

SOLICITUDES ABIERTAS PARA SIAL INNOVATION

EL CONCURSO DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA QUE IMPULSA LAS EMPRESAS DEL MUNDO AGRO

**SIAL
INNO-
-VATION**

En ocasión de cada edición de SIAL Paris, SIAL Innovation es un concurso que se celebra cada año en SIAL Paris para premiar las mejores innovaciones alimentarias del mundo. Hay 3 premios principales (Oro, Plata y Bronce) y una veintena de premios sectoriales o premios especiales. SIAL Innovation es un acontecimiento importante para las empresas de la industria alimentaria que desean mostrar sus nuevos productos, beneficiarse de una visibilidad sin igual y de mayores oportunidades de negocio.



SIAL Innovation es un auténtico escaparate del futuro de la alimentación, con cerca de 2.500 nuevos productos presentados en cada edición, lo que representa casi el 10% de la innovación mundial en productos alimentarios. Es un concurso que se ha convertido en una cita ineludible, y que ahora se está extendiendo a otros países a través de los distintos eventos organizados por la red SIAL (SIAL en China, SIAL en India, etc.).



SIAL INNOVATION 2024, REPLETO DE NOVEDADES

Con motivo del 60º aniversario de SIAL París, SIAL Innovation le ofrece toda una serie de novedades.

- En la ceremonia de entrega de premios de 2024 se concederán **4 nuevos premios especiales**.
 - **Premio 60º aniversario** Con motivo del 60 aniversario del salón, SIAL Innovation premiará la mejor innovación histórica de entre todos los ganadores del concurso desde su creación.
 - **Premios a los 3 países más innovadores** Premian a los 3 países con los productos más innovadores, revelando la fuerza de la innovación en estos países.
 - **Premio África** Recompensa la innovación en el mercado africano, uno de los temas clave de SIAL SUM- MITS 2024, que se centra en las iniciativas africanas.
 - **Premio Concepto** Dirigido a la fase inicial (producto no finalizado en fase de prueba o lanzamiento), este premio recompensa a una empresa y/o una idea por el interés y el potencial del proceso/innovación que intenta desarrollar.
- Un **proceso de solicitud simplificado**, sin concesiones en los criterios de selección, para permitir la participación del mayor número posible de empresas. A partir de ahora, habrá una primera preselección de nuevos productos basada en la información general facilitada por los expositores en un abrir y cerrar de ojos, seguida de un formulario más detallado para que los nuevos productos seleccionados se presenten ante el jurado.



SIAL INNOVATION 2024: ¡YA ESTÁN ABIERTAS LAS CANDIDATURAS!

Los profesionales que deseen participar en la próxima edición del concurso ya pueden **presentar sus candidaturas a través de la plataforma** de inscripción accesible en su zona de expositor. Se les invita a inscribirse en cuanto hayan reservado su stand para que el jurado pueda seleccionar los productos en el momento oportuno. El plazo de inscripción finaliza el **30 de agosto de 2024**.

Para más información sobre los criterios y condiciones de participación, [pulse AQUÍ](#)

Estas candidaturas se presentan a un panel de expertos de la industria alimentaria mundial dirigido por Protéines XTC, socio de SIAL, y después a un **Gran Jurado** de la industria, que se reunirá los días **11 y 12 de septiembre** de 2024 para seleccionar los productos más innovadores de su categoría. La ceremonia de **entrega de premios** tendrá lugar durante el salón, el **sábado 19 de octubre de 2024**.

3 GRANDES PREMIOS



10 PREMIOS SECTORIALES



CARNE



CEREALES,
LEGUMBRES Y
FRUTA



BEBIDAS



ALIMENTOS
CONGELADOS



ESPECIES



CATERING Y
SNACKING



PRODUCTOS
LÁCTEOS



FOOD
PROCESSING



PRODUCTOS
DEL MAR



BIO &
BIENESTAR

7 PREMIOS SPECIALES

Los 4 nuevos premios especiales detallados anteriormente (60 años, Top 3 Países, Africa y Concepto), complementados por:

Premio Own The Change: al producto o proceso con la iniciativa de RSE más innovadora.



El Premio Start-Up: se concederá al producto más innovador propuesto por una de las start-ups inscritas en SIAL París.



El Premio del Público: determinado por los votos emitidos por el ecosistema SIAL París, antes y durante el salón, para elegir el producto favorito entre los ganadores de 2024.



VISIBILIDAD INIGUALABLE PARA IMPULSAR SU NEGOCIO

Al participar en SIAL Innovation, se beneficiará de un verdadero foco de atención durante y después del salón, para acelerar el desarrollo de su empresa. El concurso le dará visibilidad in situ, en los medios de comunicación y en los distintos soportes de comunicación del salón.

En el salón, los productos ganadores se **expondrán en el Área de Innovación de SIAL** y serán presentados durante **visitas guiadas** por expertos en innovación.

Todas las empresas seleccionadas en el concurso podrán exhibir la **etiqueta "Empresa innovadora seleccionada en SIAL Innovation 2024"**, que les garantiza el reconocimiento en el sector.

Sus productos figurarán en la lista de expositores en línea y se colocará una insignia vintage en su stand para promocionar su premio durante la feria.

SIAL Innovation también significa **cobertura de prensa** garantizada, con más de 850 artículos en medios franceses e internacionales relacionados con los productos ganadores en 2022.

Por último, los ganadores de Oro, Plata y Bronce darán la vuelta al mundo gracias al **World Champions Tour**, una gira durante la cual su nuevo producto se exhibirá en las áreas de innovación de las ferias de la Red SIAL: de Montreal a Shanghai, pasando por Shenzhen, Yakarta, Nueva Delhi y Toronto.

EL EFECTO SIAL DE INNOVACIÓN: 3 HISTORIAS DE ÉXITO DE EMPRESAS GANADORAS

zalg



Ganadora del Gran Premio Or de la Innovación SIAL 2022 en la categoría de Productos Congelados por sus algas en dados para freír en sartén, la empresa bretona **ZALG**, cofundada en 2021 por Tanguy Gestin y Vincent Lacaze, se ha fijado una misión clara: dar a las algas un nuevo lugar en nuestros platos con productos sanos, poco procesados y sabrosos.

"Estábamos empezando", sonríe Vincent Lacaze, todavía sorprendido por la calurosa acogida que recibió en SIAL, el escaparate internacional de la industria alimentaria, por la primera participación de su empresa. "Ganar este premio nos ha permitido emerger como una marca con un saber hacer único, dar credibilidad a nuestro enfoque y poner

de relieve las algas -y el sector bretón al que estamos adscritos- ante la industria y los profesionales".

La cobertura mediática en Francia y en el extranjero (sobre todo en los países asiáticos, donde el cultivo de algas está más desarrollado) ha permitido a la ZALG acelerar su impulso para crear una verdadera cocina de algas a la francesa, con el millón de euros de fondos recaudados tras el salón.

La joven empresa volverá a estar presente en SIAL 2024, donde presentará su última creación: los palitos crujientes de algas (elaborados con más de un 50% de algas), que optarán al Gran Premio a la Innovación de SIAL.

"El salón será una oportunidad para mostrar nuestros avances y conocer a los compradores del sector de los supermercados, donde esperamos posicionarnos como complemento de la restauración fuera del hogar de aquí a 2025".

Esta competición cambió la trayectoria de nuestra empresa.



Fueron reuniones decisivas y una poderosa herramienta para dar credibilidad a nuestro planteamiento.

Creada a finales de 2020, La Truitelle es la prolongación de los 12 años de compromiso de François Isambert con la piscicultura. Para este antiguo periodista, la idea de practicar una piscicultura diferente, respetuosa con los recursos naturales, se hizo patente muy pronto.

"Con dos socios, quería desarrollar una nueva oferta gastronómica, con la primera conserva de pescado con certificación ecológica", recuerda el director de la empresa, "y elegimos acudir a SIAL 2022 para participar en el Gran Premio de Innovación de SIAL y participar en este acontecimiento clave, que nos permitirá pasar rápidamente del estatus de VSE al de PYME". Y la apuesta salió bien, ya que La Truitelle ganó dos premios, uno en la categoría de Carne y Pescado y otro en la de Premio del Público.

"Estos premios no sólo han dado lugar a numerosas visitas de compradores (supermercados, exportación), sino que también han dado a La Truitelle una mayor visibilidad en la industria alimentaria, incluso ante las conserveras tradicionales". La adquisición de una piscifactoría en Aveyron también nos permitirá asegurar nuestro abastecimiento y responder mejor a la demanda tanto de los supermercados como de la distribución internacional". Todos estos avances permiten a la joven empresa afrontar SIAL 2024 con muchas perspectivas, incluido el desarrollo de nuevas innovaciones en los mercados de las sopas y las cremas para untar.



©C.Deschamps

La cita ineludible para la inspiración y el reconocimiento del mercado.

Yooji



Reinventar la alimentación infantil es un reto que Yooji lleva asumiendo más de diez años, posicionándose desde el principio como una empresa rompedora. "El ADN de Yooji es revolucionar el mercado de la alimentación infantil, que apenas había experimentado cambios durante casi 50 años. Inspirándonos en la cocina "casera" y diseñando productos preparados con ingredientes ecológicos, un proceso de fabricación único (cocción al vapor a baja temperatura) y un nuevo formato (cubitos de 20 g), hemos combinado sabor y rapidez de preparación", explica Jérémy Strohner, Director General de Yooji. Este esfuerzo fue recompensado con una medalla de plata en el Gran Premio a la Innovación SIAL 2014, y ha permitido a la start-up, que fabrica sus productos íntegramente en Francia, en Agen (47), asegurar un futuro a largo plazo para su negocio. "Este reconocimiento de los profesionales de la industria alimentaria permitió a la empresa recaudar fondos y validar la solidez del producto en un mercado que necesitaba transformarse, desarrollando así la distribución". Desde entonces, Yooji ha multiplicado sus iniciativas para desarrollar su oferta (con 5 gamas y 50 referencias) y pivotar su modelo de negocio (sobre todo apostando por lo digital), manteniéndose fiel a la promesa de la marca. "SIAL es un evento clave para darnos a conocer, encontrar compradores e inspirarnos en las tendencias de consumo, y le somos muy fieles", añade el Director General. Tras alcanzar los 10 millones de euros de ventas anuales, el "imitador oficial de la comida casera para bebés" aspira a duplicar su actividad de aquí a 2025, año en el que presentará su próxima gran innovación, antes de abrirse a la exportación.

SIAL PARIS EN CIFRAS



¿SIAL PARIS 2024, CÓMO PARTICIPAR?

INFORMACIONES PRÁCTICAS

Invitamos a los expositores y visitantes a planificar su visita por adelantado. Ya es posible obtener información y reservar un stand sin demora. Tenga en cuenta que, hasta la fecha, ya se ha llenado el 90% del salón.

PARA LOS EXPOSITORES

Ya está abierta la inscripción de expositores.

Para inscribirse o para más información, póngase en contacto con: sialparis.exhibitors@sial-network.com
+33 1 76 77 13 33

PARA LOS VISITANTES

La taquilla se abrirá a mediados de abril, con la posibilidad de solicitar ya el aviso de apertura visitando el **sitio web**.



SOBRE SIAL PARIS

Organizado por Comexposium, SIAL París es el mayor salón mundial de la alimentación, con 7.500 expositores previstos y 400.000 productos expuestos. Generador de negocios cada dos años, la feria ofrece una visión única de las tendencias y oportunidades del sector. El evento forma parte de SIAL Network, la mayor red mundial de ferias dedicadas a la alimentación y las bebidas, que reúne once citas periódicas (SIAL París, SIAL Canadá en Montreal y Toronto, SIAL en China en Shanghai y Shenzhen, SIAL Interfood en Yakarta, SIAL en India en Nueva Delhi, Food & Drinks Malaysia by SIAL en Kuala Lumpur, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers y Djazagro en Argel), 17.000 expositores y 700.000 profesionales de 205 países. La próxima edición de SIAL París tendrá lugar del 19 al 23 de octubre de 2024 en Paris Nord Villepinte, con un programa excepcional para celebrar el 60 aniversario del salón.

www.sialparis.fr

COMEXPOSIUM

SOBRE COMEXPOSIUM

-

El Grupo Comexposium es líder mundial en la organización de eventos y la animación de comunidades en torno a su actividad y sus pasiones. Comexposium organiza más de 150 eventos para profesionales y público en general, cubriendo más de 10 sectores de actividad (agricultura/alimentación, retail/digital, moda/accesorios, ocio, etc.). Creador de experiencias y encuentros entre personas, reúne a 48.000 expositores y 3,5 millones de visitantes, 365 días al año. A través de sus eventos (SIAL, All4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Rétromobile...), Comexposium permite a sus comunidades estar conectadas todo el año a través de palancas omnicanal eficaces y específicas.

www.comexposium.com



CONTACTOS 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