



SIAL CANADA & SET CANADA 2018 : 3 JOURS RICHES EN CONTENU

Le plus important Salon du domaine de l'agroalimentaire en Amérique du Nord propose une édition 2018 diversifiée, mettant de l'avant les sujets chauds du domaine alimentaire !

Montréal, le 17 avril 2018 - SIAL Canada et SET Canada arrive à grands pas du 2 au 4 mai 2018 ! Dans le but d'aider les visiteurs à préparer leur venue, l'organisation présente un résumé de ces 3 jours d'événement riches en saveurs et en découvertes.

Veillez noter que les médias sont invités à se présenter à l'Espace La Cuisine chaque matin dès 10 h pour un petit déjeuner convivial durant lequel il y aura *briefing* en lien avec les éléments à ne pas manquer de la journée à venir.

JOUR 1 – 2 MAI 2018

1. Dévoilement du grand gagnant du concours SIAL Innovation 2018

De retour pour une 11^e édition, le prestigieux concours SIAL Innovation contribuera une fois de plus à faire rayonner les produits les plus innovants en Amérique du Nord. Le grand gagnant sélectionné parmi les 10 finalistes sera annoncé sur l'espace SIAL Innovation, un dévoilement à ne pas manquer!

Président du jury SIAL Innovation et ses 2 ambassadrices

- Xavier Terlet, fondateur de XTC World Innovation
- Dana McCauley, fondatrice de Blue Unicorn Innovation
- Isabelle Marquis, consultante, marketing-conseil alimentaire

Membres du jury SIAL Innovation

- Martin Patenaude, chef corporatif Provigo Le Marché et Le Choix du Président
- Fadia Naim, présidente-directrice générale de Cintech agroalimentaire
- Phil Lempert, fondateur de Consumer Insight Inc. Network
- Marie-France Gibson, vice-présidente Marques Privées chez Metro Inc.
- Bruno Ponsard, directeur de l'ITEGA
- Birgit Blain, présidente de Birgit Blain & Associates Inc.
- Brian Hircocock, président de Raining Communications
- Jane Dummer, directrice et fondatrice de Jane Dummer Food Consulting
- Jill Guerra, recherche et coordonnatrice projets spéciaux à COTA
- Véronique Morin, analyste exécutive chez Nielsen
- Isabelle Marquis, consultante, marketing-conseil alimentaire
- Jonathan Garnier, copropriétaire et chef exécutif à La Guilde Culinaire
- Cynthia Marcotte, nutritionniste
- Sandy Somers, directeur chez Food Starter
- Karen Proper, gestionnaire technique chez NSF International

2. Dévoilement des gagnants du concours Olive d'Or

Rendez-vous des professionnels d'huile d'olive extra vierge du monde entier, le concours Olive d'Or est de retour pour une 12^e édition. L'annonce des gagnants des différentes catégories de 2018 se fera durant la première journée du Salon, sur l'espace Olive d'Or.

Présidente du jury Olive d'Or

- Christine Cheylan, gérante du Château Virant

Membres du jury Olive d'Or

- Fil Bucchino, goûteur d'huile d'olive certifié, propriétaire de label privé et éducateur
- Denise Langevin, consultante et goûteuse professionnelle d'huile d'olive vierge
- Maria Grazia, dégustatrice certifiée d'huile d'olive extra-vierge
- Sophie Delpuech, oléologue, professeure de culture culinaire et fondatrice de loloologie.fr

- Karen Rapp, sommelière Olive d'Or, éducatrice et fondatrice d'Oliveoilboutique.ca

3. Viva España à l'espace La Cuisine

L'espace La Cuisine propose une succession de démonstrations culinaires faites à partir de produits espagnols et supportées par une série de panels de discussion traitant de sujets d'actualité.

4. Activités Inspire Drink

Nouveau cette année, SIAL Canada présente Inspire Drink, une série d'activités et de conférences mettant de l'avant une tendance forte du marché actuel, les boissons ! Voici ce qui sera présenté en cette 1^{re} journée :

- Le Thé : La Qualité Simplifiée par Gail Gastelu, propriétaire et éditeur The Tea House Times et Hugo Américi, dégustateur de thé, Camélia Sinensis
- Bitters : Le goût des gouttes par Sam Unger, cofondatrice de Ms. Bitters Bitters

5. Activités Le Fromage

- AM : compétition culinaire axée sur le fromage
- PM : compétition de gâteaux de célébration

6. Panel de discussion sur le Village des experts

- Impacts de l'évolution des modes de distribution
✓ Modéré par Bernard Boutboul
- Défis et astuces pour rendre les attributs de la santé attrayants et pertinents pour les consommateurs : modéré par Isabelle Marquis
- Un produit n'est pas une affaire : modéré par Dana McCauley
- Future Food - Qu'est-ce que la viande in vitro et son potentiel de perturber l'industrie de la viande : modéré par Jane Dummer

7. Salon ARQ Contact

Le SIAL Canada est fier de compter l'ARQ Contact dans l'enceinte du Palais des congrès le 2 mai 2018, et ce, pour la 2^e fois. Au-delà de l'événement, il s'agit d'une décision commune qui vise à toujours mieux répondre aux besoins de l'industrie en réunissant en un seul et même lieu les professionnels du secteur. De cette façon, ce sont les fournisseurs de produits et équipements, les détaillants et les professionnels de la restauration qui s'y donnent rendez-vous !

Une conférence unique sur les concepts émergents et les tendances les plus marquantes à travers le monde par Robert Dion et Bernard Boutboul sera présentée lors de cette journée !

8. Soirée réseautage de l'industrie agroalimentaire du Groupe Export

Une soirée de réseautage se tiendra dans l'enceinte du Palais des congrès le 2 mai. Ce sont des exposants nationaux et internationaux, des acheteurs canadiens et américains ainsi qu'un certain nombre de médias qui célébreront ensemble l'industrie. Une occasion parfaite de multiplier les rencontres !

JOUR 2 – 3 MAI 2018

1. SIAL Food Hub 2018: La fusion entre l'épicerie et la restauration à l'horizon 2030

Événement à ne pas manquer en cette 2^e journée du Salon – SIAL Food Hub 2018. La tendance actuelle penchant fortement vers le prêt-à-manger ainsi que vers différents espaces de restauration qui s'implantent un peu partout, sous différentes formes, on constate une réelle fusion entre l'épicerie et la restauration.

Les occasions de manger pour le consommateur commencent également à se multiplier alors que les 3 repas par jour peuvent monter jusqu'à 5 selon la tendance actuelle. Le consommateur a ainsi la possibilité de choisir où et quand il désire s'alimenter. Cette vague force les commerçants à s'adapter. On parle dorénavant du phénomène de *grocerant*.

Modérateur : Robert Dion, créateur et éditeur du magazine spécialisé HRI

Panélistes :

- Gavin Rothwell, responsable du programme de recherche prêt-à-emporter chez IGD
- David Salerno, fondateur et président de Solpak Packaging Solutions inc.
- John Pekka Woods, directeur culinaire de HMSHost
- Christian Genest, président de Buddha Station
- Denis Hancock, directeur des études consommateurs chez BrandSpark International
- Geneviève Dugré, directrice exploitation de détail chez Rachele-Béry et magasins corporatifs IGA

Pour en savoir plus : <https://sialcanada.com/sial-food-hub/>

2. Le Canada éveille vos papilles à l'espace La Cuisine

3. Activités Inspire Drink

Voici ce qui sera présenté en cette 2^e journée :

- Le Café & les Sens : Le service en 2018 par Carl Boudreault, barista au Fairmont Le Reine Elizabeth
- Verrerie de restauration optimale : Vendez plus, brisez moins par Vincent Laluc, chargé de développement BtoB chez Alambika et Jean-Sébastien Michel, propriétaire d'Alambika

4. Activités Le Fromage

- 3 sessions de dégustation de fromages et alcools
- Fromages et vins espagnols
- Fromages et bières de microbrasserie canadiennes

5. Panel de discussion sur le Village des experts

- Tendances alimentaires et emballage : modéré par Bruno Ponsard
- Végétalien, végétarien et la montée des boissons à base de plantes : modéré par Jane Dummer
- Étiquetage propre : modéré par Carol Zweep
- Les changements de produits - bienfaits et limites pour l'entreprise : modéré par Daniel Clark
- La soif du consommateur pour les données - jusqu'où allons-nous répondre à ce besoin ? : modéré par Daniel Clark
- Gaspillage alimentaire : modéré par Carol Zweep

4. Grande soirée de la relève en alimentation

Le Comité relève du CTAQ profite de la tenue du Salon pour offrir aux professionnels de l'industrie un événement de réseautage le 3 mai à 18 h. Une centaine d'industriels alimentaires et de personnalités de l'alimentation seront présents pour honorer les lauréats des Prix Relève et célébrer ensemble cette 3^e édition de la Soirée.

JOUR 3 – 4 MAI 2018

1. Découverte du goût de l'Équateur, le centre du monde, à l'espace La Cuisine

2. Activités Inspire Drink

Voici ce qui sera présenté en cette 3^e journée :

- Les Marchands de Glace par Pierre-Olivier Prince, fondateur de Les Marchands
- Ergonomie & Expérience Cocktail par Alexis Taoufiq, Meilleur ouvrier de France Barman 2015 et Manuel Perrier, consultant et professeur de mixologie

3. Activités Le Fromage

- Panel de discussion en début de journée sur l'utilisation des quotas d'importation par les détaillants dans le cadre de l'AECG :

Parmi les panélistes :

- ✓ Nancy Portelance, présidente de Plaisirs Gourmets
- ✓ Patrick Pelliccione, président de l'Association canadienne des importateurs de fromages
- ✓ Modéré par Gurth Pretty, spécialiste des fromages fins et artisanaux pour la division du marché (Loblaw/Provigo/Real Atlantic Superstores/Your Independent Grocers)
- De 12 h 30 à 15 h 30, deux sessions de dégustation de fromages européens et canadiens seront offertes

4. Panel de discussion sur le Village des experts

- L'importance de l'emballage dans le processus d'innovation du produit : modéré par Bruno Ponsard
- Local et ethnique - deux tendances opposées, mais similaires, qui plaisent aux consommateurs de plusieurs façons : modéré par Isabelle Marquis
- Suivez votre instinct - Quoi de neuf dans les aliments et les boissons pour la santé digestive ? : modéré par Jane Dummer
- Rester ou quitter - le dilemme entre Efficacité vs Rituels : modéré par Jean-Sébastien Michel

L'engagement SoSIAL

C'est à travers le programme SoSIAL que le SIAL Canada continue à s'engager au sein de la communauté afin de réduire le gaspillage alimentaire et de participer aux transferts de connaissances et de compétences auprès des générations futures pour une société durable. C'est ainsi que la reconduction du partenariat avec Moisson Montréal est apparue

comme évidente. Il est à noter qu'au-delà d'un programme de récupération des aliments et de la tenue d'une corvée alimentaire sur le Salon pour chaque billet d'entrée acheté, SIAL Canada remettra 5 \$ à Moisson Montréal.

À propos du SIAL Canada

SIAL Canada, qui inclut le secteur SET des équipements et technologies, font partie intégrante du réseau SIAL, premier réseau mondial de Salons dédiés à l'industrie alimentaire, avec 7 Salons professionnels (SIAL Paris, SIAL Canada Montréal, SIAL Canada Toronto, SIAL China, SIAL Middle East, SIAL Interfood Jakarta et le tout nouveau Food India Inspired by SIAL) 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.

Visitez le site internet sialcanada.com pour plus de renseignements sur le prochain Salon.

Source :
SIAL Canada

Relations de presse :
Sarah Massariol // BICOM Communications
smassariol@bicom.ca // (514) 223-6770

**Rappel ! Tous les médias, journalistes et blogueurs
ont accès gratuitement aux conférences du Salon.
Contactez-nous pour réserver votre place !**