

Vendredi, 22 avril 2016

13e ÉDITION DU SIAL: ASSISTANCE RECORD

Du coq à l'âne
par André Bouchard



Les chocolats assortis d'Essence Glacier ont remporté le Grand Prix SIAL Innovation 2016.

En effet, la 13e 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^{ième} 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.

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: 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.

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!



SPEED-DATING DE FINISSANTS

Fromage by SIAL a remporté un vif succès avec un espace unique de 6 000pi² pour sa 3^{ème} 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 pu 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 SOCIAL, SIAL Canada est fier d'avoir mené son engagement social à travers son nouveau programme SOCIAL 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 Tablee 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

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

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.