaux, super fruits super légumes, graines, algues et microalgues ...) et un nombre significatif d'innovations affichant une promesse d'immunité.
- **La RSE dans l'assiette** : clean label, emballages écologiques recyclables et recyclés, etc.
- **Le prix bas comme valeur** : des innovations qui mettent en avant leur accessibilité prix pour le plus grand nombre... à l'heure où 14% des consommateurs veulent des produits bons pour eux, bons pour la planète, sans pour autant dépenser plus.



Retrouvez, pour chacune des innovations récompensées les tendances auxquelles elles se rattachent grâce au décodage proposé par SIAL Insights.

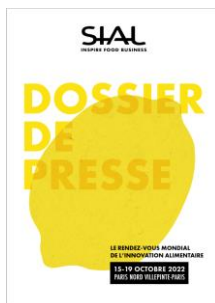
SIAL Insights est un laboratoire de recherches, un observatoire des comportements des consommateurs et des tendances de la filière, construit autour de 3 études internationales menées par Kantar (attentes consommateurs), ProteinesXTC (innovation alimentaire) et The NPD Group (restauration hors domicile) qui donnent des clés pour répondre aux enjeux de l'alimentation de demain. Les résultats de cette édition 2022 s'articulent autour de **4 grandes thématiques / tendances qui consolident durablement les attentes, les innovations et la consommation hors domicile : la santé, l'éthique, le plaisir et le digital.**



Découvrez l'intégralité du palmares SIAL Innovation dans le communiqué de presse en pièce jointe

[Accéder aux visuels des produits lauréats](#)

POUR ALLER PLUS LOIN....



Le **dossier de presse salon** en pièce jointe dévoile les grandes lignes de la programmation de SIAL Paris 2022.

