

## L'ÉDITION 2015 DU SIAL CANADA A TORONTO

### Le plus grand salon dédié aux professionnels du commerce de détail, de l'industrie de la transformation alimentaire et de la restauration

**Toronto, le 6 mai, 2015** – La 12<sup>e</sup> édition de SIAL Canada, le salon international de l'alimentation, qui a eu lieu du 28 au 30 avril dernier Direct Energy Center au Toronto, vient de se conclure, laissant derrière un constat d'une affluence record dans une atmosphère d'affaires exceptionnelle.

À une heure de la clôture de l'événement, le directeur exécutif de SIAL Canada, M. **Xavier Poncin**, avait peine à cacher son enthousiasme :

« C'est un succès phénoménal. SIAL Canada était déjà connu comme le plus grand salon international ayant eu lieu au Canada, mais cette édition a une signification d'autant plus grande grâce à ce résultat. SIAL Canada est maintenant **LE rendez-vous annuel de l'industrie agro-alimentaire sans aucun doute, où tous les enjeux de demain sont abordés** ; Nous nous désormais positionnons comme la source d'inspiration en Amérique du Nord. C'est un sans faute. ! »

**Avec une hausse cette année de 11% du nombre d'exposants**, SIAL Canada joue un rôle majeur dans l'économie de ce secteur d'activité en présentant sous un même toit les tendances, innovations et nouveaux produits internationaux ainsi que le savoir-faire national.

**Près de 13 000 visiteurs** (une augmentation de 13% par rapport à 2013) ont en effet franchi les portes du Salon afin de rencontrer 834 exposants sur une superficie de 239,000 pieds carrés, dont 400 exposants issus des 10 provinces canadiennes.

L'événement fut inauguré en grande pompe au cours d'une cérémonie à laquelle ont participé des dignitaires nationaux et internationaux, parmi lesquels se trouvaient le **ministre Ontarien Jeff Leal** (Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales), le **ministre Pierre Paradis** (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec), madame **Sandra Gagné**, directrice générale d'Agriculture Canada, madame **Nus Nuzulia Ishak**, directrice générale au développement des exportations nationales du Ministère des affaires de l'Indonésie, et **Nicolas Trentesaux**, directeur du SIAL Group.



#### **SIAL Innovation : Inspirer l'industrie agro-alimentaire**

Les 10 finalistes du seul concours international jouissant d'une présence aux quatre coins du monde, ont été présélectionnés par notre jury parmi 24 excellents produits novateurs. **Le Grand prix fut décerné à la trempette aux fruits de mer à base de yogourt grec de Malimousse, un nouveau produit qui a fait le régal des membres du jury et des visiteurs.**

**Robert Levy**, président de BrandSpark International et représentant nord-américain pour XTC World Innovation, a déclaré que "2015 sera une autre année-phare pour l'innovation au sein de SIAL Canada. Notre jury d'experts canadiens a fait une analyse approfondie de chaque produit, et identifié dix produits résolument novateurs qui reflètent les tendances nord-américaines du moment. » Il est intéressant de constater que **7 des 10 finalistes provenaient du Canada.**

#### **Indonésie : pays à l'honneur pour 2015**

Comme l'Italie en 2011 et le Maroc en 2013, l'Indonésie sera le pays à l'honneur de l'édition 2015 de SIAL Canada. Son secteur de l'alimentation présentant une croissance rapide (+57% entre 2011 et 2015) soutenue par une forte demande locale, est un facteur vital non seulement pour le pays lui-même, mais aussi pour toute la zone ASEAN.



#### **Responsabilité sociale**

En 2011, 2013 et les 5000 lbs récoltées en 2015, les dons alimentaires de nos exposants ont alimenté plus de 33,000 repas. **Pour la première fois en 2015**, un don de 1\$ par laissez-passer de visiteur payant a été remis à *Second Harvest*. **SIAL Canada a remis le chèque le 30 avril dernier au programme Second Harvest Food Rescue**, en présence de son ambassadeur, **Bob Blumer**.

## Deux programmes d'acheteurs internationaux sur trois jours :

### Premier programme d'accueil d'acheteurs É-U organisé par SIAL Canada

SIAL Canada a offert aux exposants canadiens et internationaux une plateforme affaire-à-affaire unique. **Près de 30 importateurs et détaillants alimentaires des États-Unis**, comprenant des bannières importantes telles que Wegmans, Papa John's, Daymon Worldwide, Atalanta et Lipari Food, ont visité le Salon cette année et **quelque 300 rendez-vous d'affaires ont été organisé**.

**Le Programme d'acheteurs internationaux organisé par le MAPAQ et l'OMAFRA**, exclusif au SIAL Canada, a quant à lui permis d'organiser 450 rendez-vous d'affaires avec les exposants canadiens sur les trois jours du salon.

## CONCOURS ET ÉVÉNEMENTS : Tout un programme !

**Olive d'Or**: Cette année, le plus important concours international d'huiles d'olive extra-vierge au Canada a célébré ses **10 ans d'existence en décernant 15 prix**. Cette année, 100 huiles d'olive provenant de plus de 14 pays ont été dégustées dans le respect des normes du Conseil Oléicole International par un jury constitué de professionnels de l'industrie provenant de par le monde.

**La Cuisine by SIAL**: un lieu dédié à la découverte de nouveaux produits et de savoir-faire. Cette année, La Cuisine by SIAL a accueilli **Vincent Cotte**, de JRoss Hospitality, et **Stephen Lee**, de Sodexo comme maîtres de cérémonie tout au cours du Salon. Des ateliers matinaux présentés par les Producteurs laitiers du Canada, *The Healthy Butcher* et *Second Harvest* ce sont avérés un franc succès lors de leur première édition torontoise. En après-midi, les compétitions entre chefs corporatifs et les démonstrations culinaires ont aussi attiré les foules.

**LE LABO** : Pour sa première édition torontoise, Le Labo fut le théâtre d'une frénésie pâtissière qui a mis en jeu un Meilleur Ouvrier de France (MOF) ainsi qu'une véritable garnison d'étudiants des collèges **Humber**, **George Brown** et **Bonnie Brown**, qui ont travaillé ensemble sous le thème « Pâtisseries à emporter » afin de régaler les visiteurs.



**Fromage by SIAL** : Lancé en 2014 lors du SIAL Canada de Montréal, Fromage by SIAL est première mondiale au sein de réseau SIAL Group, où produits d'exception du monde entier et expertise se réunissent pour mieux répondre aux besoins d'un marché en pleine mutation. Gurth Pretty, un professionnel (et passionné) du fromage canadien, fut notre expert au cours de l'événement et a présenté notre toute première session d'accords de vins et fromages qui en a fait goûter de toutes les couleurs aux participants !

**Conférences** : Un programme riche et varié de conférences abordant des sujets brûlants d'actualité, présentées par des conférenciers renommés provenant de GS1, Postes Canada, la *Organic Trade Association*, le *Guelph Food Technology Centre* et Technomic. Le succès de cette initiative est confirmé par le fait que la moitié des conférences ont été à guichets fermés avant même l'inauguration du Salon !

Thank you to our partners/Merci à nos partenaires



**À propos de SIAL Canada**

SIAL Canada et SET Canada font partie intégrante du SIAL Group, premier réseau mondial de salons dédiés à l'industrie alimentaire, présentant 10 salons professionnels rassemblant plus de 12,500 exposants en provenance de plus de 105 pays et 200,000 visiteurs provenant de plus de 200 pays. Mis en place en 2001, SIAL Canada, est le fruit du travail de 3 organismes tous actionnaires de l'évènement : l'ADAQ (Association des détaillants en alimentation du Québec), le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada et la société Comexposium (propriétaire des salons SIAL et filiale du Groupe Unibail).

-30-

Source :  
SIAL Canada

Relations de presse :  
Sarah Massariol  
BICOM Communications  
[smassariol@bicom.ca](mailto:smassariol@bicom.ca) // (514) 223-6770