

A woman in a white button-down shirt is holding a silver fork with a piece of green salad. She is also holding a silver tin can with her other hand. The background is a soft, out-of-focus light color.

**GRANDS PRIX** | **DUX**  
**DUX** | 2019 | *Mieux Manger*  
*Mieux Vivre*

FIÈRE DE SALUER  
L'INNOVATION POUR  
UNE ALIMENTATION  
SAINTE ET DURABLE.



Fater Youssef et Guy Ducharme  
Verger Croque-Pomme  
Membre de La Coop Novago

Partenaire présentateur  
des Grands prix DUX 2019



lacoop.coop | | | |



Le porc  
du Québec

Exigez-le.



La coupe du centre de la longe  
de porc est considérée  
extra-maigre.

# RÔTI DE LONGE

aux poires et aux canneberges

PORTIONS: 4 PRÉPARATION: 20 MINUTES CUISSON: 45 minutes (attente 10 à 15 min)

## INGRÉDIENTS

- 1 rôti de longe de porc du Québec désossé de 1 kg (2,2 lb)
- 2 gousses d'ail, coupées en bâtonnets
- 30 ml (2 c. à table) Huile de canola
- 1 oignon, coupé en quartiers
- 1 carotte, pelée et coupée en biseaux
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de bœuf
- 2 poires fraîches, pas trop mûres, cœurs enlevés et coupées en quartiers
- 125 ml (1/2 tasse) de canneberges fraîches ou surgelées
- 5 ml (1 c. à thé) de sauge fraîche hachée
- 5 ml (1 c. à thé) d'estragon frais haché
- Sel et poivre frais moulu, au goût

## PRÉPARATION

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).
2. Avec la pointe d'un couteau, faire de petites incisions dans le rôti et y insérer l'ail. Dans une poêle allant au four à feu moyen-vif, chauffer l'huile et y faire dorer le rôti légèrement de tous les côtés. Saler et poivrer.
3. Disposer l'oignon, les rondelles de carotte, les poires et les canneberges autour du rôti. Ajouter le bouillon et cuire au four pendant 30 minutes. Parsemer le rôti d'herbes 10 minutes avant la fin de la cuisson. Insérer un thermomètre à viande au centre de la chair et jusqu'à ce que le thermomètre à viande indique 60°C (140 °F) pour une cuisson rosée. Réserver sur une assiette. Couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer 15 minutes.
4. Récupérer le jus de cuisson et le verser dans une casserole. À feu moyen, le faire réduire du tiers et l'utiliser comme sauce. Couper le rôti en fines tranches et servir avec les légumes et les fruits. Napper de sauce.

Fier partenaire des Grands Prix DUX 2019

# PERDU? BESOIN D'AIDE?

Les **diététistes/nutritionnistes** sont les seules expertes reconnues en nutrition et en alimentation

Vous le faites combien de fois par jour ?  
5, 6, 7, 8, 9 ou 10 fois ?

**Quand on aime, on ne compte pas !**  
Manger des fruits et légumes,  
ce n'est pas une question de nombre,  
c'est une question de passion.



**FRUITS  
LÉGUMES**

Le **MOUVEMENT J'AIME LES FRUITS ET LÉGUMES**  
est fier de féliciter les finalistes et les gagnants  
des **Grands Prix DUX 2019**.

En tant que leaders de la saine alimentation,  
**JOIGNEZ LE MOUVEMENT**  
et participez activement à son rayonnement.



Fier partenaire de DUX

**Prenez rendez-vous!**  
[www.opdq.org](http://www.opdq.org)

**#JMFL**

## SAVIEZ-VOUS QUE ?

Si chaque Québécois augmentait d'une portion sa consommation de fruits et légumes au quotidien, les gains pour le système de santé seraient de 450 millions de dollars d'ici 2035.

 [jaimellesfruitsetlegumes](https://www.instagram.com/jaimelesfruitsetlegumes)

 [J'aime les fruits et légumes](https://www.facebook.com/jaimelesfruitsetlegumes)

 [jaimellesfruitsetlegumes.ca](http://jaimellesfruitsetlegumes.ca)



## MEILLEURS ALIMENTS, MEILLEURE SANTÉ

L'alimentation santé est une tendance dominante qui va bien au-delà de l'effet de mode. Le rythme de vie effréné et la diminution constante du temps disponible pour la préparation des repas chez soi font que les aliments transformés représentent une solution commode et rapide pour de nombreux Québécois. Il s'avère donc nécessaire de mettre en valeur la qualité nutritive de ces aliments ainsi que les pratiques exemplaires des entreprises qui les préparent. Pour réaliser cette mission, nous pouvons compter sur l'expertise des partenaires qui sont à l'origine du concours et du gala DUX Mieux manger, mieux vivre.

L'une des cibles de la Politique bioalimentaire 2018-2025 – Alimenter notre monde consiste d'ailleurs à améliorer la valeur nutritive des aliments transformés au Québec. Pour augmenter l'offre d'aliments de qualité favorables à la santé, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a créé le programme Alimentation santé. Ce programme vise à soutenir la filière bioalimentaire dans le développement et l'amélioration d'aliments de bonne qualité nutritive, parmi lesquels un bon nombre sont susceptibles d'être présentés au concours DUX. Le programme appuie aussi les initiatives destinées à promouvoir l'alimentation santé.

Le secteur bioalimentaire est dynamique et innovant. Ses acteurs foisonnent d'idées et de projets pour répondre aux besoins des consommateurs. En ce sens, le gala DUX souligne la créativité et la persévérance d'une industrie en pleine effervescence qui se donne les moyens de réussir dans un environnement hautement concurrentiel. Je félicite les participants et les gagnants du concours pour leur contribution à l'implantation des saines habitudes alimentaires. Votre écoute active des besoins des consommateurs demeure un gage de succès.

Bon gala et bonne chance!

André Lamontagne,  
Le ministre de l'Agriculture,  
des Pêcheries et de l'Alimentation

Québec

## UNE FIERTÉ RENOUVELÉE

Partenaire présentateur du Gala Grands prix DUX, La Coop fédérée est fière de souligner le leadership de toutes celles et ceux qui font la promotion des bonnes habitudes de vie à travers la saine alimentation.

En 2019, s'alimenter est devenu plus qu'une activité physiologique, mais une activité citoyenne, responsable et durable. Les consommateurs autant que l'industrie bioalimentaire sont de plus en plus informés. Nos concitoyens s'intéressent non seulement à ce qui se retrouve dans leur assiette, mais également à la manière dont leur nourriture est produite sans oublier l'impact de l'alimentation sur leur santé et l'environnement.

En tant que plus importante entreprise agroalimentaire au Québec et seule coopérative agricole pancanadienne, La Coop fédérée est en bonne posture pour connaître les préoccupations des citoyens en matière d'alimentation.

Chaque jour, notre réseau, de plus de 100 000 membres et 18 000 employés, travaille avec passion afin de porter l'héritage des secteurs agricole et agroalimentaire forts et prospères. Nos producteurs agricoles récoltent ce qu'on aime. Leur dévouement permet de préserver notre autonomie alimentaire et de participer à l'épanouissement du monde agroalimentaire.

Parce que chaque petit geste compte, il est important de souligner tous les efforts qui sont déployés afin d'améliorer la qualité de ce qui se retrouve dans notre assiette et dans celle des Québécois et des Canadiens.

Nous saluons les innovations et les initiatives des chefs de file de la communauté bioalimentaire qui se surpassent, année après année, afin de développer de nouveaux produits pour améliorer la santé de la population.

Chapeau à tous les finalistes et félicitations aux gagnants!

Gaetan Desroches,  
Chef de la direction





## UN SOUFFLE NOUVEAU

J'aime profondément ce rendez-vous que l'on se donne, chaque année! Les Grands Prix DUX correspondent à l'aboutissement de tout ce en quoi je crois profondément. Rallier le secteur agroalimentaire et le consommateur sous une même enseigne est ma passion des premiers jours et elle est toujours aussi vivante pour cette septième édition.

Chaque année mon enthousiasme est renouvelé, mais, cette année, elle l'est encore plus. Un souffle nouveau se fait sentir sur DUX. Nous avons entamé une réflexion profonde pour propulser DUX et s'assurer que nous mettons en place ce qu'il faut pour avoir un réel impact. Pour nous, les initiatives développées se doivent de servir un but commun et d'être des vecteurs de changement. Pour ce faire, nous mettrons sur pied en 2019 pas une, mais bien deux nouvelles initiatives DUX afin que le mouvement ratisse encore plus large et ramène dans son sillon les acteurs de l'amélioration de l'offre alimentaire de demain!

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. Oui, les fabricants des entreprises alimentaires sont des « transformateurs ». Ils transforment dans leurs sites de production, où ils cuisinent à grande échelle, en accompagnant les grandes évolutions de la société à travers les décennies (hausse de la démographie, urbanisation, temps de travail/loisirs, etc.). Aujourd'hui, les consommateurs demandent plus de transparence et souhaitent être mieux informés, et c'est ce que vise La Grande Conversation.

Évidemment, nous ne pourrions avancer si loin sans l'aide de nos précieux collaborateurs. Le soutien reconduit du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec nous propulse et nous ouvre des possibilités encore plus inspirantes! J'ai aussi une équipe de confiance et je peux compter sur des partenaires engagés qui ont les mêmes valeurs que nous. L'invitation est donc lancée : comme les candidats de cette année, prenez part au mouvement afin de faire partie du changement qui se dessine.

Félicitations à tous et à l'an prochain!

Lyne Gosselin, présidente-fondatrice, Edikom et DUX

## UN MOUVEMENT IMPOSSIBLE À ARRÊTER!

C'est réellement vivifiant de voir réunis tous les acteurs de l'industrie qui ont à cœur de faire cheminer le consommateur vers une meilleure alimentation! L'action de se nourrir est au centre de nos vies à tous, et il faut absolument y porter un regard plus attentif. Grâce aux organisations célébrées lors des Grands Prix DUX, les consommateurs sont davantage outillés pour faire des choix sains et changer pour le mieux leurs habitudes alimentaires.

Être président d'honneur des Grands Prix DUX 2019 m'a permis d'être aux premières loges de ce mouvement faisant avancer l'alimentation vers un univers plus intelligible pour le consommateur. J'ai eu la chance d'observer comment des entreprises en démarrage osent envahir le marché pour proposer des idées révolutionnaires, j'ai vu de moyennes et grandes entreprises se positionner en exemple et tenter de changer les mentalités, et j'ai vu des organismes hyper créatifs et impliqués dans la promotion de saines habitudes alimentaires.

Les Grands Prix DUX représentent une formidable porte d'entrée vers un mouvement collectif qui permet l'amélioration de l'offre et des habitudes alimentaires de la population. Vous pouvez être fiers de ce que vous accomplissez quotidiennement pour atteindre ce but commun. Par la qualité de votre offre, que ce soit un produit, un outil de communication, ou un projet, vous faites partie de la solution. Et ce n'est que le début! En cette nouvelle année et avec cette septième édition des Grands Prix DUX, je ne peux que vous souhaiter de voir encore plus grand et de vous laisser porter par votre inspiration. À la manière d'un coureur sur les blocs de départ, poursuivez constamment vers l'avant et lorsque tout le monde regardera dans la même direction, ce mouvement se transformera en mission accomplie.

Félicitations à tous, nous avons hâte de voir ce que vous nous réservez l'an prochain!

Bruny Surin, président d'honneur des Grands Prix DUX 2019



Merci

Ensemble, on crée le mouvement pour changer  
la perception du consommateur.

Partenaire principal

---



Partenaire présentateur

---



Partenaires majeurs

---



Partenaires collaborateurs

---



# DUX

Mieux Manger  
Mieux Vivre

DUX, mot tiré du latin, signifiant « leader »

DUX 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.

## MISSION

Agir comme un catalyseur d'initiatives et de tendances qui modifient tant l'offre commerciale que les habitudes alimentaires de la population.

## VISION

Que la population ait accès à des aliments transformés de meilleure qualité et à une information juste, et soit outillée pour faire des choix sains, de bon goût et pratiques.

## POUR Y PARVENIR

### 1 – Faire le pont entre l'industrie bioalimentaire et le consommateur

Communiquer sur les réalités de l'industrie : ses défis, ses innovations

**Résultat :** le consommateur fait des choix éclairés

Transmettre les besoins, les préoccupations des consommateurs à l'industrie

**Résultat :** l'industrie s'adapte pour mieux y répondre

### 2 – Supporter l'industrie dans ses efforts pour améliorer l'offre alimentaire

- Reconnaître les initiatives
- Supporter les entreprises en démarrage
- Partager des connaissances
- Informer sur les tendances des consommateurs

### 3 – Outiller le consommateur dans son désir d'améliorer ses habitudes alimentaires

- Informer
- Guider
- Divertir



## INDUSTRIE

### GRANDS PRIX DUX

Concours qui inspire, motive et valorise les entreprises, les employés, les organisations et les citoyens qui démontrent une volonté d'être leaders par l'amélioration de l'offre alimentaire, par la mise en marché de produits qui sont meilleurs pour la santé et par l'adoption de nouvelles approches innovantes et créatives pouvant amener un changement positif d'attitude et de comportement face à l'alimentation.

### DUX+

Les événements DUX+ sont des conférences et des activités de réseautage qui se tiennent sous le thème du leadership en saine alimentation. Les objectifs de ces événements sont de favoriser les rencontres clés et les échanges inspirants et constructifs entre les acteurs qui se mobilisent pour améliorer l'offre alimentaire.

### CAMPUS DUX

Lors d'une compétition de pitches, des chefs d'entreprises qui démarrent seront invités à pitcher leurs projets et leurs produits. Les gagnants embarqueront dans le campus DUX, qui comprend du mentorat, des activités de formation et de networking. L'objectif est de les épauler afin de faciliter l'arrivée sur le marché d'une nouvelle offre alimentaire.

## INDUSTRIE ET CONSOMMATEURS

### LA GRANDE CONVERSATION DUX

Cet événement rassembleur, créatif et innovant a pour objectif de permettre aux citoyens-consommateurs d'identifier et de transmettre leurs besoins aux transformateurs et aux producteurs. Pour les producteurs et les transformateurs, cette rencontre leur permettra de développer une prise de conscience accrue des besoins des consommateurs.

## CONSOMMATEURS

### MON TRUC DUX

MON TRUC DUX est un concours et un mouvement et de partage présentant des trucs simples pour améliorer son alimentation au quotidien, un pas à la fois. Ce concours fait la promotion de la santé par l'alimentation et vise l'amélioration de la capacité des personnes à prendre soin de leur santé.

### DUX 365

Grâce à son site web et à ses réseaux sociaux, DUX informe le consommateur sur la saine alimentation, lui donnant des outils afin qu'il fasse le bon choix à l'épicerie et dans son quotidien. Ces plateformes servent aussi à recueillir les tendances du consommateur, ses besoins et préoccupations.

## ÉTUDIANTS

### OMNIUM DUX

L'Omnium DUX est un concours invitant les étudiants des écoles de nutrition et des métiers de l'alimentation à partager leurs trucs pour améliorer les habitudes alimentaires d'une famille canadienne type, aux prises avec différentes contraintes de temps, de restrictions et de besoins alimentaires, d'argent, etc. L'objectif est de transmettre ces connaissances et ces conseils au grand public, afin de l'aider à améliorer son alimentation.



## UNE ÉDITION 2019 MÉMORABLE!

Année après année, nous nous efforçons de hausser la barre, afin que les Grands Prix DUX s'élèvent toujours plus et qu'ils soient représentatifs des efforts de l'industrie dans l'amélioration de l'offre alimentaire. Encore une fois, ce sont la qualité et la variété des candidatures qui font le succès de cette remise de prix. Voici donc quelques chiffres vous permettant de voir l'évolution de cette célébration depuis l'an dernier.



Les Grands Prix DUX représentent un moment important pour les acteurs de l'industrie alimentaire québécoise, et pour cause! On y côtoie 500 leaders de l'industrie, tous prêts à discuter des moyens d'améliorer l'offre alimentaire et à découvrir ce qui a marqué et marquera le secteur en 2018 et en 2019.

### LES CHIFFRES DERRIÈRE LES CANDIDATURES

Ce qui rend les Grands Prix DUX si exceptionnels, ce sont bien sûr les candidats. La cuvée de 2019 a été riche en initiatives sortant de l'ordinaire! De la gamme de grillons et ténébrions rôtis, à la technologie permettant aux légumes de conserver leur fraîcheur même congelés, en passant par la plantation de carottes pour redonner des légumes biologiques aux Montréalais défavorisés, chaque candidature a su incarner l'essence du mouvement DUX : mieux vivre, mieux manger. Voici ce que vous devez savoir à propos des candidatures de 2019 :

- 75 participations d'entreprises de partout au Canada
- 36 produits
- 21 projets
- 16 outils de communication
- 2 entreprises précurseures
- 61 % plus de projets cette année
- Près de 50 % des candidatures proviennent de la catégorie Produits
- 35 % des candidatures proviennent de PME
- 5 produits en ébullition



### DES GAGNANTS QUI FONT LEUR MARQUE!

Lors de cette 7<sup>e</sup> édition des Grands Prix DUX, 31 prix ont été décernés : 28 par le jury, et 3 par le public. Afin que chaque entreprise soit évaluée sur une base de comparaison juste, les candidats sont classés selon la taille et la nature de l'entreprise. Ainsi, une entreprise en démarrage n'est pas jugée dans la même sous-catégorie qu'une grande entreprise. Le nombre plus élevé de gagnants cette année (28, comparativement à 21 l'an dernier) s'explique donc par la variété des entreprises en compétition.

Ainsi, pour la première fois cette année, quatre prix sont remis dans la catégorie Ingrédient ou technolo-

gie, car autant les entreprises en démarrage que les PME et les Grandes entreprises ont choisi d'investir dans ce secteur d'activité. La catégorie des produits en ébullition, ceux dont le lancement est prévu en 2019, compte également deux gagnants : une entreprise en démarrage et une PME.

Les délibérations sont souvent crève-cœur pour le jury, qui a le difficile mandat de ne sélectionner qu'un seul gagnant par catégorie. C'est pourquoi s'ajoutent cette année trois prix Coup de cœur du jury, pour des finalistes d'une qualité supérieure!

Alors, sans plus tarder, voici les gagnants et finalistes de cette édition 2019 des Grands Prix DUX !

# LE JURY

Le jury est composé d'une trentaine de personnalités qui détiennent des expertises diverses dans les secteurs de la promotion de la santé et de l'industrie agroalimentaire. Le président de chaque jury se donne le droit de demander l'avis d'experts afin d'éclaircir ou de préciser des notions techniques indispensables et déterminantes pour la bonne compréhension du projet présenté au jury.

## PROJETS



**NATALIE ALMÉRAS, PH.D., PRÉSIDENTE DU JURY**  
Chercheuse, axe Obésité-Métabolisme, Centre de recherche Institut universitaire de cardiologie et de pneumologie de Québec

Également professeure associée au département de kinésiologie de la Faculté de médecine de l'Université Laval, la Dre Alméras a obtenu un doctorat en sciences de l'activité physique à l'Université Laval en 1995. Son expertise porte sur les saines habitudes de vie, l'exercice physique, l'équilibre énergétique et le traitement de l'obésité et de ses complications. Elle a développé une expertise dans l'identification et la gestion des facteurs de risque cardiométabolique, en plus du développement de programmes d'intervention visant la perte de poids.



**DOMINIQUE CLAVEAU, M.SC.**  
Directrice, Prévention du cancer et promotion de la santé, Société canadienne du cancer

Détentrice d'un baccalauréat et d'une maîtrise en nutrition et forte d'une quinzaine d'années d'expérience en promotion de la santé, Madame Claveau agit à titre de gestionnaire de programmes à la Société canadienne du cancer (SCC). Par le passé, elle a eu l'occasion de développer son expertise en tant que conseillère en promotion de la santé chez ACTI-MENU (maintenant Capsana), notamment en collaborant au développement du Défi Santé 5/30 Équilibre et de programmes en santé en entreprise.

**MARIO LALANCETTE, DT.P.**  
Directeur Stratégie et communications, Association québécoise de distribution des fruits et légumes

Mario Lalancette possède 20 ans d'expérience comme nutritionniste avec une implication professionnelle à plusieurs niveaux de la filière agro-alimentaire au Québec. Diplômé de l'Université de Montréal en nutrition, il poursuit également une formation complémentaire en gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie à l'UQAM. Membre actif de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec, il a présidé le congrès des diététistes en l'an 2000.



**LISE RENAUD, PH.D.**  
Directrice de Comsanté et professeure, programme de communication sociale et publique, Université du Québec à Montréal (UQAM)

Sociologue de formation et détentrice d'un doctorat en technologie de l'éducation à la santé, Lise Renaud s'intéresse aux stratégies gagnantes pour améliorer la qualité de vie des communautés. Elle est l'auteure de nombreuses publications scientifiques portant sur les stratégies générant des changements individuels et collectifs.



**ALYNE SAVARY**  
Coordonnatrice à la mise en marché, Direction recherches et politiques agricoles, UPA

Détentrice d'un baccalauréat par cumul en sciences agronomiques avec une majeure en économie rurale. Elle œuvre depuis 25 ans dans le secteur agricole et collabore depuis 12 ans à des projets liés à l'organisation de la mise en marché et à la promotion de produits en concertation avec les intervenants du secteur agroalimentaire québécois. Elle siège également sur les conseils d'administration du Centre de promotion de l'agroalimentaire québécois - Aliments du Québec et du Conseil des initiatives pour le progrès en alimentation.



**ANDRÉANNE TARDIF, DT.P., M.SC.**  
Chargée de projets, Prévention et Promotion de la santé, Québec, Fondation des maladies du cœur et de l'AVC

Titulaire d'un baccalauréat en nutrition de l'Université Laval et d'une maîtrise en nutrition de l'Université de Montréal, Andréanne Tardif a œuvré dans les champs d'expertise suivants : nutrition clinique en milieu hospitalier, pratique privée en clinique médicale, nutrition internationale et recherche dans différents pays d'Afrique et programme de traitement et de prise en charge de la malnutrition infantile en Haïti. Elle travaille depuis plus de six ans en nutrition publique et gestion de projets.



## PRODUITS



**JEAN CLAUDE DUFOUR, PH.D., PRÉSIDENT DU JURY**  
Doyen de la Faculté des sciences de l'Agriculture et de l'Alimentation,  
Université Laval

Jean-Claude Dufour commence sa carrière professionnelle au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec avant de devenir professeur à la Faculté des sciences de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Université Laval en 1977. Il en est le Doyen depuis 2011. Ses travaux de recherche et son enseignement portent principalement sur la gestion de la distribution alimentaire et le marketing agroalimentaire. En juin 2011, il a été nommé Commandeur de l'Ordre du Mérite Agronomique par l'OAQ.



**MARIE BEAUDRY**  
Directrice générale, Aliments du Québec

Marie Beaudry occupe actuellement le poste de directrice générale d'Aliments du Québec, et ce, depuis huit ans. Elle veille au développement de l'organisation, à la promotion des produits agroalimentaires québécois et à la gestion des marques « Aliments du Québec », « Aliments préparés au Québec » et des déclinaisons bios dont l'organisation est propriétaire. Forte de plus de 20 ans d'expérience dans le secteur agroalimentaire, elle a occupé divers postes marketing auprès d'entreprises privées et a aussi œuvré auprès d'organisations telles que le Groupe Export agroalimentaire et Estrie International 2007.



**ALAIN CHOINIÈRE**  
Président, Osmose

Alain Choinière œuvre depuis 1974 dans le domaine du conseil en planification stratégique et du marketing pour une multitude de grandes entreprises. Ses domaines d'expertise couvrent la finance, l'alimentation, les services et produits destinés aux consommateurs ainsi que les secteurs gouvernemental et paragouvernemental. Il a réalisé un grand nombre d'études de marché sur le web, tant quantitatives que qualitatives et a aussi animé des centaines de groupes de discussion auprès de consommateurs très variés, portant sur une multitude de sujets.

**YOANN DUROY**  
Directeur général, Conseil de Développement bioalimentaire de Lanaudière

Responsable programmation et communication des Fêtes gourmandes de Lanaudière pendant plus de huit ans, M. Duroy développe ensuite un projet pilote en collaboration avec le Conseil de Développement Bioalimentaire de Lanaudière (CDBL), dont il est l'actuel directeur général. Alliant son expérience en marketing et communication avec celle de la cuisine, il collabore en 2013 à la création d'un circuit gourmand. Il a été reconnu par la SCCPQ, qui l'a élu Personnalité de l'année en 2013.



**SAMAR GHARIB**  
Directrice des communications numériques et stratégies créatives,  
La Coop fédérée

Samar Gharib possède plus de 20 ans d'expérience dans le domaine publicitaire. Elle a grandement participé au positionnement de La Coop fédérée au cours des dernières années. Titulaire d'un diplôme en art graphique et publicité de l'Université USEK au Liban, Samar Gharib détient aussi un certificat en web design de l'Université Concordia ainsi qu'un certificat en administration des HEC Montréal.



**CHARMAINE KURAN**  
Chef de section, Division de la réglementation et des normes en matière de nutrition Bureau des sciences de la nutrition, Santé Canada

Charmaine Kuran détient un baccalauréat en sciences alimentaires de l'Université McGill et une maîtrise en administration de l'Université Concordia. Avant son arrivée à Santé Canada en 2009, elle occupait le poste de Gestionnaire national de la nutrition et les allégations relatives à la santé au sein de la Division de la protection des consommateurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Mme Kuran est présentement membre du Comité scientifique de l'Observatoire québécois de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire à l'Université Laval.



**DRE CHRISTIANE LABERGE**  
Médecin généraliste, CLSC et chroniqueuse santé radio/télévision,  
Cogeco et Radio-Canada

Dre Christiane Laberge est spécialiste en médecine familiale et pratique dans son cabinet auprès des familles et en santé mentale jeunesse en CLSC. Elle donne des conférences en entreprise par l'intermédiaire de Capsana. Elle travaille également auprès de groupes tels que AFEAS, PANDA et l'Institut des troubles d'apprentissage (autrefois AQETA). Elle intervient régulièrement à la télé d'ICI Radio-Canada et à la radio de COGECO. Elle est aussi bénévole auprès de la Société Canadienne du Cancer.





**FRANCINE MASSON**  
Présidente fondatrice, Technovation inc.

Francine Masson détient une double maîtrise : MBA en gestion de l'innovation et Executive-MBA de Paris-Dauphine, France. Elle combine l'expérience pragmatique en entreprise avec ses recherches et plusieurs années de services conseils pour proposer les meilleures pratiques en gestion d'innovation. Conseillère spécialisée en innovation, elle intervient auprès de plus de 1 250 entreprises en croissance stratégique et enseigne au programme de 2<sup>e</sup> cycle en gestion de l'innovation à l'ÉTS.



**GENEVIÈVE NADEAU, DT.P.**  
Diététiste et directrice de l'alimentation, Les restaurants Pacini

Geneviève Nadeau a été consultante pour de nombreuses entreprises du domaine de l'agroalimentaire et des médias destinées à informer sur la nutrition. Son rôle de gestionnaire auprès des restaurants Pacini consiste à développer des recettes et à assurer le maintien de la qualité des produits tout en respectant les valeurs de la chaîne : sans gras trans, fraîcheur, goût, plaisir.



**FADIA NAIM**  
Présidente-Directrice générale, Cintech agroalimentaire

Mme Fadia Naim détient un doctorat en microbiologie et une maîtrise en sciences vétérinaires. À la direction générale de Cintech depuis 2011, elle a mis en place et gère une équipe multidisciplinaire de chercheurs et de professionnels hautement qualifiée, qui accompagne les entreprises dans leurs projets d'innovation et leurs opérations quotidiennes. Elle participe régulièrement à des tables rondes et des consultations et siège sur trois Conseils d'administration. En 2015, elle a fondé Innovia, qui est devenu le rendez-vous biennal de l'innovation dans l'industrie agroalimentaire.



**MARTIN PATENAUDE**  
Chef corporatif, Provigo et Écoles culinaires Le Choix du Président

Si on demande à Martin Patenaude comment il décrit sa cuisine, il répondra qu'elle est évolutive, moderne et créative. Grand passionné de l'alimentation, il cumule plus de 10 ans d'expérience dans le monde de la gastronomie, ce qui lui a permis de développer une solide expertise en recherche et développement, en gestion et en communication. Fier de son parcours et désirant mettre à profit ses expériences et aptitudes, il offre aujourd'hui le meilleur de lui-même à titre de chef corporatif pour Provigo et Écoles culinaires Le Choix du président.

**NATHALIE REGIMBAL, DT.P.**  
Diététiste-Nutritionniste

En plus d'être collaboratrice pour le volet nutrition de magazines, Nathalie Regimbal chapeaute Manger Futé, une équipe de nutritionnistes passionnées de l'alimentation qui influence positivement les habitudes alimentaires des familles au moyen de publications et de formations. Pour faciliter l'heure des repas des familles et initier les enfants à la cuisine, Nathalie a mis la main à la pâte en produisant des livres inspirants dont ceux de la série *Mandoline*, qui ont remporté le prestigieux prix Meilleur livre de cuisine santé en français au Canada dans le cadre des Gourmand World Cookbooks Awards.



**SYLVIE TURGEON**  
Professeure titulaire au département des Sciences des aliments, Université Laval et directrice de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)

Sylvie Turgeon est une chimiste alimentaire dont les travaux de recherche l'ont amenée à étudier les polysaccharides et les protéines comme ingrédients techno-fonctionnels. La formulation et l'impact des procédés utilisés sont des aspects étudiés par son équipe afin de mieux comprendre les propriétés nutritionnelles des aliments et d'appuyer le développement d'aliments-santé. Sylvie Turgeon est également chercheuse au Centre STELA de l'INAF.



**MARIE-CLAUDE VIGER**  
Conseillère en alimentation santé, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Spécialiste en transformation alimentaire avec plus de 24 ans d'expérience dans le domaine, Marie-Claude est reconnue pour sa grande polyvalence et son expertise, et, plus particulièrement, pour ses connaissances scientifiques, pour le processus de développement des produits alimentaires et pour tout ce qui concerne les politiques bioalimentaires à caractère santé. Elle détient un baccalauréat en sciences et technologie des aliments-spécialisation chimie et un certificat en enseignement au collégial.



---

## COMMUNICATIONS

---



**ISABELLE MARQUIS, DT. P., PRÉSIDENTE DU JURY**  
Consultante en communication et marketing alimentaire

Titulaire d'un baccalauréat spécialisé en nutrition de l'Université de Montréal et cumulant 17 ans d'expérience en communication et marketing alimentaire, Mme Marquis possède une expérience multidisciplinaire exceptionnelle, acquise à la fois en agence-conseil et en entreprise de transformation alimentaire. Isabelle Marquis accompagne les acteurs du secteur bioalimentaire québécois et canadien dans le déploiement d'idées et de projets marketing au sein de leurs différentes cibles externes et internes.



**PIERRE BALLOFFET**  
Professeur, HEC Montréal

Pierre Balloffet est professeur à HEC Montréal au sein du département d'entrepreneuriat et d'innovation. Ses intérêts se rapportent principalement au domaine de la gestion de marque, des pratiques innovantes de développement durable ainsi que des nouvelles approches de formation. Communicateur reconnu et passionné, il valorise la recherche de perspectives originales, pertinentes et responsables. Depuis 2001, il assume la responsabilité pédagogique du D.E.S.S. en communication marketing, en partenariat avec l'Association des agences de publicité du Québec (AAPQ).



**ANDRÉ FORTIN**  
Conseiller principal, relations externes, Éco Entreprises Québec

M. Fortin est responsable des partenariats avec les parties prenantes et joue un rôle central dans le déploiement des stratégies de rayonnement et d'affaires publiques chez Éco Entreprises Québec, un OSBL privé qui œuvre au cœur du financement et de l'optimisation de la collecte sélective au Québec. En tant que consultant au sein d'agences de communication et relations publiques, il a piloté des campagnes et programmes d'envergure pour une clientèle issue des domaines de la santé, de la nutrition et de l'alimentation. Il est diplômé en communications et relations publiques de l'Université York à Toronto.

**ANNIE LANGLOIS**  
Associée, vice-présidente principale, Massy Forget Langlois relations publiques

Professionnelle en relations publiques et en communication marketing avec plus de 20 ans d'expérience, Mme Langlois est reconnue pour son expertise dans le secteur des communications en nutrition, santé et agroalimentaire. Elle détient un baccalauréat en diététique, un certificat et un titre d'agrée en relations publiques et est membre de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec depuis 1992.



**MARIE-PAULE LEBLANC**  
Agente de planification, de programmation et de recherche  
Programme Adultes/personnes âgées, Agence de la santé et des services sociaux de la Montérégie

Nutritionniste en santé publique depuis plus de 20 ans, Marie-Paule Leblanc a surtout développé son expertise en promotion des environnements favorables à une saine alimentation. Elle travaille actuellement à favoriser les partenariats entre la santé publique et les acteurs du secteur agroalimentaire. Elle a également collaboré aux travaux de plusieurs comités provinciaux.



**DAN NIELSEN**  
Président, associé principal, Attitude Marketing

Dan Nielsen est président et associé principal chez Attitude Marketing, une agence dynamique en pleine croissance regroupant plus de 20 esprits stratégiques et créatifs. M. Nielsen est responsable de la stratégie et de la planification pour un large éventail de clients avec une attention particulière portée à Attitude Incubateur, fournissant un soutien marketing et du mentorat pour des start-ups au moment où elles en ont le plus besoin, soit au début.



**ÉMILIE VILLENEUVE**  
Éditrice, Éditions Cardinal

Émilie Villeneuve vit de sa plume depuis une quinzaine d'années. On a entre autres pu la lire dans *La Presse +* et les magazines *Clin d'œil*, *Châtelaine*, *Elle Québec* et *Véro*. Au cours des quatre dernières années, elle a été la rédactrice en chef du magazine *M* de *La Presse*. Elle a collaboré à plusieurs numéros du guide resto *Voir* en tant que critique gastronomique en plus de travailler au sein de l'équipe de rédaction de l'hebdomadaire culturel du même nom.



---

## COMMENT LES CANDIDATURES SONT-ELLES ÉVALUÉES?

---

Un concours de la qualité des Grands Prix DUX se doit de se baser sur des critères d'une toute aussi grande qualité pour évaluer les candidatures reçues. Petit rappel des éléments sur lesquels les jurés ont porté une attention particulière.

Chaque année, c'est la même chose, les candidats sont forcés d'admettre que, dès la toute première étape du processus d'inscription aux Grands Prix DUX, ils sont poussés à réfléchir profondément sur leur entreprise. En effet, le formulaire d'inscription contient plusieurs questions à développement qui permettent par la suite aux membres du jury d'identifier quelles candidatures se sont démarquées.

### DES CRITÈRES QUI FONT LA DIFFÉRENCE

Il est maintenant bien établi que les Grands Prix DUX visent à récompenser des initiatives qui aident les Canadiens à améliorer leurs habitudes alimentaires. Dans cette optique, les points d'évaluation suivants revêtent une importance capitale :

- Différenciation de l'initiative par rapport à ce qui est offert sur le marché quant à l'amélioration de l'offre alimentaire
- Leadership et effet d'entraînement dans l'amélioration de l'offre alimentaire
- Promotion d'une alimentation équilibrée et de saines habitudes de vie

### S'INSCRIRE DANS LA DURABILITÉ

Un candidat aux Grands Prix DUX se démarque non seulement par son offre du point de vue alimentaire, mais aussi parce que celle-ci est multidimensionnelle. Pour les jurys d'experts, les dimensions suivantes font toutes partie d'une saine alimentation :

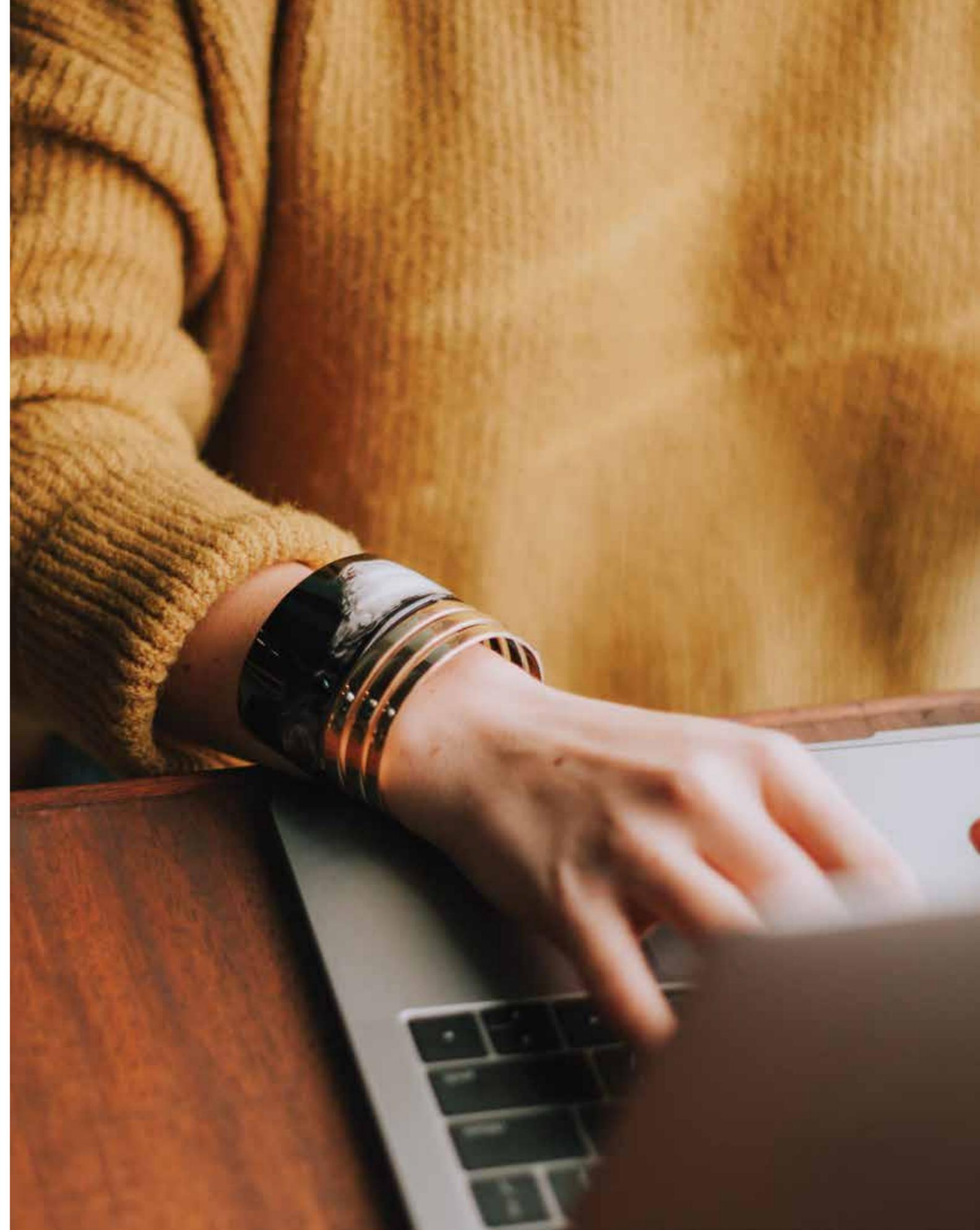
- Biologique
- Développement durable
- Économique
- Socioculturelle
- Accessibilité

Vous aurez compris que les Grands Prix DUX vont bien au-delà de l'alimentation et existent plutôt pour créer un réel changement dans les habitudes de vie de la population. Les candidats récompensés ont tous à cœur d'améliorer l'alimentation des Canadiens, tout en ayant ce petit plus qui en font des citoyens corporatifs engagés.

---

### LA CRÈME DE LA CRÈME !

Pour être considérés comme finalistes aux Grands Prix DUX, les candidats devaient se voir accorder une note de passage minimale de 70 par notre jury d'experts. Une façon de s'assurer que les gagnants incarnent une offre réellement supérieure pour le consommateur. Nos jurys d'experts sont rigoureux et leurs réflexions sont précieuses. Elles peuvent d'ailleurs être très utiles aux entreprises candidates et c'est la raison pour laquelle chaque candidat recevra un rapport détaillé comprenant les observations et commentaires des membres du jury. Une référence à consulter pour poursuivre dans l'amélioration de leur offre.



## NOS CATÉGORIES

Les Grands Prix DUX sont divisés en trois grandes catégories, mais chacune d'elles comporte quelques sous-catégories permettant aux candidats de s'illustrer là où ils sont les plus forts. Petit descriptif utile de la manière dont sont différenciées les candidatures.

### PRODUITS

**Produit facilitateur:** un produit dont l'attrait principal réside dans sa praticité, facilitant ainsi l'accès à une saine alimentation.

**Produit à valeur ajoutée:** un produit dont les propriétés nutritionnelles sont améliorées, par une modification, que ce soit au niveau des ingrédients, de la formulation ou des procédés technologiques, et ce, comparativement aux produits disponibles pour ce segment de marché.

**Produit/menu en ébullition:** un produit ou un facilitateur ou à valeur ajoutée dont le lancement est prévu en 2019 et qui est donc sur le point d'arriver sur le marché.

**Producteur:** un producteur, de production végétale ou animale, qui améliore l'offre alimentaire par ses technologies ou ses pratiques à la ferme.

**Restaurant:** un restaurant dont le menu permet d'améliorer l'offre alimentaire, ou encore dont les pratiques répondent aux cinq dimensions de la saine alimentation.

**Ingrédient ou Technologie:** un ingrédient ou une technologie permettant d'améliorer l'offre alimentaire.

### COMMUNICATIONS

**Livre ou magazine (numérique ou imprimé)**

**Site web ou application mobile**

**Campagne publicitaire**

**Émission de télévision ou de radio (websérie ou podcast)**

Ces ouvrages, outils ou campagnes doivent faire la promotion de saines habitudes alimentaires ou faciliter l'accès à une saine alimentation.

### PROJETS

**Entreprise alimentaire**

**Entreprise non alimentaire**

Les projets, qu'ils soient lancés par une entreprise dont le principal secteur d'activité est l'alimentation ou non, doivent participer à l'amélioration de l'offre alimentaire ou à la promotion de saines habitudes de vie.

### ENTREPRISE PRÉCURSEURE

Est considérée comme précurseure une entreprise qui existe depuis plus de deux ans et qui a été pionnière dans son secteur d'activité. Cette entreprise a démontré avoir eu un effet d'entraînement dans sa catégorie, et a réussi à bonifier l'offre alimentaire ou à améliorer les habitudes alimentaires des consommateurs de façon importante.

## GAGNANTS ET FINALISTES PROJETS

## ENTREPRISE ALIMENTAIRE – ENTREPRISE EN DÉMARRAGE

### GAGNANT



#### À dévorer, par Créabox inc.

À dévorer est un service clés en main, pour les supermarchés, de kits de recettes écoresponsables. Une équipe crée les recettes et se rend sur place pour assembler les kits à partir des ingrédients disponibles en magasin.

Les boîtes faites de carton recyclé ont attiré le jury par leur accessibilité et parce qu'elles permettent de limiter le gaspillage alimentaire, en fournissant les bonnes portions d'aliments nécessaires pour la recette. Il s'agit d'une solution pratique qui aide les gens pressés à cuisiner davantage.

### FINALISTE



Resto-Boutique Markina : Complices de vos bonnes bouffes, par Markina

Markina est un nouvel établissement gourmand situé en plein cœur de Saint-Bruno-de-Montarville. Cet espace propose quatre concepts : resto-boutique, prêt-à-cuisiner, prêt-à-manger et prêt-à-recevoir (traiteur). Pour le jury, il s'agit d'un projet qui est intéressant puisqu'il regroupe plusieurs services au même endroit, dans un très beau local facilitant les achats pour le consommateur.

## ENTREPRISE ALIMENTAIRE – GRANDE ENTREPRISE

### GAGNANT



#### Cours de cuisine ( Teaching kitchen : The ultimate cooking experience ), par Compass Group Canada

Grâce à ces cours de cuisine destinés à des patients et à leurs aidants naturels, les participants acquièrent des connaissances en nutrition et des compétences alimentaires dans le but d'améliorer les repas cuisinés et consommés à la maison.

Ce projet visionnaire a séduit le jury par la belle preuve de leadership dont il fait montre. Il a été apprécié que les participants soient suivis pendant six semaines et qu'ils puissent développer plusieurs compétences, accompagnés de nutritionnistes.

### FINALISTE



Borne interactive « Cueillette en direct » du IGA extra Famille Duchemin, par Sobeys

À l'aide d'une borne interactive, les clients peuvent sélectionner les fruits et légumes qu'ils souhaitent ajouter à leur panier d'épicerie et qui seront récoltés en direct, à même le toit du bâtiment! L'aspect ludique des bornes a plu à notre jury ainsi que la présence des ambassadeurs, qui ajoutent un aspect éducatif à cette initiative.

## ENTREPRISE NON-ALIMENTAIRE – OBNL

### GAGNANT



#### Cultiver l'espoir, par Regroupement Partage

Le projet est de cultiver des hectares de terres agricoles, avec l'aide de jeunes en réinsertion, pour donner des légumes biologiques aux Montréalais défavorisés, lorsque l'approvisionnement est plus difficile.

Le projet permet aux bénéficiaires de briser leur dépendance aux banques alimentaires et réussit à rassembler beaucoup d'intervenants et d'acteurs du milieu. Le jury aime qu'il s'agisse d'une initiative à 360°, qui a une belle portée et qui présente une belle valorisation du travail des agriculteurs.

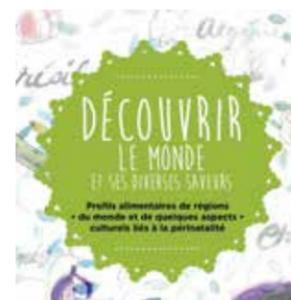
### COUP DE CŒUR DU JURY

#### Cuisine ton avenir, formation socio-professionnelle, par La Tablée des Chefs

Programme de formation culinaire intensif basé sur l'acquisition de connaissances et le développement d'habiletés dans une perspective d'insertion sociale. Le jury considère qu'il s'agit d'un projet bien pensé et qui représente une belle occasion de réduire les inégalités sociales. Il souligne également la qualité de ce projet bien bâti qui encadre les jeunes et touche à l'éducation en instillant l'autonomie alimentaire. Les personnes suivant le programme acquièrent des compétences qui leur permettent d'être sensibilisées à l'alimentation, ce qui a un impact réel sur l'amélioration de leur condition.



### FINALISTES



Découvrir le monde et ses diverses saveurs, par le Dispensaire diététique de Montréal et Fondation OLO

Document de référence destiné aux intervenants œuvrant auprès des familles immigrantes dans le but de les outiller pour mieux accompagner ces familles, par une meilleure compréhension de leur culture alimentaire et de leurs croyances. Cet outil pratique et bien développé est étoffé et intéressant.



Projet d'alphabétisation familiale Cuisi-mots, par Fondation pour l'alphabétisation

Cuisi-mots est un projet de littératie et de numératie qui s'incarne en ateliers culinaires, une activité ludique parent-enfant. C'est une initiative pertinente, originale et intéressante, et dont les résultats ont impressionné le jury. La Fondation pour l'alphabétisation réussit de plus à réunir plusieurs partenaires sous un même projet.



Écoles enracinées : des campagnes de financement pour une alimentation saine, locale et durable!, par Équiterre

Un projet qui fait la promotion d'aliments sains, locaux et durables en offrant aux écoles, aux milieux de garde et aux organismes communautaires une solution de rechange aux campagnes de financement traditionnelles : des paniers de légumes biologiques. Ce projet original a gagné le cœur du jury par son potentiel, son message et sa vision.

« Le gala DUX souligne la créativité et la persévérance d'une industrie en pleine effervescence qui se donne les moyens de réussir dans un environnement hautement concurrentiel. »

– André Lamontagne, Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

## ENTREPRISE NON-ALIMENTAIRE – INSTITUTION

### GAGNANTS EX-ÆQUO



#### **Techno-Farm, par Collège Villa Maria**

Le projet Techno-Farm vise à exposer les élèves du secondaire aux aspects de la science et de la technologie applicables à l'agriculture urbaine à petite échelle et aux notions d'éco-citoyenneté, de développement durable et de production alimentaire locale.

Ce projet a plu au jury par son potentiel et sa pérennité. Le fait qu'il soit obligatoire pour les élèves a aussi confirmé le sérieux de la démarche.

#### **Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire**

La mission de l'Observatoire est d'observer et de suivre l'évolution de l'offre alimentaire afin de générer des connaissances et d'agir collectivement à améliorer sa qualité et son accessibilité.

Le jury a été inspiré par ce beau projet, qu'il a qualifié de fort et pertinent. L'étroite collaboration entre l'industrie alimentaire et l'Observatoire est prometteuse, et permet un impact possible et direct.



## GAGNANTS ET FINALISTES PRODUITS



## PRODUCTEUR

### GAGNANT



**Élevé par un producteur canadien, par Les Producteurs de poulet du Canada**

Ce programme obligatoire, dont l'audit est réalisé par une tierce partie, est également sanctionné par la loi. Il démontre l'engagement que prennent les fermiers par rapport à l'élevage de leur volaille, qui doit répondre aux plus hauts standards de soins, de qualité et de durabilité.

Avec ce programme, les éleveurs sont conscients de l'importance de l'intégrité et s'engagent à préserver la santé de la terre et à créer des aliments abordables. Il a été apprécié que l'organisation finance des chaires de recherche afin d'améliorer l'ensemble des processus : production, distribution et consommation.

### FINALISTE



Programme Partenaires Bœuf Québec, par Société des parcs d'engraissement du Québec / Bœuf Québec

Ce programme, c'est la coordination d'une filière de production qui permet de mettre en valeur le travail des éleveurs québécois tout en répondant à la demande des consommateurs pour un bœuf local, de haute qualité et engagé pour la production durable. Le jury souligne l'effort des partenaires du programme et reconnaît la qualité du produit.

## INGRÉDIENT OU TECHNOLOGIE – ENTREPRISE EN DÉMARRAGE

### GAGNANT



**Pur éclat d'érable ou de fruit, par Les Technologies CL Dufour inc.**

Procédé innovateur qui extrait une partie d'eau et de sucre présents dans la composition, permettant une augmentation des antioxydants, des phénols et des minéraux.

Le jury a grandement apprécié le fait que cette technologie ait la capacité d'améliorer l'offre alimentaire. Elle permet non seulement de remplacer les sucres ajoutés, mais de le faire avec un produit dont la valeur nutritive est beaucoup plus élevée.

## TECHNOLOGIE – PME

### GAGNANT



#### Amélioration, par l'utilisation de la technologie, de la qualité boulangère des céréales, par Moulins de Soulanges

Moulins de Soulanges a élaboré une gamme d'ingrédients technologiques qui permet le développement de saveurs, et apporte une aide technique en boulangerie et pâtisserie en valorisant des produits agricoles normalement déclassés pour l'alimentation humaine.

Ce que le jury a aimé de cette technologie, c'est qu'elle permet de maximiser la production agricole sans perdre les valeurs nutritives. Elle entraîne également une réduction du gaspillage, ce qui lui confère un aspect de développement durable intéressant.

## INGRÉDIENT – PME

### GAGNANT



#### Graines de caméline Signé caméline, par Oliméga

Les graines de caméline contiennent 1,5 g d'oméga-3, 4 g de fibres et 4 g de protéines par portion. Elles représentent une solution de rechange locale aux graines de chia, tout en contenant plus de protéines, moins de glucides et moins de calories que celles-ci.

Quel bonheur pour le jury de tester un produit québécois qui peut remplacer le chia dans ses multiples utilisations! L'apport en oméga 3 et 9 est intéressant, et la quantité de protéines par portion est impressionnante. Il s'agit là d'un beau produit pour le consommateur et pour l'industrie.

### FINALISTE



#### Levure nutritionnelle Délice de brocoli par Epicure

Contenant de véritables fleurons de brocoli aux saveurs salées de levure alimentaire, la technologie d'Epicure offre une combinaison de flocons de levure, d'herbes et d'épices. Elle convient aux végétaliens et constitue un substitut sain et bénéfique du sel. Le jury a apprécié les valeurs nutritives du produit et trouve intéressant les usages que l'on peut en faire.

## INGRÉDIENT OU TECHNOLOGIE – GRANDE ENTREPRISE

### GAGNANT



#### InFlavor, par Bonduelle

Le procédé InFlavor, développé par Bonduelle, permet d'extraire une partie de l'eau libre contenue dans le légume avant la surgélation pour préserver la structure cellulaire et, par conséquent, ses qualités organoleptiques et nutritionnelles.

Cette technologie innovante et différente a permis au jury de s'enthousiasmer pour la fraîcheur et l'aspect croustillant des légumes. Bonduelle vient ici répondre à un vrai besoin et sa technologie représente un bel avantage pour le consommateur et l'industrie, et ce, à un prix raisonnable.

### FINALISTE



#### northbox®, par Cascades

Boîte isolante pour la livraison de produits frais ou surgelés à domicile. Recyclable et faite de carton 100% recyclé, elle offre une solution d'emballage écoresponsable sans compromis sur la performance thermique, une première en Amérique du Nord. La boîte est une belle solution de rechange écologique et est complètement alignée avec les tendances de livraison à domicile.

## RESTAURANT

### GAGNANT



#### Menu végétarien, par Thai Express

Des huit plats principaux offerts chez Thai Express, quatre sont disponibles en version végétarienne. On retrouve en moyenne 160 g de légumes dans chaque plat.

Pour le jury, le choix d'offrir des plats végétariens est lié à la culture d'entreprise et est plutôt avant-gardiste pour un acteur comme Thai Express. Il s'agit d'une option intéressante et qui, de plus, est moins salée que les plats avec viande ou poisson. Le jury souligne les efforts de recherche de l'entreprise.

## PRODUIT À VALEUR AJOUTÉE – ENTREPRISE EN DÉMARRAGE

### GAGNANT



#### Dessert glacé de poivron rouge, par Veraudace

Desserts glacés faits avec des légumes biologiques. Moins sucré que la moyenne, ce dessert contient 120 calories par portion. Les nutriments présents dans les légumes sont préservés au maximum et le produit ne contient pas de colorants ni d'agent de conservation.

Le jury croit fermement à l'effet d'entraînement que peut susciter ce produit dans son secteur. Il s'agit d'un produit qui valorise les légumes tout en s'inscrivant dans une approche de développement durable. De fait, Veraudace utilise des légumes frais et biologiques, et dans la mesure du possible, des légumes « moches » afin de réduire le gaspillage alimentaire. On aime aussi le pot fait de carton biodégradable.

« DUX a réussi un tour de force incroyable, celui de mobiliser les leaders de l'industrie bio alimentaire, tous secteurs confondus, et les professionnels de santé publique, dans l'amélioration de l'offre alimentaire sous l'angle de la nutrition-santé. »

– Jean-Claude Dufour, doyen de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, Université Laval

### FINALISTES



Les gallettes Madame Labriski, par Madame Labriski Inc.

Galettes véganes, sans sucre raffiné et sans matière grasse ajoutés. Elles sont sucrées à la purée de dattes et elles sont riches en fibres. Grâce à ces galettes, le jury considère que Madame Labriski améliore sa catégorie de produits en proposant un dessert qui est très bon et dont les ingrédients sont intéressants.



Dja (pesto africain), par Évivi (Saveurs Métisses)

Gamme de sauces pesto de tomates appelées traditionnellement Dja. Des crevettes et du poisson fumé assaisonnent et bonifient la valeur nutritive de ces sauces prêtes à cuisiner faites d'ingrédients sains et naturels. Faibles en gras et en sel, elles sont sans sucre ajouté ni agent de conservation. Voilà une belle découverte de produits d'origine africaine offrant une amélioration de l'offre alimentaire.



Les Sauces Stefano Faita, par Les Aliments Faita-Forgione

Gamme de huit sauces variées pour pâtes et pizza faites entièrement d'ingrédients naturels et de qualité. De plus, les sauces ne contiennent aucun ajout de sucre ou d'agent de conservation. Il s'agit d'un beau produit qui permet d'avoir un impact positif sur les consommateurs.



Gamme de grillons et ténébrions rôtis, La Mexicoise Inc.

Gamme de grillons canadiens et ténébrions québécois entiers et rôtis. Protéines d'insectes à 100 %, sans sel, sans sucre ni produits chimiques. Les produits contiennent 20 g de protéines par pot ou sac de 40 g. Les insectes représentent pour le jury une belle source de protéines. La texture est bonne de même que le goût.

## PRODUIT À VALEUR AJOUTÉE – PME

### GAGNANT



**Prêt-à-manger pour personnes ayant de la difficulté à manger, à mastiquer, à déglutir ou à avaler les aliments, par Prophagia Inc.**

Un menu complet d'aliments à texture adaptée et remodelée pour les personnes ayant de la difficulté à manger, à mastiquer et à déglutir. Les aliments sont sécuritaires, nutritifs et savoureux, et les textures adaptées ont un apport nutritif recommandé allant de 12 g de protéines à 17 g pour le prêt-à-manger.

Il s'agit ici d'un produit spécialisé qui, selon le jury, démontre un bel engagement de l'entreprise. Prophagia Inc. fait face à de grands défis, mais la qualité de la recherche et du développement lui permet certainement de les relever et de proposer une offre supérieure.

« L'alimentation est la nouvelle religion de cette ère. Les citoyens se posent des questions, s'interrogent sur ce qui se retrouve dans leur assiette et cherchent des réponses. Les gens souhaitent vivre vieux et en santé, et l'alimentation joue un rôle majeur. »

– Lyne Gosselin, présidente-fondatrice, Edikom et DUX

### FINALISTES



Gamme de granolas sans grain NUTBROWN, par La Fourmi Bionique

Cette gamme est composée d'un mélange de noix et de graines lentement dorées au four qui conviennent à la majorité des régimes spéciaux: sans gluten, paléo, casher, végétarien, ou simplement pour un régime alimentaire sain et équilibré. Un produit qui aura un bel effet d'entraînement et qui a un goût savoureux!



Soupe Campagnarde, par Groupe Commensal

Un produit santé et savoureux, contenant une très bonne quantité de fibres et de protéines pour un repas qui soutient. À noter le faible taux de sodium comparé aux autres soupes sur le marché. Le jury a aimé cette extension à la gamme des produits déjà offerts par le Groupe Commensal et apprécie l'apport en protéines qu'elle procure.



Bières dégluténisées, par Brasseurs du Monde

Toutes premières bières dégluténisées brassées au Canada, ce procédé permet de proposer une solution de rechange qui offre un goût, des saveurs et une expérience identique à une bière traditionnelle, sans les désagréments causés par le gluten. Le jury a apprécié ce produit qui répond à un besoin, sans toutefois compromettre le goût.

## PRODUIT À VALEUR AJOUTÉE – GRANDE ENTREPRISE

### GAGNANT



#### Saucisses fumées Olymel sans nitrite, par Olymel S.E.C.

Olymel utilise ici de nouveaux ingrédients permettant d'éliminer les nitrites, en plus d'offrir une liste d'ingrédients simples et rassurants, proposant aux consommateurs un produit unique.

En choisissant de retirer les nitrites de ses saucisses à hot-dogs, Olymel s'attaque à un produit consommé massivement et permet un effet d'entraînement indéniable. Le jury souligne ce choix honorable et aime que la liste des ingrédients soit si simple. On répond assurément à un besoin de la population.

### FINALISTES



#### Riz au lait nordique, par Nutrinor

Naturellement sans gluten, sans œufs, sans agent de conservation et sans colorant artificiel, le riz au lait nordique constitue une bonne collation et remplace avantageusement les desserts sucrés du point de vue nutritionnel. Le jury apprécie que ce produit soit moins gras et qu'il procure un bel apport en protéines.



#### Karma Probiotique Eau Bien-être 532ml : Limonade Fraise et Melon Kiwi, par A. Lassonde Inc.

Eaux de source enrichies d'éléments nutritifs, dont le probiotique breveté GanedenBC30. Les nutriments sont contenus dans un bouchon presseur qu'on infuse juste avant la consommation, ce qui assure la stabilité et maximise les bénéfices. Cette façon de conserver les probiotiques a d'ailleurs plu au jury, de même que le bon goût du produit.

## PRODUIT FACILITATEUR – ENTREPRISE EN DÉMARRAGE

### GAGNANT



#### Urban Picnik, par Urban Picnik

Gamme de salades-repas végétariennes, sans gluten, contenant un minimum de 15 g de protéines. La gamme se démarque par sa faible teneur en matière grasse et en sodium, et par son offre de produits végétariens et sans gluten.

Le jury a adoré les salades d'Urban Picnik ! La fraîcheur et le goût étaient au rendez-vous et la variété est intéressante. Il a également souligné le côté pratique des salades et l'aspect visuel appétissant des pots. Urban Picnik présente également une belle culture d'entreprise.

## PRODUIT FACILITATEUR – ENTREPRISE EN DÉMARRAGE

### COUP DE CŒUR DU JURY



#### Gruau-frigo, par YUMi ORGANICS

Yumi Organics est la première entreprise canadienne à offrir ce genre de produit. Il est biologique, sans agent de conservation et à faible teneur en sucre. L'étiquette est clean label et tous les ingrédients du produit sont 100 % naturels. Le jury a apprécié cette offre santé et amusante, au goût délicieux et qui, de surcroît, se mesure à de grands acteurs de l'industrie! Le fait que le produit contienne moins de sucre que les autres produits sur le marché et qu'il contienne 8 g de protéines a également séduit le jury.

### FINALISTES



Fruits et légumes frais prêts à manger dans les formats 100 % compostables, par Nature Knows

Réduisant les déchets alimentaires, le processus de nettoyage et de stérilisation utilisé, associé à des sachets compostables, permet aux aliments de rester frais jusqu'à 50 % plus longtemps que dans des emballages de plastique. Le jury souligne une belle initiative et un emballage performant.



La gamme des purées de dattes, par Madame Labriski

Sucrant naturel, riche en fibres, végétan, sans traces de noix ni d'arachides, sans gluten et sans produits laitiers. La purée offre une excellente qualité d'énergie 100 % santé. Du côté du jury, on a noté l'intérêt de remplacer le sucre par ces purées polyvalentes.

## PRODUIT FACILITATEUR – PME

### GAGNANT



#### Supplément Nutritionnel Végétal LUDA H, par Aliments LUDA Foods

Ce supplément nutritionnel à base de plantes se dissout instantanément dans les soupes, les purées et les mets préparés pour un apport supplémentaire en protéines, en fibres, en fer et en vitamine B12. Les membres du jury ont apprécié que le supplément ne dénature pas le produit auquel il est ajouté. Il s'agit d'une option naturelle qui répond bien aux besoins du public cible.

## PRODUIT FACILITATEUR – GRANDE ENTREPRISE

### GAGNANT



#### Jambons tranchés minces biologiques, par Les Viandes du Breton

Ce jambon à teneur élevée en protéines de viande (20%) est entièrement sans nitrites, sans antibiotiques, sans OGM, sans gluten, sans phosphate et sans agent de conservation.

La texture et le goût des viandes du Breton ont gagné le cœur du jury! L'aspect biologique a été apprécié de même que la faible quantité de sel contenue dans les portions.

### FINALISTE



#### Chou-fleur en riz d'Arctic Gardens, par Bonduelle

Composé de chou-fleur surgelé, pré-lavé et haché finement, ce « riz » permet à son utilisateur de gagner du temps pour la préparation de ses recettes. Il permet d'augmenter la consommation de légumes sans sacrifier la créativité et la saveur par sa polyvalence et sa facilité d'incorporation, ce qui a plu à notre jury.

## PRODUIT EN ÉBULLITION – ENTREPRISE EN DÉMARRAGE

### GAGNANT



#### Vegeat, viandes végétales, par Vegeat Foods inc.

Viande végétale hachée, façonnable et qui conserve la forme qui lui a été donnée. Elle est constituée d'ingrédients naturels à haute teneur en protéines (20%), sans OGM et exempts d'allergènes.

L'entreprise faisait ici face à un grand défi et l'a relevé adéquatement. Le jury souligne que le produit a un goût excellent et qu'il a une bonne texture. C'est une offre qui sort assurément de l'ordinaire!

### COUP DE CŒUR DU JURY

#### Tarte aux pommes (gamme « les pots sucrés »), par La Transformerie

À base de pommes invendues, ce qui limite le gaspillage alimentaire, cette tartinade contient moins de sucre que les confitures traditionnelles. Végétalienne et sans gluten, elle est prête à consommer. Ce produit vient revaloriser les fruits et légumes très mûrs en misant sur leur goût et, ce faisant, entame une véritable rééducation auprès du consommateur. Le jury appuie la philosophie positive derrière le produit et apprécie que l'économie circulaire soit mise de l'avant grâce à ce délicieux produit.



## PRODUIT EN ÉBULLITION – PME

### GAGNANT



#### **Tartinade fruits et chia, par Isabelle Huot Docteur en nutrition**

Les tartinades fruits et chia par Isabelle Huot Docteur en nutrition sont sans sucre ajouté, ni édulcorant et sans agent de conservation. Elles contiennent de la graine de chia et apportent 2 g de fibres par portion de 15 ml.

Ces tartinades au goût très bon représentent une belle intégration du chia et des fruits. Le jury a particulièrement remarqué le côté nutritionnel très bien développé de ce produit et souligne l'étiquette clean label, fort appréciée également.

### FINALISTES



#### **Délice Végétal au Lait de Coco, par Maison Riviera**

Une collation végétale fruitée, sans produits laitiers, comparable au yogourt classique en termes de valeurs nutritionnelles et d'onctuosité. La teneur en protéines du produit a attiré l'attention du jury, puisqu'elle était intéressante par rapport à d'autres produits végétaliens. Une bonne solution de rechange pour les personnes allergiques ou intolérantes au lactose.



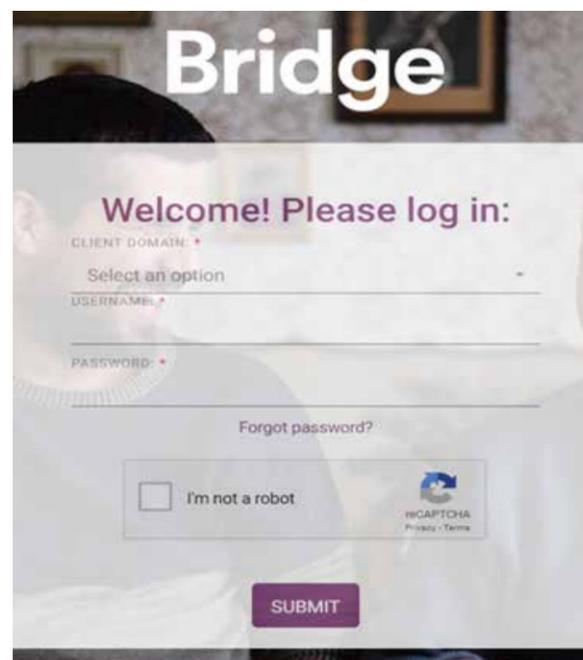
#### **Bouchées Granola Nutritives, par Nutrifrance Ltee.**

Intégrée à la gamme de produits OMAX, cette collation santé protéinée est vendue en format familial de huit bouchées ou en format individuel de deux bouchées. Préparée au Québec, elle est une source élevée de fibres, de fer et de vitamine D. Il s'agit d'un produit frais et savoureux qui ne contient pas de colorant ni d'agent de conservation.

## GAGNANTS ET FINALISTES CATÉGORIE | COMMUNICATION

## SITE WEB OU APPLICATION MOBILE – GRANDE ENTREPRISE

### MENTION SPÉCIALE



#### Bridge, par Compass Group Canada

Cette application encourage la livraison de repas sûrs aux résidents des établissements de soins de longue durée, en fonction de leur type de régime et de leurs préférences alimentaires. Elle invite également les résidents à choisir leurs propres repas, encourageant ainsi leur engagement.

## LIVRE OU MAGAZINE – INSTITUTION

### GAGNANT



#### Viens manger! Trucs et recettes rusés, par l'Université de Montréal

Livre en format numérique et offert gratuitement, dont le contenu aborde l'importance à accorder à l'alimentation en tenant compte de ressources financières limitées, comme c'est le cas des étudiants qui sont particulièrement ciblés par cette publication. L'ouvrage est en harmonie avec une approche soutenant le développement durable et valorise donc l'acte de cuisiner.

Grâce à son contenu hyper pertinent, ce livre numérique répond parfaitement aux besoins de sa cible. Le jury aime qu'il soit accessible et souligne le fait qu'il conviendra également aux étudiants étrangers.

### FINALISTE



#### Un trio gagnant pour l'alimentation de l'enfant: parent, éducatrice, enfant, par Extenso, centre de référence en nutrition

Sans prescrire, ni culpabiliser, ce livre numérique remet doucement à l'ordre du jour des responsabilités parentales en lien avec l'alimentation de l'enfant, tout en reconnaissant le rôle déterminant des éducatrices en services de garde. Avec une qualité de contenu impressionnante, ce livre crée un dialogue et véhicule une belle mission grâce à une approche humaine et simple.

## LIVRE OU MAGAZINE – PME

### GAGNANT



#### **Plus de légumes, par Les Éditions La Presse**

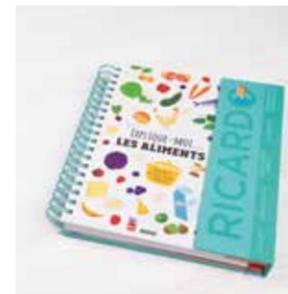
*Plus de légumes* est un livre proposant 120 recettes inspirantes et qui, comme son nom l'indique, donnent envie de découvrir et de manger plus de légumes. Pour une rare fois en cuisine, les légumes sont les vedettes et les protéines sont les accompagnements.

Le jury a apprécié la démocratisation des légumes proposée par ce livre et il a bien aimé que les recettes soient présentées selon une gradation, allant de très simples à plus complexes. Ici, on ne donne pas de leçon et le message, d'une grande importance, est véhiculé clairement. Bravo!

« Parce que chaque petit geste compte, il est important de souligner tous les efforts qui sont déployés afin d'améliorer la qualité de ce qui se retrouve dans notre assiette et dans celle des Québécois et des Canadiens. »

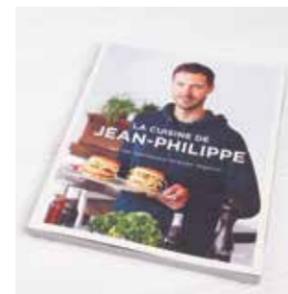
– Gaetan Desroches, chef de la direction, La Coop fédérée

### FINALISTES



#### *Explique-moi... les aliments*, par Éditions Auzou

Ouvrage offrant des réponses à de multiples questions portant sur l'alimentation et le corps humain, sur la chimie en cuisine ou sur les techniques de préparation, entre autres. Il s'agit d'un outil éducatif et pertinent qui amène les jeunes à s'intéresser à l'alimentation. Une nouveauté sur le marché qui risque d'avoir un fort effet d'entraînement!



#### *La cuisine de Jean-Philippe*, par Éditions Cardinal

Cent recettes délicieuses, réconfortantes et faciles à réaliser! Le livre présente brièvement certains aliments essentiels au garde-manger végétain ainsi qu'une liste d'équipements de base proposée par le chef. Cet ouvrage, simple et gourmand, n'est pas moralisateur et offre des outils simples de façon appétissante et avec un esthétisme attirant.



#### *Ménager la chèvre et manger le chou*, par Éditions La Semaine

Livre portant sur l'impact de l'alimentation végétale sur la santé et celle de la planète. On y décrit l'impact de cette alimentation sur les risques de maladies chroniques, mais également sur les changements climatiques. Ce livre donne des explications justes et défait les mythes liés à l'alimentation végétaine.



#### *Savoir quoi manger – Enfants*, par Les Publications Modus Vivendi

Des problèmes d'appétit aux caprices à table, en passant par la préparation des lunchs, les allergies et les intolérances alimentaires, on y trouve des recommandations simples et des conseils pratiques qui prouvent que bien manger, c'est plaisant et que ça s'apprend progressivement. Le jury voit ce livre comme un outil de référence.

## ÉMISSION TÉLÉ OU RADIO

### GAGNANT



#### Série « La meilleure diète ?! », par Cynthia Marcotte Nutritionniste

Série de vidéos présentées sur YouTube visant principalement les personnes âgées de 18 à 40 ans préoccupées par leur poids et leur alimentation. La nutritionniste Cynthia Marcotte y analyse toutes sortes de diètes en les testant elle-même afin d'éclairer ses abonnés sur le sujet.

La nutritionniste exploite ici une belle idée grâce à une approche intéressante. Les vidéos sont originales et authentiques, et l'interactivité avec les abonnés ajoute à l'influence positive que peut avoir le contenu. Le jury a souligné une vulgarisation efficace.

### FINALISTE



Arrive en campagne, par Coco.TV Créations Inc.

L'objectif de cette émission est de faire valoir les produits du Québec et l'univers agricole, et d'éduquer la population sur ce qu'elle retrouve dans son assiette pour l'encourager à acheter des produits locaux. On y présente des façons de faire de meilleurs choix alimentaires pour privilégier les producteurs québécois.



## CAMPAGNE PUBLICITAIRE – OBNL

### GAGNANT



#### Cuisinons en famille 2018 (#AmusonsNous), par Les Producteurs laitiers du Canada

La campagne Cuisinons en famille incite les parents québécois à faire participer leurs enfants dans la préparation des repas, un élément clé dans la promotion d'une saine alimentation. L'idée est de fournir des outils pratiques et concrets afin que les familles puissent cuisiner ensemble de façon nutritive.

Il s'agit d'une belle réalisation de la part des Producteurs laitiers du Canada qui proposent des livrets de recettes intéressants. La bonne diffusion de la campagne permet un bel effet d'entraînement que le jury a trouvé encourageant.

## CAMPAGNE PUBLICITAIRE – GRANDE ENTREPRISE

### GAGNANT



#### Éveillez votre p'tit gourmet, par Provigo

Avec la campagne Éveillez votre p'tit gourmet, Provigo s'est donné l'objectif d'éduquer les enfants sur la saine alimentation. En impliquant les enfants dès leur jeune âge, on sensibilise toute une génération à l'importance de cet objectif et, dans ce contexte, Provigo a ainsi agi à titre de facilitatrice.

Avec une exécution de qualité, Provigo crée un mouvement de fond qui va au-delà de la campagne publicitaire et c'est tout à son honneur.

### FINALISTE



#### Campagne Rachelle Béry – Automne 2018, par Sobey's

La campagne met de l'avant les avantages de manger de façon biologique et locale ainsi que la grande variété de produits disponibles chez Rachelle Béry. Elle valorise une saine alimentation passant par des aliments de qualité et certifiés, le tout grâce à un message très efficace.

## GAGNANT ET FINALISTE ENTREPRISE PRÉCURSEURE

### GAGNANT



#### Prêt-à-bien-manger-végé, par Groupe Commensal

Les produits du Groupe Commensal visent tous les gens qui désirent faire des choix d'alimentation santé. Groupe Commensal se démarque depuis plus de 25 ans avec des produits santé conçus selon des critères nutritionnels rigoureux.

Le jury souligne les efforts continuels du Groupe Commensal pour innover et s'adapter au marché. Précurseur dans plusieurs catégories, l'entreprise propose des produits très bons et goûteux ce qui les rend attrayants pour les non-végétariens également. Le Groupe Commensal a su valoriser les fèves bien avant la concurrence. Chapeau!

### FINALISTE



#### Fromages et beurres biologiques, par Fromagerie L'Ancêtre

Le projet est avant tout celui de la remise en question du modèle agro-alimentaire actuel par 10 producteurs laitiers qui ont décidé de se convertir par conviction à l'agriculture biologique dans les années 80, bien avant que ce soit une tendance. D'être précurseur dans le domaine du biologique permet d'améliorer la façon de produire et a un impact positif sur l'environnement.

## VOTE DU PUBLIC

### UNE GRANDE NOUVEAUTÉ POUR LES CANDIDATS!

Les prix décernés par notre jury d'experts valent leur pesant d'or! Ces professionnels de la santé et de l'industrie ont analysé minutieusement chaque candidature. Mais les produits mis sur le marché, les outils de communication diffusés et les projets mis en branle sont en fait destinés au consommateur. Il était donc tout naturel de placer ce dernier au cœur du processus et de lui demander son avis.

Pour la première fois depuis leur création, les Grands Prix DUX ont constitué cette année un jury composé de membres du public, afin de juger les candidats de toutes les catégories et de décerner les prix Vote du public. Les personnes sélectionnées pour ce panel de consommateurs ont eu la chance de découvrir les nouveautés du secteur de l'alimentation ayant été mises en marché par nos candidats et ont eu la tâche d'identifier leurs coups de cœur.

### PROCESSUS

Cette délibération vient donc s'ajouter au vote du public tenu en ligne. Ce dernier, qui s'est déroulé du 12 décembre au 14 janvier, a recueilli les votes de plus de 11 500 personnes, soit une augmentation de plus de 60 % comparativement à l'année dernière. La note obtenue lors du vote en ligne compte pour 40 % du résultat final, alors que la note délivrée par le jury composé de consommateurs compte pour 60 %. Les candidats ayant obtenu la meilleure note dans chacune des trois catégories remportent le prix Vote du public. Un participant n'ayant pas obtenu la note de passage de 70 % de la part du jury d'experts ne peut toutefois pas recevoir ce prix.

### RÉTROACTION

Les commentaires des consommateurs recueillis lors des délibérations ont été compilés et viendront compléter la rétroaction offerte par le jury d'experts. Le tout fera partie du rapport remis à chaque candidat dans les prochaines semaines.

Cette nouveauté souligne le caractère exceptionnel des Grands Prix DUX, qui permettent aux entreprises participantes de recevoir une rétroaction constructive, leur donnant accès à une mini-étude de marché en temps réel et leur offrant un regard privilégié sur les perceptions à chaud des consommateurs. Ce quatrième jury s'inscrit également dans la volonté marquée du programme DUX de faire avancer le consommateur et l'industrie main dans la main, et de faire progresser positivement les habitudes alimentaires de la population.

Edikom souhaite remercier MBA Recherche pour son aide dans le recrutement et l'organisation de ce jury.

## GAGNANTS



### CATÉGORIE PRODUITS

**Les Aliments Faita-Forgione**  
Les Sauces Stefano Faita



### CATÉGORIE COMMUNICATION

**Éditions Cardinal**  
La cuisine de Jean-Philippe



### CATÉGORIE PROJETS

**La Tablee des Chefs**  
Cuisine ton avenir, formation socioprofessionnelle

## AMIS DUX



## RECETTES

Pour votre plus grand plaisir, voici les recettes de ce qui figure au menu de cette soirée de gala. Elles ont été adaptées afin que vous puissiez les reproduire à la maison.

Toutes les recettes sont des créations de Bernard et fils traiteur.

Présentées par  
**LE must**



# Bruschetta de végépâté, hummus à la betterave

PRÉPARATION : 15 MIN | PORTIONS : 15

## INGRÉDIENTS

1 bloc de végépâté de votre choix (230 g)  
1 baguette tranchée

Micropousses (oseille sanguine, pois, radis,  
tournesol, etc.)

### HUMMUS

100 g (3/4 t.) de betteraves rouges, cuites

100 g (3/4 t.) de pois chiches

1 gousse d'ail

1 échalote française

30 ml (2 c. à s.) de yogourt nature

1 pincée de cumin

15 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive

15 ml (1 c. à s.) de jus de citron

2,5 ml (1/2 c. à t.) de tahini

Sel

## PRÉPARATION

Au mélangeur, réduire tous les ingrédients de  
l'hummus en une purée lisse.

Griller les tranches de pain au four jusqu'à ce  
qu'elles soient bien colorées.

Déposer une tranche de végépâté sur chaque pain.

Déposer une cuillère d'hummus. Décorer avec les  
micropousses.



# Mini tacos de porc effiloché et Gouda fumé

PRÉPARATION : 15 MIN | CUISSON : 8 H | PORTIONS : 15

## INGRÉDIENTS

1 épaule de porc désossée d'environ 1,8 kg (4 lb), sans couenne

1 oignon tranché

2 tortillas (12 po de diamètre)

50 g (100 ml) de Gouda fumé (ou autre fromage fumé au choix), râpé

15 mini-épingles

## SAUCE

250 ml (1 t.) d'eau

250 ml (1 t.) de sirop d'érable

15 ml (1 c. à s.) d'épices Cajun

Sel, poivre

## PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients de la sauce dans la mijoteuse.

Ajouter la viande et l'oignon et bien enrober.

Cuire à couvert à basse température de 8 à 10 heures.

Retirer la viande, l'effiloche à la fourchette.

Remettre la viande dans la mijoteuse et l'enrober de sauce.

Tailler les tortillas à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre.

Garnir les tortillas de porc effiloché et de Gouda fumé râpé, puis pincer avec une épingle.





# Mini œuf frittata aux légumes

PRÉPARATION : 15 MIN | CUISSON : 1 H | PORTIONS : 15

## INGRÉDIENTS

6 œufs  
1 poivron rouge coupé en très petits dés  
1 courgette coupée en très petits dés  
1 oignon coupé en très petits dés  
Sel, poivre  
100 g (1/4 t.) de mozzarella râpée  
Huile d'olive  
**COULIS**  
2 poivrons jaunes  
Tabasco au goût  
Sel, poivre

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 150 °C (300 °F).

Dans une poêle à feu moyen, faire suer les légumes dans un peu d'huile d'olive de 3 à 4 minutes.

Dans un bol, fouetter les œufs. Saler et poivrer.

Ajouter les légumes et la mozzarella aux œufs. Bien mélanger.

Verser le mélange dans un moule carré huilé (environ 10 cm par 10 cm).

Cuire au four 25 minutes. Refroidir, couper en cubes de 2 cm par 2 cm.

## COULIS

Préchauffer le four à 150 °C (300 °F).

Emballer les poivrons individuellement dans du papier d'aluminium et cuire 1 h au four.

Gratter la chair de l'intérieur du poivron. Retirer les pépins.

À l'aide d'un mélangeur à main, réduire en purée. Saler et poivrer. Ajouter quelques gouttes de Tabasco, au goût. Préserver.

# Tataki de bœuf, sauce à l'érable et aux bleuets

PRÉPARATION : 30 MIN | CUISSON : 5 MIN | PORTIONS : 15

## INGRÉDIENTS

300 g (11 oz) de filet de bœuf  
15 ml (1 c. à s.) de sirop d'érable  
125 g (1 t.) de bleuets  
60 ml (1/4 t.) de sauce soya  
15 ml (1 c. à s.) de vinaigre de riz  
5 ml (1 c. à t.) de Sriracha  
Sel, poivre  
2 oignons verts tranchés finement

## PRÉPARATION

Découper des bandes de bœuf de 3 cm de largeur sur 3 cm d'épaisseur et longues de 10 à 15 cm.

Dans un bol, mélanger la sauce soya, le vinaigre de riz, la sauce Sriracha. Saler, poivrer. Ajouter le bœuf et laisser mariner 30 minutes au réfrigérateur.

À l'aide d'un mélangeur à main, mixer les bleuets avec le sirop d'érable.

Chauffer une poêle à feu très élevé et saisir le bœuf 10 secondes sur chaque face. Réserver au froid.

Couper le bœuf en cubes de 3 cm.

Dans une cuillère apéritive, déposer un peu de sauce de bleuets, déposer le bœuf et décorer de fines tranches d'oignons verts.



# Assiette de maïs en plusieurs déclinaisons

PRÉPARATION : 15 MIN | CUISSON : 40 MIN | PORTIONS : 4

## INGRÉDIENTS

1 020 ml (3 conserves de 340 ml) de maïs en grain

5 ml (1 c. à t.) de curcuma

5 g (1 c. à t.) de gélatine en poudre

250 g (1 t.) de fromage à la crème

Le zeste d'une lime

Le jus d'une demi-lime

2 avocats moyens, bien mûrs

15 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive

Tabasco, au goût

30 ml (2 c. à s.) de beurre

Maïs au caramel, au goût

Pousses de maïs, pour la décoration

## PAIN DE MAÏS

100 g (1/2 t.) de beurre

150 g (2/3 t.) de sucre

2 œufs

250 ml (1 t.) de babeurre

7,5 ml (1/2 c. à s.) de bicarbonate de soude

250 ml (1 t.) de semoule de maïs

115 g (140 ml) de farine tout usage

2,5 ml (1/2 c. à t.) de sel

## PRÉPARATION

Au mélangeur, réduire en purée lisse deux conserves de maïs en grain, avec le curcuma. Passer le mélange au tamis.

## GELÉE DE MAÏS

Chauffer à feu moyen un tiers de la purée de maïs (environ 200 ml) et y dissoudre la gélatine en poudre.

Verser dans un contenant de façon à ce que le mélange soit d'une hauteur d'un pouce environ.

Laisser refroidir au réfrigérateur 30 minutes. Démouler et couper en cubes. Réserver au froid.

## CRÈME DE MAÏS

Mettre dans un bol à mélanger le reste de la purée de maïs (environ 480 ml).

Tiédifier le fromage à la crème au four à micro-ondes.

Ajouter le fromage à la purée de maïs et fouetter. Ajouter le zeste de lime, le sel et le poivre. Réserver au froid.

## PURÉE D'AVOCATS

Au mélangeur ou à la fourchette, écraser les avocats, l'huile d'olive, le jus de lime et le Tabasco.

## MAÏS SAUTÉ

Chauffer le beurre à feu moyen-élevé et faire revenir la dernière conserve de maïs, jusqu'à ce que les grains aient une belle coloration.

## PAIN DE MAÏS

Préchauffer le four à 175 °C (375 °F). Graisser un moule carré de 8 po (20 cm) de côté.

Faire fondre le beurre dans une poêle. Retirer la poêle du feu et incorporer le sucre. Brasser, ajouter les œufs et bien mélanger.

Dans un petit bol, battre le babeurre avec le bicarbonate et verser ce mélange dans la poêle. Ajouter la semoule de maïs, la farine et le sel et brasser pour obtenir un mélange presque entièrement lisse. Verser cette pâte dans le moule.

Cuire au four de 30 à 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré dans le pain ressorte propre.

Pour dresser, déposer la crème de maïs au fond de l'assiette. Déposer ensuite le maïs sauté et la gelée de maïs. À l'aide d'une douille à pâtisserie ou d'un sac de plastique, ajouter quelques ronds de purée d'avocats. Décorer avec le maïs au caramel et les pousses. Accompagner le tout avec le pain.





# Bonbon de poulet farci au chorizo, purée de courge et *crumble* végétal

PRÉPARATION : 40 MIN | CUISSON : 45 MIN | PORTIONS : 4

## INGRÉDIENTS

2 poitrines de poulet  
300 g (11 oz) de saucisses de chorizo fraîches, dont vous aurez retiré la membrane

### SAUCE

2 pommes coupées en dés  
500 ml (2 t.) de crème 15%  
1 cube de concentré de bouillon de poulet  
1 oignon émincé

15 ml (1 c. à s.) de vinaigre de cidre  
15 ml (1 c. à s.) de beurre

500 ml (2 t.) d'eau

### CRUMBLE

50 g (100 ml) de chapelure panko  
100 g (3/4 t.) de parmesan  
100 g (3/4 t.) de beurre  
100 g (3/4 t.) de farine  
Une pincée de charbon végétal en poudre

### PURÉE DE COURGE

1 courge butternut d'environ 1,5 kg (3 lb) en cubes  
100 g (3/4 t.) de beurre  
4 gousses d'ail hachées  
125 ml (1/2 t.) de lait  
Sel, poivre

**Note :** Vous pouvez trouver le charbon végétal dans certains magasins de produits naturels. Le charbon végétal, ou charbon activé, est obtenu par la combustion de bois, de coques de noix de coco, ou de noyaux de fruits. Il aurait des propriétés détoxifiantes. Dans notre recette, on l'aime surtout pour le *look*. Si vous n'en n'avez pas sous la main, vous pouvez simplement l'omettre ou le remplacer par quelques gouttes de colorant alimentaire.

## PRÉPARATION

### POULET

Préchauffer le four à 150° C (300° F).

Ouvrir les poitrines de poulet en portefeuille (ou demander au boucher de le faire). Saler poivrer.

Déposer la chair de saucisse au milieu des poitrines puis rouler les poitrines dans du papier parchemin, bien serré.

Déposer sur une plaque et cuire au four pendant environ 45 minutes. Couper en rondelles.

### SAUCE

Faire suer l'oignon et les pommes dans un peu d'huile, environ 5 minutes.

Ajouter l'eau, la crème et le cube de bouillon. Cuire à feu doux de 15 à 20 minutes.

Mixer avec le mélangeur à main. Saler poivrer. Ajouter le vinaigre juste avant de servir.

### CRUMBLE

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Étendre le mélange sur une plaque recouverte de papier parchemin. Cuire au four, à 180 °C (350 °F) pendant 15 minutes, en remuant 3 ou 4 fois. Laisser refroidir.

### PURÉE DE COURGE

Déposer les cubes sur une plaque recouverte de papier parchemin et cuire au four durant 45 minutes, à 180 °C (350 °F), jusqu'à ce que la courge soit tendre.

Réduire en purée au robot culinaire. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger une dernière fois jusqu'à ce que ce soit homogène.

Accompagner d'une poêlée de champignons.

# Tourte de patates douces et quinoa, bouquet de légumes et lait de coco

PRÉPARATION : 60 MIN | CUISSON : 60 MIN | PORTIONS : 10

## INGRÉDIENTS

### SABLÉ AU CURCUMA

125 g (1 t.) de farine tout usage  
50 g (100 ml) de poudre de noisettes ou d'amandes  
15 ml (1 c. à s.) d'huile végétale  
15 ml (1 c. à s.) de tahini  
2,5 ml (1/2 c. à t.) de sel  
5 ml (1 c. à t.) de curcuma  
1 pincée de sucre  
75 ml (5 c. à s.) d'eau  
45 ml (3 c. à s.) de fécule de maïs diluée dans 30 ml (2 c. à s.) d'eau

### TOURTE

454 g (1 lb) de patate douce ( de 1 à 2 patates )  
1 oignon, coupé en morceaux  
1 gousse d'ail, émincée  
90 g (1/2 t.) de quinoa, rincé et égoutté  
40 g (1/4 t.) de farine tout usage non blanchie  
1 pincée de quatre-épices (*allspice*)  
1 pincée de piment de Cayenne  
1 pincée de cannelle moulue  
15 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive

### GARNITURE

1 carotte, coupée en fins biseaux  
1 petit poireau, émincé  
15 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive  
140 g (200 ml) de petits bouquets de brocoli et de chou-fleur blanchis  
90 g de choux de Bruxelles, blanchis  
15 ml (1 c. à s.) de jus de citron  
**CRÉMEUX AU LAIT DE COCO**  
200 ml (1/2 conserve) de lait de coco  
5 ml (1 c. à t.) de curry vert en poudre  
15 ml (1 c. à s.) de fécule de maïs

## PRÉPARATION

### SABLÉ AU CURCUMA

Préchauffer le four à 150 °C (300 °F).

Verser tous les ingrédients (sauf l'eau et le mélange de fécule de maïs) dans un saladier. Puis ajouter graduellement, en mélangeant, l'eau et le mélange de fécule de maïs.

Fariner le plan de travail et y abaisser la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur. Découper à l'aide d'un moule de 23 cm (9 po) de diamètre.

Déposer sur une plaque couverte de papier parchemin et cuire 20 minutes. Les biscuits vont continuer à durcir en refroidissant. Réserver.

### TOURTE

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Huiler un moule à tarte à fond amovible de 23 cm (9 po) de diamètre.

À l'aide d'une fourchette, piquer la patate douce à plusieurs reprises. La déposer sur une assiette et cuire au four à micro-ondes de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Laisser reposer 5 minutes.

Couper la patate en deux, retirer la chair et la déposer dans un grand bol. Écraser grossièrement à la fourchette. Vous aurez besoin de 180 ml (3/4 t.) de purée. Réserver.

Au robot culinaire, hacher finement l'oignon et l'ail. Ajouter la purée de patates douces et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Transvider dans un bol.



Ajouter le quinoa cru, la farine et les épices. Saler, poivrer et bien mélanger. Répartir uniformément le mélange dans le moule à tarte. Avec les doigts légèrement mouillés, égaliser le mélange, puis à l'aide d'un pinceau, huiler toute la surface.

Cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit légèrement doré et ferme au toucher.

### GARNITURE

Entre-temps, dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, attendrir la carotte et le poireau dans l'huile 5 minutes, à couvert. Ajouter le brocoli, le chou-fleur et les choux de Bruxelles. Les réchauffer 2 minutes dans la poêle. Saler et poivrer.

### CRÉMEUX

Dans une casserole, porter à ébullition le lait de coco et le piment ensemble.

Une fois à ébullition, ajouter la fécule, bien mélanger. Terminer au mélangeur à main afin d'avoir une belle texture.

Assembler le tout. Déposer d'abord le sablé, puis la tourte de patates douces et quinoa, et ensuite les légumes. Servir avec le crémeux au lait de coco et le *crumble* végétal (voir recette à la page 77).

**Note:** Vous pouvez faire le sablé et la tourte dans un moule de 9 po de diamètre et ensuite diviser le tout en 10 portions, ou découper à l'emporte pièce des portions individuelles avant la cuisson.



# Pommes caramélisées en tatin

PRÉPARATION : 30 MIN | CUISSON : 45 MIN | PORTIONS : 8

## INGRÉDIENTS

150 g (2/3 t.) + 300 g (340 ml) de sucre à glacer  
8 grosses pommes, épluchées et coupées en quartiers  
250 g (2 t.) de beurre doux  
250 ml (1 t.) d'eau  
5 ml (1 c. à t.) d'essence de vanille  
1 pâte feuilletée

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Couper la pâte feuilletée à la taille de votre moule de 20 cm en vous servant du moule comme emporte-pièce. Piquer la pâte avec une fourchette. Réserver.

Mettre 150 g (3/4 t.) de sucre à glacer dans une casserole, à feu moyen. Laisser fondre, jusqu'à ce qu'il prenne une teinte brun caramel.

Verser le caramel dans le moule de 20 cm de diamètre en le répartissant bien.

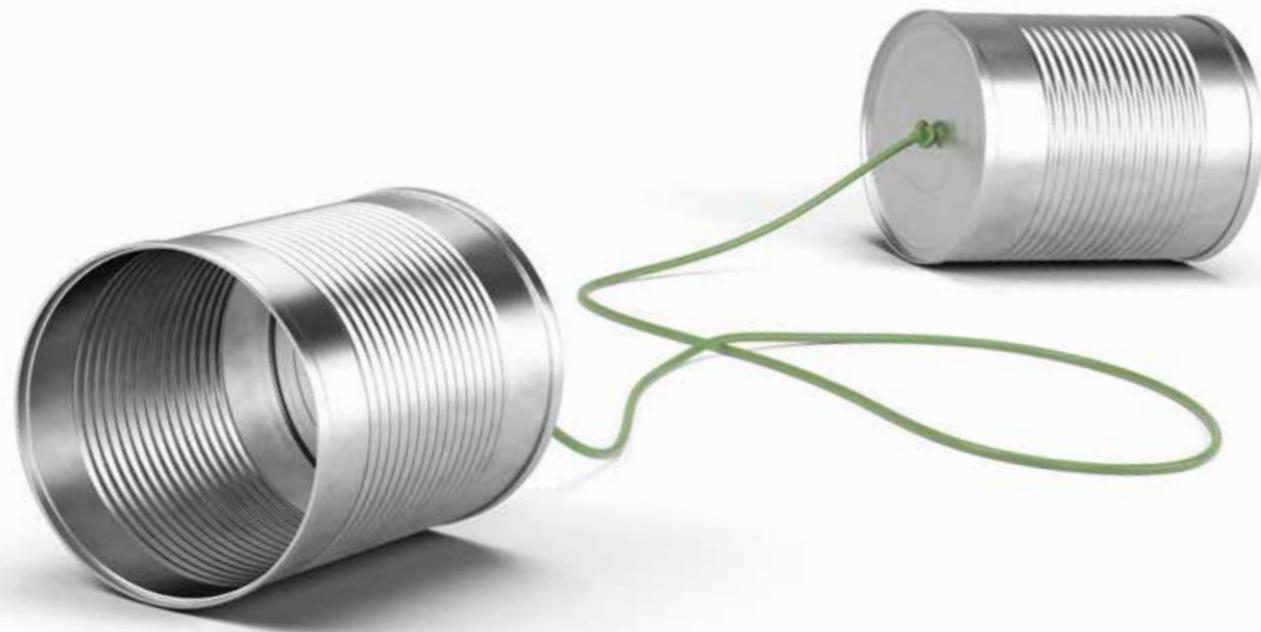
Dans une autre casserole, chauffer à feu moyen, 300 g (340 ml) de sucre, avec le beurre, l'eau et la vanille.

Quand ce mélange est complètement fondu, placer la moitié des pommes à l'intérieur et laisser cuire 10 minutes environ. Les pommes doivent être fondantes, il faut pouvoir enfoncer facilement la lame d'un couteau à l'intérieur.

Retirer les pommes et réserver. Poursuivre avec la cuisson des pommes restantes.

Déposer les pommes au fond du moule, sur le caramel durci. Bien tasser.

Placer la pâte feuilletée sur les pommes et enfourner 35 minutes. Laisser tiédir avant de démouler. Couper ensuite des pointes, ou former des ronds à l'emporte-pièce.



## JOURNÉE-CONFÉRENCE

JE MANGE, DONC JE SUIS

En marge du gala des Grands Prix DUX, une journée-conférence a été mise sur pied afin de pouvoir se nourrir des compétences d'experts nationaux et internationaux sur les grands enjeux en alimentation. Dans un contexte où le Guide alimentaire canadien est en pleine mutation, la question de la place des aliments dans notre quotidien est omniprésente. En effet, la nourriture prend aujourd'hui un tout nouveau sens. Celle-ci ne doit pas seulement être bonne pour notre corps, mais doit aussi nourrir notre esprit. Notre alimentation doit également être en accord avec notre mode de vie, alliant travail, famille et loisirs. On constate alors que l'industrie bioalimentaire est en mouvance, de la terre à la table.

En multipliant les recherches concernant l'impact de notre alimentation sur notre santé, nous comprenons mieux le fonctionnement de notre corps et ses besoins. Nous découvrons de nouvelles propriétés de certains aliments. Nous nous intéressons également davantage à notre santé globale et à celle de notre planète. Ainsi, de nouveaux ingrédients gagnent en popularité, car le consommateur s'interroge également sur l'éthique de ses choix alimentaires. Essentiellement, cette journée-conférence répondait à cette question de taille : à quoi ressemblera l'alimentation de demain? Voici les grandes lignes de ces conférences inspirantes.

### EXPLOSION DES ALTERNATIVES PROTÉINÉES

Par Julie DesGroseilliers, nutritionniste  
Auteure du livre *PROTÉINES – stratégies et recettes pour mieux les consommer tout au long de la journée*

Au Canada, 2,3 millions de personnes sont végétariennes (soit environ 5 % de la population) alors que 850,000 se disent végétaliennes. La demande pour les protéines végétales ne cesse de grandir, et l'offre se diversifie. Les fromages de soya, les simili-viandes et le tofu généreraient la plus grande croissance. Les adeptes du régime flexitarien renforcent également cette tendance, en intégrant davantage les protéines végétales à leur menu, tout en consommant encore des produits de source animale.

Contrairement à la croyance populaire, les protéines végétales contiennent tous les acides aminés essentiels pour combler les besoins quotidiens de tout le monde, incluant les enfants, les femmes enceintes et les sportifs de haut niveau. Adopter une alimentation de type végétarienne est relié à un indice de masse corporelle plus faible et à un risque moins grand de souffrir de diabète de type II, de maladies cardiovasculaires et de certains cancers, par comparaison avec un régime omnivore. Nourrissantes, polyvalentes, économiques et généralement plus faibles en gras et en calories que la viande, les protéines végétales sont faciles à ajouter au menu, que ce soit en remplacement complet ou en complément à d'autres protéines. Par contre, un défi de taille demeure pour l'industrie : offrir des produits alternatifs de meilleure qualité, c'est-à-dire moins gras, moins salés et moins sucrés, car malheureusement, ce n'est pas le cas de plusieurs produits végans ou végétariens.

### CONJUGUER AUDACE ET RÉALITÉ POUR MIEUX INNOVER

Par Luisa Pensato, de Cintech

La créativité, c'est imaginer un nouveau concept ou une solution originale à un problème, puis le mettre en œuvre. Tout d'abord, pour qu'un concept soit gagnant, il doit répondre à un besoin, être techniquement faisable et économiquement viable. Par la suite, il est primordial de bien communiquer le concept à l'équipe qui fera le développement, la production et la mise en marché du produit. Le dossier de conception (design brief) est un outil précieux qui permet de bien décrire le concept et d'expliquer le contexte d'utilisation envisagé, tout en facilitant un dialogue constructif avec l'équipe qui en fera la mise en œuvre.

Souvent, lors du développement de produits alimentaires, il est nécessaire de trouver l'équilibre entre différentes contraintes afin de transformer la vision initiale en réussite commerciale. Un dossier de conception résultant d'une réflexion objective permet d'identifier les faiblesses très tôt dans le processus de développement, ce qui augmentera la capacité d'implanter les changements nécessaires au tout début d'un projet. Il est important de constamment revenir aux valeurs fondamentales qui ont inspiré le concept initial afin de soutenir l'audace et de maintenir la motivation pour atteindre les objectifs avec succès.

### UBU : COMMENT RÉPONDRE AUX BESOINS PHYSIQUES ET ÉMOTIFS DU CONSOMMATEUR

Par Anne-Marie Leclair, de Ig2, et Marc Hébert, de Biolux

Le consommateur est de plus en plus avide de nouveautés alimentaires, et à la fois de plus en plus critique à l'égard de son alimentation et des aliments qui lui sont offerts. La provenance, la composition, la transformation, l'emballage, les vertus, le prix, bref, tout est pris en compte dans le choix d'un produit alimentaire. Mais comment le séduire simplement avec une nouveauté à base naturelle sans s'enfermer dans les détails scientifiques complexes à comprendre et sans faire des promesses douteuses? Comment créer de la loyauté envers un produit plutôt qu'un essai par curiosité?

Biolux, accompagnée par l'agence Ig2, présentera le cheminement de l'entreprise dans la création et le lancement d'un nouveau produit alimentaire qui s'inscrit dans l'évolution des tendances et des marchés.

## LES TENDANCES ALIMENTAIRES 2019

Par Donna Battista et Katia Kononova  
d'Edelman

Chaque année, Edelman, agence de communication marketing mondiale, détermine les tendances qui définissent l'industrie de l'alimentation et des boissons dans le monde grâce à son étude prospective, développée avec des collègues de tous les marchés parmi son réseau global.

Au menu en 2019, la recherche nous montre que les tendances alimentaires suivent les grands mouvements de notre société. Comme par les années précédentes, la santé personnelle est une tendance majeure : la nutrition personnalisée et les suppléments n'é sont que deux exemples. Aussi, la nourriture est plus que ce que l'on a dans notre assiette : elle devient politique. L'industrie alimentaire est au centre des conflits tarifaires, les consommateurs cherchent continuellement à acheter des produits locaux pour soutenir les économies locales. Paradoxalement, les influences mondiales imprègnent encore les tendances de cette année, telles que le jaune d'œuf salé, le thé et le kukumi. L'inquiétude envers l'environnement étant plus élevée que jamais, il ne fait aucun doute que l'utilisation de l'eau, les interdictions du plastique et les aliments transformés sont une source de préoccupation.

## INNOVATIONS ALIMENTAIRES : RECETTES POUR LA PROCHAINE DÉCENNIE

Par Quinault Childs de l'Institut pour le futur

Au cours de cet exposé, Quinault Childs, responsable de la recherche sur l'avenir alimentaire à l'Institut pour le futur, analysera les moteurs et les signaux de changement influençant les innovations alimentaires que nous pourrions voir se développer au cours de la prochaine décennie. Cette recherche est présentée sous la forme d'une analogie des recettes – l'un des moyens essentiels de communiquer notre information et notre compréhension du système alimentaire. En nous penchant sur les menaces globales complexes auxquelles nous serons confrontés au cours de la prochaine décennie, allant des catastrophes environnementales aux inégalités de revenus, en passant par les conflits politiques, nous devons examiner ce que l'Institut pour le futur appelle des ingrédients de changement – ces capacités, ces outils et ces plateformes qui possèdent le plus grand potentiel de transformation. Cette conférence vous mettra sur la voie pour devenir un leader informé et tourné vers l'avenir dans le paysage alimentaire en mutation de la prochaine décennie.

## DU JARDIN URBAIN À L'ULTRA-TRANSFORMATION

Par Isabelle Marquis et Martin Lemire, nutritionnistes

Ces deux concepts diamétralement opposés cohabitent aujourd'hui, et parfois chez un même consommateur. Surprenant ? Pas vraiment. Entre la recherche constante de solutions aussi pratiques que saines et l'émergence de nouvelles préoccupations telles que le suremballage, la surutilisation de pesticides et la fraude alimentaire, ce genre d'opposés est inévitable. Pourquoi au juste en sommes-nous là et comment bien se positionner et tirer son épingle du jeu quand on est transformateur alimentaire ? C'est ce à quoi tenteront de répondre nos conférenciers.

## NOS CONFÉRENCIERS



**Donna Battista**  
Directrice principale,  
Stratégie client, Marque, Edelman



**Quinault Childs**  
Responsable de la recherche,  
Food Futures Lab de l'Institut  
pour l'avenir (IFTF)



**Julie DesGroseilliers**  
Nutritionniste, auteure et  
conférencière



**Marc Hébert**  
Cofondateur, Biolux



**Katia Kononova**  
Directrice, Stratégie client,  
Santé, Edelman



**Anne-Marie Leclair**  
Associée, vice-présidente,  
Stratégie et Innovation, Ig2



**Martin Lemire**  
Nutritionniste,  
vice-président fondateur,  
Edikom



**Isabelle Marquis**  
Nutritionniste, consultante  
en communication et  
marketing alimentaire



**Luisa Pensato**  
Spécialiste en transformation  
alimentaire et qualité, Cintech  
Agroalimentaire

## UNE ANNÉE SOUS LE SIGNE DE DUX

Célébrer les Grands Prix DUX, ça signifie aussi faire le bilan de toutes les actions entreprises en 2018. Cette année, DUX a pris de l'expansion, et nous sommes fiers de vous présenter le chemin parcouru ! Au-delà des actions destinées aux acteurs de l'industrie, DUX s'investit aussi auprès du grand public et de la relève étudiante en saine alimentation.



### MON TRUC DUX : MIEUX MANGER, UN TRUC À LA FOIS !

#### Quand la relève s'active

Plus récemment, une autre initiative DUX a été mise sur pied. En effet, l'Omniium DUX, la compétition étudiante nationale en saine alimentation vient tout juste de se terminer et, là encore, la participation a été forte ! L'Omniium DUX visait à récompenser des étudiants canadiens inscrits dans un programme de nutrition, de diététique ou des métiers de la bouche. Les milieux universitaires, collégiaux et professionnels étaient représentés, et nous avons à cœur de permettre aux étudiants de tous ces champs d'étude de faire montre de leurs compétences.

#### Riche en contenu

Les participants devaient soumettre un dossier complet dans lequel ils proposaient des astuces santé et des recettes répondant aux préoccupations d'une famille canadienne type, aux prises avec différentes contraintes de temps, de restrictions et de besoins alimentaires, d'argent, etc. L'objectif est de transmettre ces connaissances et ces conseils au grand public, afin de l'aider à améliorer son alimentation. Le résultat sera présenté dans une prochaine édition du magazine LE must et de L'actualité ALIMENTAIRE.



### OMNIUM DUX : QUAND LA RELEVÉ S'ACTIVE

#### Mieux manger, un truc à la fois !

Cet été a eu lieu le concours Mon Truc DUX – BBQ Santé, lors duquel nous avons demandé aux abonnés de nous faire part de leurs trucs et astuces pour mieux manger sur le grill. De nombreuses personnes nous ont partagé ce qu'elles faisaient durant l'été pour améliorer leurs repas et ainsi profiter pleinement de cette saison trop courte. Concrètement, ce concours a pour but d'amener le consommateur à faire des choix sains et à lui donner confiance en ses décisions. Lorsque est venu le temps d'évaluer l'impact du concours, nous nous sommes réjouis de constater que l'engouement était plus fort que jamais :

- Nous avons reçu quatre fois plus de trucs que l'an dernier.
- Le vote pour déterminer le meilleur truc a été 67 % plus important que l'an dernier.
- Le taux d'engagement dans les médias sociaux était de 8,55 %.
- Le concours a généré un total de 538 603 impressions.
- Quatre provinces ont été touchées.

#### Tendances du consommateur

Ce concours est également l'occasion pour nous de sonder le consommateur, afin de mieux le comprendre et de déceler les tendances. Voici quelques chiffres révélateurs qui nous aident à comprendre ce que signifie « mieux manger » pour lui :

- **Substitution** : 36 % des trucs étaient basés sur la substitution d'un ingrédient afin d'améliorer les valeurs nutritives du repas (par exemple, remplacer la viande rouge par une viande plus maigre, le sel par des épices, ou encore la mayonnaise par du yogourt).
- **Cuisson** : 26 % des trucs étaient liés au mode de cuisson (par exemple, opter pour des feuilles de cuisson pour limiter l'utilisation d'huile, faire cuire son poisson sur une planche de bois ou privilégier la cuisson en papillote).
- **Réduction du gras et du sucre** : 25 % des trucs visaient à réduire le gras et le sucre des recettes.

Présenté par :

ADRIEN  
GAGNON



# LA GRANDE CONVERSATION | DUX

*Mieux Manger  
Mieux Vivre*

## PRENDRE PART À LA CONVERSATION

Pour faire vivre encore plus la mission de DUX, qui est de faire le pont entre l'industrie agroalimentaire et le consommateur, nous lançons cette année la première édition de La Grande Conversation. Cet événement unique et rassembleur sera l'occasion pour le consommateur de transmettre ses besoins à l'industrie, et à l'industrie d'informer le citoyen sur sa réalité et ses enjeux.

La Grande Conversation, qui se déroulera le 31 mars prochain à la TOHU, c'est un peu le Tout le monde en parle de l'alimentation! En effet, nous rassemblerons autour d'une grande table ronde des producteurs, des transformateurs, des nutritionnistes, des experts de la santé et de l'industrie, bref, des intervenants de tous les secteurs liés à l'alimentation, ainsi que des consommateurs. L'idée, c'est de s'ouvrir aux horizons que les différents intervenants présenteront, et ce, grâce à la discussion.

### DES DISCUSSIONS CONSTRUCTIVES

À travers des échanges riches et approfondis et sous la direction d'un médiateur neutre, tous les enjeux de l'alimentation d'aujourd'hui seront abordés afin qu'experts et néophytes puissent échanger et partager sur leurs réalités. Tout au long de cette journée de discussion, les intervenants à table seront amenés à discuter sur les principaux enjeux liés à la production, à la transformation et à la distribution alimentaire, tels que soulevés lors du Sommet de l'alimentation, tenu par le MAPAQ.

### AUTOUR DE LA TABLE

Une soixantaine d'intervenants s'alterneront à la table ronde au courant de la journée. Le public pourra également venir assister aux échanges, qui seront aussi transmis en direct sur le web. Enfin, on ne peut pas organiser un événement sur l'alimentation sans y servir de bouffe! Des kiosques et des dégustations sont également au menu.

C'est donc un rendez-vous le 31 mars prochain, à la TOHU! Prendrez-vous part à la conversation?

Procurez-vous vos billets :  
<http://lagrandeconversationdux.eventbrite.ca>

À venir  
en  
2019

## GRANDS PRIX DUX | 2019

**DUX**  
Mieux Manger  
Mieux Vivre

### PROPULSER LA CRÉATIVITÉ

Souligner les bons coups de l'industrie dans l'amélioration de l'offre alimentaire et la promotion de saines habitudes de vie, c'est l'objectif premier des Grands Prix DUX. Mais pour stimuler davantage l'arrivée sur le marché d'une offre alimentaire bonifiée répondant aux besoins des consommateurs, DUX lance cette année le Campus DUX !

La première édition de La Grande Conversation, qui aura lieu le 31 mars prochain, nous permettra de prendre le pouls de la population et de bien comprendre quels sont les enjeux qui la préoccupent le plus. Nous pourrions aussi être en mesure d'identifier quels sont les besoins qui demeurent non satisfaits. Est-ce que le consommateur recherche davantage de produits sans agents de conservation, ou au contraire des produits facilitant, se conservant très longtemps ? Est-il insatisfait de l'offre locale en matière de pâtes alimentaires ou de produits surgelés sains ? Est-il friand de produits à base d'insectes ? Bref, nous serons aptes, à la suite de La Grande Conversation, à identifier ce qu'attend le consommateur de l'industrie.

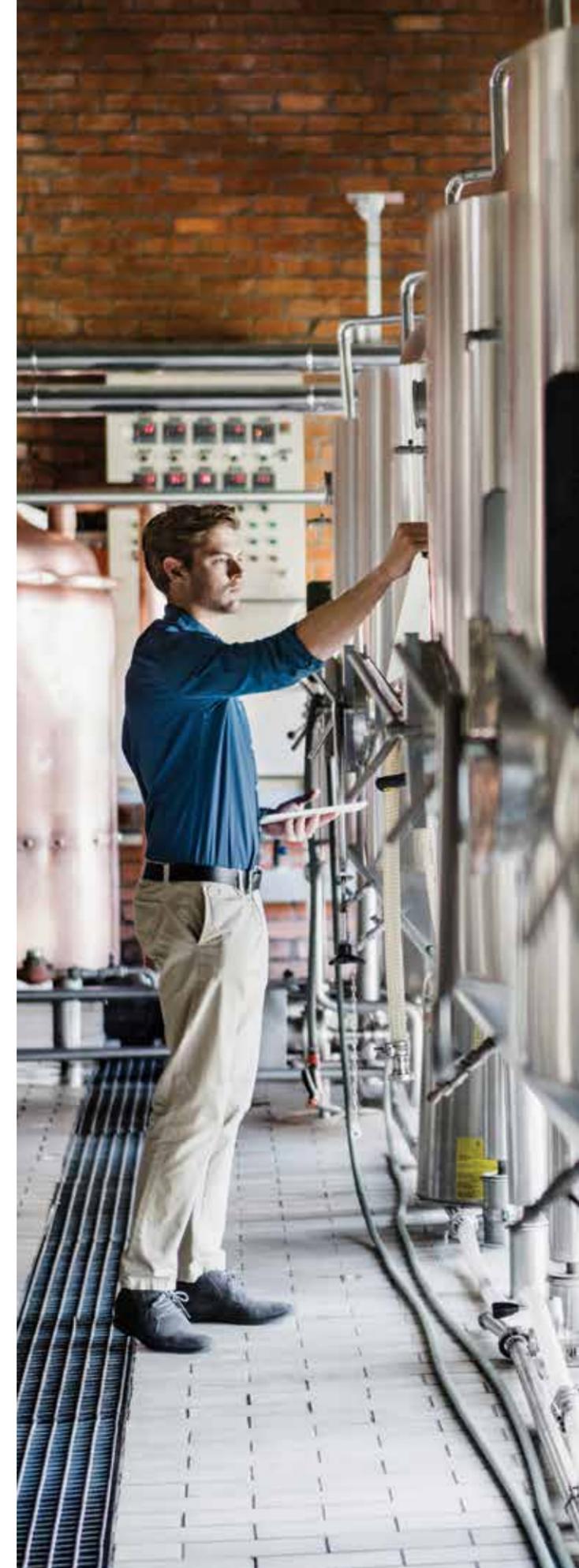
### COMPÉTITION DE PITCHS

Nous lancerons donc le défi aux entreprises en démarrage et aux petites entreprises canadiennes de remplir ce vide. En septembre 2019 se tiendra la première compétition de pitchs DUX. Chaque entreprise disposera de trois minutes pour présenter son produit, devant une audience composée d'investisseurs, de dirigeants d'entreprises agroalimentaires, de fournisseurs de produits et services ainsi que de médias. Le jury, composé de représentants de nos partenaires, déterminera les cinq gagnants.

### MENTORAT ET RÉSEAUTAGE

Les gagnants intégreront alors le Campus DUX. En plus de recevoir une bourse en argent, ces entreprises innovantes seront accompagnées une année durant, par une entreprise mentor. Ces mentors s'engageront à rencontrer individuellement leur mentoré deux ou trois fois au courant de l'année. De plus, les gagnants suivront une formation financière, bénéficieront d'un accompagnement scientifique et participeront également à six *brain dates* au courant de l'année. Lors de ces 4 à 7, tenus dans les bureaux de l'entreprise hôte, les gagnants feront une visite de l'entreprise, assisteront à une présentation/formation par un représentant de l'entreprise et pourront y rencontrer les employés de divers départements.

Nous croyons que, avec un tel encadrement de la part de DUX et des entreprises-mentors impliquées, la cohorte du Campus DUX sera apte à mettre sur le marché des produits répondant aux besoins des consommateurs dans une perspective d'amélioration de l'offre alimentaire. Nous espérons également voir triompher ces entreprises aux prochains Grands Prix DUX !



# L'actualité **ALIMENTAIRE**

**UNE PORTÉE B2B ANNUELLE DE PLUS DE  
420 000 IMPRESSIONS**

**Vous cherchez un moyen de faire connaître  
vos produits et services?**



**L'actualité ALIMENTAIRE, votre partenaire de  
contenu et de rayonnement d'affaires du  
secteur bioalimentaire.**



#### L'ÉQUIPE

**Présidente-fondatrice** Lyne Gosselin  
lgosselin@edikom.ca  
**Vice-président** Martin Lemire  
**Directrice de contenu** Caroline Trudeau  
**Rédactrice en chef adjointe** Mathilde Condrain-Morel  
**Analyste numérique** Nermin Zaki  
**Directeur artistique** Etienne Derepentigny  
**Photographes** Audrey Boyle, Virginie Gosselin, Sylvie Li  
**Réviseur linguistique** Simon Tucker

#### PUBLICITÉ

**Martin Lemire** 514.990.6967 - 222 | mlemire@edikom.ca  
**Susan Rooke** 514.990.6967 - 239 | srooke@edikom.ca

#### COMPTABILITÉ

Olessya Reznik admin@edikom.ca

#### ABONNEMENTS | SERVICE À LA CLIENTÈLE

Julie Thibert info@edikom.ca

#### LE must

514 875-MUST (6878) - 221 • 1 877 875-MUST (6878)  
Canada 1 an: 21,95 \$ (+tx) 3 N<sup>os</sup> | 2 ans: 34,95 \$ (+tx) 6 N<sup>os</sup>  
15,95\$ pour 3 N<sup>os</sup> version virtuelle  
É.-U. 1 an: 60 \$ CA (+tx) | 2 ans: 95 \$ CA (+tx)  
International 1 an: 85 \$ CA (+tx) | 2 ans: 125 \$ CA (+tx)

#### L'actualité ALIMENTAIRE

abon@actualitealimentaire.com  
514 990-6967 POSTE 221  
Canada 1 an 75 \$ (+tx) 6 Nos | 2 ans 120 \$ (+tx) 12 Nos  
Étudiants 1 an 45 \$ (+tx)  
États-Unis 1 an 115 \$ CA | 2 ans 184 \$ CA  
International 1 an 149 \$ CA | 2 ans 239 \$ CA

#### IMPRIMERIE L'EMPREINTE | www.empreinte.ca

Publication imprimée au Canada

#### EDIKOM

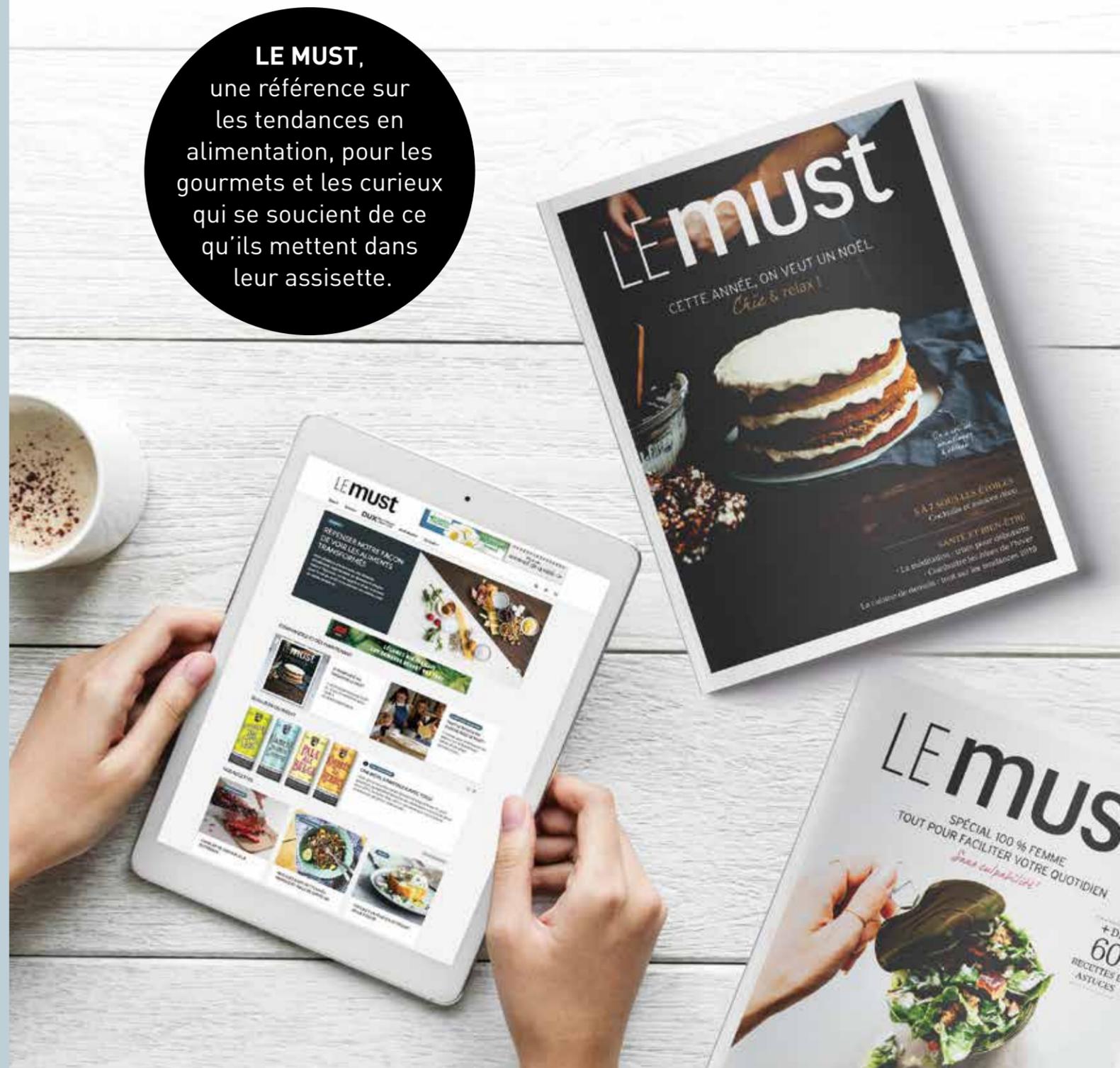
615, avenue Notre-Dame, Saint-Lambert QC J4P 2K8  
Tél.: 514.990.6967 | Téléc.: 514.990.6967  
info@edikom.ca | www.edikom.ca

# LE must

UNE PORTÉE B2C ANNUELLE DE 2,5 MILLIONS D'IMPRESSIONS

Vous cherchez un moyen de faire connaître vos produits et services auprès du consommateur?

**LE MUST,**  
une référence sur  
les tendances en  
alimentation, pour les  
gourmets et les curieux  
qui se soucient de ce  
qu'ils mettent dans  
leur assiette.



# Et le prix de la meilleure protéine est remis à... **l'œuf du Québec!**

Lors des grands soirs, les œufs peuvent briller et être apprêtés de mille et une manières. La Fédération des producteurs d'œufs du Québec est fière de souligner la qualité des initiatives en alimentation présentées aux Grands Prix DUX 2019. Félicitations à tous les participants!

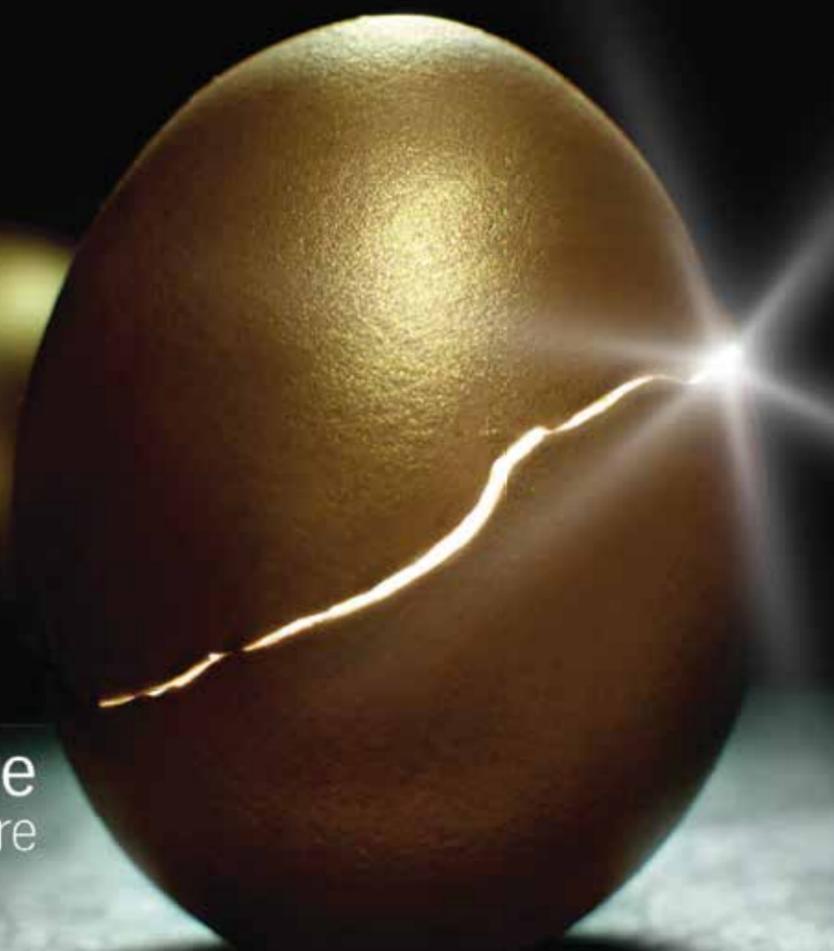


Idées recettes  
Visitez **oeuf.ca**



Fédération des  
producteurs d'œufs  
du Québec

**L'œuf**, chef-d'oeuvre  
de notre patrimoine alimentaire



**attitude**<sup>MD</sup>

met  
*les mains*  
à la

*pâte*

Fier partenaire **DUX** depuis 5 ans

**attitude**<sup>MD</sup>  
marketing

contenu • numérique • intelligence

attitudemarketing.ca | 514.878.8113

**GRANDS PRIX** | **DUX**  
**DUX** | 2020 | *Mieux Manger*  
*Mieux Vivre*

*À l'année prochaine!*

Rendez-vous le 29 janvier 2020 pour la 8<sup>e</sup> édition des Grands Prix DUX.