

LE PROGRAMME DU SIAL CANADA 2019 EST DÉVOILÉ, À METTRE À L'AGENDA!

TORONTO – Le 3 avril 2019. Le SIAL CANADA – Salon International de l'alimentation - revient pour sa 16^e édition à l'**Enercare Centre de Toronto**. Du **30 avril au 2 mai**, l'unique « **One Stop Shop** » de l'industrie rassemblera les professionnels et acteurs majeurs de l'agroalimentaire. Pour l'occasion, une programmation riche de **contenus innovants** a été dévoilée! Avec **50 conférences et panels pour plus de 25 activités et concours**, le SIAL Canada confirme sa place de leader de l'industrie et se positionne comme source d'inspiration des **prochaines révolutions alimentaires**.

À l'affût des dernières tendances du marché?

Chaque année, le SIAL Canada propose un large **programme de conférences et de panels** mettant en lumière les dernières tendances immanquables du marché de l'agroalimentaire. Pour l'occasion, une **sélection d'experts** transmettra aux participants un **contenu pertinent** pour développer leurs affaires en Amérique du Nord. Parmi elles, « **Accelerating Your Business and Finding Access to Cash-Flow** » * proposera aux start-ups alimentaires les clés pour trouver un accès aux capitaux et ainsi augmenter leur production.

Autre sujet brûlant de la sphère agroalimentaire : le cannabis comestible. Une réflexion en 5 points à découvrir lors du panel : « **Cannabis: Insights into the Next Frontier in Food Innovation** » *

Intelligence artificielle, cannabis, blockchain : « **FOOD RETAILING: HORIZON 2030** » * offre une vue d'ensemble passionnante et adaptée à tous ceux qui recherchent des réponses possibles aux défis les plus urgents du secteur.

Pensez durable

En 2019, **conscience environnementale** et agroalimentaire sont deux sujets indissociables. Pour la première année, le SIAL Canada s'associe à l'Université de Guelph, dans le cadre d'un concours exceptionnel tourné vers la **durabilité en cuisine**. « **The Canadian Plate Challenge** » * mettra au défi 4 chefs canadiens primés de créer un repas à **100% local** tout en contribuant au respect de la planète et de la santé de ses convives. Ces 4 chefs sont : Andrea Carlson de [Burdock and Co.](#) à Vancouver, Colombie Britannique; Laura Maxwell du [Sélect Bistro](#) à Toronto, Ontario; Josh Crowe du [Monkland Taverne](#) à Montréal, Québec; et Pierre Richard du [Little Louis' Oyster Bar](#) in Moncton, Nouveau Brunswick.

Côté conférence, une longue liste de contenus engagés est proposée. Parmi eux : « **Meal kits & sustainability** » * ou comment remédier à la question des **déchets d'emballages** dans le cas des Kits repas.

En cuisine!

Le volet restauration continue de se développer au SIAL Canada. Sur l'espace « La Cuisine », deux événements phares sont à noter à l'agenda. Pour la première année, le SIAL Canada s'associe à **Taste Canada** (association réunissant les professionnels du livre de cuisine) pour mettre en place un événement inédit : « **Inspired to Taste Canada: Celebrated Cookbook Authors Present Local Recipes.** » * Les dernières tendances culinaires seront illustrées au travers de démonstrations d'auteurs de livres de cuisine. Parmi eux, nous retrouverons Abbey Sharp, créatrice du blogue Abbey's Kitchen, lors de sa prise de parole « **The Mindful Glow Cookbook** »*. Abby et ses paires seront également présents pour une séance de dédicace de leurs derniers ouvrages.

Le jeudi 2 mai sur l'heure du midi, **Chuck Hughes**, chef, restaurateur et créateur de My Kitchen Staples (exemple de concept Grocerant) orchestrera une **Démonstration Culinaire** * sur une note italienne, en référence au pays à l'honneur.

Et du côté de nos nouveaux secteurs?

Une déferlante d'activités est à prévoir sur l'ensemble du secteur boissons! 3 jours pour 2 thématiques, boissons infusées le matin et autres trésors alcoolisés ou non à découvrir en après-midi (rendez-vous sur l'Espace Inspire Drink). Parmi elles : « **Sodas & Mocktails: The Beverage Revolution** » * vous révélera les secrets des boissons artisanales, une des tendances phares de 2019.

1 minute pour séduire, un sujet passionnant sous un format innovant! À ne pas manquer, la **Pitch compétition** * dédiée aux start-ups alimentaires. Organisée en collaboration avec la ville de Toronto et CFWI IC Niagara College des contenus engageants et dynamiques seront promis! 2 séries de start-ups s'affronteront le matin et l'après-midi.

TORONTO
30 AVRIL AU 02 MAI 2019
ENERCARE CENTRE



2019 marque également le coup d'envoi du premier **Concours international de fromages!*** Un panel restreint de professionnels de l'industrie fromagère et de chefs évaluera les plus de 200 fromages soumis selon **23 catégories**. 10 pays seront représentés pour cet événement unique au Canada (Autriche, Bulgarie, Canada, États-Unis, France, Grande Bretagne, Hollande, Italie, Portugal, Espagne)! Les champions seront révélés le premier jour du Salon sur le pavillon Cheese by SIAL.

La Dolce Vitta

D'humeur vagabonde? Le charme à l'italienne investit l'édition 2019, et se décline sur de nombreuses activités attrayantes. L'Italie sous toutes ses formes est à découvrir sur Inspire Drink, avec **l'art du café italien** * ou encore durant les « **Apéritivo** » * en fin d'après-midi. Si les fromages italiens vous inspirent, assistez au **duel de chef** * et ne manquez pas l'occasion d'encourager Fabio Bondi, chef du Local Kitchen.

N'oubliez pas vos classiques

Que serait le SIAL Canada sans son célèbre concours SIAL Innovation? International et unique, il couronne chaque année les plus belles **innovations alimentaires et non alimentaires**. Ouvert à tous les exposants, il récompense les gagnants selon **4 critères** : l'emballage, le procédé de fabrication, le merchandising et la recette. **La cérémonie de remise des prix*** marque véritablement le **coup d'envoi du salon**.

De la même manière, le concours Olive d'Or, **plus grand concours d'huiles d'olive extra-vierges au Canada**, réunit chaque année plus d'une centaine d'huiles mises en avant pour les 18 500 visiteurs du SIAL Canada. Le concours est ouvert aux huiles d'olive extra-vierges du monde entier, **exposants ou non-exposants** au SIAL Canada. **12 médailles, 5 coups de cœur, 1 prix BIO et 1 prix spécial Italie** à découvrir lors de la **cérémonie de remise des prix*** le premier jour du salon à 13 :00.

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.

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 États, 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.

Suivez-nous! #SIALCANADA

[Facebook](#), [Instagram](#), [Twitter](#), [LinkedIn](#), [YouTube](#)

Site internet: www.sialcanada.com

Relations de presse : Sarah Massariol // BICOM Communications

smassariol@bicom.ca // 514- 223-6770

LE SEUL SALON PROFESSIONNEL SOUTENU PAR :



Faits marquants 2019

Le SIAL Canada 2019 ayant lieu à Toronto, il est à noter que toutes les conférences et activités seront données en anglais.

(1) APERITIVO

Tous les jours, 4PM - 4:15PM, Inspire Drink # 471

*Jour 1: Mardi 30 Avril***(1) Accelerating Your Business and Finding Access to Cash Flow:**

8:30AM – 9:15AM #Presentation Room

(2) The International Cheese Competition

10AM – 4PM, Cheese by SIAL # 2243

(3) The SIAL Innovation Awards Ceremony

10:30AM - 11:30AM, SIAL Innovation # 625

(4) The Canadian Plate

11AM – 4PM, La Cuisine # 1049

(5) Meal kits & sustainability

11:30AM - 12:15AM #Presentation Room

(6) Olive D'Or Awards Ceremony

1PM – 2PM, Olive d'Or # 1100

*Jour 2: Mercredi 1er Mai***(1) FOOD RETAILING: HORIZON 2030**

8:30AM - 9:15AM #Presentation Room

(2) Pitch Competition

11AM – 4PM, La Cuisine # 1049

(3) Cannabis: Insights into the Next Frontier in Food

1:30PM -2:15PM #Salon 108

*Jour 3: Jeudi 2 Mai***(1) Inspired to Taste Canada: Celebrated Cookbook Authors Present Local Recipes.**

10AM – 3PM, La Cuisine # 1049

(2) The Mindful Glow Cookbook

10:15AM -11AM, La Cuisine # 1049

(3) Coffee tasting/cupping

10:30AM - 11:30AM, Inspire Drink #471

(4) Culinary Demonstration

12PM -1PM, La Cuisine # 1049

(5) Sodas & Mocktails: The Beverage Revolution

1:30PM -2:30PM, Inspire Drink # 471