



## L'ÉDITION 2016 DE SIAL CANADA ET SET CANADA À MONTRÉAL

### **De retour à Montréal pour sa 13<sup>e</sup> édition, le Salon international de l'alimentation bat une nouvelle fois un record d'affluence!**

**Montréal, le 20 avril 2016** – La 13<sup>e</sup> édition du Salon international de l'alimentation (SIAL Canada) et du secteur des équipements et des technologies (SET Canada), qui avait lieu du 13 au 15 avril 2016 au Palais des congrès de Montréal, vient de fermer ses portes sur une édition historique à tout point de vue. Avec une offre complète de 'Tout sous un même toit' SIAL Canada et SET Canada s'imposent sans conteste comme le rendez-vous incontournable de toute l'industrie agroalimentaire nord-américaine.

#### **Une édition record qui a dépassé de loin les résultats attendus!**

Avec **928 exposants et marques provenant de 50 pays** répartis sur une superficie de 200 000 pieds carrés et quelque **17 300 visiteurs professionnels venus d'une soixantaine de pays**, cette édition de SIAL Canada et SET Canada a été une nouvelle fois couronnée de succès tant sur le plan de l'offre que sur celui des visiteurs. Selon monsieur Xavier Poncin, Directeur général du SIAL Canada, cette édition 2016 confirme que **le SIAL Canada est le rendez-vous incontournable du commerce de détail, de la restauration et de la transformation alimentaire**, avec une forte représentation locale, une offre internationale unique et de nombreuses innovations développées par les exposants de toutes origines qui constitue la formule gagnante de cet événement unique. « Si on doit retenir les faits marquants de cette année, c'est tout d'abord **un record de visiteurs avec 17 300 professionnels** venus à la fois de tous les secteurs de l'agroalimentaire (Détails, HRI et Transformation alimentaire), de tout le Canada et enfin des États-Unis. C'est une croissance de record de **17 % par rapport à 2014**. Le SIAL Canada confirme son positionnement unique de salon « one stop shop » d'envergure Nord-Américaine proposant autant de produits alimentaires, d'équipements et services innovants! »

Une dernière affirmation confirmée par les quelques **81 dossiers** déposés cette année à la **9<sup>ième</sup> édition du grand concours SIAL Innovation**, qui a vu **Les chocolats assortis à la glace et au sorbet d'Essence Dessert**, produit canadien, remporter le Grand Prix 2016.

L'événement a débuté avec une inauguration officielle, avec comme pays à l'honneur les États-Unis, à laquelle ont participé un bon nombre de dignitaires nationaux et internationaux, notamment Bruce A. Heyman, Ambassadeur des États-Unis au Canada, Monsieur Pierre Paradis, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Monsieur Jean-Claude Poissant, Secrétaire parlementaire du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada et M. Richard Bergeron, Membre du comité exécutif responsable de la stratégie centre-ville à la Mairie de Montréal et plusieurs autres personnalités ministérielles internationales comme le Ministre de l'Agriculture Hongrois, M. Fazekas. La Soirée réseautage de l'Industrie agroalimentaire, organisée par le Groupe Export Agroalimentaire le premier soir du salon, a connu un franc succès avec plus de 400 convives de tout le Canada et des États-Unis. Ce fut l'occasion de remettre un certain nombre de prix, dont celui du grand gagnant SIAL Innovation.

#### **Une diversité d'événements exclusifs et captivants**

Cette année, le salon a offert pas moins de 25 conférences présentant des thèmes d'actualité. Au cours de cette édition, ce sont plus de 20 ateliers de démonstrations et découvertes qui ont été offerts pour promouvoir les produits et savoir-faire de nos artisans.

#### **SIAL FOOD HUB**

Avec comme thème 'La redéfinition des coûts pour un meilleur rendement en restauration', la première édition du SIAL Food Hub fut un succès : a une cinquantaine de professionnels de la restauration se sont réunis autour d'une problématique majeure aujourd'hui. Les 11 experts invités ont durant plusieurs heures développées un certain nombre de recommandations qui seront remises sous forme de « livre blanc » dans quelques semaines aux participants.

**OLIVE D'OR**, le plus grand concours international d'huile d'olive extra vierge en Amérique du Nord, a attiré un nombre record cette année, avec 100 huiles participantes provenant de 15 pays. Douze huiles d'olive extra-vierges soumises par des producteurs du monde entier ont été sélectionnées afin d'être couronnées Goutte d'or, d'argent et de bronze dans leur catégorie respective. 4 coups de cœur choisis par le jury sont venus rejoindre les rangs des meilleures huiles, tellement la qualité des produits présentés au concours croît d'année en année.

**LA CUISINE by SIAL** s'est réinventée cette année offrant une cuisine technologique et avant-gardiste, dont chaque professionnel de la restauration rêve : une cuisine ergonomique, économique au niveau de sa consommation d'énergie et une cuisine qui permet de réaliser vos recettes en un temps imparti. Également Jérôme Ferrer était présent au centre de cette

cuisine de rêve pour parler de l'importance du goût et la manière de marier les 5 saveurs de base Jérôme a pu ainsi délivrer quelques-uns de ses secrets culinaires aux passionnés présents!

**LE LABO** Pour sa 3<sup>ième</sup> édition, LE LABO a misé cette année sur les sens et la chimie alimentaire. Yan Garzon, chef corporatif chez Testek, « chimiste en chef du SIAL Canada » pendant les 3 jours, a orchestré 4 stations de découverte sur lesquelles nos sens étaient en action pour vivre des expériences inédites et en apprendre davantage sur de nouvelles pratiques utilisables en restauration.

#### Speed-dating de finissants

En partenariat avec l'AQFORTH, des finissants prêts à relever tous les défis en cuisine étaient présents sur le SIAL Canada afin de dévoiler leurs talents. En l'espace d'une heure c'est 4 participants qui ont pu démontrer leur savoir-faire devant de potentiels recruteurs de l'industrie.

**Fromage by SIAL** a remporté un vif succès avec un espace unique de 6 000 pi<sup>2</sup> pour sa 3<sup>ième</sup> édition avec des dizaines de fromages provenant du Québec, de l'Ontario et de l'extérieur du pays qui ont pu être dégustés tout au long du Salon avec 6 artisans connaisseurs qui ont su partager leur passion. Les ateliers ont été un réel succès où l'art de goûter un fromage a attiré un bon nombre de visiteurs.

**Avec son nouvel engagement SOSIAL**, SIAL Canada est fier d'avoir mené son engagement social à travers son nouveau programme SoSIAL représenté par son porte-parole le jeune chef Guillaume Cantin. Ce programme vise à aider à réduire le gaspillage alimentaire en distribuant près de 1 000 portions avec les surplus d'aliments et produits du Salon. Le SIAL Canada est également venu en soutien à Moisson Montréal et La Tablée des chefs en remettant un chèque de 15 000\$ aux deux organismes.

**Pour découvrir le bilan de tous ces événements et activités en photo, rendez-vous sur [sialcanada.com](http://sialcanada.com)**  
**Le prochain salon SIAL Canada et SET Canada se tiendra du 2 au 4 mai 2017, au Enercare Center de Toronto.**

#### À propos du SIAL Canada

SIAL Canada et SET Canada est l'unique salon proposant une offre complète de produits dédiés à l'alimentation sous un même toit en répondant ainsi aux besoins à la fois des commerces de détail, de la restauration et de la transformation alimentaire. Il s'agit du « one stop shop » idéal et unique en Amérique du Nord.

#### SIAL Canada en bref :

- Superficie totale de plus de 200 000 pieds carrés, le 2<sup>ième</sup> étage est réservé au complet pour la toute première fois.
- 928 exposants de près de 50 pays différents
- Une croissance de 21 % en matière de superficie réservée par les exposants
- 17 318 visiteurs de 60 pays différents
- Une croissance de 17 % du visitorat
- Plus de 50 ateliers et conférences sur le salon dont la 1<sup>ière</sup> conférence internationale : Le SIAL Food Hub.

Il 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) et 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'ADAQ (Association des détaillants en alimentation du Québec), le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada et la société Comexposium.

SIAL Canada est le seul salon national soutenu par Agriculture et Agroalimentaire Canada, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario.

#### Nous remercions nos partenaires :



US FOOD & BEVERAGE ALLIANCE  
@tasteus.com #tasteUSFoodBey