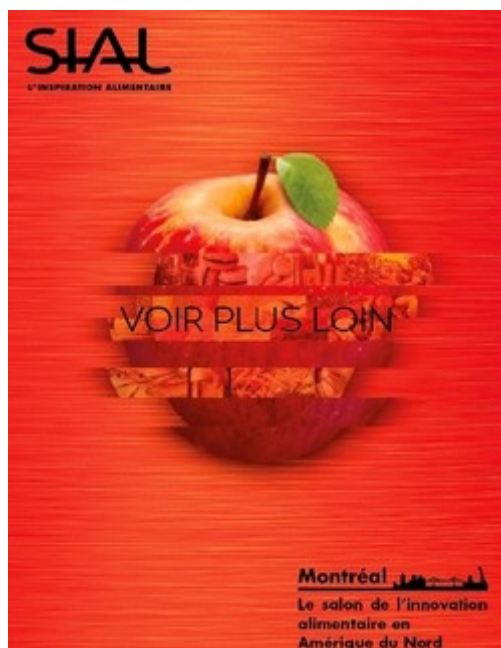


HÔTELS RESTAURANTS & INSTITUTIONS LA RESSOURCE DES PASSIONNÉS DE L'INDUSTRIE

[ACCUEIL](#)[À PROPOS](#)[PLAN DU SITE](#)[NOS COORDONNÉES](#)[KIT MÉDIA/MEDIA KIT](#)[ACTUALITÉS](#)[DOSSIERS](#)[NOUVEAUTÉS](#)[LA REVUE](#)[ABONNEMENT](#)[FORMATION](#)

Le Salon International de l'Alimentation sera de retour au Palais des Congrès de Montréal

9 décembre 2015 - TAGS / 06 MONTRÉAL / ALIMENTS ET BOISSONS / ÉVÈNEMENTS / RESTAURANTS

PAR FLORENCE LAMONTAGNE

Le Salon International de l'Alimentation sera de retour à Montréal du 13 au 15 avril 2016 pour sa 13e édition, laquelle promet plusieurs nouveautés. En ce qui concerne l'édition 2015, tenue à Toronto, elle a battu des records de nombre d'exposants et de visiteurs professionnels. En effet, ce sont près de 14 000 visiteurs provenant de toutes les provinces du Canada et de 60 pays qui étaient présents.

Pour l'édition qui se déroulera dans la métropole, ce sont pas moins de 850 exposants qui sont attendus et prêts à rencontrer les 15 000 visiteurs professionnels. Pour cette occasion, le SIAL est fier d'annoncer que les États-Unis, un partenaire majeur pour le Canada en matière d'échange agroalimentaire, seront le pays à l'honneur en 2016. De plus, pour la première fois à Montréal, SIAL Canada offrira aux acheteurs et importateurs américains une plateforme unique de rencontres et une expérience privilégiée grâce au Programme d'acheteurs américains.

Pour ce qui est de SIAL innovation, c'est le seul concours international présent aux quatre coins du monde. Le jury récompensera 10 finalistes et couronnera un grand gagnant qui aura la chance unique de voyager dans le monde entier, à travers tous les salons SIAL, soit le Canada, la Chine, les Philippines, Paris, Jakarta ou encore Abu Dhabi. En nouveauté également, deux prix spécialement dédiés à l'emballage et aux équipements et technologies seront décernés.



D'autre part, pour la toute première fois cette année, le SIAL accueillera l'ARQ afin de mieux répondre au secteur de la restauration. Ainsi, ce sont les fournisseurs de produits et d'équipements et les détaillants et professionnels de la restauration qui seront présents afin d'échanger avec les restaurateurs. Un panel d'experts sera d'ailleurs sur place afin de discuter de la thématique de la redéfinition des coûts pour un meilleur rendement en restauration. Ils auront pour mission de réévaluer, analyser et d'établir de nouvelles normes de calculs de coûts de revient pour mieux fixer les prix de vente et ainsi augmenter la rentabilité de l'établissement.

Plusieurs autres activités attendent les visiteurs, dont l'atelier de **Jérôme Ferrer** et Le Labo de Chimie Culinaire. Également, le consultant *B.K. Sethi*, qui a plus de 35 ans d'expérience dans le marché ethnique, sera présent avant, pendant et après le salon pour faire découvrir des produits ethniques et de spécialités, dont la demande est grandissante au Canada.

POUR PLUS D'INFORMATION OU POUR S'INSCRIRE

Pour suivre le SIAL :

- ▶ Sur le Web : SIALCANADA.COM
- ▶ Sur Facebook : [SIAL CANADA](#)
- ▶ Sur Twitter : [@SIALCANADA](#)
- ▶ Sur LinkedIn : [SIAL CANADA SET CANADA](#)
- ▶ Sur YouTube : [SIAL CANADA](#)

SIAL
L'INSPIRATION ALIMENTAIRE

ACCUEIL DU SITE > ACTUALITÉS > Le Salon International de l'Alimentation sera de retour au Palais des (...)