

SIAL Paris 2018 conforte son statut de premier rendez-vous mondial de l'alimentation

Résultats Flash édition SIAL Paris 2018

- **7 200** exposants de 119 pays, 87% d'internationaux
- **Une fréquentation record : plus de 310 000** professionnels
- **Un visitorat à 73% international (près de 200 pays)**
- **650 start-ups**
- **2 355** innovations candidates aux grands prix SIAL Innovation
- **135 délégations**, 26 membres de gouvernements
- **Plus de la moitié** des exposants ont déjà réservé leur participation pour 2020

Du goût, du vrai, du sens... La planète FOOD s'engage !

C'est fini... enfin, presque ! Si SIAL Paris 2018 vient tout juste de fermer ses portes, ce jeudi 25 octobre, les idées, découvertes et inspirations proposées par cette édition vont résonner encore longtemps sur la Planète Food. Car au Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte, SIAL Paris a vécu cinq jours de folie !

5 jours de bouillonnement d'ingrédients, de recettes et de saveurs, dans une ambiance « frenchy » et en même temps tellement internationale ! 5 jours pour offrir la plus grande vitrine mondiale à la Planète Food, acteurs et inventeurs de l'alimentation ; des producteurs aux distributeurs, en passant par les restaurateurs et les PAI. « **C'est véritablement LE think tank mondial de l'alimentation, le laboratoire mondial de l'innovation alimentaire dans toutes ses composantes** », comme l'a souligné dès l'ouverture Nicolas Trentesaux, Directeur Général du réseau SIAL.

Mais à quoi concrètement se mesure le succès du SIAL Paris 2018 ? **D'abord, à des chiffres. Plus de 7 200 exposants - dont 87% d'internationaux - et bien plus de marques. Une fréquentation record avec plus de 310 000 acteurs de la filière (dont 73% de visiteurs internationaux).** Et parmi eux des milliers d'acheteurs et de décideurs venus de tous les horizons. « SIAL Paris, c'est un brassage à la fois unique et complet d'expérience dans le domaine alimentaire ! Les secteurs qui comptent déjà aujourd'hui, et ceux qui naissent à peine, les jeunes pousses qui feront l'actualité demain en France, en Inde, au Canada, au Brésil ou ailleurs. Il y avait une fenêtre de visibilité pour tout le monde », explique Nicolas Trentesaux.

135 visites officielles internationales, 250 « événements dans l'Événement », 2 355 innovations candidates aux Grands Prix SIAL Innovation et 15 Grands Prix attribués... « Cette année encore, nous avons réussi à mettre la barre un peu plus haut, pour proposer à tous les professionnels du secteur un rendez-vous à l'effervescence maximale garantie, partout et tout le temps. » **Durant les 5 jours du Salon, SIAL Paris a mis en avant plus de 400 000 produits sur une surface équivalente à plus de 100 supermarchés mis bout à bout !** « Un événement qui garde pour autant toute sa dimension humaine,

Relation avec les médias VFC Relations Publics Tél. : 01 47 57 67 77

Contacts : Giannina Cohen Aubier gcohenaubier@vfcpr.fr - Jessica Novelli jnovelli@vfcpr.fr

Linda Amsellem lamsellem@vfcpr.fr - Alexandra Leoni aleoni@vfcpr.fr

alimentation oblige ».

Il suffisait de promener son regard (et ses papilles) dans les allées pour s'en convaincre. Cette forte présence, cet investissement sans faille des professionnels s'avèrent aujourd'hui plus que nécessaires, à l'heure où l'agroalimentaire entre dans une grande phase de transition. **Du Goût, du Vrai et du Sens... c'était le triptyque inspirationnel du SIAL Paris 2018, le scénario du futur vers lequel se tournent la Planète Food et tous ses acteurs, dans un savant mélange d'audace et d'engagement.** « Ce futur, nous avons voulu si ce n'est le prévoir, du moins l'anticiper pour offrir de vraies réponses aux professionnels, alors que tout est en train de changer. Tout ! Les attentes des consommateurs en termes de santé, d'authenticité, de transparence et de bien manger n'ont jamais été aussi fortes, les responsabilités de la filière ne cessent de s'accroître, et, cerise sur le gâteau si vous me permettez l'expression, nous allons devoir nourrir 100 millions de personnes supplémentaires chaque année d'ici 2050 ! Aucun autre secteur dans le monde n'est confronté à de tels enjeux. Aucun n'a de tels défis à relever », insiste Nicolas Trentesaux. Alors, que faire ? En 2018, plus encore que lors des précédentes éditions, SIAL Paris a proposé 3 axes : innover, innover et... innover !

Innover en posant les problématiques et en traçant des perspectives... l'édition 2018 de SIAL Paris a été l'occasion de présenter le 4^e volet de l'étude exclusive et inédite « Food 360° » réalisée par KANTAR TNS en synergie avec le cahier des tendances alimentaires Future Food de XTC World Innovation ; et complétés avec l'étude des tendances en restauration hors domicile, réalisée par GIRA Conseil. Mais ce n'est pas tout ! L'avenir s'est aussi matérialisé avec les produits sélectionnés par l'espace Foodtech, qui présentait les innovations de toute la chaîne de valeur de l'alimentation française. Ecotrophelia Europe a également offert une autre vision de l'alimentation de demain, grâce au concours national et européen d'innovation alimentaire : "Les Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire", véritable incubateur d'idées pour l'industrie alimentaire. Enfin, fidèle à son engagement « inspirer... et voir plus loin », le plus grand rendez-vous mondial de l'alimentation a proposé, avec Future Lab, une nouvelle attraction dédiée à la prospective alimentaire. Un énorme succès public tout au long des 5 jours du salon ! Un tunnel expérientiel, un espace « start-up en devenir » et des concepts de réalité virtuelle... Future Lab permettait aux visiteurs de se projeter dans la Planète Food de 2030.

Innover, selon SIAL Paris 2018, c'était aussi offrir une vitrine exceptionnelle à des idées et des concepts originaux qui vont bientôt rejoindre les rayons des commerces alimentaires... SIAL Innovation a ainsi mis en avant des produits dont la raison d'être et les caractéristiques s'inscrivent parfaitement dans cette logique de transition, vers plus de vrai, de goût et de sens. À l'image, aussi, de l'Alternative Food sector et son Forum, dédié à cette nouvelle alimentation plus saine qui conquiert le monde et qui a séduit tous les observateurs présents cette année par sa frénésie d'innovations légères et néanmoins gourmandes ! Durant ces 5 jours, La Cuisine a également offert un vrai cocktail d'animations culinaires, avec notamment des cours de cuisine live, et un parcours innovation dédié à la restauration et concocté par le parrain du SIAL 2018 en personne, le chef Yannick Alléno !

Et puis, **innover, en 2018, c'était aussi, tout simplement, goûter, tester...** et se laisser séduire. Le salon a été l'occasion de multiples rencontres dans les stands, les forums, et les allées ! Des rencontres qui vont déboucher sur de nouvelles associations, de nouvelles success stories ! Il y aurait des milliers de belles histoires à raconter, mais la plus belle, pour tous nos exposants et visiteurs, au-delà de la dimension humaine, c'est peut-être ces agendas et ces carnets de

Relation avec les médias VFC Relations Publics Tél. : 01 47 57 67 77

Contacts : Giannina Cohen Aubier gcohenaubier@vfc.fr - Jessica Novelli jnovelli@vfc.fr

Linda Amsellem lamsellem@vfc.fr - Alexandra Leoni aleoni@vfc.fr

commande qui se remplissent ! Rendez-vous en 2020, pour poursuivre avec nous cette nouvelle ère et construire l'avenir de notre Planète Food !

Organisé par Comexposium Group, SIAL Paris est un des salons de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons. Ces huit rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL Chine, SIAL Middle East et SIAL Interfood à Jakarta, et FOOD India *Inspired by SIAL*, à New Delhi) rassemblent 14.535 exposants et 359.800 visiteurs originaires de 194 pays.

Vous pouvez nous suivre sur Twitter, LinkedIn, Youtube. www.sialparis.fr - www.sial-network.com

SIAL Paris vous donne rendez-vous du 18 au 22 octobre 2020

www.sialparis.fr

Les prochains rendez-vous du réseau SIAL :

SIAL InterFOOD

Jakarta : 21-24 novembre 2018

SIAL China

Shanghai : 14-16 mai 2019

SIAL Middle East

Abu Dhabi : 10-12 décembre 2018

FOOD INDIA

New Delhi : 17-19 septembre 2019

SIAL Canada

Toronto : 30 avril-2 mai 2019

A propos de Comexposium

Comexposium est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements professionnels et grand public, organisant 132 événements B2B et B2B2C dans le monde entier couvrant de nombreux secteurs d'activité comme l'agriculture, la construction, la mode, le retail, la santé, les loisirs, l'immobilier, la distribution, la sécurité, l'éducation, le tourisme et les comités d'entreprise. Présent dans plus de 30 pays, Comexposium accueille annuellement plus de 3,5 millions de visiteurs et 48 000 exposants. Avec un siège basé en France, Comexposium dispose d'un réseau commercial et de collaborateurs présents dans 22 pays.

Comexposium se positionne comme un créateur d'échanges et de rencontres entre les individus et le business.

www.comexposium.fr

Relation avec les médias VFC Relations Publics Tél. : 01 47 57 67 77

Contacts : Giannina Cohen Aubier gcohenaubier@vfc.fr - Jessica Novelli jnovelli@vfc.fr

Linda Amsellem lamsellem@vfc.fr - Alexandra Leoni aleoni@vfc.fr