

Sous le haut patronage de
Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République française

SIAL

INSPIRE FOOD BUSINESS

Paris



15-19 OCTOBRE 2022
PARIS NORD VILLEPINTE-PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 15 OCTOBRE 2022

GRANDS PRIX SIAL INNOVATION 2022 L'OR, L'ARGENT, LE BRONZE ET LES PRIX SPÉCIAUX RÉVÉLÉS !

Les très attendus prix d'or, d'argent et de bronze ainsi que le prix spécial « Own The Change » et le prix du public ont été révélés ce jour lors de la Cérémonie de remise de prix officielle SIAL Innovation 2022. Un palmarès qui vient compléter les lauréats du concours par catégorie révélés le 15 septembre dernier.

SIAL INNO- -VATION

Le décodeur de notre assiette de demain

À travers SIAL Innovation, le salon s'impose comme LE précurseur des tendances alimentaires, en apportant aux visiteurs **un contenu expert et d'actualité en matière d'innovation et d'évolution des marchés au niveau mondial.**

Ce lieu où l'on parle ré-invention, transition, et prospective permet de décoder les nouveautés et tendances de consommation de l'agroalimentaire dans le monde.

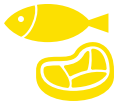
Les innovations primées sont exposées au sein d'un espace sur le salon en Hall 6. Une galerie de nouveautés qui voyage ensuite aux quatre coins du globe à l'occasion des autres grands rendez-vous du réseau SIAL : Canada, Chine, États-Unis, Inde, Jakarta, Moyen-Orient, etc.

SIAL Innovation est un rendez-vous très attendu à chaque édition, car il offre une vitrine exceptionnelle des tendances et innovations alimentaires mondiales actuelles et à venir dans les rayons et dans nos assiettes. Cette sélection 2022 est d'autant plus passionnante que, partout dans le monde, les acteurs du secteur de l'industrie agroalimentaire innovent pour répondre à de nouvelles exigences de changement. Nous souhaitons plus que jamais mettre en lumière ce type d'initiatives et impulser, notamment au travers de notre thématique "Own the change", un mouvement collectif qui incite les acteurs de la filière à se saisir du changement pour une alimentation plus saine et plus responsable.

NICOLAS TRENTESAUX,
Directeur Général SIAL



**PRIX PAR
SECTEUR PRODUITS**



**VIANDE
&
POISSON**



**SUBSTITUTS
PRODUITS CARNÉS
& PRODUITS
DE LA MER**



**BOISSONS
ALCOOLISÉES**



**BOISSONS
NON-
ALCOOLISÉES**



**ÉPICERIE
SALÉE**



**AIDE CULINAIRE
& CONDIMENTS**



**ÉPICERIE
SUCRÉE**



**FRUITS
& LÉGUMES**



**PRODUITS
LAITIERS
& GLACES**



**SUBSTITUTS
PRODUITS
LAITIERS**



**PRODUITS
SURGELÉS**



**PRODUITS
ALIMENTAIRES
INTERMÉDIAIRES
(PAI) /
INGRÉDIENTS**



**PRODUITS DE LA
RESTAURATION
HORS
DOMICILE (RHD)**



**PRODUITS
ÉQUIPEMENTS
&
TECHNOLOGIES**

PRIX SPÉCIAUX



EMBALLAGE



STARTUP



**OWN THE
CHANGE**

NEW!



**PRIX
DU PUBLIC**



PALMARÈS OR, ARGENT ET BRONZE



IO' DÉS

Dés d'algues surgelés à poêler. Avec texture croustillante. À base de macro-algues bretonnes. Riche en iode, fibres et minéraux.

Marque et fabricant : ZALG, Mache & Co

Pays : France

Date de lancement : Avril 2022

IO'DÉS a reçu le prix Sial Innovation Or car l'offre répond à tous les critères d'une innovation telle que SIAL l'entend. Plaisir, santé, praticité, éthique tout y est. C'est une vraie innovation pour le consommateur (les dés d'algues surgelés n'existaient pas auparavant), facile à utiliser, elle propose un nouveau geste dans la cuisine du quotidien.



100% FRESH FROZEN WOLFFIA

Lentilles d'eau riches en protéines végétales. Riches en fibres, minéraux et vitamines.

Marque et fabricant : Make Me More, THAI COCONUT PUBLIC COMPANY LIMITED

Pays : Thaïlande

Date de lancement : Juillet 2022

Très peu connu dans les pays occidentaux, les lentilles d'eau sont utilisées en Asie. Ce produit a reçu le prix Sial Innovation Argent car il a de multiples bénéfices. Facile à cultiver, les lentilles d'eau sont une excellente source de protéines végétales et donc une alternative intéressante aux protéines animales.



KIT MATÉ TARAGÜI PREMIÈRE EXPÉRIENCE

Kit pour yerba maté source de caféine, antioxydants, vitamines B et minéraux. Contient 1 gobelet avec de la yerba maté, une paille, et un paquet de yerba mate de 250g. Sans gluten. Vegan.

Marque et fabricant : Taragüi, Establecimiento Las Marias

Pays : Argentine

Date de lancement : Janvier 2021

Le kit d'initiation au yerba maté a reçu le prix Sial Innovation de bronze pour sa façon intéressante de promouvoir un produit, bien connu en Amérique Latine, dans le reste du monde. L'innovation passe ici par l'aspect pédagogique du kit d'initiation. L'alimentation doit être une forme de partage et de découverte.



PRIX SPÉCIAUX



PRIX OWN THE CHANGE

Ce prix fait référence à la thématique du salon qui vise à encourager les acteurs de filière à s'emparer du changement pour une alimentation plus durable, du bon et du bien accessible à tous.



NOUVELLE GAMME VÉGÉTALE SOON

Substitut de yaourt à base de lait végétal français.
Conditionné en Bretagne.

Marque et fabricant: SOON, OLGA

Pays: France

Date de lancement: Mai 2022

OLGA reçoit le Prix Sial Innovation Own the Change

pour son engagement de longue date dans la préservation de l'environnement. L'entreprise familiale, basée en Bretagne, a en effet été pionnière dans les années 70 en étant les premiers à développer des produits laitiers Bio et des substituts végétaux avec un sourcing local et s'est très tôt investi dans le développement et l'utilisation des énergies renouvelables sur son site de production, en installant des éoliennes et des panneaux photovoltaïque.



PRIX DU PUBLIC

Nouveauté

Pour la première fois un prix du public a été décerné cette année.

Ce sont les professionnels de la filière alimentaire qui ont voté en ligne pour leur nouveauté préférée.



LA TRUITELLE

Truites de montagne biologiques dans une conserve.
Poisson élevé et transformé en France.
Préparation artisanale.

Marque et fabricant: LA TRUITELLE, LA TRUITELLE SAS

Pays: France

Date de lancement: Novembre 2021





EMBALLAGE

LAIT DE VACHE STÉRILISÉ UHT DEMI-ÉCRÉMÉ BIO

Description produit

Lait biologique dans une bouteille 100% recyclée et recyclable.
Bouteille légère et sans opercule.
Lait français.

Marque et fabricant

Natur'Avenir, LSDH

Pays

France

Date de lancement

Janvier 2022

Sélectionné pour

L'utilisation de matières premières recyclées à 100%, dans une bouteille PET opaque tout en conservant sa recyclabilité



STARTUP

BUBBLE IT !

Description produit

Préparation en poudre pour boisson pétillante pour limiter l'utilisation de plastique.
À diluer idéalement dans la bouteille en verre Bubble It. Permet de ne plus utiliser de bouteilles en plastique, de machines de gazéification en plastique ni de cartouches de CO2 en aluminium. Sans sucres ni édulcorants

Marque et fabricant

BUBBLE iT!, Bubble It Drinks

Pays

France

Date de lancement

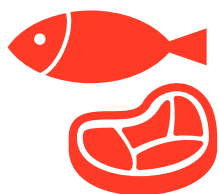
Janvier 2022

Sélectionné pour

le concept de kit pour faire soi-même son eau pétillante et pour son caractère pratique et écologique (moins d'emballage)



LAURÉATS PAR SECTEUR PRODUITS



VIANDE & POISSON

LA TRUITELLE

Description produit

Trites de montagne biologiques dans une conserve. Poisson élevé et transformé en France. Préparation artisanale.

Marque et fabricant

LA TRUITELLE, LA TRUITELLE SAS

Pays

France

Date de lancement

Novembre 2021

Sélectionné pour
l'offre nouvelle en conserve de petites truites et le caractère biologique rare pour les conserves de petits poissons.



SUBSTITUTS PRODUITS CARNÉS & PRODUITS DE LA MER

LEGGIE PLANT BASE

Description produit

Substitut de viande clean label à base de caroube et farine de riz. Elaboré avec peu d'ingrédients. Avec aspect et texture de viande. Sans allergènes. Riche en fibres.

Marque et fabricant

Leggie & Leggie Ready Meals, MRM

Pays

Espagne

Date de lancement

Septembre 2022

Sélectionné pour
l'alternative de viande clean label à base de caroube, riche en nutriments.





BOISSONS ALCOOLISÉES

OLIBA GREEN BEER - THE EMPETRE ONE

Description produit

Bière de couleur verte brassée aux olives.
5% d'alcool par volume.
Élaborée dans les Pyrénées.

Marque et fabricant

OLIBA GREEN BEER, Erm del pallars
productions, S.L.

Pays

Espagne

Date de lancement

Décembre 2020

Sélectionné pour

l'originalité
de la composition.



BOISSONS NON-ALCOOLISÉES

KIT MATÉ TARAGÜI PREMIÈRE EXPÉRIENCE

Description produit

Kit pour yerba maté source de caféine,
antioxydants, vitamines B et minéraux.
Contient 1 gobelet avec de la yerba maté,
une paille, et un paquet de yerba mate
de 250g. Sans gluten. Vegan.

Marque et fabricant

Taragüi, Establecimiento Las Marias

Pays

Argentine

Date de lancement

Janvier 2021

Sélectionné pour

le concept de kit d'initiation
au yerba mate.





ÉPICERIE SALÉE

KIMCHI V KIMCHI BLOCK

Description produit

Kimchi lyophilisé. Riche en probiotiques.
Sans gluten. Sans sucre.

Marque et fabricant

Spoonkey, OPEN SAUCE LAB

Pays

Corée du Sud

Date de lancement

Mars 2022

Sélectionné pour
la proposition nouvelle
de kimchi lyophilisé



AIDE CULINAIRE & CONDIMENTS

CRISTAUX DE TOMATE

Description produit

Petits flocons cristallisés pour assaisonner.
Naturel. Facile à utiliser. Dans un flacon
avec bouchon doseur à 2 trous.

Marque et fabricant

Terra Del Tuono, ACETAIA TERRA DEL TUONO

Pays

Italie

Date de lancement

Octobre 2022

Sélectionné pour
la proposition d'assaisonnement
à base de produits cristallisés
(tomate, cèpes, pesto, citron, vinaigre
balsamique..)





ÉPICERIE SUCRÉE

TOOGOOD BARBE À PAPA

Description produit

Substitut de barbe à papa sans sucre.
À base de fibres de chicorée.
Sans colorant ni additifs. Nutri-Score : A

Marque et fabricant

Triomphe snat, TRIOMPHE SNAT

Pays

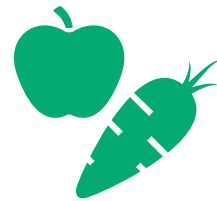
France

Date de lancement

Mai 2022

Sélectionné pour

la recette de barbe à papa avec 90% de sucre en moins grâce à l'utilisation de fibres de chicorée.



FRUITS ET LÉGUMES

100% FRESH FROZEN WOLFFIA

Description produit

Lentilles d'eau riches en protéines végétales.
Riches en fibres, minéraux et vitamines.

Marque et fabricant

Make Me More, THAI COCONUT PUBLIC COMPANY LIMITED

Pays

Thaïlande

Date de lancement

Juillet 2022

Sélectionné pour

la proposition d'aide culinaire à base de lentilles d'eau riches en nutriments.





PRODUITS LAITIERS & GLACES

GLACE À LA CRÈME DE MARRONS ET ÉCLATS DE MARRONS GLACÉS

Description produit

Glace à la crème de marrons avec morceaux de marrons glacés.

Marque et fabricant

Clément Faugier, CLÉMENT FAUGIER

Pays

France

Date de lancement

Juillet 2022

Sélectionné pour
l'extension de gamme
d'une marque iconique
sur le marché de la glace



SUBSTITUTS PRODUITS LAITIERS

NOUVELLE GAMME VÉGÉTALE SOON

Description produit

Substitut de yaourt à base de lait végétal français. Conditionné en Bretagne.

Marque et fabricant

SOON, OLGA

Pays

France

Date de lancement

Mai 2022

Sélectionné pour
la proposition de desserts végétaux
à base d'épeautre
ou de chanvre.





PRODUITS SURGELÉS

IO' DÉS

Description produit

Dés d'algues surgelés à poêler.
Avec texture croustillante.
À base de macro-algues bretonnes.
Riche en iode, fibres et minéraux.

Marque et fabricant

ZALG, Mache & Co

Pays

France

Date de lancement

Avril 2022

Sélectionné pour

l'offre de produit à base d'algues facile d'utilisation, permettant une incorporation facile aux recettes et l'apport de nouvelles saveurs.



PRODUITS ALIMENTAIRES INTERMÉDIAIRES (PAI) / INGRÉDIENTS

VEGETABLE COLLAGEN(H)

Description produit

Collagène végétal issu de l'hibiscus, avec une forte teneur en antioxydants et un taux d'adsorption élevé.

Marque et fabricant

RAWGA, AGRICULTURAL CORPORATION
RAWGA CO.,LTD.

Pays

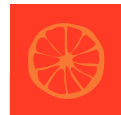
Corée du Sud

Date de lancement

Janvier 2021

Sélectionné pour

son origine végétale et son haut taux d'absorption





PRODUITS DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE (RHD)

VEGAN FLAVOR AND TASTE

Description produit

Assaisonnement biologique umami riche en goût. Vegan. Clean label.

Marque et fabricant

Uhhmami, UHHMAMI

Pays

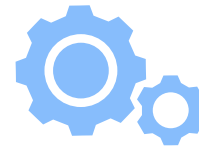
Danemark

Date de lancement

Octobre 2022

Sélectionné pour

la gamme large
qui permet d'être une base
pour réaliser des recettes goûteuses vegan.



PRODUITS ÉQUIPEMENTS & TECHNOLOGIES

ROASTINSTEP

Description produit

Torréfaction 100% électrique et verticale, en continu pour des économies d'énergie. Système de recirculation de l'air chaud généré. Alimentation par le haut pour captage des calories montantes lorsque le produit descend.

Marque et fabricant

ROASTINSTEP, FCD SYSTEM

Pays

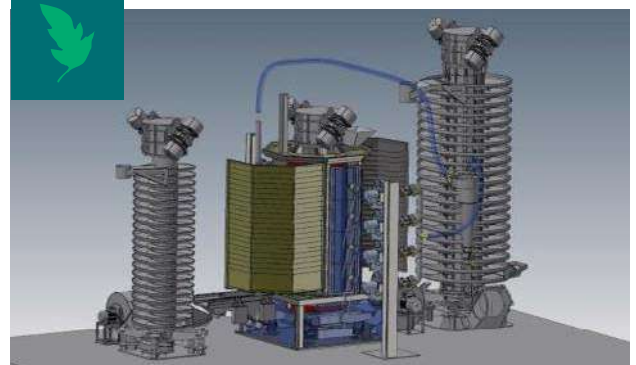
France

Date de lancement

Avril 2022

Sélectionné pour

torréfaction en continu 100% électrique avec recyclage d'air permettant économies d'énergie mais aussi une grande flexibilité dans le choix des produits à traiter. La machine étant vibrante, plusieurs produits peuvent être transformés.



UNE SÉLECTION EXPERTE

Cet observatoire de l'innovation alimentaire, référence mondiale depuis plus de 20 ans, est proposé en partenariat avec ProtéinesXTC. Ce cabinet spécialisé dans la stratégie, l'innovation et la communication des entreprises de l'agroalimentaire établit une sélection parmi près de 1800 candidatures. Une pré-sélection de nouveautés destinée ensuite à passer l'examen du Grand Jury SIAL Innovation.

L'ensemble des nouveautés pré-sélectionnées a été passé au crible d'un jury composé d'**experts de la filière, de journalistes spécialisés ainsi que de représentants de SIAL**. Après avoir évalué chaque nouveauté selon une grille de notation, les membres du jury ont débattu autour des innovations en compétition pour l'ensemble des catégories avant de voter pour celle qui les a le plus convaincu.



LES MEMBRES DU JURY SIAL INNOVATION 2022

Audrey ASHWORTH
COMEXPOSIUM,
Directrice de salon SIAL Paris

Nicolas TRENTESAUX
COMEXPOSIUM,
Directeur Général SIAL

Mauro COLAGRECO
Chef triplement étoilé Mirazur/
Parrain du SIAL

Xavier TERLET
ProtéinesXTC, Expert innovation

Karine PERROT
KANTAR, Directrice Expert Food

Jean-François AUBRY
Le Monde du Surgelé,
Rédacteur en chef

Corinne AUBRY-LECOMTE
Groupe Casino, Directrice Innovation,
Qualité, Pôle Industriel, Relations PME

Julien BACAER
Bpifrance, Growth Equity Investor

Donna BERRY
Dairy & Food Communications,
Owner of Dairy & Food Communications

Stéphane BRUNERIE
Le Sens de L'alimentation, Stripfood,
Fondateur de « Le Sens de L'alimentation »,
Créateur de « Stripfood »

Guillaume BUFFET
U CHANGE, Président U Change

Ben COSTANTINI
Startup Sesame, CEO

Alix DE REYNAL
Nutrimarketing, Secrétaire Général
(Jury PAI/Ingrédients)

Sophie DE REYNAL
Nutrimarketing, Directrice marketing
(Jury PAI/Ingrédients)

Anne-Cathy DE TAEVERNIER
Elior, Directrice Nutrition (Jury RHD)

Solène DHÔTE
ProtéinesXTC, Experte Innovation

Ivan FARNETI
Five Seasons Ventures, Managing Partner

Philippe GAUTIER
Réussir Agra, Rédacteur en chef adjoint
de FLD (Pôle alimentaire)
(Jury Équipement)

Philippe GOETZMANN,
Président du cabinet de conseil
Philippe Goetzmann & et Faire! Mieux

Olivier GOURMELON
SAS Kings of Kitchen, Président

Sophie IONASCU
L'ANIA, Directrice de la communication

Séverine JEGOU
Intermarché Alimentaire International,
Chef de projet Stratégies marchés émergents

Dominique LADEVEZE
EEIG ECOTROPHÉLIA, Directeur

Prof Alain LE-BAIL
ONIRIS-UMR CNRS GEPEA,
Président de l'Association Internationale
Food Engineering, Président
de la commission C2 de l'institut
international du froid (Jury Équipement)

Lyse MANZONI
SAS BERIC - Intermarché de Dole, Adhérente

Dana MCCAULEY
Canadian Food Innovation Network,
Chief Experience Officer

Junghoon MOON
Seoul national university, Managing
Director Professor (South Korea)

Romane MUGNIER
L'ADN, Journaliste

Jérôme PARIGI
LSA, Rédacteur en chef adjoint

Arnaud REY
Crédit Agricole, Ingénieur Conseil
Innovation Agri – Agro

Pascale THIEFFRY
Business France, Directrice
du département Agro-alimentaire

Yan/Sophia XUEYAN
Chunbo technology co, Senior director

SIAL INNOVATION 2022

LES GRANDS POINTS TENDANCIELS

DE L'ÉDITION

71% des consommateurs ont changé leurs habitudes ces deux dernières années. On retrouve les grandes tendances à l'œuvre identifiées dans SIAL Insights* – SANTÉ, PLAISIR, RSE dans les 1800 produits présentés aux Prix SIAL Innovation.

Incontournables substituts

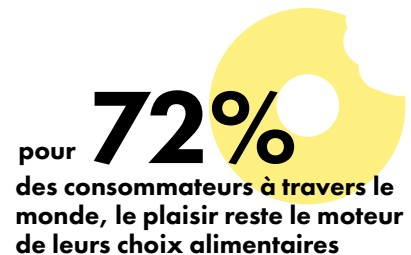


Les substituts et produits végétariens/végans représentent presque le quart des produits présentés (24%). Les **alternatives à la viande** à base de légumineuse - une tendance déjà forte que le SIAL a révélé en son temps (Le Boucher Vert/Hary & co Gold Award Sial Innovation en 2016) et même il y a très longtemps puisque Triballat (devenue Olga) présentait déjà ses steaks de soja au SIAL... 1998 restent un segment très dynamique.

Plus récemment on a vu apparaître des **alternatives aux produits de la mer** : émergent des produits plus élaborés que le simple substitut, comme des recettes élaborées ou des produits d'aide-culinaires destinés aux végétariens - statistiquement plus nombreux à cuisiner maison.

Côté substituts laitiers en ultra frais, le marché, mature, voit arriver des propositions à base d'ingrédients moins classiques comme l'épeautre ou le chanvre par exemple, mais c'est surtout du côté **substitut de fromage** que l'innovation se structure.

Le plaisir comme valeur phare



Pas étonnant que les produits présentés dont le bénéfice principal (et parfois unique) est le plaisir sont nombreux. Des produits parfois sophistiqués, **premium** d'une part et d'autres « **comfort food** », des produits qui font du bien. Nul doute que le contexte de la période « covid » a boosté cette tendance de consommation.

On note également des propositions au bénéfice « expérientiel » marqué, offrant plus de sensations et d'intensité tant dans la texture que dans les goûts.

Au chapitre des saveurs d'ailleurs, la Corée et l'Afrique semblent être les nouvelles sources d'inspiration, avec des propositions qui mettent en avant la naturalité et des saveurs prononcées ou des techniques qui montent sur la scène gastronomique comme la fermentation (ex: les produits coréen/Kimchi).

Plus que jamais, la santé, mais naturelle

Se soigner avec la nourriture n'est pas une revendication première du consommateur. Cependant, la régularité de la prise alimentaire multi quotidienne peut permettre une meilleure santé. Les innovations qui jouent sur ce registre aujourd'hui n'ont rien à voir avec les « alicaments » d'antan (qui furent des échecs). Leur fonctionnalité est justifiée par la présence d'ingrédients naturels (végétaux, super fruits super légumes, graines, algues et microalgues ...). On remarque ici aussi un « effet covid » avec **un nombre significatif d'innovations avec une promesse d'immunité** justifiée par la présence de composants comme diverses vitamines, zinc et autres super aliments.

La RSE est dans l'assiette

■ LE CLEAN LABEL, FOCUS SUR LES INGRÉDIENTS

Les consommateurs sont de plus en plus attentifs aux ingrédients qui composent le produit : **ils favorisent désormais des produits moins transformés avec une composition parfois minimaliste**, l'absence de certains additifs controversés ou encore la réduction de sucre et de sel.

Les produits bio sont nettement en retrait vs les éditions précédentes. Le comité de sélection a noté une valorisation de l'offre avec des bénéfices éthiques ou citoyen associés (Bio augmenté).

■ DES EMBALLAGES PLUS ÉCOLOGIQUES

La recyclabilité de l'emballage n'est plus suffisante. On note l'apparition **de nouveaux emballages** utilisant de la matière recyclée ou réduisant drastiquement le plastique ou le carton.

■ INNOVATION ENVIRONNEMENT : PEUT MIEUX FAIRE

Le caractère local de la production, qui fut un marqueur environnemental ces dernières années partout dans le monde semble moins mis en avant par les industriels sur cette édition. De trop rares innovations mettent clairement en avant des bénéfices antigaspi, le bien-être animal ou encore de l'empreinte carbone, alors même que ces thèmes très actuels, font pourtant partie des axes de communication des entreprises alimentaires.

Ne rien lâcher sur l'esprit pratique : Faciliter le fait maison

Manger mieux, c'est souvent cuisiner soi-même. La période covid a accéléré cette tendance déjà ancienne. Avec des propositions qui permettent de bien faire plus rapidement ou plus facilement. Des aides-culinaires, des bases ou kit de préparation que l'on retrouve beaucoup côté substituts végétariens visent à satisfaire cette population plus encline à cuisiner à la maison.

Effet inflation ? Le prix bas comme valeur

L'inflation mondiale grandissante va inévitablement orienter l'offre nouvelle. On remarque sur cette édition quelques innovations qui, sans être des premiers prix, mettent en avant leur accessibilité prix pour le plus grand nombre... (à mettre en regard de la principale leçon de SIAL Insight cette année : « la propension des consommateurs du monde entier (14% en 2022) à vouloir des produits bons pour eux, bons pour la planète... sans dépenser plus »



*Tous les chiffres sont issus de l'étude SIAL Insight :

Mené avec des experts partenaires du SIAL – Kantar, ProtéinesXTC et NPD – SIAL Insights présente les lignes de fond qui (re)structurent le secteur de l'alimentaire et de la restauration, à l'aune d'un contexte international mouvant, bousculé par une crise sanitaire inédite qui a modifié en profondeur notre quotidien et notre activité, mais aussi notre vision du monde en révélant les limites d'un modèle qui prévalait jusqu'alors. La flambée des prix des matières premières consecutive au conflit en cours exerce une pression elle aussi inédite sur l'activité. Elle rend encore plus vitale la voie du changement.

Ces études alimentent la réflexion sur l'obligation d'un changement profond, fondamental, un changement de modèle dont le cap est clair : vers la transition alimentaire partout et pour tous face à un consommateur lui aussi sur la voie du changement, et qui attend impulsion et aide du secteur pour la réussite collective de la transition.



AGENCE
14
SEPTEMBRE

Agence 14 SEPTEMBRE

sial@14septembre.com

Médias professionnels

Alexandra Grange - 06 03 94 62 47

Mathilde Tabone - 07 72 77 40 20

Médias grand public

Andreia Mesquita - 06 11 35 18 09

Médias audiovisuels

Eloïse Smaghe - 07 85 85 35 44

eloisesmaghe@14septembre.fr

Ne manquez plus rien
de l'actualité SIAL Paris 2022 !



À PROPOS DE SIAL PARIS

Organisé par Comexposium, SIAL Paris est le plus grand salon alimentaire professionnel mondial avec plus de 7000 exposants et 400000 produits présentés. Générateur de business, il propose tous les deux ans un éclairage unique sur les tendances et opportunités du secteur. L'événement fait partie de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons qui rassemble, au travers de douze rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL en Chine à Shanghai et Shenzhen, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL en Inde à New Delhi et Mumbai, SIAL America à Las Vegas, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers et Djazagro à Alger), 17000 exposants et 700000 professionnels originaires de 200 pays. La prochaine édition de SIAL Paris aura lieu du 15 au 19 octobre 2022 à Paris Nord Villepinte.

www.sialparis.fr

À PROPOS DE COMEXPOSIUM

Comexposium est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements professionnels et grand public, organisant des événements B2B et B2BC 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, l'agroalimentaire, 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 48000 exposants. Avec un siège basé en France, Comexposium dispose d'un réseau commercial et de collaborateurs présents dans 20 pays.