



Sous le haut patronage de
Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République

PARIS — 19 – 23 Octobre 2024

COMMUNIQUÉ DE PRESSE – MARS 2024

CANDIDATURES OUVERTES POUR SIAL INNOVATION

LE CONCOURS DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE QUI PROPULSE LES ENTREPRISES DE LA PLANÈTE AGRO

SIAL INNO- -VATION

Organisé à l'occasion de chaque édition de SIAL Paris, SIAL Innovation est un concours qui récompense les meilleures innovations alimentaires à l'échelle mondiale. Il distingue des entreprises au travers de 3 grands prix (Or, Argent et Bronze) et une vingtaine de prix par secteurs ou prix spéciaux. Il s'agit d'un événement majeur pour les entreprises de la filière alimentaire qui souhaitent faire connaître leurs nouveautés, bénéficier d'une visibilité inégalée et d'opportunités business accrues.

SIAL Innovation est une véritable vitrine sur le futur de l'alimentation, avec environ 2 500 nouveautés présentées à chaque édition, soit près de 10 % de l'innovation mondiale en matière de produits alimentaires. Un concours devenu incontournable, qui essaime désormais à l'étranger avec des déclinaisons sur les différents événements du réseau SIAL (SIAL in China, SIAL in India, etc.).



SIAL INNOVATION 2024, LE PLEIN DE NOUVEAUTÉS

À l'occasion de l'édition anniversaire de SIAL Paris, qui fête ses 60 ans cette année, SIAL Innovation fait le plein de nouveautés !

■ **4 nouveaux prix spéciaux** seront récompensés lors du palmarès 2024.

- **Prix 60 ans.** À l'occasion des 60 ans du salon, SIAL Innovation récompensera la meilleure innovation historique parmi tous les lauréats du concours depuis sa création.
- **Prix Top 3 Pays.** Récompensent les 3 pays ayant proposés le plus de produits innovants, révélant ainsi la force d'innovation de ces pays.
- **Prix Afrique.** Récompense l'innovation sur le marché africain, une des thématiques phares de SIAL SUMMITS 2024 s'intéressant aux initiatives africaines.
- **Prix du Concept.** Destiné au Early Stage (produit non-finalisé en phase de test ou lancement), ce prix récompense une entreprise et/ou une idée pour l'intérêt et le potentiel du process/de l'innovation qu'elle essaie de développer.

■ Un **processus de candidature simplifié**, sans faire de concessions sur les critères de sélection, pour permettre à un maximum d'entreprises de participer. Avec désormais une première pré-sélection des nouveautés sur la base d'informations générales transmises par les exposants en un clin d'œil, puis un formulaire plus détaillé pour les nouveautés retenues pour passer devant le jury.

Pour la première fois, la possibilité de **déguster des produits de la sélection** SIAL Innovation au sein d'un nouvel espace: **SIAL Taste**.



SIAL INNOVATION 2024 : LES CANDIDATURES SONT OUVERTES !

Les professionnels désireux de participer à la prochaine édition du concours peuvent dès maintenant **déposer leur candidature via la plateforme d'inscription** accessible dans leur espace exposant. Ils sont invités à réaliser leur inscription dès la réservation de leur stand afin que les produits puissent être sélectionnés par le jury au fur et à mesure. La **date limite d'inscription est fixée au 30 août 2024**.

Plus d'informations sur les critères et modalités de participation [ICI](#)

Ces candidatures sont soumises à un jury d'experts de l'industrie agroalimentaire mondiale dirigé par le partenaire du SIAL, Protéines XTC, puis à un **Grand Jury** du secteur qui se réunira les **11 et 12 septembre 2024** pour désigner les produits les plus innovants dans leur catégorie. La cérémonie de **remise des prix** aura lieu pendant le salon, le **samedi 19 octobre 2024**.

3 GRANDS PRIX



10 PRIX SECTORIELS



VIANDE



CÉRÉALES,
LÉGUMINEUSES
ET FRUITS



BOISSONS



PRODUITS
SURGELÉS



ÉPICERIE



TRAITEUR &
SNACKING



PRODUITS
LAI TIERS



FOOD
PROCESSING



PRODUITS
DE LA MER



BIO &
BIEN-ÊTRE

7 PRIX SPÉCIAUX

Les **4 nouveaux prix spéciaux** détaillés plus haut (60 ans, Top 3 Pays, Afrique et Concept), complétés par :

Le **Prix Own The Change** : récompensera le produit ou le procédé dont l'initiative RSE est la plus innovante



Le **Prix Start-Up** : sera attribué au produit le plus innovant proposé par une des start-ups inscrites à SIAL Paris



Le **Prix Du Public** : déterminé par les votes de l'écosystème de SIAL Paris, avant et pendant toute la durée du salon afin d'élire le produit coup de cœur parmi les lauréats 2024



UNE VISIBILITÉ SANS PAREIL POUR BOOSTER SON ACTIVITÉ

Participer à SIAL Innovation, c'est bénéficier d'un véritable **coup de projecteur pendant et après le salon, pour accélérer le développement de son entreprise.** Le concours permet d'obtenir de la visibilité sur site, dans les médias et sur les différents supports de communication du salon.

Sur le salon, les produits lauréats sont **exposés en vitrine sur l'Espace SIAL Innovation** et présentés lors de **visites guidées** par les experts innovation.

L'ensemble des entreprises sélectionnées dans le cadre du concours peuvent arborer le **label «Entreprise innovante sélectionnée à SIAL Innovation 2024»**, qui leur garantit une reconnaissance dans le secteur. Leurs

produits seront mis en avant dans la liste des exposants en ligne et un macaron millésimé sera fixé sur leur stand pour valoriser leur récompense pendant le salon.

SIAL Innovation, c'est aussi des **retombées presse** garanties avec plus de 850 retombées médiatiques françaises et internationales liées aux produits lauréats en 2022.

Enfin, les lauréats Or, Argent et Bronze rayonneront à travers le monde grâce au **World Champions Tour**, une tournée pendant laquelle leur nouveauté sera mise en avant sur les espaces innovation des salons SIAL Network : de Montréal à Shanghai en passant par Shenzhen, Jakarta, New Delhi ou encore Toronto.

L'EFFET SIAL INNOVATION : 3 SUCCESS STORIES D'ENTREPRISES LAURÉATES

zalg



Lauréate du Grand Prix Or SIAL Innovation 2022 dans la catégorie Produits surgelés avec ses dés d'algue à poêler, l'entreprise bretonne **ZALG**, co-fondée en 2021 par Tanguy Gestin et Vincent Lacaze, s'est fixée une mission claire : donner une nouvelle place aux algues dans les assiettes grâce à des produits sains, peu transformés et gourmands.

« Nous étions des petits poucets », sourit Vincent Lacaze, encore surpris de l'accueil bienveillant reçu au sein du SIAL « vitrine internationale de l'agro-alimentaire » pour la première participation de la structure. « L'obtention de ce prix a permis d'émerger en tant que marque dotée d'un savoir-faire unique, de crédibiliser notre démarche

et de mettre un coup de projecteur sur l'Algue – et la filière bretonne à laquelle nous sommes attachés – pour l'industrie et les professionnels ».

Ainsi, des retombées médiatiques en France et à l'International (notamment dans les pays asiatiques, où la culture de l'algue est plus développée) ont permis à ZALG d'accélérer dans sa démarche de créer une véritable cuisine de l'algue « à la française », avec notamment une levée de fonds d'un million d'euros réalisée suite au salon.

La jeune entreprise sera à nouveau présente au SIAL 2024, où elle présentera sa dernière création : des bâtonnets croustillants aux algues (composés à plus de 50 % d'algues), destinés à être présentés au Grand Prix SIAL Innovation. « Le salon sera l'occasion de montrer notre progression et de rencontrer des acheteurs de la grande distribution, où nous souhaitons nous positionner en complément de la restauration hors foyer à horizon 2025 ».

Ce concours a changé la trajectoire de notre entreprise.



Des rencontres déterminantes et un outil puissant pour crédibiliser notre démarche.

Née fin 2020, **La Truitelle** s'inscrit dans le prolongement de l'engagement développé par François Isambert pendant 12 ans dans l'univers de la pisciculture. Pour cet ancien journaliste, l'idée de pratiquer un élevage différent, respectueux des ressources naturelles, s'est très tôt imposée. « Avec deux associés, j'ai souhaité développer une nouvelle proposition gastronomique, avec la première conserve certifiée Agriculture Biologique de petits poissons », se souvient le chef d'entreprise « Nous avons fait le choix d'être présents au SIAL 2022 pour participer au Grand Prix SIAL Innovation et prendre part à ce rendez-vous incontournable, permettant de passer du statut de TPE à PME rapidement ». Un pari gagnant puisque La Truitelle se voit alors doublement primée, avec une **distinction dans la catégorie Viande & poisson** mais également le **Prix Du Public**. « Non seulement les visites d'acheteurs (grande distribution, export) ont été nombreuses grâce à ces distinctions, mais cela a donné à La Truitelle une meilleure visibilité dans le secteur de l'agro-alimentaire, y compris auprès des conserveries traditionnelles ». Cette crédibilité a permis d'engager une levée de fonds, qui sera renforcée par une seconde d'ici à la fin de l'année « L'acquisition d'une pisciculture dans l'Aveyron va également nous permettre de sécuriser nos approvisionnements et de mieux répondre aux demandes de la grande distribution comme de l'international ». Autant d'évolutions qui permettent à la jeune entreprise d'aborder le SIAL 2024 avec de nombreuses perspectives, dont le développement de nouvelles innovations sur le marché des soupes ou des tartinables.



© C. Deschamps

Le rendez-vous incontournable pour s'inspirer et obtenir la reconnaissance du marché.

Yooji




Réinventer l'alimentation infantile est un défi relevé depuis plus de dix ans par **Yooji**, qui s'est positionnée en rupture dès sa création. « L'ADN de Yooji est de révolutionner le marché de la baby food, qui avait été peu transformé depuis près de 50 ans. En nous inspirant la cuisine "maison" pour concevoir des produits préparés, avec des ingrédients issus de l'Agriculture Biologique, un processus de fabrication unique (une cuisson vapeur à basse température) et un format nouveau (des portions en cubes de 20 g), nous avons conjugué le goût et la rapidité de préparation », témoigne Jérémy Strohner, CEO de Yooji. Un effort récompensé par une **médaille d'argent au Grand Prix SIAL Innovation 2014**, qui a permis à la jeune pousse, dont la fabrication est entièrement réalisée en France, à Agen (47), de pérenniser son activité. « Cette reconnaissance des professionnels de l'agro-alimentaire a permis à l'entreprise de lever des fonds et de valider la robustesse du produit, sur un marché qui avait besoin d'être transformé, développant ainsi la distribution ». Depuis, Yooji a multiplié les initiatives pour développer son offre (avec 5 gammes et 50 références) et faire pivoter son modèle (en misant notamment sur le digital), tout en restant fidèle à la promesse de la marque. « Le SIAL est un rendez-vous incontournable pour se faire connaître, rencontrer des acheteurs et s'inspirer sur les tendances de consommation, auquel nous sommes fidèles », ajoute le dirigeant. Après avoir atteint le seuil des 10 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel, le « copieur officiel du fait maison pour bébé » entend encore doubler son activité d'ici 2025, année au cours de laquelle elle dévoilera sa prochaine innovation majeure, avant de s'ouvrir à l'export.

SIAL PARIS EN CHIFFRES

le salon

400 000+
produits exposés


 **7 500**
exposants
attendus

 **10** secteurs

205
pays représentés

285 000
professionnels attendus
dont **75% internationaux**


plus de **100**
délégations
officielles 

 **650** startups

leads

Un programme de
8 000
grands acheteurs 

 **200** contacts
réalisés en moyenne/
exposant

 **83%**
des acheteurs
ont réalisé
des transactions
sur place ou après
le SIAL

**+ de
50 milliards**
d'euros de pouvoir
d'achat des grands
acheteurs (à eux seuls)
pendant le salon

9/10
visiteurs considèrent SIAL
comme stratégique
pour leur société

SIAL PARIS 2024, COMMENT PARTICIPER ?

INFORMATIONS PRATIQUES

Les exposants et visiteurs sont invités à préparer leur venue en amont. Il est d'ores et déjà possible de prendre des renseignements et de réserver un stand sans tarder, à noter qu'à date 90% du salon est déjà rempli.

POUR LES EXPOSANTS

Les inscriptions pour les exposants sont en cours.

Pour s'inscrire, ou avoir plus d'informations ils peuvent contacter : sialparis.exhibitors@sial-network.com
01 76 77 13 33

POUR LES VISITEURS

L'ouverture de la billetterie se fera mi-avril, avec la possibilité de demander à recevoir la communication d'ouverture dès maintenant en se rendant sur **le site**.



À PROPOS DE SIAL PARIS

-

Organisé par Comexposium, SIAL Paris est le plus grand salon alimentaire professionnel mondial avec 7 500 exposants attendus et 400 000 produits présentés. Générateur de business, il propose tous les deux ans un éclairage unique sur les tendances et opportunités du secteur. L'événement fait partie de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons qui rassemble, au travers de onze rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL en Chine à Shanghai et Shenzhen, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL en Inde à New Delhi, Food & Drinks Malaysia by SIAL à Kuala Lumpur, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers et Djazagro à Alger), 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 205 pays. La prochaine édition de SIAL Paris aura lieu du 19 au 23 octobre 2024 à Paris Nord Villepinte, avec une programmation exceptionnelle qui célébrera les 60 ans du salon.

www.sialparis.fr

COMEXPOSIUM

À PROPOS DE COMEXPOSIUM

-

Le Groupe Comexposium est un leader mondial d'organisation d'événements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 événements professionnels et grand public, couvrant plus de 10 secteurs d'activités (agriculture/alimentation, retail/digital, mode/accessoires, loisirs...). Créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an. Grâce à ses événements (SIAL, All4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Rétromobile...), Comexposium permet à ses communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicanaux efficaces et ciblés.

www.comexposium.com



CONTACTS MÉDIAS

-

AGENCE 14 SEPTEMBRE

sial@14septembre.com

Alexandra GRANGE / +33 (0)6 03 94 62 47

Mathilde TABONE / +33 (0)7 72 77 40 20