

KANDIDATUREN VOOR SIAL INNOVATION GEOPEND

WEDSTRIJD ROND VOEDINGSINNOVATIES DIE LANDBOUWBEDRIJVEN VOORTSTUWT

SIAL INNO- -VATION

SIAL Innovation wordt georganiseerd elke editie van SIAL Paris georganiseerd en is een wedstrijd voor de beste innovaties uit de voedingsmiddelensector op wereldschaal. De wedstrijd kent 3 grote prijzen (Goud, Zilver en Brons) en een twintigtal prijzen per sector of speciale prijzen toe. Het is een belangrijk evenement voor bedrijven uit de voedingssector die willen uitpakken met nieuwe ontwikkelingen en willen profiteren van een grotere visibiliteit en nieuwe zakelijke opportuniteiten.

Op SIAL Innovation staat de toekomst van de voedingsindustrie in de kijker. Elke editie worden er namelijk om en bij de 2500 nieuwigheden voorgesteld, ofwel bijna 10% van de wereldwijde innovaties op het vlak van voedingsproducten. Een niet meer weg te denken wedstrijd die voortaan uitzwermt naar het buitenland met varianten op de verschillende evenementen van het SIAL Network (SIAL in China, SIAL in India enz.).



SIAL INNOVATION 2024, MASSA'S NIEUWIGHEDEN

Ter gelegenheid van de 60e verjaardag van SIAL Paris zullen op de editie van SIAL Innovation dit jaar massa's nieuwigheden worden voorgesteld!

■ **4 nieuwe speciale prijzen** zullen worden toegekend in 2024.

- **Prix 60 ans.** Ter gelegenheid van de 60e verjaardag van de beurs bekroont SIAL Innovation de beste historische innovatie van alle winnaars van de wedstrijd sinds de oprichting.
- **Prix Top 3 Pays.** Bekroont de 3 landen die de meeste innovatieve producten hebben voorgesteld, en focust hierbij op de innovatiekracht van deze landen.

- **Prix Afrique.** Bekroont de innovatie op de

Afrikaanse markt, een van de hoofdthema's van SIAL SUM- MITS 2024 die focussen op Afrikaanse initiatieven.

- **Prix du Concept.** Deze prijs is bedoeld voor Early Stages (niet gefinaliseerde producten in de test- of lanceringsfase) en bekroont een bedrijf en/of een idee voor de interesse en het potentieel van een proces/innovatie dat/die het tracht te ontwikkelen.

■ Een **vereenvoudigd inschrijvingsproces**, zonder in te boeten op selectiecriteria, om zoveel mogelijk bedrijven de mogelijkheid te bieden deel te nemen. Met voortaan een eerste preselectie van de nieuwigheden op basis van algemene informatie die de exposanten in eerste instantie doorsturen, en vervolgens een meer gedetailleerd formulier voor de geselecteerde nieuwigheden die door de jury beoordeeld zullen worden.

SIAL Innovation in een nieuwe ruimte:
SIAL Taste.



SIAL INNOVATION 2024: DE KANDIDATUREN ZIJN GEOPEND!

Professionals die graag willen deelnemen aan de volgende editie van de wedstrijd kunnen vanaf nu **hun kandidatuur indienen via het inschrijvingsplatform** dat toegankelijk is in hun exposantrubriek. Ze worden uitgenodigd om hun inschrijving te voltooien bij de reservatie van hun stand zodat de producten geleidelijk aan door de jury kunnen worden geselecteerd. De **uiterste inschrijvingsdatum is 30 augustus 2024**.

Meer informatie over de deelnemingscriteria en -modaliteiten vindt u [HIER](#)

De kandidaturen worden voorgelegd aan een jury van deskundigen uit de internationale voedingsindustrie, onder leiding van de partner van SIAL, Protéines XTC, en vervolgens aan een **Grand Jury** uit de sector die zal samenkomen op **11 en 12 september 2024** om de meest innovatieve producten in hun categorie te kiezen. De **prijsuitreikingsceremonie** zal plaatsvinden tijdens de beurs, op **zaterdag 19 oktober 2024**.

3 GROTE



10



VLEES



GRAANPRODUCTEN,
GROENTEN EN



DRANKEN



DIEPVRIES
PRODUCT



KRUIDEN



TRAITEUR
&



ZUIVEL



FOOD
PROCESSING



ZEEPRODU
CTEN



BIO &
WELZIJN

7 SPECIALE

De **4 nieuwe, hierboven vermelde speciale prijzen** (60 ans, Top 3 Pays, Afrique en

De **Prix Own The Change:** bekroont het product of het procédé met het meest



De **Prix Start-Up:** wordt toegekend aan het meest innovatieve product van een van de



De **Prix Du Public:** verkozen door bezoekers van SIAL Paris, voor en tijdens de hele duur van de beurs om uit alle laureaten van 2024 het



GROTERE VISIBILITEIT OM ACTIVITEITEN EEN BOOST TE GEVEN

Deelnemen aan SIAL Innovation, dat is profiteren van een grotere **visibiliteit tijdens en na de beurs, om de ontwikkeling van hun bedrijven te versnellen**. De wedstrijd maakt een maximale visibiliteit ter plaatse, in de media en op de verschillende communicatiedragers van de beurs, mogelijk.

Op de beurs worden de deelnemende producten **letterlijk uitgesteld in een etalage in de Espace SIAL Innovation** en voorgesteld tijdens **geleide bezoeken** door de innovatiespecialisten.

Alle bedrijven die zijn geselecteerd in het kader van de wedstrijd krijgen het **label "Entreprise innovante sélectionnée à SIAL Innovation 2024"**, dat garant staat voor erkenning binnen de sector. Hun

producten worden in de kijker gezet in de online exposantenlijst en op hun stand zal een jaarlabel worden bevestigd om hun bekroning tijdens de beurs te valoriseren.

SIAL Innovation, dat is ook **media-aandacht** gegarandeerd met meer dan 850 Franse en internationale reportages over de geselecteerde producten in 2022.

Tot slot zullen de winnaars van de Gouden, Zilveren en Bronzen prijs over de hele wereld bekendheid genieten dankzij de **World Champions Tour** die de winnende producten op het innovatieplatform van alle SIAL-beurzen van het Sial Network zal tonen: van Montréal tot Shanghai over Shenzhen, Jakarta, New Delhi of Toronto.

HET SIAL INNOVATION-EFFECT: 3 SUCCESVERHALEN VAN WINNAARS

zalg



Winnaar van de Grand Prix Or SIAL Innovation 2022 in de categorie Diepvriesproducten met algenblokjes om te bakken: de Bretoense firma **ZALG**, die in 2021 werd opgericht door Tanguy Gestin en Vincent Lacaze, heeft zichzelf een duidelijke missie gesteld: algen een nieuwe plaats geven op ons bord dankzij gezonde, weinig bewerkte en lekkere producten.

"Wij waren klein duimpje", lacht Vincent Lacaze, nog verrast door het warme welkom op SIAL "de internationale showcase van de voedingsindustrie" voor de eerste deelname van de structuur. "Door deze prijs in de wacht te slepen werden we een merk met een unieke knowhow. We kregen meer geloofwaardigheid

en konden de focus leggen op algen - en de Bretoense productieketen waartoe we behoren - voor de industrie en de professionals".

Dankzij de media-aandacht in Frankrijk en daarbuiten (vooral in de Aziatische landen waar de algenteelt verder ontwikkeld is) kon ZALG zich sneller ontwikkelen en een echte algenkeuken "op Franse wijze" creëren, met een kapitaalronde van één miljoen euro die werd georganiseerd in de nasleep van de beurs.

De start-up zal opnieuw aanwezig zijn op SIAL 2024, waar het zijn nieuwste creatie zal voorstellen: knapperige algenstokjes (met meer dan 50% algen), bedoeld om te worden voorgesteld op de Grand Prix SIAL Innovation.

"De beurs zal de perfecte gelegenheid zijn om onze evolutie te tonen en aankopers uit de grootdistributie te ontmoeten, waar we ons willen positioneren als aanvulling op horeca tegen 2025"

La Truitelle is eind 2022 ontstaan en past binnen het verlengde engagement dat gedurende 12 jaar is ontwikkeld door François Isambert in de sector van de visteelt. Deze oud journalist kreeg al heel vroeg het idee om anders vis te kweken, met respect voor de natuurlijke hulpbronnen.

“Ik wilde met twee vennoten een nieuw gastronomisch voorstel ontwikkelen, met de eerste conserven met het label voor biologische landbouw van kleine vissen”, herinnert de bedrijfsleider zich, *“We hebben ervoor gekozen om aanwezig te zijn op SIAL 2022 en deel te nemen aan de Grand Prix SIAL Innovation en dit belangrijke evenement, om snel van micro-onderneming te kunnen uitgroeien tot kmo”.* Een slimme zet want La Truitelle wordt twee keer bekroond: met een **onderscheiding in de categorie Vlees & vis**, maar ook met de **Prix Du Public**.

“Dankzij deze onderscheidingen waren er niet alleen talrijke bezoeken van aankopers (grootdistributie, export), maar kreeg La Truitelle ook een grotere visibiliteit in de voedingssector, en bij de traditionele conservenfabrikanten”. Door deze geloofwaardigheid konden we een kapitaalronde organiseren, en nog een tweede tegen het einde van het jaar. *“Met de aankoop van een viskwekerij in het departement Aveyron zullen we ook onze bevoorrading kunnen veiligstellen en beter kunnen inspelen op de vraag van de grootdistributie en internationale klanten”.* Zoveel evoluties die het jonge bedrijf de mogelijkheid hebben geboden om deel te nemen aan SIAL 2024 met tal van nieuwe perspectieven, waaronder de ontwikkeling van nieuwe innovaties op de markt van de soepen of smeerbare producten.



©C.Deschamp

Yooji



Kindervoeding heruitvinden is al meer dan tien jaar een grote uitdaging voor **Yooji**, dat zich vanaf zijn oprichting heeft gepositioneerd in een tweespalt. *“Het DNA van Yooji is een revolutie ontketenen op de markt van de babyvoeding, die sinds 50 jaar nauwelijks is veranderd. Door inspiratie te halen bij “huisbereide” gerechten om bereide producten te ontwikkelen, met ingrediënten afkomstig van de biologische landbouw, een uniek productieproces (stomen bij lage temperatuur) en een nieuw formaat (porties in blokjes van 20 g), combineren wij een lekkere smaak met een snelle bereiding”,* getuigt Jérémy Strohner, CEO van Yooji. Een inspanning die wordt beloond met een **zilveren medaille op de Grand Prix SIAL Innovation 2014**, waardoor de start-up, waarvan de productie volledig in Frankrijk, in Agen (47) gebeurt, zijn activiteiten kon bestendigen. *“Dankzij deze erkenning van de professionals uit de voedingsindustrie konden we een kapitaalronde organiseren en ons product nog sterker maken, op een markt die dringend nood had aan een transformatie, en zo de distributie verder ontwikkelen”.* Sindsdien waren er bij Yooji tal van initiatieven om het aanbod verder te ontwikkelen (met 5 gamma's en 50 referenties) en zijn bedrijfsmodel om te keren (door vooral in te zetten op het digitale), en tegelijkertijd trouw te blijven aan de belofte van het merk. *“SIAL is een belangrijk evenement om elkaar te leren kennen, aankopers te ontmoeten en inspiratie te halen bij de trends van de consument, waaraan wij trouw blijven”,* voegt de bedrijfsleider toe. Na de drempel van 10 miljoen euro jaaromzet te hebben bereikt, wil de “officiële copycat van huisbereide babyvoeding” zijn activiteiten tegen 2025 nog verdubbelen. In dat jaar zal het zijn volgende grote innovatie onthullen, alvorens zicht te richten op de export.

SIAL PARIS IN CIJFERS



SIAL PARIS 2024, HOE DEELNEMEN?

PRAKTISCHE INFORMATIE

De exposanten en bezoekers moeten hun komst goed voorbereiden. Ze kunnen nu al inlichtingen inwinnen en een stand reserveren, momenteel is al 90% van de beurs volzet.

VOOR DE EXPOSANTEN

De inschrijvingen voor de exposanten zijn geopend. **Om zich in te schrijven**, of meer informatie in te winnen, kunnen ze contact opnemen via: sialparis.exhibitors@sial-network.com 01 76 77 13 33

VOOR DE BEZOEKERS

De ticketverkoop start half april, met de mogelijkheid om nu al berichten te ontvangen over de opening op **de website**.



OVER SIAL PARIS

-

SIAL Paris is een organisatie van Comexposium en de grootste professionele voedingsbeurs ter wereld met meer dan 7 500 verwachte exposanten en 400 000 voorgestelde producten. Als evenement

om zakelijke contacten te leggen zoomt het om de twee jaar in op de trends en opportuniteiten van de sector. Het evenement is onderdeel van het SIAL Network, het grootste netwerk ter wereld van beurzen rond voeding en dranken, via elf regelmatige ontmoetingen (SIAL Paris, SIAL Canada in Montréal en Toronto, SIAL in China in Shanghai en Shenzhen, SIAL Interfood in Jakarta, SIAL in India in New Delhi, Food & Drinks Malaysia by SIAL in Kuala Lumpur, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers en Djazagro in Algiers), 17 000 exposanten en 700000 professionals uit 205 landen. De volgende editie van SIAL Paris zal plaatsvinden van 19 tot 23 oktober 2024 in expositiecentrum Paris Nord Villepinte, met een uitzonderlijk programma ter gelegenheid van de 60e verjaardag van de beurs.

www.sialparis.fr



OVER COMEXPOSIUM

-

De Groep Comexposium, een van de grootste eventorganisatoren ter wereld, creëert

evenementen die mensen samenbrengen om bedrijven, passies en interesses te ontdekken en te verkennen.

Comexposium organiseert meer dan 150 professionele en publiekevenementen in meer dan 10 sectoren (landbouw/voeding, detailhandel/digitaal, mode/accessoires, vrije tijd...).

Comexposium creëert ervaringen en ontmoetingen tussen mensen en verbindt 48 000 exposanten en 3,5 miljoen bezoekers, 365 dagen per jaar.

Dankzij zijn evenementen (SIAL, All4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Rétromobile...) zorgt Comexposium ervoor dat zijn community's het hele jaar door met elkaar in verbinding staan via efficiënte en gespecialiseerde multichannel tools. www.comexposium.com



MEDIACONTACTEN

AGENCE 14 SEPTEMBER

sial@14septembre.com

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

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