

**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 produits de la mer, participez au SIAL 2012 !

Rencontrez les acheteurs qui viennent spécifiquement pour vous :



- Plus de **21 000 visiteurs** déclarent un intérêt pour les produits de la mer en 2010 (+3%).
- Pour **89%** d'entre eux, la visite de SIAL a permis de découvrir des produits qu'ils ne connaissaient pas.
- **89% des visiteurs** du secteur produits de la mer sont satisfaits de leur participation au SIAL 2010.

### 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 produits de la  
mer ont accueilli sur leur  
stand **234 visiteurs  
en moyenne** (vs 157 en  
moyenne sur le salon), dont  
**52% de nouveaux  
contacts.**

## 22% des visiteurs ne visitent que le SIAL

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

**Melissa SABAU** (PDG) – LE GRAIN DE SEL RESTAURANT – France : « Un salon que la France propose et dont elle peut être fière ! Il faut absolument y aller pour se tenir au courant des nouveautés ».

- **Plus de 100 exposants** présentent des produits de la mer en 2010.
- **44% d'entre eux sont internationaux** (Espagne, Italie, Lettonie...).

## Tous les produits de la mer sont au SIAL :

- Poissons, mollusques, crustacés frais, conserves et semi-conserves, plats cuisinés, surgelés, marinades, tartinables, rillettes, terrines, soupes, sushi, surimi...
- Des produits à forte valeur ajoutée et une offre produits de la mer diversifiée : surgelés, conserves, traiteur et frais.



### Parmi les exposants du secteur produits de la mer au SIAL 2010 :

ATUNES DEL MARESMES - TUNAMAR (ESP), BELMONTE (F), BLUVER (ITA), BORELLI (ITA), BOURGAIN & Fils (F), Cie DES PECHES DE ST MALO (F), CITE MARINE (F), CONSERVAS PORTOMAR (ESP), FESBA (ESP), HUITRES J. CADORET (F), JUNTA DE GALICIA (ESP), LANGLOYS TRAITEUR (F), LES ENTREES DE LA MER (F), MICELI (F), PARCS ST KERBER (F), PENNA CANNED GROUP (ESP), PORT DE BOULOGNE SUR MER (F), RENNA (ITA), RIGAS SPROTES COMPANY (LVA)...



## 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](http://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 DES TENDANCES ET INNOVATIONS, 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 DE LA MER :

#### ↘ 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 DESRUJES - Conseil en référencement - AG2F - France, Mme Fabienne BISTER – MOUTARDES BISTER FRANCE.

#### ↘ Dans le cadre du Village Nutrition-Santé :

Face à l'augmentation de la consommation de poisson, quelle offre durable et de qualité ?

Intervenants : M. Jean François FEILLET - Responsable développement durable - MERALLIANCE - France, M. Pascal LABARRE - Chargé de mission produits de la mer - PORT DE BOULOGNE SUR MER - France, Mme Elodie MINARD - Directeur qualité - FINDUS - France, Mme Isabelle LE TELLIER - Directrice - NORMAPECHE - France, M. Julien LAMOTHE - Représentant - PMA - France, M. Patrick ALLAUME - Directeur général - ID. MER - France, M. Tristan DOUARD - Directeur Général - SCAPECHE-COMATA – 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 la Mer et l'Innovation :

Un secteur très innovant : 89% des visiteurs ont découvert au SIAL 2010 des produits de la mer qu'ils ne connaissaient pas.



### 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 !**

#### QUELQUES EXEMPLES DE PRODUITS DE LA MER NOUVEAUX SELECTIONNES :

Claude Léger Colin d'Alaska Boulgour et Petits Légumes Sélection des Mousquetaires plats cuisinés conservation 12 mois dans frais et sec de GENDREAU (France), Maquereau cuisiné sauce à l'escabèche dans un sachet conserve de CONSERVAS ORTIZ SA (Espagne), Figgy / Wiggy / Ziggy filets de poissons avec panure croustillante de PACIFIC WEST FOODS (France), Hamburguesas y salchichas refrigeradas de atun thon qui ressemble à un steak haché de viande et à des saucisses de CALVO DISTRIBUCION ALIMENTARIA S.L.U (Espagne),...

## SIAL D'OR



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

- **Feinschmeker filets** nouveau type de conditionnement permettant au consommateur de préparer facilement le poisson d'**IGLO AUSTRIA GmbH** (Autriche)

**[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

