



21 OCENĚNÝCH NOVINEK SIAL INNOVATION AWARDS 2022

30 dní před dalším ročníkem pařížského veletrhu SIAL se sešla odborná porota, aby udělila očekávanou hlavní cenu SIAL Innovation 2022. Na přehlídce bude přítomno 19 vítězů, kteří jsou letos vyznamenáni, a to ve vyhrazeném prostoru od 15. do 19. října. Tento výčet cen, který odměňuje nejvýznamnější inovace v potravinářském průmyslu, doplní 3 zvláštní ceny (bronzová, stříbrná a zlatá) vyhlášené přímo na výstavě.

SIAL INNO- -VATION

Jak bude vypadat náš jídelníček zítřka?

Prostřednictvím SIAL Innovation představuje veletrh budoucí potravinářské trendy a návštěvníkům přináší odborný a aktuální přehled inovací a informace o vývoji trhu na globální úrovni.

Je to místo, kde se diskutuje o možnostech, transformaci a perspektivách umožňujících rozpoznat novinky a spotřebitelské trendy v globálním potravinářském průmyslu.

Vítězné inovace budou na výstavě vystaveny ve vyhrazeném prostoru. K vidění budou galerie inovací, které následně poputují do všech čtyř koutů světa na další významné akce sítě SIAL v Kanadě, Číně, Spojených státech, Indii, Japonsku, na Blízkém východě apod.

SIAL Innovation je velmi očekávanou událostí, protože nabízí výjimečnou přehlídku současných i budoucích světových potravinářských trendů a inovací v obchodech i při stravování.

Letošní výběr je o to zajímavější, protože subjekty potravinářského průmyslu na celém světě inovují svou činnost, aby vyhověly novým požadavkům na změnu. Rádi bychom více než kdy jindy upozornili na tyto typy iniciativ a propagovali je, zejména prostřednictvím našeho motta

"Own the change", společného hnutí, které podporuje naše odvětví v zájmu přijetí změn týkajících se zdravějších potravin v souladu s principy odpovědnosti.

NICOLAS TRENTESAUX,
CEO of SIAL

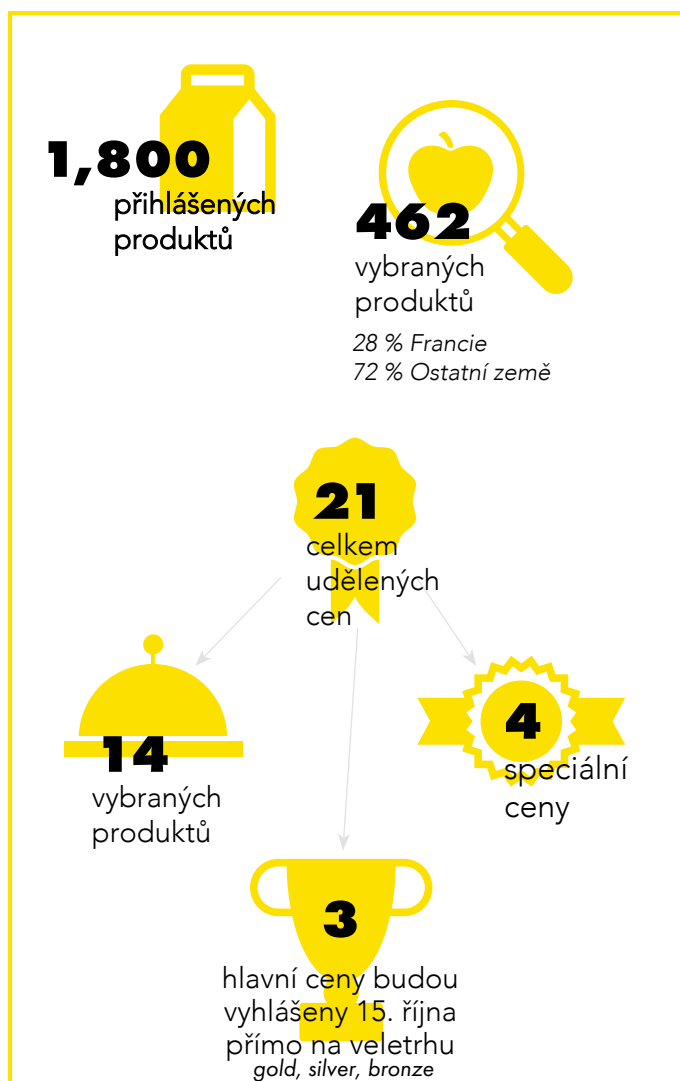


Výběr odborníků

Observatoř potravinářských inovací, přinášející již více než 20 let světové srovnání, probíhá ve spolupráci se společností ProtéinesXTC. Tato firma se specializuje na strategii, inovace a komunikaci pro firmy a vybírá z téměř 1800 produktů.

Předběžný výběr nových produktů pak posoudí Velká porota vyhlašující Cenu za inovaci SIAL. Všechny předem vybrané novinky posoudila porota složená z expertů z oboru, novináři a zástupci společnosti SIAL.

Po vyhodnocení každého nového výrobku podle bodovací tabulky členové poroty diskutovali o novinkách v soutěži ve všech kategoriích a poté hlasovali o produktu, který je nejvíce přesvědčil.



ČLENOVÉ POROTY SIAL INNOVATION AWARDS 2022

Audrey ASHWORTH

COMEXPOSIUM, SIAL Paris Exhibition
Director

Nicolas TRENTESAUX

COMEXPOSIUM, CEO of SIAL

Mauro COLAGRECO

3-Michelin starred chef of the Mirazur/
Sial Sponsor

Xavier TERLET

ProtéinesXTC, Innovation Consultant

Karine PERROT

KANTAR, Senior Manager Brand
Strategy

Jean-François AUBRY

Le Monde du Surgelé, Editor

Corinne AUBRY-LECOMTE

Casino Group, Head of Innovation,
Quality, Manufacturing
& SME Relations

Donna BERRY

Dairy & Food Communications, Owner
of Dairy & Food Communications

Stéphane BRUNERIE

Le Sens de L'alimentation, Stripfood,
Founder of 'Le Sens de L'alimentation'
and Creator of 'Stripfood'

Guillaume BUFFET

U CHANGE, Chairman of U Change

Ben COSTANTINI

The startup Sesame, CEO

Alix DE REYNAL

Nutrimarketing, Secretary General
(Intermediate Food Products/Ingredients
Jury)

Sophie DE REYNAL

Nutrimarketing, Marketing Director
(Intermediate Food Products/
Ingredients Jury)

Anne-Cathy DE TAEVERNIER

Elior, Nutrition Officer (Food Service
& Catering Jury)

Solène DHÔTE

ProtéinesXTC, Engineering Consultant

Ivan FARNETI

Five Seasons Ventures, Managing
Partner

Philippe GAUTIER

Réussir Agra, Deputy Editor of FLD
(Food Division), (Equipment Jury)

Philippe GOETZMANN,

Chairman of consultants
Philippe Goetzmann & et Faire! Mieux

Olivier GOURMELON

Kings of Kitchen SAS, Chairman

Sophie IONASCU

ANIA, Director of Communication

Séverine JEGOU

Intermarché Alimentaire International,
Emerging Markets Strategy Project
Manager

Dominique LADEVEZE

EEIG ECOTROPHELIA, Director

Prof Alain LE-BAIL

ONIRIS-UMR CNRS GEPEA,
Chairman of the International Food
Engineering Association, Chairman
of Commission C2 of the International
Institute of Refrigeration
(Equipment Jury)

Caroline LEBEL

Bpifrance, Head of Equity Investment

Lyse MANZONI

BERIC SAS - Intermarché de Dole,
Member

Dana MCCAULEY

Canadian Food Innovation Network,
Chief Experience Officer

Junghoon MOON

Seoul National University, Managing
Director Professor (South Korea)

Romane MUGNIER

L'ADN, Journalist

Jérôme PARIGI

LSA, Editorial Director

Arnaud REY

Crédit Agricole, Agri/Agro Innovation
Advisor

Pascale THIEFFRY

Business France, Head of the Food
Department

Yan/Sophia XUEYAN

Chunbo Technology Co., Senior director

SIAL INNO- -VATION



CENA DLE OBORU PRODUKTU



MASO
&
RYBY



NÁHRAŽKY
MASA &
MOŘSKÝCH
PLODŮ



ALKOHOLICKÉ
NÁPOJE



NE-
ALKOHOLICKÉ
NÁPOJE



SLANÉ
POTRAVINY



DOPLŇKY PRO
VAŘENÍ A
KOŘENÍ



SLADKÉ
POTRAVINY



OVOCE
& ZELENINA



MLÉČNÉ
VÝROBKY
& ZMRZLINA



NÁHRAŽKY
MLÉČNÝCH
VÝROBKŮ



ZMRAZENÉ
POTRAVINY



MEZI-
PRODUKTY
(PAI)/
PŘÍSADY



PRODUKTY
STRAVOVACÍCH
SLUŽEB
(RHD)



VYBAVENÍ
&
TECHNOLOGIE

NOVINKA!



CENA
VEŘEJNOSTI

Letos poprvé mohou **odborníci z potravinářského průmyslu** hlasovat pro své favority prostřednictvím online formuláře na webových stránkách **www.sialparis.fr** od 15. září do 14. října 2022. Inovaci, která získá nejvíce hlasů, bude udělena Cena veřejnosti na slavnostním předávání cen Grand Prix za inovace SIAL!

ZVLÁŠTNÍ OCENĚNÍ



OBAL



OWN THE
CHANGE



START-UP

NOVINKA!



CENA
VEŘEJNOSTI

**Tento rok ohlásíme
přímo na veletrhu 3
hlavní vítěze a jednoho
favorita inovací**



Prestižní **bronzová, stříbrná a zlatá Cena SIAL** za inovaci, která se uděluje za 3 produkty vítězům v roce 2022, stejně jako Cena "**Own The Change**" a **Cena veřejnosti** budou na veletrhu vyhlášeny při slavnostním předávání cen vítězům sezóny. Událost, kterou si nesmíte nechat ujít!

**Předání cen Grand Prix SIAL Innovation
Sobota, 15. října, 16:30-18:00 hod.
- SIAL Talks**



©Foucha_muyard_dherines

SIAL INNOVATION 2022

HLAVNÍ TRENDY VELETRHU

71 % spotřebitelů změnilo v posledních dvou letech své návyky. Hlavní trendy zjištěné v SIAL Insights*

- ZDRAVÍ, ZÁBAVA, CSR - lze nalézt v nabídce 1800 produktů představených v rámci SIAL Innovation Awards.

Nepostradatelné náhražky



Vegetariánské/veganské alternativy a výrobky představují téměř čtvrtinu prezentovaných výrobků (24 %). **Alternativy masa** na bázi luštěnin - trend, který byl na veletrhu SIAL silný již ve svých začátcích (Cena Le Boucher Vert/Hary & co Gold Sial Innovation v roce 2016) a dokonce již dávno před tím, protože Triballat (nyní Olga) již prezentovala své sójové steaky v roce 1998 a tyto alternativy stále zůstávají velmi dynamickým segmentem.

V poslední době se objevují **alternativy k produktům z mořských plodů**: vznikají složitější produkty než jednoduché náhražky, jako jsou propracované recepty nebo pomůcky pro vaření určené pro vegetariány, kteří podle statistik častěji vaří doma.

Pokud jde o mléčné náhražky v ultra-čerstvých výrobcích, na vyspělém trhu se objevují recepty založené na méně tradičních surovinách, jako je například špalda nebo konopí, ale inovace se především týká **náhražek sýrů**.

Požitek jako základní hodnota

na celém světě zůstává potěšení z jídla hnací silou při výběru potravin pro



Není divu, že je vystaveno mnoho výrobků, jejichž hlavním (a někdy jediným) přínosem je potěšení z jídla. Někdy to jsou sofistikované, **prémiové produkty** na jedné straně a na druhé straně produkty "**comfort food**", které vám dělají dobře. Bezpochyby, kontext "kovidového" období tento trend spotřeby podpořil.

Existují také produkty s výrazným "zážitkovým" přínosem, které nabízejí více vjemů a intenzity v textuře i chuti.

Pokud jde o chuť odjinud, **zdá se, že novým zdrojem inspirace je Korea a Afrika**. Inspirace kuchyní, která klade důraz na přirozenost a výrazné chutě nebo postupy, které se prosazují na gastronomické scéně, jako např. kvašení (korejské výrobky/Kimchi).

Více než kdy jindy, zdraví, ale z přírody

Léčba jídlem není primárním požadavkem spotřebitele. Pravidelnost příjmu potravy vícekrát denně může vést k lepšímu zdraví. Inovace, které dnes v tomto hrají roli, nemají nic společného s "nutraceutiky" minulosti (které byly neúspěšné). Jejich funkčnost je odůvodněna přítomností přírodních složek (rostlin, superovoce, superzeleniny, semen, řas a mikrořas atd.). I zde se projevuje "kovidový efekt", kdy je **značný počet novinek podporujících imunitu** odůvodněn přítomností složek, jako jsou různé vitamíny, zinek a další superpotraviny.

CSR na talíři

■ ČISTÁ ETIKETA, DŮRAZ NA SLOŽENÍ

Spotřebitelé si stále více všimají složení: **nyň dávají přednost méně zpracovaným výrobkům s někdy minimalistickým složením**, absenci některých kontroverzních přídatných látek nebo snížení obsahu bílkovin, cukru a soli. Ekologické produkty jsou oproti předchozím výstavám jednoznačně méně zastoupeny. Výběrová komise zaznamenala zvýšení hodnoty nabídky a s tím související etické aspekty nebo občanské výhody (bio s přidanou hodnotou / organic+).

■ EKOLOGIČTĚJŠÍ OBALY

Recyklovatelnost obalů již není dostačující. Vznikají **nové obaly**, které využívají recyklovaný materiál nebo výrazně omezují používání plastů či lepenky.

■ INOVACE V OBLASTI ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ: MŮŽE BÝT LEPŠÍ

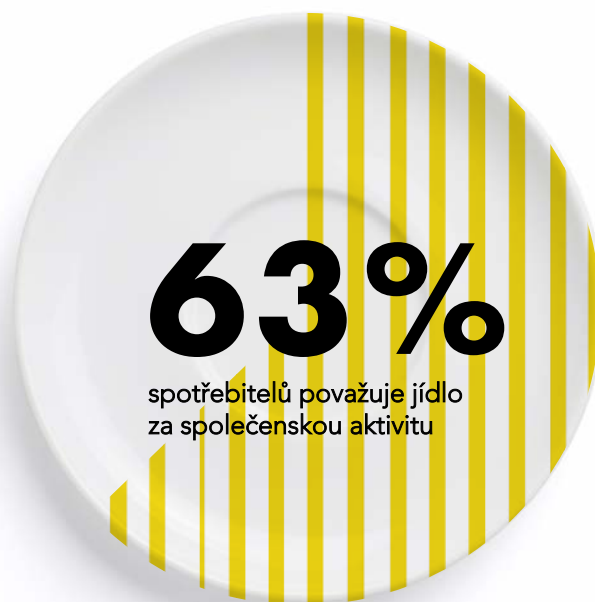
Zdá se, že místní charakter výroby, který byl v posledních letech celosvětově typický z hlediska ekologie, je na tomto veletrhu výrobci méně zdůrazňován. Velmi málo inovací jasně zdůrazňuje přínosy v oblasti odpadového hospodářství, dobrých životních podmínek zvířat nebo snížení uhlíkové stopy, přestože tato vysoce aktuální témata jsou součástí komunikační strategie potravinářských společností.

Zachování praktičnosti: stravování vlastními silami

Lepší stravování často znamená vařit si sám. Kovidové období tento dlouhodobý trend urychlilo. S návrhy, které zrychlují nebo usnadňují práci. Kulinářské pomůcky, základy nebo soupravy pro přípravu, které se často vyskytují ve vegetariánských náhražkách, mají za cíl uspokojit tuto populaci, která je více nakloněna domácímu vaření.

Inflační efekt? Nízká cena jako hodnota

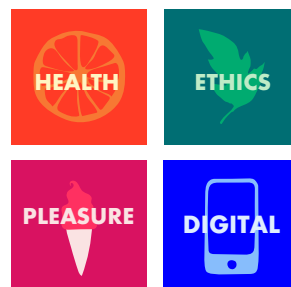
Rostoucí globální inflace bude nevyhnutelně formovat novou nabídku. Letošní ročník veletrhu obsahuje několik novinek, které, aniž by aspirovaly na vítězství, zdůrazňují svou dostupnost pro co největší počet lidí... v rámci hlavního trendu letošního ročníku SIAL Insight: "spotřebitelé po celém světě (14 % v roce 2022) mají zájem o výrobky, které jsou pro ně dobré, dobré pro planetu... aniž by utráceli více".



* All figures are sourced from the SIAL Insights study:

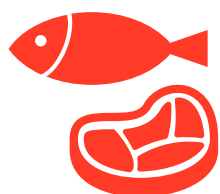
Conducted with SIAL's expert partners - Kantar, ProtéinesXTC and NPD - SIAL Insights reveals and explains the underlying trends that are (re)shaping the food and catering industries through the lens of a step change in the international context triggered by an unprecedented health crisis that has profoundly changed our daily lives and activities, and has also changed our world view by revealing the limitations of a model that had not previously been questioned. The surge in raw material prices as a result of the current conflict in Europe is also putting business under unprecedented pressure. All of which makes the pathway to change even more vital.

These studies fuel today's thinking around the obligatory need for deep and fundamental change: a change of model that targets the food transition everywhere and for everyone in response to consumers who are also on a pathway to change, and expect impetus and help from the industry as part of ensuring the collective success of this transition.



THE SIAL INNOVATION AWARDS 2022

BY PRODUCT SECTOR



MEAT & FISH

LA TRUITELLE

Product description

Tinned organic mountain trout.
Fish raised and processed in France.
Artisanal preparation.

Brand and manufacturer

LA TRUITELLE, LA TRUITELLE SAS

Country

France

Launch date

November 2021

Selected for

The innovative concept of small tinned trouts and their organic character, which is rare in small tinned fish.



MEAT & SEAFOOD PRODUCT SUBSTITUTES

LEGGIE PLANT BASE

Product description

A clean label meat substitute containing carob and rice flour. Prepared from few ingredients.
Features a meat-like appearance and texture.
Allergen-free. Fiber-rich.

Brand and manufacturer

Leggie & Leggie Ready Meals, MRM

Country

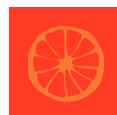
Spain

Launch date

September 2022

Selected for

The concept of a carob-based, nutrient-rich clean meat alternative.





ALCOHOLIC BEVERAGES

OLIBA GREEN BEER - THE EMPETRE ONE

Product description

Green-colored beer brewed with olives.
5% alcohol by volume.
Produced in the Pyrenees.

Brand and manufacturer

OLIBA GREEN BEER, Erm del pallars
productions, S.L.

Country

Spain

Launch date

December 2020

Selected for

The originality
of the kit.



NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

MATÉ TARAGÜI FIRST EXPERIENCE KIT

Product description

A kit for the preparation of yerba maté:
a source of caffeine, antioxidants, B Vitamins
and minerals. Includes a cup containing yerba
maté, a straw, and a 250g package of yerba
maté. Gluten-free. Vegan.

Brand and manufacturer

Taragüi, Establecimiento Las Marias

Country

Argentina

Launch date

January 2021

Selected for

The concept of a kit for an initiation
to yerba maté.





SAVORY DRY GOODS

KIMCHI V KIMCHI BLOCK

Product description

Lyophilized kimchi. Rich in probiotics.
Gluten-free. Sugar-free.

Brand and manufacturer

Spoonkey, OPEN SAUCE LAB

Country

South Korea

Launch date

March 2022

Selected for

The new concept
of lyophilized kimchi



CULINARY AIDS & CONDIMENTS

TOMATO CRYSTALS

Product description

Little crystallized seasoning flakes. Natural.
Easy to use. Packaged in a jar with
a sprinkling-and-pouring cap.

Brand and manufacturer

Terra Del Tuono, ACETAIA TERRA DEL TUONO

Country

Italy

Launch date

October 2022

Selected for

The seasoning concept using
crystallized products (tomato, cep
mushrooms, pesto, lemon,
balsamic vinegar, etc.)





SWEET DRY GOODS

TOOGOOD BARBE À PAPA

Product description

A sugarless cotton candy substitute.
Contains chicory fibers.
Coloring-free and preservative-free.
Nutri-Score: A

Brand and manufacturer

Triomphe snat, TRIOMPHE SNAT

Country

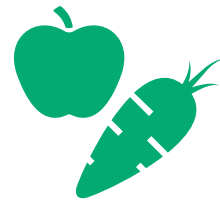
France

Launch date

May 2022

Selected for

Real cotton candy prepared with 90% less sugar thanks to the use of chicory fibers.



FRUITS & VEGETABLES

100% FRESH FROZEN WOLFFIA

Product description

Watermeal rich in plant-based protein.
Rich in fibers, minerals and vitamins.

Brand and manufacturer

Make Me More, THAI COCONUT PUBLIC COMPANY LIMITED

Country

Thailand

Launch date

July 2022

Selected for

The concept of nutrient-rich watermeal as a culinary aid.





DAIRY PRODUCTS & ICE CREAM

CHESTNUT CREAM ICE CREAM WITH GLAZED CHESTNUT CHIPS

Product description

A chestnut cream ice cream with chips of glazed chestnuts.

Brand and manufacturer

Clément Faugier, CLÉMENT FAUGIER

Country

France

Launch date

July 2022

Selected for

The new addition to the range of an iconic ice cream brand.



DAIRY PRODUCT SUBSTITUTES

NEW PLANT-BASED SOON RANGE

Product description

A yogurt substitute made with French plant milk. Packaged in Brittany.

Brand and manufacturer

SOON, OLGA

Country

France

Launch date

May 2022

Selected for

The concept of plant-based desserts made with spelt or hemp.





FROZEN PRODUCTS

IO' DÉS

Product description

Frozen seaweed to sauté.
With a crispy texture.
Made with Breton micro-algae.
Rich in iodine, fibers and minerals.

Brand and manufacturer

ZALG, Mache & Co

Country

France

Launch date

April 2022

Selected for

The concept of easy-to-use
seaweed that is easy
to add to recipes
in order to discover new flavors.



INTERMEDIARY FOOD PRODUCTS/ INGREDIENTS

VEGETABLE COLLAGEN(H)

Product description

Vegetable collagen extracted from hibiscus,
with a high antioxidant content and a high
adsorption rate.

Brand and manufacturer

RAWGA, AGRICULTURAL CORPORATION
RAWGA CO.,LTD.

Country

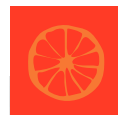
South Korea

Launch date

January 2021

Selected for

Its plant-based origin
and its high absorption rate





RESTAURANT & CATERING PRODUCTS

VEGAN FLAVOR AND TASTE

Product description

Flavorful organic umami seasoning. Vegan.
Clean label.

Brand and manufacturer

Uhhmami, UHHMAMI

Country

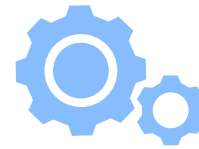
Denmark

Launch date

October 2022

Selected for

The wide range
offering flavorful options
for vegan recipes.



ÉQUIPEMENT & TECHNOLOGY

ROASTINSTEP

Product description

Energy-saving continuous 100% electric
vertical roasting. System for the recirculation
of generated hot air. Feed from
above to capture rising calories when
the product drops down.

Brand and manufacturer

ROASTINSTEP, FCD SYSTEM

Country

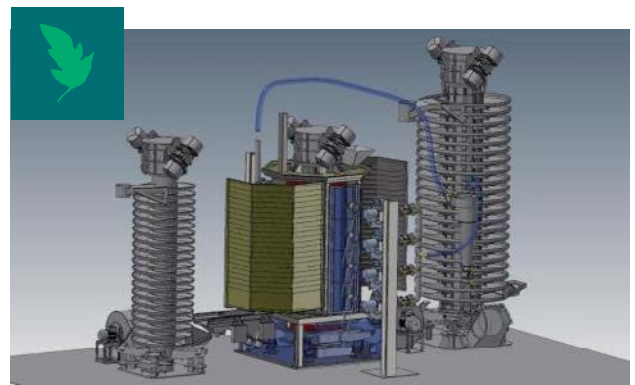
France

Launch date

April 2022

Selected for

Continuous 100% electric roasting
with a closed air circuit to save energy
and offer a great flexibility in the choice
of products to process. Since the machine
vibrates, it is possible to process
several products.



THE SIAL INNOVATION AWARDS 2022

SPECIAL AWARDS



PACKAGING

ORGANIC UHT STERILIZED SEMI-SKIMMED COW'S MILK

Product description

Organic milk in a 100% recycled and recyclable bottle.
A lightweight bottle with no film seal.
French milk.

Brand and manufacturer

Natur'Avenir, LSDH

Country

France

Launch date

January 2022

Selected for

The use of 100% recycled raw materials to produce an opaque PET bottle that may then be recycled.



STARTUP

BUBBLE IT !

Product description

Powdered mix for sparkling beverage to reduce the use of plastic.
Ideal to dilute in a glass Bubble It! bottle. Makes it possible to avoid the use of plastic bottles, plastic carbonation machines, and aluminum CO2 cartridges. Sugar-free and sweetener-free

Brand and manufacturer

BUBBLE iT!, Bubble It Drinks

Country

France

Launch date

January 2022

Selected for

The concept of a kit for the preparation of sparkling water at home.



AGENCE
14
SEPTEMBRE

Agence 14 SEPTEMBRE
sial_international@14septembre.com

All SIAL news
on the online press room!



ABOUT SIAL PARIS

Organized by Comexposium, SIAL Paris is the largest food industry trade fair in the world with more than 7,000 exhibitors and 400,000 exhibited products. A business generator, every two years it provides unique insights into trends and opportunities in the sector. The event is part of the SIAL Network, the world's largest network of food and drink trade fairs. Through twelve regular events (SIAL Paris, SIAL Canada in Montreal and Toronto, SIAL in China / Shanghai and Shenzhen, SIAL Interfood in Jakarta, SIAL in India / New Delhi and Mumbai, SIAL America in Las Vegas, Gourmet Selection by SIAL, Cheese and Dairy Products and Djazagro in Algiers), the network brings together 17,000 exhibitors and 700,000 professionals from 200 countries. The next SIAL Paris will be held from 15 to 19 October 2022 at Paris Nord Villepinte.

www.sialparis.com

ABOUT COMEXPOSIUM

Comexposium is one of the world leaders in B2B and B2C events organization for professionals and the general public across the globe, including a number of industries such as agriculture, construction, fashion, retail, healthcare, leisure, real estate, food and drink, security, education, tourism and works councils. Established in more than 30 countries, Comexposium welcomes more than 3.5 million visitors and 48,000 exhibitors annually. With headquarters in France, Comexposium is supported by a network of sales representatives and employees located in 20 countries.