



## ÉDITION 2018 DE SIAL CANADA ET SET CANADA À MONTRÉAL

### **Pour sa 15<sup>e</sup> édition, le Salon international de l'alimentation du Canada célèbre les prochaines révolutions alimentaires avec une saveur locale et internationale!**

**Montréal, le 10 mai 2018** - La 15<sup>e</sup> édition du Salon international de l'alimentation (SIAL Canada) et du secteur des équipements et des technologies (SET Canada), qui avait lieu du 2 au 4 mai au Palais des Congrès de Montréal, vient de fermer ses portes sur une édition historique à tout point de vue. SIAL Canada et SET Canada s'imposent une fois de plus sans conteste comme le rendez-vous incontournable de l'industrie agroalimentaire au pays.

#### **Révolutions alimentaires, de l'innovation et avec une représentation internationale et nationale jamais égalée.**

Avec **1068 exposants et marques provenant de 51 pays** répartis sur une superficie de 240 000 pieds carrés et **20 771 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 2018 confirme l'importance de ce rendez-vous qui est sans nul doute à la fois la source d'inspiration de toute l'industrie nord-américaine, et l'endroit où tout se passe et où tout se décide.

Avec un salon qui affichait complet en février dernier, jamais la représentation locale cumulée à l'offre internationale exceptionnelle et les nombreuses innovations n'auront été si importantes. « C'est de loin l'édition la plus réussie et la complète de notre histoire. C'est ainsi car notre événement a réussi à se positionner en tant que chef de file à la fois dans la grande exhaustivité de son offre, dans sa diversité géographique et sectorielle de sa demande et plus que tout ailleurs, dans son contenu de haut niveau et précurseur à travers ses conférences, ateliers et animations. Nous pouvons dire sans aucun doute que l'objectif de salon unique « tout sous un même toit » n'a jamais été aussi atteint que cette année. L'édition 2019 est d'ailleurs bien lancée puisque nous avons enregistré **plus de 30% d'inscrits pendant ces 3 jours**, une première! Ajouté à ce beau résultat, la très grande liste d'attente de compagnies n'ayant pas pu prendre part au Salon 2018, et le SIAL Canada 2019 qui aura lieu du 30 avril au 2 mai à l'Energare Centre de Toronto s'annonce déjà sous les meilleurs auspices. »

#### **Plus d'événements et de rencontres**

Pour la 2<sup>e</sup> fois, le SIAL Canada avait également le plaisir de s'associer avec le Salon ARQ Contacts qui avait lieu le 2 mai au Palais des congrès recevant 518 visiteurs et 144 exposants de la restauration québécoise ainsi qu'avec le CTAQ pour sa Grande Soirée relève en alimentation qui avait également lieu sous le même toit.

Le programme d'acheteurs officiel du SIAL Canada en partenariat avec le Gouvernement du Québec (MAPAQ), de l'Ontario (OMAFRA), EDC, l'Association des détaillants du Québec, COTA et AFI dépassa également les records précédents en accueillant plus de 85 acheteurs et 300 exposants. Souhaitant rejoindre des acheteurs de 3 continents dans un cadre dynamique, professionnel et efficace, c'est plus de 1 000 rencontres qui ont été générées en 2018 !

#### **SIAL Innovation, un concours international unique en Amérique du Nord**

Au total, c'est un nombre record de **150 dossiers** qui ont été déposés cette année pour cette **11<sup>e</sup> édition du grand concours SIAL Innovation**. Lors du premier jour du Salon, directement sur l'espace SIAL Innovation, ont été dévoilés les trois grands gagnants ainsi que deux prix spéciaux : emballage et biologique sous les yeux de la presse et des visiteurs.

- Félicitations à **THREE FARMERS** pour ses petits pois rôtis GAGNANT OR - pays CANADA, kiosque 215 qui ont remporté le Grand Prix SIAL Innovation 2018! Pourquoi ce produit? Collation protéinée et faible en gras de petits pois rôtis (non frits). Riche en fibres et minéraux. Sans noix, gluten, ni OGM.
- Bravo à **CUCINA & AMORE** pour ses repas végétaliens prêts à manger GAGNANT ARGENT - pays ÉTATS-UNIS, kiosque 2636 qui ont remporté le Grand Prix SIAL Innovation 2018! Pourquoi ce produit? Repas se conservant à température ambiante. Sans gluten et riches en fibres. Pâtes remplacées par un « riz » de chou-fleur.
- Et félicitations à **CRICKSTART**, pour ses barres protéinées à base de grillons GAGNANT BRONZE - pays CANADA, kiosque 623 qui ont remporté le Grand Prix SIAL Innovation 2018! Pourquoi ce produit? Barres protéinées bio à base de farine de grillons. Avec beurres de graines et chanvre pour une texture riche

**¡ viva España ! Un pays à l'honneur qui ouvre le marché à tous les acteurs de l'industrie !**

L'événement a débuté avec l'inauguration officielle, avec comme pays à l'honneur l'**Espagne**, à laquelle ont participé un bon nombre de dignitaires nationaux et internationaux, notamment Francisco Javier Garzón Morales, Directeur Général d'ICEX Espagne Exportations et Investissements, M. André Coutu, président-directeur général du Groupe Export agroalimentaire, M. Nicolas Trentesaux, directeur du réseau SIAL, M. Daniel Choquette, président de l'A.D.A. et M. Xavier Poncin, directeur général du SIAL Canada ont pris la parole durant l'inauguration de cette 15<sup>e</sup> édition. Le cocktail de réseautage de l'Industrie agroalimentaire, organisé par le Groupe Export Agroalimentaire le premier soir du Salon, a connu un franc succès avec 346 convives de tout le Canada et des États-Unis. Une vidéo présentant la délibération du jury de SIAL Innovation et le dévoilement du grand gagnant fut présentée lors de la soirée.

**Une panoplie d'événements diversifiés et captivants**

Cette année, le Salon a offert pas moins de 50 conférences présentant des thèmes et enjeux d'actualité. Au cours de cette édition, ce sont plus de 25 ateliers de démonstrations et découvertes qui ont été offerts pour promouvoir les produits et le savoir-faire de notre industrie. Puis, pour la première fois s'est tenu le second jour du Salon un événement haut en couleur: la Soirée VIP du salon en collaboration avec le célèbre Chef Chuck Hughes. Ce sont près de 400 professionnels de l'industrie qui se sont retrouvés dans une ambiance décontractée sous le thème du fromage et des bières. Une soirée inoubliable!

**Le SIAL Food Hub en partenariat avec HRI Magazine, un franc succès!**

SIAL Canada présenta le SIAL Food Hub, sommet international organisé en partenariat avec le plus influent média de l'industrie de la restauration au Québec, *HRI Magazine*. L'événement a accueilli une cinquantaine de participants de haut calibre venus à la rencontre de cinq panélistes de choix, panel précédé d'une introduction sur les tendances de marché présenté par Nielsen.

**OLIVE D'OR**, le plus grand concours international d'huile d'olive extra vierge en Amérique du Nord, a attiré un nombre record cette année, avec 135 huiles participantes provenant de 13 pays. Douze huiles d'olive extra-vierges soumises par des producteurs du monde entier ont été sélectionnées afin d'être couronnées Goutte d'or, d'argent et de bronze dans leur catégorie respective. 4 coups de cœur choisis par le jury sont venus rejoindre les rangs des meilleures huiles. Bravo également à l'huile d'olive Ena ena Hellenic Fields, huile grecque qui a remporté le prix du meilleur emballage et à l'huile d'olive Oriviera Bio Agromed, huile tunisienne pour le prix biologique !

**LA CUISINE** s'est réinventée cette année offrant des panels de discussion sur le chocolat, le développement durable ou encore les nouvelles façons de s'alimenter avec parmi les invités Jean-Jacques Berjot (Barry Caillebaut), Baptiste Peupion (Fairmont Reine Elisabeth) ou encore Renée Frappier (Expo Manger Santé). Chaque panel venait supporter une démonstration culinaire faite à partir de produits espagnols, Canadiens et Équatoriens selon les jours. Un vrai bonheur pour les chefs invités; de Christian Faure avec la pâtisserie raisonnée à Doug McNish et son burger vegan en passant par les bonbons au foie gras d'Antonin Mousseau-Rivard pour ne nommer qu'eux.

**Nouveaux secteurs sur le Salon**

Les visiteurs étaient invités à la découverte des différents secteurs de l'édition 2018 : la restauration et le prêt-à-manger, le secteur SET des équipements, technologies, emballage et chaînes d'approvisionnement, le secteur des produits biologiques et de bien-être ou encore le nouveau secteur des boissons où il était possible d'assister à la **nouvelle animation Inspire Drink!**

**Le secteur fromage, avec 5 000 pi<sup>2</sup> entièrement dédiés à la découverte de ces produits**, a cette année encore remporté un vif succès. L'espace était également combiné en secteur fromage et microbrasseries ! En effet, pour sa 5<sup>e</sup> édition, ce secteur a été le terrain de jeux de nombreux professionnels. Les uns participaient aux compétitions culinaires et de gâteaux de fromages, les autres aux sessions de dégustation ou encore au panel de discussion sur l'AECG. Le SIAL remercie tout particulièrement Les Producteurs Laitiers du Canada, Dairy Farmers of Ontario et Agropur, commanditaires officiels de ces activités.

Dans le cadre de la 3<sup>e</sup> édition SoSIAL, SIAL Canada est fier de poursuivre son engagement en collaboration avec Moisson Montréal. Ce programme vise à aider à réduire le gaspillage alimentaire en distribuant les surplus alimentaires du Salon. Le SIAL Canada a également remis sur l'espace La Cuisine un chèque de 10 000 \$ à Moisson Montréal.

Finalement les experts de l'édition 2018, véritables ambassadeurs qui ont œuvré avant et pendant le Salon à la disposition des clients du SIAL Canada chacun dans leur domaine d'expertise. Les voici :

- **Expertes Innovation**
  - Isabelle Marquis, consultante en marketing alimentaire et santé
  - Dana McCauley, PDG de Blue Unicorn Innovation
- **Expert Fromage**
  - Gurth Pretty, spécialiste des fromages fins et artisanaux, division du marché (Loblaw/Provigo/Real Atlantic Superstores/Your Independent Grocers)
- **Experte Biologique**
  - Tia Loftsgard, directrice générale de l'Association pour le commerce des produits biologiques
- **Experte Santé**
  - Jane Dummer, directrice et fondatrice, Jane Dummer Consulting
- **Expert Numérique**
  - Stéphane Ricoul, accélérateur de transformation numérique
- **Experte Emballage**
  - Carol Zweep, responsable Packaging, Food & Label Compliance NSF
- **Expert Produits ethniques**
  - B.K. Sethi, président B.K. Sethi Marketing Ltd
- **Expert Boissons**
  - Jean-Sébastien Michel, propriétaire Alambika et Distribution Jesemi
- **Expert Restauration**
  - Bernard Boutboul, directeur général de Gira Conseil
- **Expert FDA Compliance**
  - Bob Bauer, président, Association of Food Industries
- **Experte Huile d'olive**
  - Christine Cheylan, dirigeante Château Virant, Huiles d'olive
- **Expert Emballage**
  - Bruno Ponsard, directeur général de l'ITEGA
- **Expert Chaîne d'approvisionnement**
  - Daniel Clark, chef de service principal, Normes, GS1 Canada

Le prochain salon SIAL Canada et SET Canada se tiendra du 30 avril au 2 mai 2019, au Centre Enercare de Toronto.

#### À propos du SIAL Canada

Organisé par Comexposium Group, SIAL Canada.... 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](http://www.sialparis.com) - [www.sial-network.com](http://www.sial-network.com)

#### À 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.

Nous remercions les partenaires :



Source :  
SIAL Canada

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