



SIAL CANADA & SET CANADA 2016 : DÉJÀ COMPLET

Le Salon, qui aura lieu du 13 au 15 avril 2016 au Palais des congrès de Montréal, ouvre une surface additionnelle de plus de 12 000 pi² !

Montréal, le 12 février 2016 - SIAL Canada et SET Canada affiche déjà complet, à 11 semaines du salon ! Les résultats dépassent déjà ceux de 2015 à Toronto, pourtant une année record avec une croissance de près de 30 % par rapport à l'édition précédente. En fait, il semble que l'industrie agroalimentaire canadienne dans son ensemble a compris l'importance de participer à ce rendez-vous annuel, qu'il soit organisé à Montréal ou à Toronto. Jamais la participation des entreprises du reste du Canada et de l'Ontario n'a été aussi importante, avec plus de 60 % de croissance !

D'où vient cet engouement?

« Je le résume en 3 points, explique le directeur du Salon, M. Xavier PONCIN. Une présence pancanadienne en très forte croissance, des accords internationaux qui encouragent la présence de nouveaux pays et un positionnement unique en Amérique du Nord : détail, HRI et transformation alimentaire sous un seul et même toit ! » Les entreprises internationales sont également de plus en plus présentes (+36 %), grâce en majeure partie aux nombreux accords de libre-échange signés par le Canada, qui attirent de nombreux nouveaux pays souhaitant développer leurs affaires. Enfin, un positionnement unique de toutes les professions de l'agroalimentaire (secteur du détail, de la transformation alimentaire et de la restauration) permet au SIAL Canada d'être le seul salon international en Amérique du Nord à offrir à la fois produits alimentaires, équipements et solutions technologiques (SET Canada).

Du contenu unique en Amérique du Nord

Pour cette 13^e édition, le SIAL Canada propose un programme de conférences mettant en vedette les grandes thématiques de l'actualité agroalimentaire. Sera en effet offerte aux visiteurs une série de conférences qui aborderont des thèmes d'actualité regroupés en thématiques qui répondent à des problématiques et opportunités de notre secteur.

Voici quelques-uns des thèmes :

- **Le portrait des innovations alimentaires dans le monde**
- **Le commerce électronique : un modèle d'affaires à votre portée**
- **Le commerce électronique: les 5 étapes clés**
- **TOP 5 des trucs d'entreprises qui ont réussi le cybercommerce**
- **Les opportunités de marché aux États-Unis**
- **La révolution de la restauration**
- **Le consommateur bio**
- **Les comportements d'achats en restauration**
- **La génération Y en restauration**
- **La réduction et gestion des déchets en restauration**
- **Tendances et perspectives de l'industrie alimentaire au Canada**
- **Une alimentation durable au menu : leviers, défis et bonnes pratiques pour l'industrie**
- **Les types de consommateurs actuels et leurs motivations pour une meilleure alimentation**

Une cinquantaine d'intervenants seront présents, dont Stéphane Ricoul (Académie du numérique), Mathieu Halle (RCEQ), Guillaume Ducharme (CEFRIO), Francis Parisien (Nielsen), Nathalie St Pierre (RCC), Jenyfer Maisonneuve (SAQ et EcomMtl), Cédric Fontaine (Terroirs Québec).

Le 13 avril, le Salon présentera le **SIAL Food Hub**, une conférence hors du commun pour répondre aux besoins de la restauration. La préoccupation des coûts en restauration n'ayant jamais été aussi présente, le SIAL Canada met sa plateforme à disposition pour accueillir un panel d'experts autour d'une thématique d'actualité : la redéfinition des coûts pour un meilleur rendement en restauration. Les intervenants auront pour mission de réévaluer, analyser et enfin établir de nouvelles normes de calcul de coûts de revient pour mieux fixer les prix de vente et ainsi augmenter la rentabilité de l'établissement.

Parmi les intervenants, notons :

Nathalie LEHOUX Présidente de Restaurants Pacini inc.
Richard SCOFIELD Président des Rôtisseries St-Hubert
Pierre MOREAU Directeur du Groupe Restos Plaisirs
Bernard Aurouze Directeur du Centre de recherche en gastronomie

MODÉRATEUR : Robert Dion Créateur et éditeur du magazine HRI

Les horaires seront disponibles à partir du 15 février sur le site sialcanada.com

Le salon ARQ Contact au SIAL Canada

Le SIAL Canada est fier d'accueillir pour la 1^{re} fois l'ARQ Contact dans l'enceinte du Palais des congrès le 13 avril 2016. Au-delà de l'événement, il s'agit d'une décision commune qui vise à toujours mieux répondre aux besoins de l'industrie en réunissant en un seul et même lieu les professionnels du secteur. De cette façon, ce sont les fournisseurs de produits et équipements, les détaillants et les professionnels de la restauration qui s'y donnent rendez-vous !

Moisson Montréal, La Tablée des Chefs et le SIAL Canada s'engagent dans un nouveau programme!

C'est à travers le nouveau programme SoSIAL que le SIAL Canada continue à s'engager au sein de la communauté afin de réduire le gaspillage alimentaire et de participer aux transferts de connaissances et de compétences auprès des générations futures pour une société durable. C'est ainsi que naturellement la reconduction du partenariat avec Moisson Montréal et plus récemment avec La Tablée des Chefs est apparue comme évidente. Il est à noter qu'au-delà d'un programme de récupération des aliments et de la tenue d'une corvée alimentaire sur le salon pour chaque billet d'entrée acheté, SIAL Canada remettra 5 \$ à ces deux organismes. **Nous avons également le plaisir d'annoncer que le jeune chef québécois Guillaume Cantin sera le porte-parole officiel du programme SoSIAL.**

Cocktail SoSIAL pour les médias et collaborateurs :

- **Lieu : SIAL Canada, Palais des Congrès dans l'espace La Cuisine**
- **Quand : le 14 avril à 16h**
- **Pays en vedette : États-Unis**

Le CTAQ avec le SIAL Canada

Le Conseil de la transformation alimentaire du Québec est également un partenaire d'envergure du SIAL Canada, soutenant le salon et ses activités.

À propos du SIAL Canada

SIAL Canada, qui inclut le secteur SET des équipements et technologies, fait partie intégrante du réseau SIAL, premier réseau mondial de salons dédiés à l'industrie alimentaire, avec 8 salons professionnels (SIAL Paris, SIAL Canada Montréal, SIAL Canada Toronto, SIAL China, Expovinis Brazil, SIAL Middle East, SIAL Interfood Jakarta et SIAL ASEAN Manilla) regroupant 14 000 exposants et 330 000 visiteurs de 200 pays. Mis en place en 2001, SIAL Canada est le fruit du travail de trois organismes, tous actionnaires de l'événement : l'ADA (Association des détaillants en alimentation du Québec), le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada et la société Comexposium. Le SIAL Canada est le seul salon supporté par AGRICULTURE et AGROLIMENTAIRE CANADA, le MAPAQ et l'OMAFRA.

Visitez le nouveau site internet sialcanada.com pour plus de détails sur toutes les nouveautés
ou visionnez la **vidéo corporative pour découvrir le SIAL Canada** : https://www.youtube.com/watch?v=jR-_XOUVSYE

Source :
SIAL Canada

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