

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 traiteur, participez au SIAL 2012 !

Rencontrez les acheteurs qui viennent spécifiquement pour vous :



- Près de **25 000 visiteurs** déclarent un intérêt pour les produits traiteurs.
- Pour **94%** d'entre eux, la visite du SIAL 2010 a permis de découvrir des sociétés qu'ils ne connaissaient pas.
- **88% 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
du secteur produits
traiteurs ont accueilli sur
leur stand **193 visiteurs
en moyenne** (vs 157 en
moyenne sur le salon), dont
**56% de nouveaux
contacts.**

22% des visiteurs ne visitent que le SIAL

Les visiteurs en parlent mieux que nous...

Jean-François MONDY (PDG) – Madras Traiteur – France : « Concernant l'alimentation, il y a presque tout en un seul endroit. Il est bon pour ma société de connaître les nouveautés à venir pour être réactif. Comme toujours, les contacts sont de qualité et ils permettent de découvrir de nouvelles sources de matières premières inconnues parfois des opérateurs de sourcing ».

→ **460 exposants au SIAL 2010**, soit +58% par rapport à 2008

→ **60% d'exposants internationaux** avec une offre majoritairement européenne (Belgique, Italie, Pays-Bas,...) mais également Thaïlandaise et japonaise

→ Une représentation des 5 grandes activités du marché : salades traiteurs, plats cuisinés, pâtes fraîches, produits traiteurs de la mer, sandwiches

Tous les produits traiteurs sont au SIAL :

- Entrées charcutières froides et chaudes, crêpes, galettes, pizzas, salades fraîches, repas salades fraîcheur, produits à tartiner (tapenades, anchoïades,...), poissons marinés et légumes à l'huile, plats cuisinés (à base de légumes, viandes, poissons), sauces, pâtes fraîches farcies et non farcies, snacking, pains garnis, sandwiches,...



Parmi les exposants du secteur traiteur au SIAL 2010 :

ANTICO FORNO A LEGNA (I), BLUE ELEPHANT CATERING (B), CASTAING FOIES GRAS (F), CIPAL (F), CAMPIFOOD (F), COMEXO & SAUCES (F), CREAPAIN (F), CRUSCANA / JOUNEAU (F), DE CICCIO (I), DELIVA (B), FIRMA ITALIA (I), GUYADER GASTRONOMIE (F), KING CUISINE (NLD), JEAN LARNAUDIE (F), LŒUL & PIRIOT (F), PIERRE MARTINET (F), NV OSFA (B), PASTIFICIO AMBROSIANO (I), PÈRE OLIVE (B), REGGIANA GOURMET (I), RENNA (I), SUSHI RAN (NLD), THAITAN FOODS INT. (THA), TREO (F),...



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 thématique** (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, 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 TRAITEURS :

↳ 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.

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 traiteurs et l'Innovation :

Un secteur très innovant : 83% des exposants du secteur 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 :

Ricewich sandwich de riz dans une coque plastique avec sachet de sauce de **SUSHI RAN BV** (Pays-Bas).

Marinades liquides prêtes à cuire, prêtes à l'emploi gammes de marinades toutes prêtes prêtes pour viandes, légumes, poissons, etc... de **France CULINAIRE DEVELOPPEMENT** (France).

Croque Monsieur Micro-ondable Claude Léger croque-monsieur micro-ondable croustillant prêt en 2 minutes 30 de **SAPRESTI TRAITEUR** (France).

QUELQUES EXEMPLES DE PRODUITS TRAITEURS NOUVEAUX SELECTIONNES :

Sauces salées et sucrées sur-mesure en bouteille squeeze sauce dans une bouteille souple à presser de **CAP DIANA** (France), **Coraya & Saint Moret** spécialité de poisson et fromage à tartiner sans colorant ni conservateur d'**ALLIANCE OCÉANE** (France), **Dipping Sauces** sauces fraîches à dipper en barquette compartimentée et **Drizzling Sauces 100ml Jumbo Exclusif** sauce fraîche pour décorer en flacon à presser de **KING CUISINE BV** (Pays-Bas), **Mayonnaises** sauces fraîches comme à la maison sans conservateur de **PSMA LA SABLAISE** (France), **Mes souvenirs de voyage – Soupes Marie-Amélie** soupe de poisson aux recettes du monde d'**OLIVES & Co.** (France),...

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