



Grands Prix 2023



**Communiqué de presse
pour diffusion immédiate**

Le Gala des Grands Prix DUX 2023 - Une soirée grandiose en l'honneur des leaders du manger mieux!

Montréal, 23 février 2023 - Remplie de fierté et d'émotions, la 11^e édition du Gala des Grands Prix DUX s'est tenue hier soir au Marché Bonsecours afin de célébrer les leaders de l'industrie agroalimentaire. Près de 450 professionnels et acteurs issus du milieu agroalimentaire étaient présents pour honorer les entreprises et organisations ayant développé des produits et initiatives qui améliorent la santé de la population et celle de la planète.

« Je ressens une immense fierté d'avoir à nouveau rassembler et valoriser autant d'entreprises qui travaillent constamment pour améliorer le manger mieux. Fière d'avoir intégré au menu tant de beaux produits innovants, fière de les avoir fait découvrir aux invités, fière de voir les sourires et quelques larmes des lauréats... Surtout, fière de travailler ENSEMBLE, avec mon équipe, les jurys, les acteurs de la filière, les représentant de la santé et nos partenaires, pour constamment élever la barre de manger mieux et d'offrir un évènement de grande envergure. » Lyne Gosselin, Présidente d'Edikom.

Appuyé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et présenté par Metro, c'est dans le décor lumineux du Marché Bonsecours que le Gala DUX a débuté cette magnifique soirée. Les invités ont pris part à un cocktail-réseautage savoureux mariant canapés créatifs signés par le chef Danny St-Pierre, cocktails rafraîchissants de Distillerie Noroi ainsi qu'un lounge coloré signé Metro, facilitant les opportunités d'affaires. Mentionnons la présence d'Uptaste et ses machines de dégustation automatisée de même qu'une Grande entrevue inspirante, présentée par le Fonds de solidarité FTQ. Nouveauté cette année, une grande tablee mettant en valeur les produits et initiatives finalistes a permis de faire rayonner et de rendre tangible les réalisations participantes aux Grands Prix DUX !

En soirée, la pétillante animatrice Patricia Paquin a lancé le bal avec la remise des Grands Prix DUX. Afin de faire vivre une expérience unique aux invités, un repas gastronomique concocté avec plusieurs produits finalistes et gagnants des Grands Prix DUX des 10 dernières années fut servi, crée par le chef Danny St-Pierre. Bref, une soirée remplie de découvertes, saveurs, émotion et fierté était au rendez-vous.

L'innovation était à nouveau mise de l'avant !

Pour cette 11^e édition, de nombreuses entreprises se sont démarquées par leur façon de faire innovante. Des produits uniques, des emballages ingénieux, des initiatives sociales influentes et des histoires inspirantes étaient mis de l'avant ! Tous les leaders récompensés inspirent l'essence de DUX et à travers leurs initiatives et leurs produits, ils guident les consommateurs à manger mieux, pour leur santé et celle de la planète.

Que ressort-il des candidatures de cette 11^e édition, quelles sont les tendances alimentaires 2023 ? Le reconnu Baromètre DUX sera dévoilé sous peu ! Soyez à l'affût dans les prochaines semaines.

-

DUX manger mieux est heureux de dévoiler au grand public les grands gagnants :

Initiatives pour réduire le gaspillage

Chez les producteurs de matières premières et ingrédients

Conseil régional de l'environnement de Laval - Opération dernière chance

Initiatives en accessibilité

Projet d'organisation, en centre communautaire ou en institution - Petites entreprises et petits OBNL

Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean - Les Petits ambassadeurs, le déploiement provincial

Distribution de produits ou de plats à emporter à cuisiner - Petites et moyennes entreprises

Les aliments Tout Cuit - Je Redonne

Programmes ou formations - Petits OBNL

Mouvement J'aime les fruits et légumes | AQDFL - En avoir plus pour son argent

Coup de cœur : Still Good - Programme d'alimentation durable grâce à l'économie circulaire dans les écoles

Initiatives en écoemballage

Entreprises en démarrage

Bo - Contenants réutilisables en polypropylène

Moyennes et grandes entreprises

Agropur Coopérative Laitière - Boîte OKA 100% recyclable

Initiatives en communication

Émissions de télévision, de radio, webséries ou balados

Aliments du Québec - On a échangé nos cuisines !

Sites web et applications mobiles

Équipe des diététistes du Québec des Producteurs laitiers du Canada pour leur Site web cuisinonsenfamille.ca, présenté par Éducation Nutrition

Campagnes publicitaires - Grandes entreprises

Sobeys - Les Semences solidaires au profit de La Tablee des Chefs

Livres ou magazines

Éditions de l'Homme - Dévorer les légumineuses par Eve-Lyne Auger

Programmes ou formations

Dispensaire diététique de Montréal - Panier à provisions nutritif et économique : actualisation et déploiement

Coup de cœur : Équiterre pour Commun'assiette : le portail web

Coup de cœur : Saint-Jean-Éditeur pour le livre Manger et bouger... Intuitivement

Produits alimentaires – Valeurs ajoutées

Congélateur – Entreprises en démarrage

Belov compagnie - Repas texturés pour bébé

Congélateur – Petites entreprises

Isabelle Huot Docteure en nutrition - Bûche de Noël au yogourt, framboises et canneberges

Frigo – Entreprises en démarrage

Tofutofu - Tofu fumé façon « Smoked meat »

Frigo – Petites entreprises

Gusta Foods – Hachés végés

Frigo – Moyennes et grandes entreprises

Maison Riviera - Laiterie Chalifoux - Délice végétal à l'avoine

Garde-manger – À boire - Entreprises en démarrage

Kwe Cocktails - Sumacade, Limonade pétillante au Sumac & Menthe

Garde-manger - À boire - Petites entreprises

Les boissons fermentées Gutsy - Adapt2
Jus DOSE - Shot gingembre et curcuma

Garde-manger – Entreprises en démarrage

Bela Peko - Préparation à dessert à base de purée de légumes

Garde-manger – Petites entreprises

Logan Petit Lot - Beurre de noix

Garde-manger – Moyennes et grandes entreprises

Prana Biovegan Inc - Granolove sur le pouce

Garde-manger – En ébullition

Still Good - Biscuits Café chocolaté

Produits alimentaires – Goût

Congélateur

Séva - Mélanges pour crème glacée molle végane à base d'avoine

Frigo

RICARDO - Gamme de viandes marinées et emballées sous vide RICARDO

À boire

OOYA infusions - OOYA infusion énergisante

Garde-manger

Une Touche d'Ail - Pesto à la fleur d'ail, Sauce à l'ail, Purée d'ail

Produits alimentaires – Design d'emballage

Congélateur

Belov compagnie - Repas texturés pour bébé

Frigo

Maison Riviera - Laiterie Chalifoux Fromages végétaliens

À boire

Kwe Cocktails - Sumacade, Limonade pétillante au Sumac & Menthe

Garde-manger

Érable au Fil du Temps - Cornets à l'érable et aux canneberges

Coup de cœur : Ferme Tournevent Huile de graines de citrouille Tournevent

Produits alimentaires – Écoconception

METRO - Yogourts GREC et yogourts SKYR – Irresistibles

The Pretty Ugly Company - Salsa Pretty Ugly

GRAND GAGNANT DU PRIX MEILLEUR PRODUIT

La Fourmi Bionique - Grand Granola Aphrodisia

Nouvelle catégorie 2023 - Technologie et Innovation

Coup de cœur : Fumoir Grizzly

Personnalité de L'actualité ALIMENTAIRE 2023

Chantal Van Winden, Présidente et co-fondatrice de Oliméga, Signé Caméline

Concours étudiant OMNIUM DUX

Métiers de la bouche – L'équipe de Julie Dunning et Michelle Girard

Collégial - Marie-Ève Lanthier

Universitaire – L'équipe de Mélanie Bordeleau et Caterina Marra

Les favoris du public

C'est dans le cadre du populaire vote du public en ligne que les consommateurs étaient invités à voter pour leurs produits et initiatives favoris. Près de 5000 participants se sont prêtés à l'exercice et ont élus les produits et initiatives gagnants :

Vote du public

Produits alimentaires

Tofutofu – Tofu fumé façon « Smoked meat »

Initiatives en communication

Éditions du CHU Saint-Justine - C'est moi le chef au fil des saisons !

Initiatives en accessibilité

Les aliments Tout Cuit : Je Redonne

Initiatives en réduction du gaspillage

Still Good – Récupération des surplus de pains de boulangerie

Initiatives en écoemballage

Cascades - Panier fermé en carton ondulé pour fruits et légumes frais

Un grand merci à tous les participants et invités qui ont rendu cette soirée mémorable, et **un merci très spécial à nos précieux partenaires. On se dit à l'année prochaine pour le Gala des Grands Prix DUX 2024 !**

Partenaire principal

Québec 

Présenté par

metro

Partenaires majeurs



Partenaires de réalisation



Source :

Julia Morin, Chef de marque DUX

jmorin@edikom.ca