

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

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

PARIS — 17 – 21 octobre 2026

COMMUNIQUÉ DE PRESSE – SEPTEMBRE 2026

SIAL INNOVATION 2026 : UN AVANT-GOÛT DES NOUVEAUTÉS QUI ARRIVENT DANS NOS ASSIETTES

Couleurs spectaculaires, nouvelles textures, aliments fonctionnels, formats toujours plus pratiques... À un mois de SIAL Paris, le Salon International de l'Alimentation, qui se tiendra du 17 au 21 octobre 2026 à Paris Nord Villepinte, le concours SIAL Innovation dévoile son palmarès et prend le pouls des tendances qui transforment notre alimentation.

SIAL INNOVATION FÊTE SES 30 ANS AVEC UNE ÉDITION RECORD

Depuis 30 ans, **SIAL Innovation constitue une vitrine de l'innovation alimentaire mondiale**, mettant en lumière les produits et solutions qui dessinent les nouvelles tendances de consommation. Organisé **en partenariat avec ProtéinesXTC**, le concours est devenu une référence pour le secteur alimentaire.

Pour cette édition anniversaire, **plus de 2750 produits ont été présentés et 775 retenus**, un niveau record qui témoigne d'un regain de l'innovation après plusieurs années de ralentissement et d'un véritable effet de rattrapage. Cette édition des 30 ans s'accompagne également d'une expérience enrichie sur le salon : **SIAL Taste permettra aux visiteurs de déguster plus de 100 produits issus de la sélection SIAL Innovation**, lors de sessions animées par un expert culinaire, tandis que **SIAL Live proposera un nouvel espace de prises de parole et d'échanges autour de l'innovation alimentaire**.

L'innovation alimentaire retrouve de l'élan et explore de nouveaux territoires. Les entreprises innovent dans les recettes, mais aussi dans les formats, les usages et les bénéfices proposés aux consommateurs. SIAL Paris offre une formidable caisse de résonance à ces nouveautés : pour les entreprises qui les portent, c'est une occasion unique de les confronter au marché, de rencontrer les professionnels de la filière et d'accélérer leur développement en France comme à l'international.



Jean-Gabriel Mollard,
Directeur de SIAL Paris

**SIAL
INNO-
-VATION**



Visuel d'illustration généré par l'IA, non contractuel

CE QUE CETTE SÉLECTION 2026 DIT DE NOTRE ALIMENTATION

Déjà disponibles pour certaines ou attendues prochainement dans les rayons, les centaines de nouveautés sélectionnées cette année offrent un aperçu très concret des évolutions à l'œuvre dans l'alimentation.

Le plaisir devient plus vibrant. Moins centré sur les codes traditionnels de la gourmandise ou du premium, il se joue davantage dans **l'intensité du goût, la couleur, les textures, l'originalité et la mise en scène du produit.** L'aliment doit surprendre et procurer une expérience, jusqu'à devenir parfois spectaculaire et particulièrement photogénique. Une recherche de sensations qui rejoint la montée de **l'expérience sensorielle** observée dans SIAL Insights 2026. Côté saveurs du monde, **la Corée poursuit sa percée tandis que l'Inde commence à émerger plus nettement**, à travers de nouvelles recettes et références inspirées de son répertoire culinaire.

La santé emprunte deux directions complémentaires. La première relève d'une logique de réassurance, avec des aliments perçus comme plus simples et moins transformés. La seconde va beaucoup plus loin dans la **fonctionnalisation de l'alimentation**, avec des produits qui formulent une promesse précise, associée à un profil, un moment de vie ou un bénéfice clairement identifié. Cette évolution rapproche parfois l'alimentation des codes de la nutraceutique, **sans pour autant renoncer au plaisir.** Le phénomène prend cette année une ampleur nouvelle : alors qu'une dizaine de produits proches de l'univers des compléments alimentaires étaient habituellement présentés, **ils sont près d'une centaine en 2026.** Les fonctionnalités autrefois proposées sous forme de gélules ou de compléments investissent désormais de véritables formes alimentaires, plus gourmandes et familières.

La praticité ne suffit plus. Elle doit désormais se combiner à un autre bénéfice, par exemple fonctionnel, environnemental ou végétal. Autre signal fort : **l'essor du format bouchée**, qui dépasse le snacking pour investir de nouveaux moments de consommation.

Les préoccupations environnementales restent présentes, mais **elles se traduisent de manière de plus en plus concrète dans les produits** : emballages allégés, réduction des distances parcourues grâce à un sourcing plus local, prise en compte de l'empreinte carbone ou nouveaux procédés de fabrication. L'enjeu est de transformer l'engagement environnemental en un bénéfice tangible et facilement compréhensible.

Enfin, trois ingrédients stars émergent particulièrement de cette édition : le collagène, porté par la vague de l'alimentation fonctionnelle ; **l'ube**, tubercule violet dont la couleur spectaculaire accompagne la recherche de produits visuels et vibrants ; et **les plantes adaptogènes**, qui illustrent le rapprochement croissant entre alimentation, fonctionnalité et bien-être.

Les grands moteurs de l'innovation alimentaire ne changent pas fondamentalement : le plaisir, la santé ou la praticité restent essentiels. Ce qui évolue fortement, ce sont les réponses apportées. Le plaisir devient plus sensoriel, la santé plus fonctionnelle et la praticité doit désormais apporter autre chose qu'un simple gain de temps. Cette édition montre surtout une innovation plus hybride, où les bénéfices se combinent et où les frontières entre les catégories deviennent de plus en plus poreuses.



Xavier Terlet,
Expert Tendances & Innovation
ProtéinesXTC

Un processus de sélection renforcé et de grands gagnants annoncés sur salon

Pour cette édition 2026, **la manière d'étudier et de départager les innovations a été renforcée.** Les nouveautés de chaque catégorie ont d'abord été soumises à un jury réunissant des experts du marché concerné, afin de bénéficier d'une analyse plus fine et spécialisée. Les lauréats de chacune des catégories ont ensuite été présentés devant un Grand Jury chargé de départager les innovations les plus remarquables de cette édition.

Si les gagnants par catégorie sont dévoilés aujourd'hui, le suspense demeure donc pour les récompenses suprêmes ainsi que les coups de cœur de la presse, l'influence et le jury. Le Prix du Public ainsi que le Top 3 Pays seront annoncés le 20 octobre, quatrième jour du salon.



PALMARÈS SIAL INNOVATION 2026



LES PRIX PAR CATÉGORIE

CATÉGORIE CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES, FRUITS, LÉGUMES

Finger blé épinard et spiruline

COCORITON (France)

Lancement : juin 2026 en France

Avec son format finger food, ce produit végétal répond à la montée du snacking et à la recherche de solutions pratiques, gourmandes et faciles à consommer. Sa recette associe blé, épinards et 7,4 % d'Edo, une spiruline cuisinée, tandis que sa chapelure à base de légumineuses renforce ses apports en protéines et en fibres. Pré-frit et surgelé, ce finger mise sur une texture croustillante à l'extérieur et fondante à cœur, avec une liste d'ingrédients courte, sans arôme ni additif. Il illustre ainsi la diversification du végétal, désormais associé au plaisir plutôt qu'à une logique restrictive.



CATÉGORIE BOISSONS

AMZ Amazonic Negroni

AMZ Tropical (Brésil)

Lancement : août 2026 au Brésil

Avec son Amazonic Negroni prêt à boire, AMZ Tropical revisite un grand classique de la mixologie à travers les saveurs de l'Amazonie. Gin artisanal, vermouth rouge, amaro et huile essentielle d'orange composent ce cocktail infusé au jambu, plante emblématique de la région qui provoque en bouche une sensation singulière de picotement et de léger engourdissement. Une innovation qui associe praticité, découverte de la biodiversité amazonienne et expérience sensorielle. En 30 ans, c'est la première fois qu'une boisson alcoolisée est lauréate du concours SIAL Innovation.



CATÉGORIE VIANDE

Chips de charcuterie

BEJERKY SNACKS (Italie)

Lancement : septembre 2026 en Italie

Salami, salami pimenté, speck et bacon changent ici de format pour devenir des chips de charcuterie italienne extra-croustillantes. Cuites au four plutôt que frites, elles transposent un savoir-faire traditionnel de la salumeria dans les codes contemporains du snacking : un format pratique, nomade et prêt à déguster. L'innovation réside ainsi dans ce nouvel usage de la charcuterie, qui quitte la planche pour se consommer directement comme une chips, ouvrant de nouvelles occasions de consommation.



CATÉGORIE BOISSONS CHAUDES

Capsules de matcha latte végétal – compatible Nespresso®

GREEN MATCHA (France)

Lancement : janvier 2026 en France

GREEN simplifie le rituel du matcha latte en le proposant dans une capsule compatible Nespresso®, associant matcha et lait de coco en poudre. Plus besoin de doser la poudre, de la fouetter ou de préparer séparément le lait : la boisson est prête en quelques secondes grâce à un équipement déjà présent dans de nombreux foyers. Une innovation de format qui rend plus accessible une boisson devenue tendance, tout en associant praticité et offre végétale.



CATÉGORIE ÉPICERIE SALÉE

Aged soy flakes

CHEF SEASONS (Turquie)

Lancement : novembre 2026 en Allemagne, Corée du Sud, France, Japon, Turquie et Amérique du Nord

Chef Seasons réinvente l'usage de la sauce soja vieillie en la transformant en flocons cristallisés au sel de mer. À utiliser comme assaisonnement ou topping, cette sauce soja sous forme solide apporte du croustillant et une nouvelle dimension visuelle aux plats, tout en permettant un geste simple et créatif. Une innovation de forme et d'usage qui transforme un condiment traditionnel en une nouvelle expérience sensorielle.



CATÉGORIE RHD

Pom'Aligot de l'Aubrac

JEUNE MONTAGNE (France)

Lancement : février 2025 en France

Pom'Aligot revisite une spécialité emblématique de l'Aubrac en la transformant en bouchée salée croustillante, à base d'aligot et de Tome fraîche de l'Aubrac IGP. Surgelé et prêt en seulement 2 minutes à la friteuse, ce format pratique ouvre l'aligot à de nouvelles occasions de consommation en restauration, en cœur de repas comme en offre snacking, à l'apéritif ou à partager. Une innovation d'usage qui conjugue savoir-faire régional, praticité et nouveaux modes de consommation.



CATÉGORIE SNACKING TRAITEUR

Chips frites à l'eau

NÜKT (Suisse)

Lancement : octobre 2026 en Suisse

Nükt réinvente la chips grâce à un procédé de cuisson à l'eau, sans huile et sans air, qui permet d'obtenir une texture croustillante autrement que par la friture traditionnelle. La gamme décline ce procédé sur la pomme de terre, mais aussi sur la pomme, la betterave et la patate douce, avec différentes recettes et saveurs. Une innovation qui repense le mode de fabrication de la chips tout en préservant ce qui fait son plaisir : le croustillant.



CATÉGORIE BIO & BIEN-ÊTRE

Fermentik, snack végétal fermenté

SEMIX (République tchèque)

Lancement : avril 2026 en République Tchèque

Fermentik propose une nouvelle façon de consommer les aliments fermentés, dans un format frais et prêt à déguster. Composé de 60 % de légumes, de fruits et d'avoine germée sans gluten, avec des cultures vivantes, il se décline en trois recettes : potimarron-mangue, betterave-cassis et carotte-pomme. Une innovation qui associe richesse du végétal, fermentation et praticité, et s'inscrit dans l'intérêt croissant pour le microbiote intestinal et son rôle dans la digestion et le bien-être global.



CATÉGORIE PRODUITS LAITIERS

Bouchées de fromage de chèvre façon ube à la noix de coco

DIE KÄSEMACHER (Autriche)

Lancement : août 2026 en Autriche

Ces bouchées associent fromage de chèvre frais, chocolat blanc et noix de coco râpée dans une proposition qui joue pleinement la carte de la gourmandise et de la surprise. Leur couleur violette intense, obtenue grâce à l'ube, tubercule connu pour sa teinte naturellement vibrante, crée un contraste inattendu avec les codes traditionnels du fromage. Une innovation sélectionnée pour son fort impact visuel, qui transforme le fromage en une expérience à la fois colorée, ludique et sensorielle.



CATÉGORIE ALIMENTATION FONCTIONNELLE & NUTRACEUTIQUE

Bouchées de fruits enrobés de yaourt

PATISLOVE (Turquie)

Lancement : octobre 2026 en France

Fraise, fruits rouges, pêche et mangue sont proposées sous forme de bouchées enrobées de yaourt, dans un format gourmand et facile à consommer. L'innovation réside dans un concept «three-biotic» qui réunit prébiotiques, probiotiques et postbiotiques dans un même snack, développé pour contribuer à la santé intestinale. Une proposition qui illustre la convergence croissante entre alimentation et nutraceutique, en intégrant des bénéfices fonctionnels ciblés dans un produit plaisir, fruité et adapté aux nouveaux usages du snacking.



CATÉGORIE PRODUITS SURGELÉS

Magic Soba

OURHOME (Corée du Sud)

Lancement : juin 2027 en Corée du Sud

Magic Soba réinvente la préparation des nouilles soba froides grâce à une technologie permettant de les déguster glacées, même après un passage au micro-ondes. La barquette surgelée intègre une glace à fonte lente qui reste intacte pendant que les nouilles cuisent, puis permet de les refroidir et de maintenir le plat à basse température au moment de la dégustation. Une innovation technologique qui rend pratique à préparer au micro-ondes un plat traditionnellement consommé très froid.



CATÉGORIE PRODUITS DE LA MER

Nouilles de surimi riches en protéines

VIČI (France)

Lancement : décembre 2026 en Europe

VIČI réinvente le surimi en lui donnant une forme inattendue de nouilles, proposée nature ou saveur crevettes. Au-delà du format, le produit renforce sa dimension fonctionnelle avec une teneur élevée en protéines, un enrichissement en oméga-3 et la présence de collagène marin. Une double innovation, de forme et de composition, qui inscrit le surimi dans la vague protéinée et l'essor de l'alimentation fonctionnelle, tout en renouvelant ses usages.



CATÉGORIE ÉPICERIE SUCRÉE

Chips de crêpes sucrées

ALTHO BRETS (France)

Lancement : avril 2026 en France

Avec ses chips de crêpes, Bret's a fait son entrée au printemps dernier dans l'univers du sucré en transposant les codes de la chips à une spécialité emblématique de la Bretagne. Fabriquées localement à partir de crêpes fraîches bretonnes, ces bouchées épaisses et croustillantes se déclinent en plusieurs recettes : nature, caramel au beurre salé, fruits rouges et beurre citron.

À mi-chemin entre la crêpe, le biscuit et la chips, cette innovation hybride bouscule les catégories traditionnelles et ouvre la crêpe bretonne à de nouveaux usages dans l'univers du snacking sucré.



CATÉGORIE PRODUITS ALTERNATIFS

Steak végétal

RIVAL FOOD (Pays-Bas)

Lancement : avril 2026 aux Pays-Bas

Rival Food propose une alternative végétale au steak de bœuf qui mise sur une texture fibreuse pour se rapprocher de l'expérience de dégustation de la viande. Riche en protéines et élaboré à partir d'une liste courte d'ingrédients, ce steak végétal surgelé conjugue simplicité de formulation et travail sur la texture. Une innovation qui cherche ainsi à lever les freins à l'adoption des alternatives végétales, en proposant un produit à la fois familier dans son format, protéiné et moins complexe dans sa composition.



CATÉGORIE START-UP

Boisson fermentée Tepache

LABO DUMOULIN (France)

Lancement : juin 2026 en France

Après le kombucha et le kéfir, le tepache sera-t-il la prochaine boisson fermentée à s'imposer au rayon frais ? Labo Dumoulin revisite cette boisson d'origine mexicaine à base d'ananas dans une version vivante, non pasteurisée, légèrement pétillante et sans sucre ajouté, qui conserve des cultures vivantes. Une innovation qui conjugue plaisir fruité, fermentation et bénéfices fonctionnels, tout en faisant découvrir aux consommateurs une nouvelle alternative dans l'univers en plein essor des boissons fermentées.



CATÉGORIE EMBALLAGE

Sei di Coccio – fromage affiné dans une coque d'argile

L'ANTICA CASCINA (Italie)

Lancement : novembre 2024 en Italie

Sei di Coccio réinvente l'emballage du fromage avec une coque en argile crue qui sert à la fois de chambre d'affinage naturelle et d'emballage final. Respirante, l'argile régule l'humidité et la micro-oxygénation et permet au fromage de mûrir lentement à température ambiante, limitant ainsi le recours à la réfrigération. Mais l'innovation est aussi expérientielle : le consommateur doit casser lui-même la coque pour découvrir le fromage, transformant l'ouverture du produit en véritable rituel de dégustation. Une solution où l'emballage devient à la fois fonctionnel, plus sobre en énergie et partie intégrante de l'expérience produit.



CATÉGORIE PAI (Produits Alimentaires Intermédiaires)

Farine de pépins de framboise

OLEJE MILO (Pologne)

Lancement : décembre 2024 en Pologne

Issue de la valorisation de coproduits de la transformation des fruits, cette farine donne une nouvelle vie aux pépins de framboise récupérés notamment après la production de jus. Sans gluten et naturellement riche en nutriments, fibres et acides gras insaturés, elle peut être utilisée en pâtisserie ou incorporée dans des smoothies et des yaourts. Une innovation qui illustre une approche circulaire des matières premières, en transformant des résidus de l'industrie fruitière en ingrédients à forte valeur ajoutée.



CATÉGORIE ÉQUIPEMENTS & TECHNOLOGIES

Technologie de cuisson à l'eau

ZEEN TECH (Suisse)

Lancement : octobre 2026

ZEEN Tech a développé une technologie brevetée qui utilise l'eau à la place de l'huile pour réaliser des opérations telles que la friture, le séchage, le rôtissage ou encore la stérilisation. Le procédé permet de produire chips, popcorn, fruits et légumes séchés ou herbes aromatiques sans ajout de matières grasses, tout en préservant leur croustillant, leurs propriétés naturelles et leur goût. Développée et fabriquée en Suisse, cette technologie ouvre ainsi de nouvelles perspectives à l'industrie et à la restauration pour concevoir des produits croustillants autrement, sans recourir à l'huile dans le procédé de fabrication.



LES PRIX SPÉCIAUX

PRIX FRANCE

MOUSLINE (France)

Gnocchi à poêler ambiants

Lancement : septembre 2026 en France

Connue depuis plus de 60 ans pour sa purée en flocons, Mousline® franchit un nouveau cap en se lançant sur le marché des gnocchi à poêler, tout en restant fidèle à son savoir-faire autour de la pomme de terre 100 % française. L'innovation tient surtout à leur conservation à température ambiante jusqu'à 12 mois : plus besoin de réfrigérateur, les gnocchi passent directement du placard à la poêle et sont prêts en quelques minutes. Une innovation qui apporte praticité et facilité de stockage à un produit devenu incontournable dans les foyers français, tout en ouvrant un nouveau territoire à une marque emblématique de la pomme de terre.



PRIX 30 ANS SIAL PARIS

SOJASUN (France)

Steak de soja

Lancement : janvier 1998 en France

Lancé en 1998, le steak de soja Sojasun fait figure de **précurseur des alternatives végétales en France**, bien avant l'essor de la catégorie dans les années 2010. 100 % végétal, riche en protéines et prêt à la poêle en 5 minutes, il se déclinait en plusieurs recettes. **Entreprise historiquement engagée dans l'innovation, Sojasun a régulièrement choisi SIAL Paris pour présenter ses nouveautés.** Ce produit pionnier illustre la capacité d'une innovation à ouvrir la voie à de nouvelles catégories alimentaires.



SIAL

À PROPOS DE SIAL PARIS

-

Organisé par Comexposium, SIAL Paris est le plus grand salon alimentaire professionnel mondial avec 8 000 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 douze rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL en Chine à Shanghai et Guangzhou, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL en Inde à Mumbai, SIAL Vietnam, Food & Drinks Malaysia by SIAL à Kuala Lumpur, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers et Djazagro à Alger), 7 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 205 pays. La prochaine édition de SIAL Paris aura lieu du 17 au 21 octobre 2026 à Paris Nord Villepinte.

www.sialparis.fr

COMEXPOSIUM

À PROPOS DE COMEXPOSIUM

-

Comexposium est l'un des leaders mondiaux de l'organisation d'événements professionnels et grand public. Le Groupe organise 400 salons, expositions, congrès, rendez-vous one to one, dans 80 destinations et 24 pays à travers le monde. Au sein de sa Division Food & Beverage, Comexposium déploie des marques fortes comme SIAL, premier réseau mondial d'événements professionnels de l'agroalimentaire (SIAL Paris, SIAL China, Food & Drinks Malaysia by SIAL...); Vinexposium (événements dédiés aux vins et spiritueux comme Wine Paris, Vinexpo Asia, Vinexpo Americas...), le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie, Gourmet Selection, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers, ou encore Djazagro. La Division Food & Beverage de Comexposium totalise 1,5 million de participants et 26 000 exposants sur 35 événements à Paris, Amsterdam, Shanghai, Hong Kong, Hô Chi Minh-Ville, Mumbai, Dubaï, New York, Montréal, Toronto, Alger, Istanbul ou Lima. Comexposium anime également des marques de référence sur d'autres verticales dynamiques, comme Milipol (sécurité), NRF Retail's Big Show Europe et One to One Retail E-commerce (retail), IMCAS (santé), Les Assises de la cybersécurité (digital), Foire de Paris (loisirs), ou encore Rétromobile, GIIAS et Top Transport (transport & mobilité). Déployant une stratégie d'engagement responsable labellisée RSE Positive Company® en 2025, le Groupe, dont le siège est situé à Courbevoie (Île-de-France), emploie 1 200 collaborateurs répartis dans ses différentes filiales.

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

Ambre Souchon : +33 (0)6 33 43 22 20 / Eloïse Smaghe : +33 (0)7 85 85 35 44