



## **ÉDITION 2022 DE SIAL CANADA À MONTRÉAL**

### **Pour sa 19<sup>e</sup> édition, SIAL Canada célèbre son grand retour avec une édition pleine de succès!**

**Montréal, le 26 avril 2022** – La 19<sup>e</sup> édition du Salon international de l'alimentation (SIAL Canada) qui avait lieu du 20 au 22 avril au Palais des Congrès de Montréal, vient de fermer ses portes sur une édition pleine de succès et ce, après 3 ans d'absence. SIAL Canada, malgré les deux années de pandémie, s'impose une fois de plus comme le rendez-vous incontournable de l'industrie agroalimentaire au pays.

#### **Un retour attendu et réussi!**

Avec **809 exposants et marques provenant de 49 pays** répartis sur une superficie de 220 000 pieds carrés et près de **15 000 visiteurs professionnels venus de 57 pays**, cette édition de SIAL Canada a été une nouvelle fois couronnée de succès tant sur la variété de l'offre commerciale que sur la qualité du visitorat. Selon M. Xavier Poncin, directeur général du SIAL Canada, cette édition 2022 confirme l'importance de ce rendez-vous comme source d'inspiration de toute l'industrie nord-américaine, la meilleure des plateformes pour faire des affaires.

« Cela a été de loin l'édition la plus compliquée, mais aussi la plus réussie de notre histoire aux vues des circonstances. 3 années sans événements, des restrictions levées 2 mois avant le salon, une équipe nouvelle à 100%, seulement 5 mois de commercialisation et de promotion est, en ce qui me concerne, un tour de force réussi! Notre salon a démontré son ancrage fort dans le paysage de l'industrie agroalimentaire, et ce malgré notre absence! En effet, nous avons réussi à garder notre place de chef de file à la fois dans la grande exhaustivité de notre offre, ainsi que dans son contenu de haut niveau à travers ses conférences, ateliers et animations. Nous pouvons affirmer que notre objectif de « retour aux affaires en face à face » a été atteint, voire dépassé, ce qui aurait été impossible à faire sans l'appui de nos partenaires et exposants. Le SIAL Canada 2023 qui aura lieu du 9 au 11 mai à l'Energare Centre de Toronto s'annonce déjà sous les meilleurs auspices ».

#### **Retour sur les 4 grands concours du salon :**

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

C'est au premier jour du Salon, sur l'espace SIAL Innovation, que s'est tenu le dévoilement des trois grands gagnants ainsi que la remise du prix spécial Développement Durable sous les yeux de la presse et des visiteurs. Au total, c'est plus de **40 candidatures** qui ont été déposées cette année pour cette **14<sup>e</sup> édition du grand concours SIAL Innovation**. Nous tenons à remercier tous les participants et à féliciter les 10 finalistes pour leurs remarquables innovations: Bruleries Faro Roasting Houses, Chocmod Canada Inc., Club Kombucha, GroundUp eco-ventures, La Presserie, Les Aliments Merjex Inc., LOC Industries Inc., Oliméga, Paramo Snacks, et The Foodie Family.

- Bravo à **GROUNDUP ECO-VENTURES** pour leur gamme de farines et de mélanges à cuisiner faits d'ingrédients **surcyclés**, qui ont remporté le **Grand Prix Or!** Pourquoi ce produit? Sélectionné comme nouvel exemple d'économie circulaire rendue très accessible par la valorisation d'ingrédients rejetés en produits pratiques, nutritifs et gourmands.
- Bravo aux **ALIMENTS MERJEX INC.** pour leur produit **TEMPEHINE**, gamme de tempehs hachés biologiques, **marinés et précuits** qui a remporté le **Grand Prix Argent!** Pourquoi ce produit? Sélectionné pour la qualité de composition et l'utilisation d'un nouveau procédé faisant du tempeh un ingrédient prêt à l'emploi très polyvalent et permettant d'ajouter des protéines végétales à une grande variété de repas.
- Bravo à **LA PRESSERIE** pour leur gamme de vinaigrettes crues et non pasteurisées faites de fruits et légumes **pressés à froid**, qui a remporté le **Grand Prix Bronze!** Pourquoi ce produit? Sélectionné pour sa composition simple et naturelle, l'utilisation d'ingrédients frais et le procédé de pressage à froid qui ajoute une sophistication aux produits.

- Bravo à **PARAMO SNACKS** pour leur produit **GOOD CHIPS, croustilles de betterave et yacon biologiques** sans huile ni sucre ajouté qui remporte le prix spécial **Développement durable!** Pourquoi ce produit? Sélectionné pour la naturalité et l'authenticité du produit découlant de l'origine des ingrédients, le procédé de transformation et les engagements pertinents du fabricant en matière de développement durable.

Merci à nos  
partenaires :

## LA PITCH COMPÉTITION

Le deuxième jour du salon à 10h a eu lieu le très attendu concours de la Pitch Compétition mettant de l'avant plus de 15 participants du Village des Start-Up commandité par la Ville de Montréal. Un format innovant, où s'affrontent des entreprises en démarrage qui ont 3 minutes pour séduire le jury selon deux catégories : Produits Alimentaire & Boisson et Technologie & Service. Ce concours tient particulièrement à cœur au SIAL Canada ainsi qu'à ses partenaires Niagara College Canada, Nielsen IQ, Mitacs, CTAQ, la Ville de Montréal, la Ville de Toronto, Nourish Food Marketing, PME MTL, Récolte et Sobeys qui veulent soutenir la relève et le développement des entreprises en démarrage!

- **Félicitations à Prevu3D : 1<sup>er</sup> prix catégorie Technologie & Service**  
Prevu3D est un logiciel de pointe qui a un impact positif et crucial sur l'efficacité et la productivité de la transformation des aliments ou des boissons. Le produit répond aux exigences actuelles de la transformation alimentaire et de l'ingénierie pour une amélioration constante des opérations et de la conception des installations.
- **Félicitations à By 2048 : 1<sup>er</sup> prix catégorie Produit Alimentaire & Boisson**  
By 2048 ne se contente pas de proposer des produits de la mer exceptionnels et uniques à base de plantes, qui suivent les tendances actuelles en matière d'alimentation, de santé et d'étiquetage propre, mais adopte également une vision unique et claire, fondée sur la recherche scientifique, pour sauver les océans d'ici 2048. "La cerise sur le gâteau était la saveur et la texture exceptionnelles du saumon fumé à base de plantes.
- **Félicitations à Les Aliments Merjex : 2<sup>ème</sup> prix catégorie Produit Alimentaire & Boisson**  
Les aliments Merjex proposent un produit à base de plantes appelé Tempehine qui non seulement suit les tendances actuelles en matière de produits à base de plantes et d'étiquetage propre, mais offre également une polyvalence et une commodité en termes de nombre d'applications et de facilité de préparation en tant qu'alternative à la viande.

Merci à nos partenaires :



Présidé par / Chaired by



## OLIVE D'OR

Pour cette 16<sup>ème</sup> édition du concours international d'huile d'olive extra-vierge au Canada, le jury, présidé par Christine Cheylan, experte en huiles d'olive, était composé de 4 membres ayant tous une expérience incontestée. À la suite de la délibération du jury, les 16 meilleures huiles d'olive extra-vierges soumises par des producteurs du monde entier ont été sélectionnées afin d'être couronnées goutte d'or, argent, bronze et coup de cœur dans les catégories Fruité Mûr, Léger, Médium et Intense. Deux prix spéciaux Bio et Design ont également été mis à l'honneur parmi près de 80 huiles d'olive venues de 15 pays.

Merci à nos partenaires :



## Le deuxième CONCOURS INTERNATIONAL DE FROMAGES by SIAL

Fort de son succès en 2019 à Toronto, ce concours spécialement dédié aux fromages était le premier du genre à Montréal avec l'ajout d'une catégorie Fromage en grain frais du jour, pour mettre en valeur la province de Québec! Le jury présidé par Mr Pretty Gurth et constitué de 13 professionnels de l'industrie fromagère a évalué près de 150 fromages venant de 10 pays à travers 20 catégories. À la suite de la délibération du jury, les 20 médailles (1 par catégorie), ainsi que le Grand Champion ont été révélés sur l'espace Fromage by SIAL. Félicitations au fromage nommé Grand Champion : Avonlea Clothbound Cheddar, un fromage de l'Île-du-Prince-Édouard de COWS Creamery! (également nommé Meilleur Fromage Cheddar Bandé en Cotton)

### Merci à nos partenaires :



### Une cérémonie officielle de haute qualité!

L'événement a débuté avec l'inauguration officielle à laquelle ont participé de nombreux dignitaires nationaux et internationaux, notamment le Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, M. André Lamontagne, le Ministre de l'Agriculture de l'état du Vermont, M. Anson Tebetts, la Mairesse de Verdun et membre du Comité Exécutif de la Mairie de Montréal, Mme Marie-Andrée Mauger, le Sous-Ministre Adjoint d'Agriculture Agroalimentaire Canada, M. Tom Rosser, le Président Directeur Général du Groupe Export Agroalimentaire, M. Martin Lavoie, le Directeur du réseau SIAL, M. Nicolas Trentesaux, le Président du Conseil d'Administration du SIAL Canada, M. Daniel Choquette ainsi que le Directeur Général du SIAL Canada, M. Xavier Poncin. 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 plus de 350 convives provenant de tout le Canada et des États-Unis.

### Des événements de contenus inspirants et de réseautage!

Cette année, plus de 1300 personnes se sont réunies dans les 36 conférences et 36 ateliers proposés pendant le salon. Tous les thèmes d'actualités y étaient présentés : traçabilité, contenu de marque, emballage durable, inclusion sociale, production locale vs globalisation, innovations alimentaires, indications géographiques ainsi que les très actuels problèmes de chaîne d'approvisionnement.

Un événement haut en couleur s'est tenu le second soir du Salon : le cocktail international a rassemblé près de 400 professionnels de l'industrie dans une ambiance décontractée sous le thème du fromage et des bières, fières commandites de Brasseurs du Monde, Corsaire, Le Bilboquet, Alambika, Stonetown Cheese, Les Producteurs Laitiers du Canada, Fromagerie l'Ancêtre et Natural Pastures. Une soirée inoubliable durant laquelle le SIAL Canada, à travers son programme **SoSIAL**, a remis un chèque de **12,000\$** à **Moisson Montréal**, la plus grande banque alimentaire au Canada.

### Retour sur nos activités :

#### LA CUISINE by SIAL, un espace vivant incontournable qui, chaque jour, a accueilli des activités inédites!

Cette année, La Cuisine by SIAL s'est réinventée offrant des démonstrations de cuisine sous-vide présentées par notre partenaire Doyon Després. Animé par notre Expert Grocerant Robert Dion, le **Chef Laurent Godbout** accompagné du chef Roland Bambach, ont mis en avant les techniques et solutions pour maximiser la préparation de nourriture sous-vide en deux volets. Le premier jour était dédié à la restauration et la cuisine commerciale, tandis que le troisième jour s'adressait à l'épicerie et au prêt à manger.

Au second jour du salon, ce sont les fruits et légumes frais de saison en provenance des États-Unis qui ont été mis en valeur par La Chef Marissa Léon-John, lors d'un atelier de cuisine présenté par Prenez goût aux États et le Département de l'Agriculture des États-Unis (USDA).

### Merci à nos partenaires :



## LE FROMAGE by SIAL

Au deuxième et troisième jour du salon se sont tenus différents ateliers de dégustation jumelant le fromage avec d'autres produits locaux comme la Bière, le Kombucha, et l'Érable dans tous ses états. Les accords et les associations étaient surprenants! Merci à notre Expert Fromage Gurth Pretty d'avoir animé ces ateliers, ainsi qu'une table ronde autour de l'Innovation des compagnies fromagères. Quant à David Beaudoin, Ambassadeur des fromages de vache canadiens pour les Producteurs Laitiers du Canada (PLC), il nous a dévoilé ses secrets sur l'art du fromage au lait de vache et l'appariement des saveurs.

### **INSPIRE DRINK, reflet d'un nouveau secteur innovant!**

Durant les 3 jours du salon, 2 thématiques majeures ont été mises de l'avant sur l'espace Inspire Drink : le café de spécialité et les breuvages, alcoolisés ou non. Présentés par **La Nouvelle Vague Café** les ateliers théoriques et sensoriels du matin étaient consacrés aux cafés de spécialité avec **David Boucher**, torréfacteur chez Escape Coffee Roasters®. Tandis que notre expert en mixologie **Jean-Sébastien Michel** et son équipe d'Alambika nous faisait découvrir l'univers du cocktail avec, entre autres, la tendance du Sans-Alcool. Découverte de nouveaux alcools, techniques de mixologie et équipements qui font la différence, l'expérience était à son comble.

Merci à nos partenaires :



### **SIAL BALADO, avec The Food Professor**

Inédit au SIAL Canada, la 19<sup>e</sup> édition du salon a su mettre de l'avant un espace dédié à la réalisation de balados, animé par The Food Professor. Dr Sylvain Charlebois, directeur principal du laboratoire d'analyse agroalimentaire de l'université Dalhousie à Halifax, et Michael LeBlanc, The Voice of Retail. Les deux professionnels ont dialogué avec des exposants et lauréats de concours, venus des provinces de l'Atlantique, du Québec, de l'Ontario, de la Saskatchewan, de l'Alberta, de la Colombie-Britannique, mais aussi, de la Pologne et de l'Italie. Les discussions ont porté sur divers sujets tels que la popularité des protéines végétales, des huiles d'olive, du vinaigre, de salubrité des aliments, des tendances dans le domaine des fromages, du surcyclage (upcycling) et des nouveaux systèmes de réfrigération verts pour les épiciers.

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

**36 conférences** de haut vol ont été proposées aux visiteurs par de véritables experts du domaine : parmi les sujets phares nous retrouvons la mise en lumière de nombreuses tendances et innovations de marchés aussi bien sur l'alimentaire, les boissons que l'emballage. De nombreux sujets ont porté sur l'avenir et la façon dont nous avons dû nous réinventer suite à la pandémie, avec la globalisation vs le local, les chaînes d'approvisionnement, la pénurie de main d'œuvre, mais aussi ce que nous pouvons faire en termes de développement durable. Un grand succès!

### **Le Centre des Experts – 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 Centre des Experts. Sur cet espace et durant les trois jours de salon, il était possible d'assister à de nombreuses tables rondes, mais aussi de prendre rendez-vous avec chacun d'entre eux. Merci à nos Experts pour avoir activement participé au succès de cette 19<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.

Merci à nos partenaires :



**Rendez-vous du 9 au 11 mai 2023, au Centre Enercare Center de Toronto pour la 20<sup>e</sup> édition du SIAL Canada!**

### **À propos du SIAL Canada**

À propos du SIAL Canada SIAL Canada fait partie intégrante du réseau SIAL, premier réseau mondial de salons dédiés à l'industrie alimentaire, avec 10 salons professionnels, regroupant 16 700 exposants et 700 000 visiteurs professionnels provenant de plus 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, en plus de bénéficier du soutien d'Agriculture Agroalimentaire Canada (AAC), du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires Rurales de l'Ontario (OMAFRA), ainsi que du Département américain de l'Agriculture (USDA).

**Nous remercions nos partenaires :**

LE SEUL SALON  
PROFESSIONNEL  
SOUTENU PAR :



**FIER PARTENAIRE DE :**



Source : SIAL Canada

Relations de presse : Karine Vézina/BICOM karine@bicom.ca/514 827-7748