

**16<sup>ème</sup> ÉDITION DE SIAL ET SET CANADA À TORONTO, CLAP DE FIN SUR LE SUCCÈS DE 2019!**

**Montréal, le 6 mai 2019** – La 16<sup>ème</sup> édition du Salon international de l'alimentation (SIAL Canada) et du secteur des équipements et des technologies (SET Canada), qui avait lieu du 30 Avril au 2 mai à l'Energare Centre de Toronto, vient de fermer ses portes sur un véritable succès! Lors de ces trois jours de salon, les acteurs majeurs de l'industrie agroalimentaires se sont réunis affichant un taux de fréquentation record à Toronto, avec une croissance de près de 10% par rapport à 2017. Avec près de 80 conférences et activités, le SIAL Canada, unique « One Stop Shop » de l'industrie s'impose, cette année encore, comme le rendez-vous incontournable du secteur agroalimentaire.

**Innovation, locale et internationale, les maîtres mots du SIAL Canada!**

Avec **1130 exposants et marques provenant de plus de 50 pays** répartis sur une superficie de **280 000 pieds carrés** et quelque **25 106 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, l'édition 2019 confirme l'importance d'un tel événement en alternance dans les deux provinces les plus importantes du Canada. Jamais la représentation locale cumulée à l'offre internationale exceptionnelle et les nombreuses innovations n'auront été si importantes. « *Non seulement nous avons vécu une croissance des entreprises internationales tirées par le dynamisme du Canada sur la scène internationale, et la signature de multiples accords internationaux, mais fait marquant, les entreprises de l'Ontario ont prouvé à travers une croissance de participation de 20% (record cette année) par rapport à 2017, ainsi que leur implication record dans le Concours SIAL Innovation (plus grand nombre de participants), que le SIAL Canada est la meilleure plateforme pour développer leurs affaires au Canada et à l'International. Nous sommes définitivement ancrés dans le paysage Canadien « coast to coast »!* »

**L'Italie à l'honneur!**

L'Italie comme pays à l'honneur, pour le plaisir de nos papilles! La Dolce Vita s'est invitée dans les allées mais pas seulement! En effet l'inauguration officielle du salon s'est tenue sous les couleurs du drapeau italien mettant à l'honneur dignitaires nationaux et internationaux lors de leurs différentes prises la parole. Parmi eux on retrouvait M. Ernie Hardeman, Ministre de l'OMAFRA, M. André Lamontagne, Ministre du Mapaq, M. Claudio Taffuri, Ambassadeur d'Italie au Canada, M. Picariello, directeur général d'ICE, M. Jean-Claude Poissant, secrétaire parlementaire en lieu et place de La Ministre de l'Agriculture Fédérale, Marie-Claude Bibeau, M. Michael Thomsson, député maire de la ville de Toronto. M. André Coutu, président-directeur général du Groupe Export agroalimentaire, M. Nicolas Trentesaux, directeur du réseau SIAL et M. Xavier Poncin, directeur général du SIAL Canada.

Notons que pour la première fois au SIAL Canada les 3 niveaux de gouvernements étaient représentés en même temps : fédéral, provincial et municipal.

**Les 3 grands concours qui ont lancé le salon.**

**Sial Innovation** : C'est le premier jour du salon que les trois grands gagnant du prestigieux concours SIAL Innovation ont été dévoilés devant les visiteurs et journalistes! 117 dossiers avaient été déposés pour participer à cette 12<sup>ème</sup> édition du concours. Pour la première fois cette année, le prix Espoir, dédié aux Start-ups alimentaires, s'ajoutait aux 3 traditionnels grands prix Or, Argent et Bronze.

Bravo à **Unbun Keto Foods** pour ses produits **Vegan Keto Buns**, qui ont remporté le Grand Prix Or SIAL Innovation 2019! *Pourquoi ce produit?* Unbun convient aux consommateurs qui recherchent des produits végétaliens sans pâte, sans grain, sans amidon et sans gluten. Il est également délicieux pour les consommateurs habitués à manger du pain traditionnel.

Bravo à **Yummy Doh** pour son produit **Raw Cookie Dough** qui a remporté le Grand Prix Argent SIAL Innovation 2019! *Pourquoi ce produit?* Deux friandises en une! Yummy doh est un produit végétalien à base de pâte à biscuits, à déguster cru et sans culpabilité ! Il peut également être cuit au four en biscuits croustillants.

**TORONTO**  
30 AVRIL AU 02 MAI 2019  
ENERCARE CENTRE



Bravo à **Lofbergs Canada Inc** pour son produit **Ice**, qui a remporté le Grand Prix Bronze SIAL Innovation 2019! *Pourquoi ce produit?* Créer une boisson à base de café crémeux à la texture lisse était déjà une grande prouesse technique, le présenter dans un bel emballage en carton cylindrique rend ce produit doublement remarquable !

Bravo à **Partake Brewing** pour son produit **Partake Pale Ale – Craft Non-alcoholic beer**, qui remporte le Prix Spécial « Espoir » SIAL Innovation 2019 dédié à la start-up la plus innovante! *Pourquoi ce produit?* En utilisant un procédé exclusif, Partake crée une bière artisanale sans alcool, à très basses calories. Grâce à ce produit, déguster une bière savoureuse devient possible pour tous, quel que soit notre type de régimes.

Retrouvez l'intégralité du communiqué de presse SIAL Innovation [ici](#)

**Le premier Concours International de Fromages by SIAL.** Ce concours spécialement dédié aux fromages était le premier du genre sur site mais aussi au Canada! Le jury présidé par Gurth Pretty et constitué de professionnels de l'industrie fromagère a évalué près de 230 fromages venant de 9 pays à travers 23 catégories. À la suite de la délibération du jury, les 23 médailles (1 par catégorie), les prix du meilleur fromage anglais, du meilleur fromage italien, des producteurs laitiers du Canada, du meilleur nouveau fromage, ainsi que le grand gagnant ont été révélés sur l'Espace Fromage by SIAL. Félicitations au fromage nommé Fromage Grand Champion : Alfred le fermier Grand Cru, un fromage québécois de la Fromagerie La Station! (également nommé Meilleur Fromage à Pâte ferme et Meilleure Produit Laitier du Canada!)

Retrouvez l'intégralité du communiqué de presse Concours International des Fromages par Sial Canada [ici](#)

**Olive d'Or :** Pour cette 13<sup>ème</sup> édition du plus grand concours international d'huile d'olive extra-vierge au Canada, le jury, présidé par Christine Cheylan, experte en huiles d'olive, était composé de 7 membres ayant tous une expérience incontestée. À la suite de la délibération du jury, les **12 meilleures 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 leurs catégories respectives. **Une nouveauté cette année, un prix spécial Italie a été décerné afin de souligner la présence du pays à l'honneur sur le SIAL Canada 2019.**

Retrouvez l'intégralité du communiqué de presse Olive d'Or ici : xxx

### **La Cuisine by SIAL, un espace vivant incontournable qui, chaque jour, a accueilli des activités inédites!**

Le premier jour, à l'occasion de « **The Canadian Plate Challenge** » le SIAL Canada s'est associé à Arrell Food Institute / **Université de Guelph**, dans le cadre d'un concours exceptionnel tourné vers la **durabilité en cuisine**. Il mettait 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. Parmi eux on retrouvait : 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.

Pour la seconde journée, le nouveau secteur des Start up alimentaires était à l'honneur lors de la **Pitch Competition!** Trois minutes pour séduire un jury d'experts, un sujet passionnant sous un format innovant! Organisée en collaboration avec **la ville de Toronto et CFWI IC Niagara College**, la compétition a récompensé 4 grands gagnants. Nommé à la première place : Honey Vinegar, de la société Dare2Dream, a reçu un kiosque pour la prochaine édition du SIAL Canada à Montréal en 2020.

Le dernier jour, le SIAL Canada s'est associé 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 étaient illustrées au travers de démonstrations d'auteurs de livres de cuisine. Les différents auteurs autographiaient leur livre aux visiteurs intéressés sur site!

### **Inspire Drink, reflet d'un nouveau secteur innovant!**

Sur l'espace **Inspire Drink** et durant les 3 jours du salon, on retrouvait 2 thématiques majeurs: **boissons infusées et breuvages alcoolisés** (ou non!). Le matin, Gail Gastelu, experte SIAL Canada en boissons infusées partageait sa passion du thé, du café incluant des mariages de produits fascinants. En après-midi, Emmanuel Perrier nous faisait pénétrer dans l'univers du cocktail et mocktail (cocktail sans alcool), des expériences inoubliables entre découpe de glace et gel quasi-instantané de tout liquide, l'attention était à son comble. En fin de journée, les *Aperitivo* donnaient rendez-vous à chacun pour une dégustation sur une note italienne.

### **Des contenus passionnants à découvrir pendant les conférences.**

Chacune des **50 conférences** proposées aux visiteurs étaient présentées par de véritables experts du domaine, ce qui permettait de diffuser un contenu qualitatif et d'une grande diversité. Parmi les sujets phares nous retrouvons bien sur l'innovation dans le cadre de différents sujets liés à la Food Tech, et la mise en lumière de nombreuses tendances de marchés. Également à noter, les différentes sessions dédiées aux Start up alimentaires, qui offraient aux participants des conseils avisés sur le lancement de leur entreprise : un grand succès!

### **Le Central Experts Hub – Merci à nos experts!**

Cette année encore, le SIAL Canada était fier de recevoir **14 experts issus de 12 secteurs**. Leurs conseils avisés et recommandations professionnelles étaient mis en avant au Central Experts Hub. Sur cet espace et durant les trois jours de salon, il était possible d'assister à de nombreux panels de discussion, mais aussi de prendre rendez-vous avec chacun des experts. Merci à chacun d'entre eux pour avoir activement participé au succès de cette 16<sup>ème</sup> édition! Pour retrouver la liste complète des experts : <https://sialcanada.com/fr/experts/>

### **Le programme d'acheteurs, toujours un succès**

Le programme d'acheteurs affiche cette année encore des chiffres spectaculaires! En effet, 716 réunions ont été enregistrées sur les 3 jours du salon. Cet espace a regroupé 87 acheteurs provenant de 14 pays différents et 356 exposants provenant de 39 pays. 2 tiers des exposants estiment que leur réunion débouchera sur une vente et 100% des acheteurs ont manifesté leur souhait de réintégrer le programme l'année prochaine. Le programme comprenait les plus grands distributeurs aux États-Unis, au Mexique et en Chine, tels que Bozzuto's, Atalanta, Sigma Foodservice et Angliss Shenzhen ainsi que les principaux détaillants au Canada, y compris Coleman's et Simply for Life. Un grand merci à nos partenaires officiels: l'OMAFRA, le MAPAQ, Agriculture Canada et EDC.

### **Le succès de la 4<sup>ème</sup> édition du programme SoSial!**

SIAL Canada est fier de poursuivre son engagement en collaboration avec Daily Bred Food Bank. Ce programme vise à aider à réduire le gaspillage alimentaire en distribuant les surplus alimentaires du Salon. Cette année 2660 livres de nourriture ont été données à l'association. Le SIAL Canada a également remis sur le Central Expert Hub, un chèque de 12 000 \$.

### **La soirée multiculturelle unique!**

Le SIAL Canada c'est aussi une célébration, ainsi le soir du deuxième jour, une soirée de réseautage sur la thématique ethnique était proposée aux exposants. C'est dans un esprit très festif que se sont regroupés les exposants nationaux, et internationaux, acheteurs internationaux et partenaires du salon. Un événement haut en couleurs commandité par Candesa foods, durant lequel David Bazzali, ténor italien, a charmé les invités sans compter les danseurs Bollywood et danseuse du ventre. Un spectacle riche et envoûtant!



Toute l'équipe du SIAL Canada félicite chacun des participants qui ont fait de ce salon une réussite à tous les niveaux! Nous vous donnons rendez-vous l'année prochaine pour la **17<sup>ème</sup> édition du SIAL Canada au Palais des Congrès de Montréal**. Notez d'ores et déjà ces dates à votre agenda : **15 au 17 Avril 2020** ! Pour ne manquer aucune information : rendez-vous sur [l'évènement Facebook](#).

*\*changement de comptabilité des visiteurs selon les nouvelles normes Comexposium*

**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](http://www.sialcanada.com)

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

LE SEUL SALON PROFESSIONNEL SOUTENU PAR :

