

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 - Tel : +33 (0) 1 76 77 13 33 - Fax : + 33 (0) 1 53 30 95 15

Développez votre activité épicerie, participez au SIAL 2012 !

Rencontrez les acheteurs qui viennent spécifiquement pour vous :



- Plus de **25 000 visiteurs** déclarent un intérêt pour les produits d'épicerie, soit une demande en hausse (+32%).
- Pour **96%** d'entre eux, la visite du SIAL 2010 a permis de découvrir des produits qu'ils ne connaissaient pas.
- **89% des visiteurs** du secteur épicerie du SIAL sont satisfaits de leur participation.

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 d'épicerie ont
accueilli sur leur stand **172
visiteurs en moyenne**
(vs 157 en moyenne sur le
salon), dont **61 %
de nouveaux
contacts.**

22% des visiteurs ne visitent que le SIAL

Les visiteurs en parlent mieux que nous...

Philippe CHIU (PDG) – FRANPRIX – France « Pour une première, j'ai trouvé le salon très spacieux, l'envie d'y goûter et de découvrir un tour du monde dans la culture alimentaire. Toutes les tendances, innovations et devenir dans le quotidien de notre demande de meilleurs produits en termes de goût, couleur, odeur et comestibilité. Une envie d'y revenir l'année prochaine et de voir d'autres nouveautés plus juteuses les unes que les autres ».

- **1500 exposants** présentent des produits d'épicerie salée.
- **Une offre très internationale** avec la participation d'une trentaine de pays.
- **En tête : l'Italie et la France** mais également la Chine, les Pays-Bas et l'Inde dans le Top 5 des pays participants en secteur épicerie.

Tous les produits d'épicerie salée sont au SIAL :

- Sel, poivre, épices et aromates, vanille, vinaigre, conserves au vinaigre, olives, câpres, condiments, moutardes, sauces, petits déjeuners, bouillons et potages, huiles, margarine et autres corps gras, riz, semoules et couscous, maïs et dérivés, produits amyliacés, chips, pâtes sèches alimentaires, légumes secs et déshydratés, thés, cafés et succédanés,...



- *Font l'objet d'autres offres sectorielles : les produits sucrés (biscuiterie, panification fine/biscotterie, boulangerie/viennoiserie, confiserie, bonbons) et les produits appertisés (légumes, fruits, viandes, poissons, plats cuisinés).*
- *puis 2008 le SIAL présente également un secteur épicerie fine regroupement d'une offre de produits gourmets et qualitatifs à destination des épiceries fines, cavistes, corners épicerie fine en GMS, en restauration, centrales d'achat, import/export, circuits alternatifs, ... Ce secteur est pour vous si vos produits présentent les spécificités suivantes : haut de gamme, premium, originalité, raffinement, sophistication, coffrets cadeaux, produits pour les fêtes, packaging recherché et qualitatif, produits équitables.*

Parmi les exposants épicerie salée du SIAL 2010 :

ACT INTERNATIONAL (TUN), ACEITES BORGES (ESP), AJINOMOTO (JPN), ALSAED TRADING CY (YEM), A. POORTMAN LONDON (UK), ASSAN FOOD (TUR), CACIQUE DE CAFE SOLUVEL (BRA), DAILYCER (F), DELVERDE (ITA), COLUSSI (ITA), COVINOR (F), DRESS ITALIAN (UK), DUMORTIER (F), EPICERIE FUCHS (F), FAZLANI EXPORTS (IND), FUTURE ENTERPRISES (SGP), HAUDECOEUR (F), HEUSCHEN & SCHROUFF (NLD), HUILES ET SAUCES (F), INSTANTA (POL), INTERNATIONAL FOODSTUFFS (EAU), ITAL FOOD (ITA) ITAL TRADITION (ITA), KOHINOOR FOODS (IND), LES MOULINS AMOR BENAMOR (DZA), MAXPOL (POL), MONINI (ITA), PASTA ZARA (ITA), POLENGHI GROUP (ITA), SACLA (ITA), SAN CARLO EUROPE (ITA), SELVA Food (TUR), VALFLEURI (F) ZOUTMAN INDUSTRIES (B),...



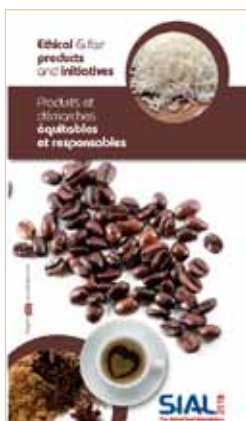
Pour les visiteurs, le SIAL prend la parole avant, pendant et après le salon



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 (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.com,
- **E-communication** : une E-news mensuelle et des éditions spéciales par cible (distribution, restauration, ...).

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 DE L'ÉPICERIE SALÉE :

- ↘ **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 DESRUÉS - Conseil en référencement - AG2F - France, Mme Fabienne BISTER – MOUTARDES BISTER – France.
- ↘ **Dans le cadre du Village Nutrition-Santé : Herbes et épices : vertus traditionnelles et bénéfiques scientifiquement prouvés.** Intervenants : M. Michael VAN STRATEN - Journaliste santé, écrivain - Grande Bretagne.

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 d'épicerie salée et l'Innovation :

Un secteur très innovant : 87% des exposants du secteur épicerie salée présentent des produits nouveaux au SIAL 2010.



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 :

Calicoktail calissons aux recettes salées pour l'apéritif de **CONFISERIE DU ROY RENE** (France), **Marinades liquides prêtes à cuire, prêtes à l'emploi** gamme de marinades toutes prêtes pour viandes, légumes, poissons, etc... de **France CULINAIRE DEVELOPPEMENT** (France), **Styrian pumpikinseedoil** huile de graines de potiron 100% pure de **WOLF NATURPRODUKTE GmbH** (Autriche).

QUELQUES EXEMPLES DE PRODUITS NOUVEAUX D'ÉPICERIE SELECTIONNÉS :

Baguette Tranchée Grillée gamme de produit de panification sans huile de palme de **ROGER BISCOTTES** (France), **Black Mustard** moutarde noire au vinaigre balsamique de **MAZZETTI L'ORIGINALE** (Italie), **Cornichons spécial sandwich Kühne** cornichons en tranches de **EUROPEENNE DE CONDIMENTS** (France), **Coulis de Salidou** coulis de caramel au beurre salé de **LA MAISON ARMORINE** (France), **La Pastilla** feuilles de brick carrées de **HAUDECOEUR** (France), **Fig Mustard FURORE** sauce moutarde aux fruits ou légumes de **FURORE HANDELS GmbH & Co. KG** (Autriche), **La Corbeille Tipiak Croutons croutons** dans un sachet refermable et **Légumes secs gourmands et moelleux** de **TIPIAK** (France), **Le Pazzie' di Angelo - La Gastronomia di Angelo** éclats de pâte à pizza séchée à l'huile d'olive vierge extra **TREO** (France),...

SIAL D'OR



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

- **SIO Actistérol** sauce salade anti cholestérol de **LESIEUR** (France),
- **Gourmet Garden Fresh Blend** solution simple et fraîche pour aider à la préparation de recettes traditionnelles de **BOTANICAL FOOD COMPANY** (Australie),
- **Jalea de Vino** ligne de gelée de vins de différents cépages faisant office de sauce de **COMERC. Y EXPORT. ALIMENTOS ALMA SOL LTD** (Chili),
- **Kavli mayonnaise with ajustable cap** mayonnaise proposée en 4 déclinaisons : classique, légère, au poivre et au piment d'**O. KAVLI AS** (Norvège).

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 - Tel : +33 (0) 1 76 77 13 33 - Fax : + 33 (0) 1 53 30 95 15

