

L'actualité **ALIMENTAIRE**

DOSSIER

SCIENCE ET TECHNOLOGIE

CAHIER SPÉCIAL

ÉTIQUETAGE
ET EMBALLAGE



LES IMPACTS DE LA SCIENCE ET DE
LA TECHNOLOGIE SUR NOS ENTREPRISES

ek
EDIKOM

SIAL 2016 À MONTRÉAL

Sous le signe de l'innovation

LES NOUVEAUTÉS SE BOUSCULENT AU PORTILLON À QUELQUES MOIS DU 13^e SALON DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE (SIAL) CANADA QUI AURA LIEU AU PALAIS DES CONGRÈS DE MONTRÉAL DU 13 AU 15 AVRIL PROCHAIN.

SIAL Canada est le seul événement au pays qui met l'industrie en contact avec les acheteurs du détail et de la restauration. C'est aussi le seul salon agroalimentaire pancanadien. Lors du lancement à l'Auberge Saint-Gabriel le 15 octobre, à Montréal, l'équipe du SIAL Canada a présenté la nouvelle image de marque du réseau SIAL.

L'inspiration est résolument alimentaire pour le SIAL, présent dans sept pays, dont le Canada. Les visuels se déclinent en autant de fruits locaux symboliques. La pomme a été choisie comme emblème pour le salon du Canada.

L'an dernier, à Toronto, un nombre record de 14 685 visiteurs ont participé au salon. Les attentes montréalaises pour la prochaine mouture sont aussi élevées : on espère 15 000 visiteurs de 60 pays ainsi que 850 exposants représentant 50 pays.

TROIS NOUVEAUX SECTEURS

Trois nouveaux secteurs seront fortement représentés au SIAL 2016, soit la restauration, la chaîne d'approvisionnement et les fromages.

La restauration au Québec représente plus de 21 000 établissements, soit un potentiel de 15 000 artisans à atteindre.

Le SIAL 2016 mettra de l'avant une stratégie qui répondra aux besoins des artisans, restaurateurs, distributeurs et importateurs, notamment avec de nouveaux secteurs hôtel-restaurant-institution (HRI).



XAVIER PONCIN, DIRECTEUR GÉNÉRAL DU SIAL CANADA.

En outre, constatant que les ventes dans les restaurants ont dépassé celles dans les épiceries au Canada ces dernières années, l'équipe a posé de nouvelles actions, notamment en établissant des partenariats avec des acteurs clés de l'industrie, tels que l'Association des restaurateurs du Québec et en s'associant à des regroupements comme La Tablee des chefs.

LES FROMAGES

Une nouvelle section de 6000 pieds carrés sera dédiée aux fromages. Le nouvel accord économique et commercial global (AECG) conclu récemment entre le Canada et l'Union européenne ouvre de nouveaux marchés et accorde le droit d'importer plus de 17 700 tonnes de fromages européens supplémentaires, dont 16 000 tonnes de fromages fins.

LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

Un secteur de 2500 à 3000 pieds carrés sera réservé à la chaîne d'approvisionnement, littéralement devenue un outil incontournable pour le succès d'une entreprise. Les acteurs importants des secteurs de l'équipement et de la technologie sont attendus au salon, qu'ils se spécialisent en infrastructures logistiques, en matériel et équipement d'entreposage ou de transport de marchandise ou encore, en système d'information et de communications.

LES ÉTATS-UNIS À L'HONNEUR

Après l'Indonésie, au tour des États-Unis d'être désignés pays à l'honneur à Montréal en 2016. Le Canada est le premier fournisseur agroalimentaire des États-Unis et c'est aussi un partenaire majeur du Québec.

PROGRAMME D'ACHETEURS

Pour une première fois à Montréal, un programme d'acheteurs américains exclusif, ouvert à tous les exposants, sera offert. Il s'agit d'une occasion idéale pour rencontrer des acheteurs et des importateurs américains.


À Toronto l'an dernier, pas moins de 320 rendez-vous d'affaires ont été conclus. Un programme d'acheteurs international pour les Canadiens, formule B2B, est en outre organisé par les gouvernements du Québec, de l'Ontario et du Canada. Plus de 50 acheteurs venus de 15 pays y ont participé à Toronto.

PRODUITS ETHNIQUES

De nombreux spécialistes distilleront trucs et conseils au SIAL 2016, notamment B.K. Sethi, expert en produits ethniques. Il sera notamment question de canaux de distribution potentiels.

Le Canada est le 2^e pays au monde quant au nombre d'immigrants qui arrivent chaque année, après l'Australie. Le nombre de supermarchés ethniques ne cesse de croître. La consommation intérieure est littéralement en pleine mutation.

CONSCIENCE SOCIALE

Sensible au gaspillage alimentaire, SIAL Canada s'engage dans la lutte pour contrer ce fléau en récupérant la nourriture produite pendant l'événement pour la remettre à Moisson Montréal, à qui un don en argent sera également remis. 

QUELQUES CHIFFRES**SIAL CANADA, C'EST...**

- 14 685 visiteurs en 2014
- 91 % de taux de satisfaction des exposants
- 385 contacts en moyenne par kiosque
- 95 % des exposants qui recommanderaient SIAL Canada
- 93 % des visiteurs qui recommanderaient SIAL Canada

LE MARCHÉ QUÉBÉCOIS

- 2400 transformateurs
- 20 000 restaurants
- plus de 8000 épiceries


(Source: SIAL Canada)

UN SYMPOSIUM NATIONAL

sur la nutrition à Montréal

Un symposium national sur la nutrition et la santé, organisé par les diététistes des Producteurs laitiers du Canada, a réuni d'éminents chercheurs à Montréal le 8 octobre dernier.

L'objectif de l'événement était de faire la lumière sur la relation entre la production alimentaire, la nutrition et le développement durable. Les participants ont également abordé les défis que représente le maintien d'un approvisionnement alimentaire à la fois sain et durable.

Plusieurs conférenciers ont pris la parole, dont John D. Floros, doyen de la Faculté d'agriculture et directeur de la K-State Research and Extension de la Kansas State University, Brad Ridoult, chercheur scientifique principal à la Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation (CSIRO) – l'agence scientifique nationale de l'Australie, et Joanie Bouchard, directrice des affaires professionnelles de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec. 



JOHN D. FLOROS, DOYEN DE LA FACULTÉ D'AGRICULTURE ET DIRECTEUR DE LA K-STATE RESEARCH AND EXTENSION DE LA KANSAS STATE UNIVERSITY.

Nous mettons les bouchées doubles

MNP comprend le secteur de la transformation alimentaire, qui s'agit à la fois d'un domaine de spécialité et d'une passion. Nos conseillers connaissent le secteur dans ses moindres détails, ce qui nous permet non seulement de vous aider à vous y retrouver aujourd'hui, mais aussi à entrevoir ce qui se passera demain.

Pour obtenir des conseils personnalisés à vos besoins, communiquez avec les membres de notre équipe au 1.888.861.2724.