

**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](mailto:exhibit@sialparis.com) - Tel : +33 (0) 1 76 77 13 33 - Fax : + 33 (0) 1 53 30 95 15

## Développez votre activité charcuterie/ salaison, participez au SIAL 2012 !

Rencontrez les acheteurs qui viennent spécifiquement  
pour la charcuterie/salaison :



- Plus de **20 000 visiteurs** déclarent un intérêt pour des produits de charcuterie et salaisons.
- Pour **91%** d'entre eux, la visite du SIAL 2010 a permis de découvrir des produits qu'ils ne connaissaient pas.
- **88% des visiteurs** du secteur charcuterie 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 du secteur charcuterie/salaison ont accueilli sur leur stand **78 visiteurs** (vs 157 en moyenne sur le salon), **59% de nouveaux contacts.**

## 22% des visiteurs ne visitent que le SIAL

### Les visiteurs en parlent mieux que nous...

**Emmanuel VIGNOLLE** (Marketing, Communication) - CARREFOUR MARKET - France  
« Vous pouvez faire le tour du monde gustatif et culinaire en une journée. Pour ma société, c'est l'occasion de découvrir les nouvelles tendances ».

- **Plus de 300 exposants** présentent des produits de charcuterie et salaison au SIAL 2010,
- **56% d'exposants étrangers avec une large offre européenne** (Italie, Espagne, Allemagne, Autriche, Belgique,...),
- **81%** des exposants du secteur charcuterie/salaison **sont satisfaits de leur participation** au SIAL 2010.

## Tous les produits charcuterie/salaison sont au SIAL :

- Jambon cuit, salaisons, fumaisons ou produits secs de charcuterie, charcuterie cuite, spécialités régionales...



## Parmi les exposants de produits charcuterie/salaison du SIAL 2010 :

ALCISA (MCO), AXURIA (F), BERETTA (I), CASADEMONT (ESP), CHARCUTERIE BORDELAISE (F), CHARCUTERIE VENDEENNE (F), C. MARION (F), CITTERIO (I), COMBIER (F), CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI PARMA (I), CONSORZIO 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 (I), MONTS INTERNATIONAL (ESP), NOBRE (PRT), NOEL ALIMENTARIA (ES), PIERRE MILLERET (F), REVISAN (ESP), SACOR - BASTIDES SALAISONS (F), SAGEM (I), SALAISONS DES OLLONNES (F), VERONI (I), RASPINI (I), RENZINI (I), RUGGERLENTI (I), SAN VINCENZO DI FERNANDO (I), VOLYS STAR (B),...



## 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 (grosiste, 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](http://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.

### QUELQUES EXEMPLES DE CONFÉRENCES/TABLES RONDES À PROPOS DES PRODUITS CHARCUTERIE/SALAIISON :

- ↘ **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 - Dirigeante - MOUTARDES BISTER - France.

## 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](http://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 de Charcuterie/ Salaisons et l'Innovation :

78% des exposants du secteur présentent  
des produits nouveaux.



### 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 !**

### GRAND PRIX SIAL INNOVATION remis à :

**Essential Oil Crystals** cristaux d'huile essentiels biologiques de **FLORISENS** (France).

### QUELQUES EXEMPLES DE PRODUITS DE CHARCUTERIE NOUVEAUX SELECTIONNÉS :

Mini bâtonnet de Chorizo à grignoter **BERNI** (France), **Salami Zero24** gamme de saucisson au multi positionnement - apéritif plaisir et **Le Spalmose Zero24** crème de jambon à tartiner **SALUMIFICIO FRATELLI BERETTA SPA** (Italie), **Spécialité de Chorizo Délice de St Agaûne - Bordeaux Chesnel** spécialité de chorizo avec viande 100% jambon **SOUCHON D'AUVERGNE** (France), **Guanciaie Cubetti** gorge de porc en petits cubes et **Ham Cotto** burger de jambon cuit sans gluten ni glutamate **RASPINI SPA** (Italie), **Titours** charcuterie sans additifs artificiels pour enfants **REINERT** (Allemagne).

### [www.sialparis.fr](http://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](mailto:exhibit@sialparis.com) - Tel : +33 (0) 1 76 77 13 33 - Fax : + 33 (0) 1 53 30 95 15