

GRANDS PRIX DUX 2020

DUX

Mieux Manger
Mieux Vivre

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Les Grands Prix DUX 2020 UN GALA SOUS LE SIGNE DES GRANDES TENDANCES ALIMENTAIRES

Saint-Lambert, 30 janvier 2020 - C'est hier soir, au Marché Bonsecours, que ce sont déroulés les Grands Prix DUX 2020, grande célébration annuelle de l'agroalimentaire! Les candidats gagnants se sont succédé sur scène, au rythme de l'animation dynamique d'Isabelle Racicot et des témoignages touchants des récipiendaires.

Depuis 8 ans déjà, Les Grands Prix DUX récompensent les initiatives visant à bonifier l'offre alimentaire afin d'aider les consommateurs à mieux manger, mieux vivre, et c'est près de 500 personnes qui se sont réunies hier pour acclamer les efforts des candidats.

Une industrie en pleine effervescence

Ce projet financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, dans le cadre du programme Alimentation Santé, et présenté par La Coop fédérée et Desjardins, mettait en lumière des projets, des outils de communication, des produits transformés et des pratiques agricoles de qualité qui viennent répondre aux besoins grandissants des consommateurs en matière d'alimentation.

Présent lors du gala, le ministre André Lamontagne a souligné que la transformation alimentaire, la santé et la saine alimentation occupent des places importantes dans les préoccupations de son ministère. « Je suis fier de m'associer à l'équipe DUX pour souligner la créativité et l'audace d'une industrie en pleine effervescence qui se distingue dans un environnement hautement concurrentiel. Le gouvernement salue le dynamisme du secteur qui s'engage à améliorer la qualité de l'offre alimentaire destinée aux consommateurs québécois. Avec vous, j'estime que mieux manger permet de mieux vivre ! »

« En mettant en valeur les initiatives d'entreprises bioalimentaires, d'organismes et d'institutions qui innovent pour contribuer à améliorer l'alimentation de la population, les Grands Prix DUX confirment l'importance de l'innovation pour bien se nourrir. »

Répondre aux consommateurs

Invité à présenter deux prix durant la soirée, Ghislain Gervais, président de La Coop fédérée, a confirmé que les nouvelles exigences des consommateurs d'aujourd'hui valident qu'ils sont de mieux en mieux informés. « Ils s'intéressent non seulement à la composition de ce qui se retrouve dans leur assiette, mais également à la manière dont leur nourriture est produite, sans oublier les effets de l'alimentation sur leur santé et l'environnement. Pour le consommateur recherchant un nouvel équilibre dans son alimentation, la transparence et la qualité de l'information quant à la composition et la provenance de ses aliments sont donc incontournables. »

Quant à Sylvain Morel, Vice-président, Marchés agricole et agroalimentaire Desjardins, il a tenu à souligner le dynamisme et la créativité de l'industrie agroalimentaire. « La richesse de vos idées se transforme en produits novateurs qui répondent aux demandes des consommateurs et qui permettent ainsi de garnir leur assiette de produits plus sains ! »

Réunis dans un mouvement collectif

Lyne Gosselin, présidente-co-fondatrice d'EDIKOM et de DUX, reconnaît le travail qui est fait pour améliorer l'offre.

« Pour démarrer cette nouvelle décennie, ce sont pas moins de 97 entreprises qui ont présenté leurs candidatures aux Grands Prix DUX 2020. Il s'agit d'une augmentation de 30% par rapport à notre dernière année. »

« Dans un monde où la méfiance envers notre secteur est grande, DUX a plus que jamais la solidité et la crédibilité nécessaires pour créer le pont entre l'industrie agroalimentaire et le consommateur. Les Grands Prix DUX sont devenus un chef-lieu et un indicateur du mouvement agroalimentaire qui se met en place et confirmer 6 grandes tendances. »

Fort est de constater que la majorité des candidats DUX ont présenté une fiche nutritionnelle presque parfaite : 2 finalistes sur 3 sont inférieurs à 15% de la valeur quotidienne recommandée en sucre, sel et gras saturés. Près d'1/3 des produits finalistes sont également des sources élevées en fibres. Une liste épurée d'ingrédients : 1 produit finaliste sur 2 a moins de 8 ingrédients.

- Le « snacking » est en train de remplacer les repas alors que 20% des produits proposés sont des offres de collations-santé ;
- Le clean label et l'amélioration des valeurs nutritives : à la fois que 2 finalistes sur 3 proposent des produits contenant moins de 15% de la valeur quotidienne recommandée en sucre, sel et gras saturés, que près d'1/3 des produits finalistes proposent des sources élevées en fibre et qu'un produit finaliste sur deux propose moins de 8 ingrédients.
- La réduction de plastique et le Zéro déchet ;
- Le « cuisinez ensemble » ;
- L'achat local : une tendance montante, alors que 54% des Québécois affirment consommer localement.
- L'alimentation végétale est en plein essor alors qu'un candidat sur deux propose un produit à base végétale ;

Madame Gosselin conclut en annonçant que l'année 2020 s'annonce innovante. « Pour réussir, il faut s'assurer qu'on travaille ensemble à entretenir un discours qui va de pair avec les besoins et la réalité du consommateur ! »

Ensemble on crée le mouvement pour un vrai changement.

Pour consulter le magazine virtuel des Grands Prix DUX 2020, suivez ce lien.
https://programmedux.com/wp-content/uploads/2020/01/Les-Grands-Prix-DUX-2020_Magazine-Virtuel.pdf

GAGNANTS GRANDS PRIX DUX 2020

CATÉGORIE PROJETS

Entreprise non alimentaire – PME

Fondation, Cultivons pour donner du sens à l'avenir

Entreprise non-alimentaire – Institution et OBNL

CHU Sainte-Justine - Le Club des chefs ET INAF, Université Laval – Partenariat novateur entre l'Université Laval et Le Grand Marché de Québec pour une alimentation saine et durable

Entreprise alimentaire en démarrage

L'Escargot Gourmand Inc. – L'Escargot Gourmand épicerie écogastronomique zéro déchet

Entreprise alimentaire – Grande Entreprise

Maxi – Flashfood

Entreprise alimentaire – Institution

La Cantine pour tous – La Cantine pour tous

Mention spéciale

Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean – Expert / Zone boréale

CATÉGORIE PRODUITS

Ingrédient ou technologie – Grande entreprise

Cascades – Barquette de carton pour légumes frais

Produit à valeur ajoutée – Entreprise en démarrage

Transformations d'algues Seabiosis – Pesto et Cornichons de Kombu

Produit à valeur ajoutée – PME

Three Farmers Foods Inc. – Crunchy Little Lentils

Produit à valeur ajoutée – Grande entreprise

Olymel S.E.C. – Saucisses de dinde Lafleur

Producteur en démarrage

O'Citrus – Production d'agrumes en serre

Entreprise précurseur – PME

Three Farmers Foods Inc. – Roasted Pulse (Legume) Snacks

Restaurant précurseur - PME

LOV – LOV Restaurants

Entreprise précurseur - Grande entreprise

Maple Leaf Foods – Maple Leaf Manifesto

Produit facilitateur – Entreprise en démarrage

Aliments Racine – Galette aux champignons, haricots pinto, sarrasin et fines herbes

Produit facilitateur – PME

Groupe Commensal – Simple Gourmet Prêt-à-Cuisiner

Produit facilitateur - Grande entreprise

Clover Leaf Seafoods – Les Bols Bistro de Clover Leaf

Restaurant

Groupe Compass Québec – Le pouvoir des plantes

Produit en ébullition - Entreprise en démarrage

Les Aliments Savvy Pantry – Soupes gourmandes prêtes-à-cuire

Produit en ébullition – PME

Isabelle Huot Docteure en nutrition – Assaisonnements Isabelle Huot

Produit en ébullition - Grande entreprise

Bonduelle Canada Inc. – Mélange de Maïs Del Monte

Mention spéciale

Sobeys – Saksac | Sacs réutilisables Fruits et Légumes IGA -OYÅ

Coup de cœur

Les Tisanes Thehealtea Inc. – Thehealtea : Infusions prêtes à boire

CATÉGORIE COMMUNICATION

Site web ou application mobile / PME

Les Producteurs laitiers du Canada – Alimentora - Outil pédagogique interactif

Site web ou application mobile en démarrage

Glouton - Glouton – Mieux manger et moins gaspiller ET O'Gleman Média Inc. - savourer.ca

Émission télé ou websérie – PME

PR3 Médias - Moi j'mange

Livre ou magazine / Institution et OBNL

Les Ateliers cinq épices - Mon premier livre de recettes avec Les ateliers cinq épices

Livre ou magazine – PME

O'Gleman Média - Les lunches

Campagne de communication - Grande entreprise

Olymel S.E.C.- Campagne sur les charcuteries Olymel sans agents de conservation artificiels

Campagne de communication - PME et GRAND OBNL

Aliments du Québec + Équiterre - Exigez de manger local !

CHOIX DU PUBLIC

Catégorie Produits : Fruits surgelés sans résidus de pesticides / Métro Irrisistibles Naturalia

Catégorie Communication : Les Lunchs / O'Gleman

Catégorie Précurseur : Les pains Bon matin / Bimbo Canada

Catégorie Projets : La Cantine pour tous / La Cantine pour tous

- 30-

Contact
Josiane Simard
(514) 990-6969 (221)
jsimard@edikom.ca

Source
Michel Therrien
Chef de produits – Contenu
mtherrien@edikom.ca

QUI est DUX ?

DUX mieux manger, mieux vivre est un mouvement qui unit le monde corporatif et le consommateur vers un but socio-économique commun : l'amélioration de l'offre et des habitudes alimentaires de la population !

En latin DUX signifie meneur, celui qui guide. Ce terme est très significatif, car DUX vise à GUIDER et encourager le public à faire des choix pour l'aider à mieux s'alimenter. Pour ce faire « ... DUX mobilise un vaste mouvement de leaders du public et des secteurs de l'alimentation.

En encourageant les changements de l'industrie agroalimentaire et bioalimentaire, DUX influence l'industrie à développer des aliments transformés de meilleure qualité pour les consommateurs tout en outillant le consommateur afin qu'il fasse de meilleurs choix en fonction de l'offre alimentaire.

DUX reconnaît, valorise et célèbre les petits comme les grands gestes. Il incarne le renforcement dont tous ont besoin pour s'améliorer et progresser dans la vie.

Ensemble on crée le mouvement pour un vrai changement !

Suivez-nous sur programmedux.com

Partenaire principal

Québec

Présenté par

Desjardins La Coop fédérée

Partenaires majeurs

FONDS de solidarité FTQ

FRUITS LÉGUMES

Happening

Partenaires Gourmands

Prospections d'ici

Partenaires collaborateurs

BURNBRAE FARMS-FERMES

AGROPUR Coopérative laitière

ICSTA

TD

Les Éleveurs de porcs du Québec

CINTECH

XTC