

Ne manquez pas SIAL Paris le rendez-vous qui inspire l'alimentation mondiale

Il y a plus d'un demi-siècle, le Salon International de l'Alimentation (SIAL) s'était donné pour objectif d'être le plus important réseau mondial de salons professionnels de l'alimentation. Le succès annoncé de la prochaine édition de SIAL Paris, qui se tiendra du 21 au 25 octobre 2018 à Paris Nord Villepinte, prouve que ce rendez-vous biennal est devenu le lieu d'inspiration et de rencontre incontournable de l'industrie agroalimentaire. Le lieu où s'expose l'alimentation d'aujourd'hui et où s'invente celle de demain.

A dix-huit mois de son ouverture, près de 105 pays présenteront leurs produits et innovations et **160.000 visiteurs professionnels** viendront du monde entier pendant cinq jours. En fonction de leur préférence, de leurs besoins, ces derniers pourront explorer le salon avec des clés d'entrée sectorielle ou par région du monde. Une offre que seul SIAL Paris peut proposer à ses publics quelle que soit leur typologie.

SIAL Paris : une source d'inspiration pour les chefs... parrainée par Yannick Alléno !

En 2018, la cuisine moderne sera à l'honneur sur le salon. Une preuve ? **Le parrain de cette édition sera Yannick Alléno**. Faisant partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde ; Yannick Alléno, enthousiaste, consacre sa vie à sa passion et revendique une cuisine française forte, riche de son patrimoine et ambitieuse dans ses créations.

Cette approche visionnaire de l'art culinaire, qui pour lui fait rimer savoir-faire et excellence avec une certaine audace, l'entraîne à expérimenter sans cesse pour trouver la pureté du goût, sa quintessence. Curieux et exigeant, il se joue des frontières établies et pose les bases d'une nouvelle cuisine, véritablement identitaire : la **Cuisine Moderne**.

Aujourd'hui, le chef multi-étoilé présent dans cinq destinations dans le monde dirige plusieurs établissements, dont deux restaurants trois étoiles au Guide Michelin : Alléno Paris au Pavillon Ledoyen (également 31^e au classement des « World's 50 Best Restaurants ») et Le 1947 à Cheval Blanc, Courchevel.

En tant que parrain, Yannick Alléno sera présent à la conférence de presse que le salon organisera au mois de septembre 2018 et participera au comité de sélection des prix décernés par SIAL innovation. Le chef fera aussi une intervention sur SIAL TV le jour de l'inauguration du salon, le 21 octobre. Il définira un parcours « restauration » et sélectionnera des produits présentés par nos exposants pour les rassembler dans un panier qui portera son nom.

Mises à l'honneur : les secteurs biologiques, diet, sans gluten... et les start-ups

Suite au succès de l'initiative lancée en 2016, le Salon International de l'Alimentation va continuer à promouvoir des secteurs émergents en leur consacrant des espaces dédiés. Ainsi, le salon proposera un hall dédié aux **produits biologiques et frais, sans gluten, diet... et aux produits d'épicerie fine**.

Les boissons seront de nouveau à l'honneur et une **zone « tech »** permettra aux PME et TPE de présenter leurs technologies et équipements. Et parce que SIAL Paris est une formidable vitrine de l'agroalimentaire français, cette année les **produits « made in France »** seront, une nouvelle fois, regroupés et valorisés sous une même bannière, avec un espace start-ups.

Au delà d'être un salon et une plate-forme d'affaires et de networking, SIAL, marque leader devient le « Hub » d'information du secteur de l'alimentation, et pose un regard plus en profondeur sur un secteur économique en forte croissance dont les échanges pèsent aujourd'hui 1500 milliards de dollars.

Paris 2018, capitale mondiale de l'alimentation

L'ensemble de la filière alimentaire mondiale sera réunie à Paris du 21 au 25 octobre pour partager les solutions d'aujourd'hui et de demain permettant de relever tous ensemble le défi alimentaire des 30 prochaines années.

« Le secteur de l'alimentation aura les yeux tournés vers Paris en octobre 2018, prédit Nicolas Trentesaux. L'agroalimentaire est une des industries les plus dynamiques dans la majorité des pays du G20. En découvrant de nouvelles tendances et des opportunités de croissance, les acteurs de l'alimentaire vont pouvoir trouver un tremplin qui leur permettra d'atteindre leurs objectifs. SIAL Paris est une plateforme unique d'inspiration qui permet de tester de nouveaux marchés, de lancer de nouveaux produits et de rencontrer les principaux professionnels du secteur pour discuter des challenges à venir. En véritable laboratoire, les départements R&D du monde entier finalisent leurs innovations pour pouvoir les tester dans les allées du salon. Plus de 2500 innovations vont être présentées en avant-première à l'opération SIAL Innovation pour inspirer toujours plus l'industrie agroalimentaire. »

En 2018, les entreprises qui recherchent de nouveaux marchés, des clients à l'export, des sources additionnelles de chiffres d'affaires (plus de 6 mois de CA additionnel déclarés par les exposants SIAL Paris 2016), ou encore de nouveaux fournisseurs, se doivent de participer au plus grand salon de l'alimentation du 21 au 25 octobre 2018.

Pour réserver un stand : <http://services.sialparis.com>

Plus d'informations sur sial.paris.fr

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 sept rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada Montréal et Toronto, SIAL Chine, SIAL Moyen-Orient, SIAL ASEAN Manille et SIAL InterFOOD à Djakarta) rassemblent 14.195 exposants et 327.400 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'activité** aussi variés que l'agroalimentaire, l'agriculture, la mode, le digital, la sécurité, la construction, le high-tech, l'optique et les transports. COMEXPOSIUM accueille **45 000 exposants** et plus de **3 millions de visiteurs** dans **26 pays à travers le monde entier**. Comexposium se développe mondialement avec une présence dans une trentaine de pays : Algérie, Allemagne, Argentine, Australie, Belgique, Brésil, Canada, Chine, Espagne, Inde, Indonésie, Italie, Japon, Corée, Monaco, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Philippines, Qatar, Russie, Singapour, Thaïlande, Turquie, Émirats arabes unis, Royaume-Uni, États-Unis.