

Alter'Native Food, Une place à part lors du prochain SIAL Paris

Quelque chose est en train de se passer sur la planète Food... Un phénomène majeur auquel SIAL Paris se devait de faire écho. Une mini-révolution qui, l'air de rien, revisite le contenu de notre assiette et réinvente la façon de nous alimenter : **l'Alternative Food** – vous l'aurez deviné, c'est d'elle qu'il s'agit – nous concocte une alimentation plus saine, plus respectueuse de la nature et du bien-être animal.

L'Alter'Native Food Sector, un salon dans le salon... et de multiples événements.

Qu'est-ce que c'est ?

Aujourd'hui, artisans et industriels, créateurs et inventeurs de l'alimentation de demain, bouillonnent d'idées et de concepts autour de l'Alternative Food. C'est simple : il y en a à peu près partout et pour tous les goûts. Un exemple ? Les linéaires des magasins alimentaires regorgent maintenant de produits contenant des protéines végétales (protéines de blé, soja, légumineuses, etc.) où le souci de bien manger se conjugue avec celui de se faire plaisir ; l'aspect et le goût étant particulièrement travaillés par les fabricants. Résultat, **le nombre d'innovations à base de substituts de viande** dépasse désormais celui des produits carnés. Et les consommateurs en redemandent... c'est ce qui s'appelle un plébiscite !

Autre exemple révélateur, les aliments fermentés comme le Kombucha, le Kéfir, le Kimchi, ... Des aliments connus depuis la nuit des temps et qui sont de nouveau plébiscités par les consommateurs pour leur naturalité et leurs vertus santé.

Alternative Food, phénomène planétaire

Alors, derrière le succès de l'Alternative Food se cachent peut-être avant tout des préoccupations de santé. Après les grandes crises alimentaires des années 90 et 2000, les consommateurs se tournent vers une alimentation perçue, à tort ou à raison, comme plus saine et plus éthique. Il ne s'agit pas pour eux de se soigner en mangeant, mais bien de **prendre soin d'eux tout en gardant la notion de plaisir** ! D'où le succès de produits aux saveurs et aux textures originales, intégrant une dimension bien-être. Laits ou yaourts végétaux, produits « sans », enrichis en super-fruits ou super-légumes, boissons naturelles énergétiques... l'Alternative Food s'invite tout le temps et partout à table ! Dans l'ensemble du monde, 1/3 des consommateurs estime que la présence d'ingrédients d'origine bio affecte grandement leur décision d'achat (source : Food 360° Kantar TNS)

Contacts presse : VFC Relations Publics

Giannina Cohen-Aubier – gcohenaubier@vfcrp.fr, Jessica Novelli – jnovelli@vfcrp.fr

L'Alter'Native Food Sector, un salon dans le salon... et de multiples événements

Un tel phénomène méritait certainement une attention particulière. SIAL Paris donne donc à l'Alternative Food toute sa place. Avec la création d'un secteur et d'une animation dédiés, l'édition 2018 – qui se tiendra du 21 au 25 octobre à Paris- Nord Villepinte – proposera une visibilité unique aux acteurs de l'Alternative Food ! Un salon dans le salon qui disposera **de sa signalétique et de son décor**, dans un univers tout simplement unique !

Un brassage unique d'expériences

Point d'orgue de l'événement, le Secteur accueillera de nombreux exposants de la planète Alternative Food, des experts reconnus de l'alimentation saine, et les **stars de l'innovation dans ce domaine, quel que soit leur pays d'origine**. *« C'est un brassage unique d'expériences que nous allons proposer pour la première fois en 2018, explique avec enthousiasme Nicolas Trentesaux, Directeur du réseau SIAL. Le SIAL a toujours été précurseur en matière d'alimentation, et cette année, nous voulons aller encore plus loin avec ce secteur de l'Alternative Food, organisé dans l'écrin du SIAL, le premier rendez-vous mondial de l'innovation alimentaire ! ».*

Alter'Native Food Forum

Durant les 5 jours du salon, les acteurs de la distribution et de la restauration, mais aussi les industriels, pourront échanger ensemble et découvrir tout ce que l'Alternative Food peut leur apporter, tant en termes d'innovation que d'opportunités, à travers des conférences et tables rondes. L'Alter'Native Food Forum prévoit également des visites guidées bilingues du secteur sur deux angles : ingrédients alternatifs (menées par les experts de NutriMarketing) et santé (menées par les experts d'Atlantic Santé). Parmi les thèmes abordés ? Un tour d'horizon des superfoods, le clean label, l'agriculture 2.0, le développement durable ou le bien-être animal.

Le programme complet des conférences, tables rondes et visites guidées sera disponible dès le mois de juin 2018, sur sialparis.com. Grâce au SIAL Paris, l'alternative food sera bientôt plus qu'une alternative !

Contacts presse : VFC Relations Publics

Giannina Cohen-Aubier – gcohenaubier@vfcpr.fr, Jessica Novelli – jnovelli@vfcpr.fr

A propos de nos experts pour le forum

Nutrimarketing

NutriMarketing s'intéresse à tout ce qui touche à l'alimentation : la création alimentaire, les processus physiologiques, les process et technologies, les food forms, les emballages, et tous les aspects de communication vers les mangeurs, les prescripteurs et les conseillers... En s'alliant des compétences diverses - scientifiques, techniques, règlementaires, marketing... nous aidons nos clients à innover, développer et créer du business. Notre éthique ? Proposer une offre plus saine, toujours plus savoureuse, éthique, informative et loyale.

Nos experts sont à l'affût des tendances, des émergences et des signaux faibles, afin d'avoir une vision prospective du futur à court et long termes. Nos experts sont en veille mondiale pour l'innovation, mais aussi pour tous les progrès scientifiques, techniques, marketing.

Notre expertise : Veille de l'innovation (études de marchés, présentations de Tendances), Développement de concepts et produits innovants (Innovation de rupture, me-too amplifiés, nouvelles « food forms »), Communication nutritionnelle (audits nutritionnels, stratégie de communication, étiquetage nutritionnel, développement d'outils de communication dédiés). www.nutrimarketing.eu

Atlantic Santé

Atlantic Santé est une agence de conseil en communication spécialisée dans la nutrition, la santé, la sécurité alimentaire et l'environnement. À l'interface entre les experts scientifiques et technologiques, les entreprises de tous secteurs et startups, les médias et le grand public, Atlantic Santé traduit l'information scientifique en fonction de chaque cible en France et à l'international.

En créant le réseau Healthy Lifestyle Network et entourée d'une équipe d'ingénieurs nutrition et de spécialistes de la communication, Nathalie Hutter-Lardeau, nutritionniste, auteure et entrepreneure (Atlantic Santé, Delibento® et WomUp®) souhaite fédérer ses partenaires qui partagent la même vision du monde de l'agroalimentaire, de la santé et du bien-être.

L'activité d'Atlantic Santé s'articule autour de 5 pôles : Contact (numéro vert de gestion de crise et service consommateurs), Conseil, Formation, Edition et Congrès. A découvrir sur le site de l'agence.

Basée à Laval - Paris StationF

Site : <https://www.hl-network.com>

A propos de SIAL Paris

Organisé par Comexposium Group, SIAL Paris est un des membres de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons. Ces huit rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL Chine, SIAL Middle East et SIAL Interfood à Jakarta, et FOOD India *Inspired by SIAL*, à New Delhi) rassemblent 14.535 exposants et 359.800 visiteurs originaires de 194 pays.

Vous pouvez nous suivre sur Twitter, LinkedIn, Youtube, www.sialparis.com - www.sial-network.com

A propos de Comexposium

Le groupe COMEXPOSIUM, l'un des leaders mondiaux de l'organisation d'événements, est impliqué dans plus de 170 manifestations BtoC et BtoB, couvrant 11 secteurs d'activités aussi variés que l'agroalimentaire, l'agriculture, la mode, la sécurité intérieure des Etats, la construction, le high-tech, l'optique et les transports. COMEXPOSIUM accueille 45 000 exposants et plus de 3 millions de visiteurs dans 23 pays à travers le monde entier.

Contacts presse : VFC Relations Publics

Giannina Cohen-Aubier – gcohenaubier@vfcrp.fr, Jessica Novelli – jnovelli@vfcrp.fr

Ils seront présents sur le secteur Alter'Native Food sur SIAL Paris pour inspirer le monde de l'alimentation de demain (liste à fin février 2018) :

ANDEAN SOL (UK)

ATELIERS BIO DE PROVENCE (FR)

DASA COCOS "NATURAL FOODS, HEALTHY LIFE" (SRL)

DO-IT DUTCH ORGANIC INTERNATIONAL TRADE (NL)

ELITE ORGANIC (TUR)

ELMA FARMS (TUR)

EVO FRANCE – SOYTOUCH (FR)

EUROSPITAL SPA (IT)

FIRST CLASS BRANDS (SWE)

GOLD&GREEN FOODS LTD (FIN)

GOOD GOOD - SIMPLY SUGAR FREE (IS)

LABORATOIRE FRANCE BEBE NUTRITION (FR)

LAURETANA (IT)

LIFEFOOD (CZE)

LINCK (FR)

MÉLIO (FR)

NATURA NUOVA (IT)

NATUREL WEST CORP (NL)

NSI GROUP (USA)

PACIFIC RIM NATURAL FOODS (SWE)

PAPICANTE (GER)

PLANET FOOD SP. Z O.O. SP. K. (POL)

PROBIOS (IT)

PROTEIN DYNAMIX LTD (UK)

PT INTEGRAL MULIA CIPTA (IND)

QUALITY FOOD GROUP (NL)

SANORICE (NL)

SOUA SOUA (FR)

TOPAS - VEGGYNESS (GER)

UPTON'S NATURALS (NL)

Contacts presse : VFC Relations Publics

Giannina Cohen-Aubier – gcohenaubier@vfcrcp.fr, Jessica Novelli – jnovelli@vfcrcp.fr