

www.sialparis.fr - Votre contact pour exposer :

Les équipes du SIAL se tiennent à votre disposition pour vous aider dans votre participation.
Email : exhibit@sialparis.com - Tél : +33 (0)1 76 77 13 33 - Fax : + 33 (0)1 53 30 95 15

Développez votre activité carnés, participez au SIAL 2012 !

Rencontrez les acheteurs qui viennent spécifiquement
pour les produits carnés :



- Plus de **36 000 visiteurs** déclarent un intérêt pour les produits carnés.
- Pour **90%** d'entre eux, la visite du SIAL a permis de découvrir des produits qu'ils ne connaissaient pas.
- **89% des visiteurs** du secteur sont satisfaits de leur visite.

Le SIAL, c'est :

- 5 jours pour vous faire connaître, dynamiser vos exportations et rencontrer de futurs partenaires
- 136 381 visites en 2010, dont 62% de visiteurs internationaux en provenance de 200 pays
- 66 827 visiteurs issus de la distribution
- 23 185 visiteurs issus de la restauration
- 5 838 exposants en 2010, dont 81% d'internationaux en provenance de 106 pays
- 1 800 exposants déclarent une offre pour la restauration

En 2010,
les exposants
« viandes et
triperies fraîches »
ont accueilli sur leur stand
247 visiteurs en moyenne
et les exposants « volailles
et gibiers frais » **210
visiteurs** en moyenne (vs 157
en moyenne sur le salon),
dont **29%**
de nouveaux
contacts.

22% des visiteurs ne visitent que le SIAL

Les visiteurs en parlent mieux que nous...

Franck HIRO (R&D) - RUNGIS VOLAILLE PLUS - France « C'est un lieu de rencontre et d'échange, donc d'évolution. Cela nous permet de rester et d'améliorer les contacts avec nos interlocuteurs. Enfin cela nous ouvre au monde et ses nouveautés ».

Habib REHMAN (PDG) - CHICKEN COTTAGE INTERNATIONAL - Pakistan « I believe SIAL is fantastic and I benefited from this greatly as the exhibition provided me with new products on the market and potential products which could enhance my business. I would highly recommend this to anyone who is seeking the opportunity to do well in business ».

- **Plus de 400 exposants** présentent des produits carnés au SIAL 2010.
- **Une belle vitrine de l'offre internationale en viandes** avec la présence massive des pays d'Amérique Latine (Argentine, Brésil, Chili, Paraguay et Uruguay), des États-Unis, de l'Afrique du Sud, de l'Inde et également des leaders européens (Allemagne, Danemark, France, Irlande, Pays-Bas, Royaume Uni, Belgique).
- **Un secteur représentatif du marché mondial de la volaille** avec une forte présence des USA, du Brésil et de l'Union Européenne.
- **73%** d'exposants **internationaux** - **27%** d'exposants **français**.
- **86% des exposants** du secteur carné **sont satisfaits de leur participation** au SIAL 2010.

Tous les produits carnés sont au SIAL :

- Tout type de viandes : bœuf, veau, mouton, agneau, porc, cheval, (en carcasse, viandes et muscles frais sous vide, viandes fraîches conditionnées en portion, viandes hachées fraîches, triperies et abats frais,...),
- Tout type de volailles et gibiers : coqs, poules et poulets, dindes, autres volailles, lapins, gibier, foie gras frais (abats, graisses de volailles, découpes,...).



Parmi les exposants de produits carnés du SIAL 2010 :

VIANDES : ABP - ANGLO BEEF PROCESSORS (UK), ABBEYFIELD FOODS (IRL), ALLANASONS (IND), AL- QURESH EXPORTS (IND), BELGIAN MEAT OFFICE (BEL), BERNARD-JEAN FLOC'H (F), CHEVIDECO (B), CANADA PORK INTERNATIONAL (CAN), CIPA (F), COOPERL ARC ATLANTIQUE (F), DAMIEN DE JONG (F), EBLEX (UK), GROUPE GAD/CEDRO (F), INTERBOVI (F), JBS (USA), JESTIN (F), KEPAK GROUP/AGRA TRADING (IRL), LEM CARNI (ITA), MARFRIG ALIMENTOS (BRA), MATHIAS INTERNATIONAL (NZL), HYBU CIG CYMRU - MEAT PROMOTION WALES (UK), MERIDIONAL MEAT (BRA), NOWACO (DK), PAMPAMEAT (BRA), QUALITY MEAT OF SCOTLAND (UK), RIVASAM (ESP), SCOTBEEF LTD (UK), SOVINTEX (F), SUDAMBEEF TRADING (URY), VANDRIE GROUP (NLD), VAN LUIN FOOD GROUP (NLD), VESTEY FOODS GROUP (UK), VION FOOD GROUP (D), ZWANENBERG FOOD GROUP (NLD),...

VOLAILLES : BRF-BRASIL FOODS (BRA), BPI (DK), CORICO EXPANSION (F), DELI OSTRICH (BEL), DOUX (F), EUROPA CUISSON (BEL), FAYE GASTRONOMIE INTERNATIONAL (F), FBI FOOD GROUP (NLD), GRAM FRANCE (F), HOUDEBINE (F), LDC (F), LOEUL ET PIRIOT (F), PERDUE FARMS (USA), PLUKON ROYAL GROEP (NLD), PROFUMA (BEL), RASIC HNOS (ARG), RONSARD (F), SAVEL (F), SECOUE (F), STORTEBOOM (NLD), TYSON FOODS (USA), VOLYSTAR (B), WIESENHOF INTERNATIONAL (DEU),...



L'offre viande porcine se décline également au sein du secteur « charcuterie et salaisons » :

ALCISA (MCO), AXURIA (F), BERETTA (I), CASADEMONT (ES), CHARCUTERIE BORDELAISE (F), CHARCUTERIE VENDEENNE (F), C. MARION (F), CITTERIO (I), COMBIER (F), CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI PARMA (I), CONSORCIO DEL JAMON SERRANO (ESP), CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE (F), DEKO (BEL), DELITIV (BEL), DETRY (BEL), DOBBELS MEAT (BEL), DS FRANCE (F), DV FOODS (BEL), GEORGES THIOL (F), GIRONA FOODS (ESP), GOIKOA (ESP), GRILLY (AUT), HENRI RAFFIN (F), H & E REINERT (DEU), JEAN HENAFF (F), JOMI (ITA), LA BELLE HENRIETTE (F), LEONCINI (I), LOSTE GRAND SALOIR (F), MADEOFOODS (F), MENDELSPECK (IT), MONTS INTERNATIONAL (ESP), NOBRE (PRT), NOEL ALIMENTARIA (ESP), PIERRE MILLERET (F), REVISAN (ESP), SACOR - BASTIDES SALAISONS (F), SAGEM (I), SALAISONS DES OLNONES (F), VERONI (I), RASPINI (I), RENZINI (I), RUGGER-LENTI (I), SAN VINCENZO DI FERNANDO (I),...

Pour les visiteurs, le SIAL prend la parole avant, pendant et après le salon



Avant le salon par :



- **une promotion internationale** grâce à un réseau de **60 agents** couvrant 120 pays, véritables relais professionnels et institutionnels,
- **des campagnes de marketing direct** auprès de **la grande distribution** (centrales d'achat, GMS, hard discount), des commerces de détails (cavistes, épicerie fine...), du négoce (grossiste, import/export) et de **la restauration commerciale et collective**, des distributeurs/grossistes de la restauration, de la distribution,
- **un plan média** : 700 parutions dans plus de 400 supports français et internationaux (42 pays) spécialisés dans la distribution (LSA, LARGO CONSUMO, RUNDSCHAU FÜR DEN LEBENSMITTELHANDEL, DISTRIBUTION ACTUALIDAD, SUPERMARKET NEWS, THE GROCER, ...) et dans la restauration (NEORESTAURATION, L'HOTELLERIE, CATERING (Belgique), CATERNEWS (Espagne), CHEF MAGAZINE (États-Unis), TRADE NEW RESTAURATEUR (Russie) et CATERER & HOTELKEEPER (Royaume-Uni),...
- **6 conférences de presse en France** : généraliste, sur la nutrition, le design alimentaire, les vins, la « distri-ration » (distribution/restauration) et les innovations,
- **des conférences de presse dans 20 pays** (Allemagne, Brésil, Belgique, Espagne, Canada, Chine,...),
- **Web** : des zooms spécifiques sur la distribution et la restauration sur www.sialparis.fr,
- **E-communication** : une E-news mensuelle et des éditions spéciales

Pendant le salon par :



- **des guides de visite par cible** (distribution, restauration...),
- **des parcours de visite thématiques** (produits halal, produits kasher, produits rares et exceptionnels, produits et démarches équitables et responsables, produits bio, signes officiels de qualité, marques distributeur, vente à emporter, prêt à consommer, nutrition, PAI et ingrédients,...),
- **un repérage par un pictogramme des exposants** ayant une offre produits pour la restauration, dans la distribution,
- **un Répertoire SIAL Innovation** : découverte de l'offre innovante du salon avec une analyse des tendances de consommation en restauration (jury d'experts en restauration),
- **des conférences, animations et évènements** :
LA CUISINE BY SIAL : lieu de démonstrations de chefs, mise en œuvre de produits Exposants, et dégustations au nouveau Restaurant VIP,
L'OBSERVATOIRE SIAL INNOVATION, LES SIAL D'OR, LE PRIX DISNEY SIAL, SIAL TV : le nouveau plateau TV du SIAL pour vivre toute l'actualité mondiale alimentaire.

UN EXEMPLE DE CONFÉRENCE/TABLE RONDE À PROPOS DES PRODUITS CARNÉS :

- ↘ **LA PORTE D'ENTRÉE DE LA GMS EN FRANCE. Pourquoi les produits alimentaires étrangers ne trouvent pas facilement leur place dans les rayons français ?**
Intervenants : M. Laurent LOCURCIO - LSA - France, M. Alain DESRUES - Conseil en référencement - AG2F - France, Mme Fabienne BISTER - MOUTARDES BISTER - France.
- ↘ Dans le cadre du « Village Nutrition-Santé » : **QUALITÉS NUTRITIONNELLES DE LA VIANDE : à chaque continent ses spécificités** - Gilles GANDEMER, Directeur de recherche, INRA, France - Maureen STRONG, Responsable nutrition, BRITISH PIG EXECUTIVE, Royaume-Uni - Véronique DROULEZ, Responsable Marketing, Nutrition, MEAT AND LIVESTOCK AUSTRALIA, Australie.

Après le salon par :

- Mise en place de visites de magasins,
- Mise en place de visites de restaurants,
- La liste des exposants sur le site www.sialparis.fr

UNE COUVERTURE MÉDIA IMPACTANTE AVANT, PENDANT ET APRÈS SALON PLUS DE 2000 RETOMBÉES PRESSE EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL

Zoom France : 1306 articles de presse écrite - 40 passages TV - 61 passages radio

Les produits carnés et l'Innovation :



L'Observatoire SIAL Innovation : un oeil sur le futur



Décodage de l'offre innovante du salon
et analyse des tendances de consommation.
Visité par 2 visiteurs sur 3 !

EXEMPLE D'UN PRODUIT CARNÉ NOUVEAU SELECTIONNÉ :

HACKPLUS préparation de viande hachée mélangée avec des protéines végétales
de VION FOOD GROUP (Allemagne), ...

SIAL D'OR



Le tour du monde des succès commerciaux alimentaires en linéaires
dans 30 pays

- **Tilman's Toasty - Der Geflügelsnack zum Toasten** snack de poulet surgelé développé pour les grille-pains de **TILMAN'S FLEISCH & CONVENIENCE GmbH** (Allemagne).

www.sialparis.fr - Votre contact pour exposer :

Les équipes du SIAL se tiennent à votre disposition pour vous aider dans votre participation.
Email : exhibit@sialparis.com - Tél : +33 (0)1 76 77 13 33 - Fax : + 33 (0)1 53 30 95 15