



LES PROTÉINES VÉGÉTALES À L'HONNEUR DANS LES INNOVATIONS

Le Salon international de l'alimentation se tiendra cette année du 21 au 25 octobre 2018. L'édition 2016 du Salon international de l'alimentation avait largement récompensé les produits innovants à base de protéines végétales. En effet, ces derniers présentaient toutes les qualités pour répondre aux enjeux de l'alimentation de demain.

« Les protéines végétales, un trésor de diversité » : cette conférence tenue au Salon international de l'alimentation reflète parfaitement l'attention qu'ont reçue les protéines végétales à l'occasion de cet événement. Véritable rendez-vous mondial de l'innovation alimentaire, le SIAL 2016 avait attiré plus de 7 000 exposants venus présenter leurs nouveaux produits. Parmi les 2 189 innovations candidates, 15 se sont vues décerner un Grand Prix SIAL Innovation.

GRANDS PRIX D'OR ET DE BRONZE POUR LES PROTÉINES VÉGÉTALES

Si de nombreux secteurs alimentaires ont été récompensés, les produits à base de protéines végétales ont remporté de francs succès. D'abord en se plaçant sur la première marche du podium, avec le Grand Prix Or du Sial décerné aux steaks et boulettes de légumineuses de la marque Ici&Là - Le Boucher vert, élaborés à partir de lentilles vertes, pois chiches et flageolets issus de l'agriculture biologique. Ce produit a été sélectionné par le jury présidé par le célèbre chef cuisinier Joël Robuchon « pour le côté santé et le côté plaisir des légumineuses ». La marque, conçue par deux ingénieurs français, n'en est pas à sa première récompense ; elle a même été nommée Ambassadeur du Pavillon France pour l'Exposition Universelle de Milan en 2015. Lancé début 2016 par la marque péruvienne Virú, c'est ensuite un dessert en pot à base de quinoa et de fruits décliné en cinq parfums : mangue, myrtille, fruits de la passion, coco, papaye et ananas qui remporte le Grand Prix Bronze (ex æquo avec les viandes maturées de la Cave à Viande).

