

Volume 33 Numéro 16 Le 22 avril 2016

SIAL Canada 2016, l'Ontario veut prendre sa place

Par Josianne Haspeck
Collaboratrice



La Municipalité de Chatham-Kent était présente au Salon à titre d'exposant pour une première fois. Photo: Josianne Haspeck

Accéder à de nouveaux marchés, présenter de nouveaux produits, entretenir ses relations d'affaires, les transformateurs alimentaires ontariens étaient du nombre des 928 exposants au SIAL Canada, qui se déroulait à Montréal du 13 au 15 avril dernier.

Mis en place en 2001 et organisé tous les deux ans, SIAL Canada est le Salon international de l'Alimentation, un événement dédié aux professionnels du secteur agroalimentaire en Amérique du Nord. Pour la première fois, la Municipalité de Chatham-Kent était présente au salon à titre d'exposant. « Nous sommes ici pour soutenir nos agriculteurs et producteurs locaux. Certains n'ont pas les moyens financiers pour s'assurer une présence à un événement comme le SIAL », fait savoir Stuart McFadden, directeur adjoint au Bureau du chef de l'administration des services en développement économique. La région de Chatham-Kent englobe quelque 200 fermiers et 30 transformateurs alimentaires. En attente du bilan, l'agente des communications et du marketing, Andrea Duchene, indique que la Municipalité a reçu bon nombre de demandes pour obtenir plus d'informations et établir de futures relations d'affaires, ce qui leur fait présager qu'elle participera à de futurs SIAL si le budget leur permet.

L'entreprise familiale Martin's Family Fruit Farm de Waterloo a lancé une nouvelle saveur de caramel salé dans sa gamme de croustilles de pomme Crispy Apple Chips. Ces tranches de pomme déshydratées sont issues du verger de 800 acres de la terre familiale de Logan Martin. « Nous avons commencé à faire de la transformation de nos pommes en 2012 », fait-il savoir. La nouvelle saveur s'ajoute à Nature, Cannelle et Saveur chocolatée.

SimplyWell, un fabricant de produits de santé holistique situé à Kingston, faisait goûter aux visiteurs du SIAL ses eaux détoxifiantes, son Tea-Tox, un mélange de thé et d'herbes pour détoxifier son corps en 14 jours, et présentait un produit 100 % ontarien, un sel de Kale. La nutritionniste et herboriste, Devon Cosgrove, soulignait l'importance pour l'entreprise d'utiliser des ingrédients ontariens lorsque cela s'avère possible.

De plus gros joueurs étaient également du nombre comme Skotidakis, la Fromagerie St-Albert, Balisur Tea et l'importateur et distributeur de produits de la mer biologiques DOM International. Le distributeur Unfi Canada, situé à Concord, présentait son mélange César de marque Walter, un mélange composé à 100 % d'ingrédients naturels fabriqué au Canada et servant à la préparation de Bloody Cesar. Il est notamment composé de jus de palourdes de l'Atlantique Nord récoltées de façon durable. Il existe la version légèrement épicée et épices classiques. Cofondateur, Zack Silverman a indiqué que le produit allait dorénavant être commercialisé dans une bouteille de 946 ml plutôt que 750 ml tout en étant commercialisé au même prix. « Même produit, nouvel emballage et nouveau format plus généreux », précise-t-il.

À propos du SIAL Canada

928 exposants provenant de près de 50 pays;

Plus de 75 % de croissance en nombre et plus de 52 % en surface par rapport à 2010;

Plus de 15 000 visiteurs en provenance de 60 pays différents, une hausse de 22 %;

Le grand gagnant du concours SIAL Innovation 2016 sont les chocolats assortis à la glace et au sorbet de la compagnie québécoise Essence Glacier.