

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

SHAL

**DOSSIER
DE
PRESSE**

**LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE**

**15-19 OCTOBRE 2022
PARIS NORD VILLEPINTE-PARIS**

SOMMAIRE

P. 3

Édito

P. 4

**Le mot du parrain,
Mauro Colagreco**

1

P. 5

#OWNTHECHANGE

2

P. 7

SIAL INSIGHTS

3

P. 11

SIAL PARIS EN UN CLIN D'ŒIL

4

P. 15

LES ESPACES D'ANIMATION

P. 16

SIAL Innovation

P. 19

SIAL Startup

P. 20

SIAL Talks

P. 22

SIAL La Cuisine

P. 27

SIAL pratique

P. 26

SIAL Future Lab

ÉDITO

**RENDEZ-VOUS
DU 15 AU 19 OCTOBRE 2022
AU PARC DES EXPOSITIONS
DE PARIS NORD VILLEPINTE
POUR SIAL PARIS**

À l'heure des transitions, des réinventions et de la responsabilité sociale globale, SIAL Paris souhaite plus que jamais être ce point de rencontres et d'échanges qui fédère et inspire l'écosystème food autour des transformations majeures à l'œuvre dans l'industrie agroalimentaire.

SIAL Paris s'affirme comme **le rendez-vous incontournable de toute la filière agroalimentaire internationale**, premier événement mondial du secteur à se tenir en physique depuis 2019. À la fois reflet du marché et témoin de sa transformation – encore accélérée dans cette période traversée par des crises et des tensions qui impactent le secteur, tant en amont qu'en aval.

En conservant la thématique « Own the change », initiée en 2020, le salon continue à mettre l'accent sur les évolutions, les mutations. Il décrypte la nécessité d'une transition alimentaire à l'échelle de la planète, les habitudes de consommation qui changent, les démarches en faveur d'une agriculture et d'une transformation plus respectueuse de l'environnement et des animaux, le développement de startups qui inventent de nouveaux modèles.

Des rendez-vous à retenir, parmi les temps forts et animations :

- L'Espace **SIAL Innovation** qui répertorie les innovations produits et services qui dessinent nos assiettes et notre alimentation d'aujourd'hui et de demain et bien sûr les Grand Prix qui récompensent les meilleures d'entre elles.
- **SIAL Insights**, la mise en commun de 3 grandes études internationales qui offre un décryptage sans équivalent des attentes des consommateurs, des tendances de l'innovation alimentaire et de la restauration hors domicile à l'échelle mondiale. Des résultats disponibles sous la forme d'un livre blanc et qui irrigueront les débats et conférences de la programmation de **SIAL Talks**.
- Un espace dédié aux startup pour mettre en avant des solutions tech déjà testées ou émergentes.
- Sans oublier **SIAL Future Lab** ou **SIAL La Cuisine**.

Plus que jamais carrefour d'échanges, de partage, d'innovation et de business, SIAL Paris est le lieu des débats qui animent la nécessaire transition alimentaire en cours.



AUDREY ASHWORTH,
Directrice de salon SIAL Paris



NICOLAS TRENTESAUX,
Directeur Général SIAL

Avec **#Own The Change**, SIAL Paris 2022 transcende l'innovation produits. Nous aurons toujours besoin de manger, c'est pourquoi l'agriculture et l'agroalimentaire représentent des secteurs d'avenir.

Cependant, les changements qui s'annoncent sur ces territoires de croissance sont conséquents et les défis immenses. La suffisance alimentaire passera nécessairement par l'innovation. Celle-ci doit tenir compte de nouveaux paradigmes : produire davantage tout en polluant moins, explorer de nouvelles sources d'approvisionnement, aller vers plus de transparence...
Nicolas Trentesaux

En 2022, SIAL Paris encourage la communauté Food à se saisir des rênes du changement et à imaginer les solutions d'avenir collectivement, au profit de la filière et des consommateurs. Nous sommes très heureux que **le chef* * * Mauro Colagreco**, très engagé personnellement dans ses actions au quotidien, ait accepté d'être le parrain de cette édition.
Audrey Ashworth

LE MOT DU PARRAIN

MAURO COLAGRECO,
Chef du restaurant Mirazur
et parrain de SIAL Paris 2022*

« Le SIAL est de retour et c'est avec joie que j'ai accepté d'en être le parrain.

À chaque fois que l'on mange, on décide du monde dans lequel on veut vivre.

La vision mondiale de l'alimentation qu'offre le SIAL, et son engagement pour changer les modes de consommation et de production pour une alimentation meilleure pour les hommes et la planète, sont des engagements qui me tiennent à cœur et que je prends au quotidien à mon échelle.

Le salon dont la thématique de cette édition est « Own the change », me parle.

La nécessité de transformation est inéluctable au regard des enjeux actuels. Les chefs et les restaurants ont un rôle primordial à jouer dans ce changement. Le monde a déjà changé, à nous de le rattraper. »

**La nécessité
de transformation
est inéluctable au regard
des enjeux actuels.
Le monde a déjà changé,
à nous de le rattraper.**



©matteo_carassale

À PROPOS DE MAURO COLAGRECO

Depuis sa terre natale l'Argentine, jusqu'à ses terroirs de la Côte d'Azur, le chemin fut passionné. Mais surtout ce fut un chemin parsemé de voyages, de découvertes, d'ambitions, et de travail acharné qui l'ont mené au sommet de son art. Son audace et sa vision reflètent sa cuisine qui transcende les saisons et sa région. Convaincu des bienfaits des circuits courts et fort des liens qu'il a tissés avec la nature qui l'entoure, le Chef Mauro Colagreco est engagé pour la sauvegarde de la planète. Chef responsable et hors norme, il a su casser les codes et se bat sans relâche pour participer au mieux aux évolutions climatiques. Chef sans frontière, sans cesse en mouvement, il côtoie l'excellence dans toute sa simplicité.

* élu Meilleur Restaurant du monde en 2019 par le classement World's 50 Best, 3 étoiles au Guide Michelin et 18/20 au Gault&Millau

1

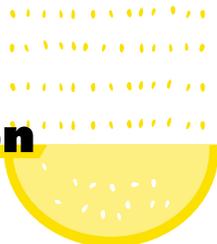
OWN
THE CHANGE

#

#OWN THE CHANGE

« Own the change », ou comment s'approprier le changement dès aujourd'hui pour demain. C'est un appel au rassemblement et à l'action pour se mobiliser autour de meilleures pratiques, c'est une volonté d'être un soutien au changement pour l'impulser dans la bonne direction, un moment de partage pour construire l'alimentation de demain.

Dessiner l'alimentation de demain



Née du constat d'une société qui évolue très vite dans ses attentes et ses modes de vie et d'une l'industrie agroalimentaire challengée par des enjeux économiques, environnementaux et sociaux, la thématique **#Ownthechange** est plus que jamais le signal fort d'une obligation à changer de cap profondément, pour imaginer une transition alimentaire viable partout et pour tous. C'est aussi la conviction que la réussite de cette transition sera collective et que chaque acteur de la filière a, dans ses actions et ses innovations, l'avenir de l'alimentation entre ses mains.

Rassembler les professionnels autour des attentes et habitudes de consommation du monde entier



Le secteur de l'industrie agroalimentaire doit relever de très nombreux défis conjoncturels et structurels : transition écologique et environnementale, nouvelles attentes des consommateurs, attractivité des métiers, reconquête de parts de marché, modernisation et digitalisation... **#Ownthechange** exprime la nécessité de changement et de remise en question des anciens modèles. **Cet appel a pour but de guider l'ensemble des acteurs vers une impulsion collective et positive** pour donner à tous les clés nécessaires pour créer l'alimentation de demain, en réponse aux attentes et initiatives venues des quatre coins du monde.

Si les avancées en faveur de la transition alimentaire peuvent sembler parfois (trop) lentes et complexes, on note aujourd'hui une accélération dans le bon sens : celui des attentes citoyennes.

Naissent des nouveaux produits et des services plus vertueux chez les marques ou dans la restauration, en réponse aux envies grandissantes de nos consommateurs, dont les choix, partout dans le monde, sont aussi de plus en plus matures.



Fédérer toute la communauté food mondiale

Aussi, pour SIAL, qui a vocation à être une source d'inspiration pour l'ensemble de la communauté Food mondiale, il était nécessaire de révéler ces attentes et ces initiatives pour fédérer ensemble la communauté agroalimentaire : tous, agriculteurs, distributeurs, restaurateurs, peuvent être acteurs de cette transition alimentaire.



©Stockfood

2

SIAL
INSIGHTS

#

UN DÉCRYPTAGE UNIQUE POUR COMPRENDRE ET RÉPONDRE AUX ENJEUX DE DEMAIN

Les experts partenaires de SIAL, Kantar, ProtéinesXTC et NPD, proposent aux visiteurs **un accès direct à une analyse inédite sur les grandes tendances de consommation mondiales et leurs évolutions : SIAL Insights.**

Cette étude est le résultat de la mise en synergie de l'étude Food 360, réalisée par Kantar tous les deux ans pour le SIAL, du panorama mondial de l'innovation réalisé par ProtéinesXTC et de l'étude des tendances en restauration hors domicile réalisée par NPD. Autour de la thématique **#Ownthechange**, elle permet d'appréhender la réalité des enjeux alimentaires à l'échelle mondiale.

Cette étude, unique, est basée sur le triptyque :

- **Attentes consommateur**
- **Innovation produits**
- **Comportement en restauration hors domicile**



PROTÉINESXTC

ProtéinesXTC est un cabinet de conseil en stratégie, innovation & communication pour les entreprises des secteurs alimentaire et agricole. Xavier Terlet, Directeur Général du cabinet ProtéinesXTC, accompagne le SIAL depuis de nombreuses années, plus spécifiquement dans le cadre de la création de SIAL Innovation, à Paris, mais aussi dans les autres hubs du SIAL. ProtéinesXTC pilote l'expertise innovations produits, la sélection des innovations présentées par les exposants et réalise un cahier de tendances de l'offre du salon. Les résultats de ce cahier de tendances sont issus du Baromètre Mondial de l'Innovation réalisé chaque année grâce à l'analyse et l'inventaire de toutes les innovations en grande consommation alimentaire lancées dans le monde de janvier à décembre.

Xavier Terlet, *Expert Innovation – ProtéinesXTC*

ProtéinesXTC
creative scientists & brand activists



KANTAR

Depuis 2012, Kantar accompagne le SIAL dans la réalisation d'une étude consommateurs, Food 360™, sur les tendances de consommation alimentaire à travers le monde. Cette étude est présentée tous les deux ans en exclusivité et en avant-première dans le cahier de tendance SIAL Insights et dresse un panorama des attentes consommateurs, notamment en matière d'innovation alimentaire.

Karin Perrot, *Directrice Expert Food – Kantar Division Insights France*

KANTAR



NPD GROUP

NPD Group est une entreprise internationale spécialisée dans l'étude et l'analyse des comportements de consommation hors domicile. NPD possède un département consacré à l'expertise agroalimentaire, cette division Food Service, présente dans 13 pays, accompagne pour la première fois le SIAL. L'entreprise aura pour mission de décrypter les tendances de la restauration hors domicile dans le monde, via des études quantitatives et qualitatives.

Maria Bertoch, *Director Business Development – Foodservice Europe & Russia NPD*

npd

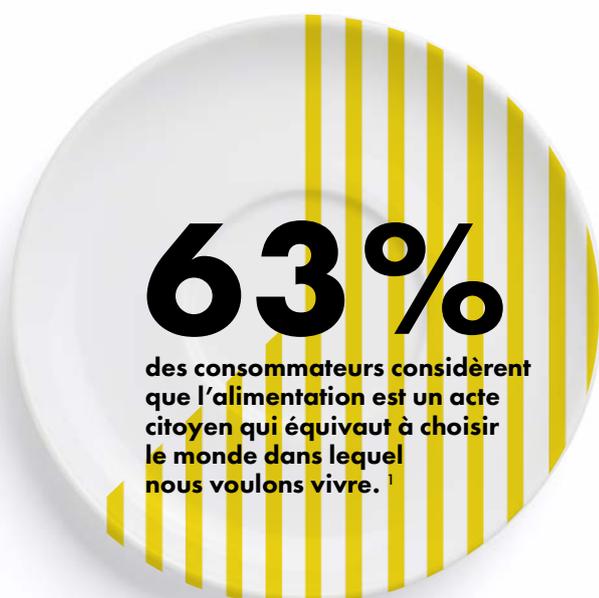
Je mange donc je vis

Plaisir et santé, partage et statut social, contraintes pratiques, culturelles et financières...
l'assiette et les choix alimentaires dépassent la simple satisfaction d'un besoin primaire au quotidien.

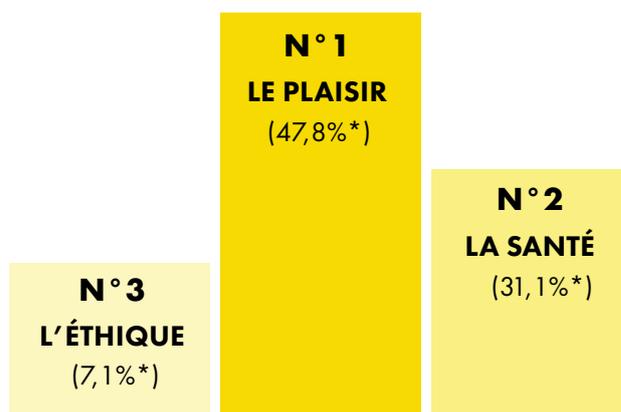
Et les enjeux se complexifient aujourd'hui avec l'émergence d'un questionnement partagé sur les modèles de production et l'accès aux ressources.

Les 3 études mondiales menées par les experts partenaires de SIAL le montrent clairement. La crise sanitaire n'a pas tout bouleversé, bien au contraire. Dans un contexte d'incertitude globale, **le consommateur est toujours aussi convaincu que ce qu'il mange dessine le monde dans lequel il vit.** Pour lui et ses proches, pour les autres, et au-delà, pour l'ensemble des espèces avec lesquelles il a ce monde en partage.

En dépit ou à cause des crises sanitaires et des perspectives incertaines, l'assiette reste un vecteur d'engagement face au monde.



L'éthique arrive sur le podium des innovations mondiales²



*% des innovations mondiales en 2021

Des efforts reconnus des acteurs...

+2pts

Le score à l'item « Les acteurs font des efforts couronnés de succès pour garantir la sécurité et l'innocuité des produits » est passé de 20 à 22% en 2 ans.¹

... mais un sentiment de risque toujours présent :

70%*

des personnes interrogées pensent que l'alimentation peut présenter un risque pour leur santé. Avec un score qui explose en Chine (+10pts) et des consommateurs européens globalement plus sereins.¹



¹ Étude Kantar Food Insights 360 2022 – réalisée avant les rappels de produits de Ferrero et Buitoni en Europe.

² ProtéinesXTC – Étude Offre innovante alimentaire 2022

Les 4 points cardinaux des tendances alimentaires

Emergentes il y a deux ans, des lignes de force structurelles fondamentales se déploient aujourd'hui. Certes avec plus ou moins d'intensité et plus ou moins rapidement en fonction de nos disparités culturelles et économiques, de nos paradoxes et de nos contradictions... mais néanmoins de manière inexorable.

■ 1 - PLUS DE NATURE

La santé est plus que jamais dans l'assiette !

Ca ne fait plus de doute. Question santé, tout se joue dans l'assiette, pour soi et pour ses proches. Même si la recherche de performance peut être un levier ponctuel, la santé s'inscrit aujourd'hui dans une vision holistique, préventive. Comment y parvenir ? En optant pour **des produits et des ingrédients toujours plus naturels et des recettes et des process toujours plus simples**. Pour nourrir la confiance du consommateur dans l'innocuité de sa consommation alimentaire et en réaffirmer les bénéfices.....moins c'est souvent mieux !



■ 2 - PLUS D'ENVIRONNEMENT ET D'ÉTHIQUE

La RSE s'invite à table

Il ne suffit plus d'un label ou d'une appellation pour garantir que le produit qui est dans son assiette n'exerce pas trop de pression négative. Ni sur l'air, ni sur la terre, ni sur l'eau, les animaux ou les hommes qui ont servi à son élaboration. **L'éthique et la responsabilité se complexifient et se déclinent de l'amont à l'aval**, comme nous y habituent progressivement les claims revendiquant une maîtrise des impacts, « du champ à l'assiette » ou « de la fourche à la fourchette. » Elles sont et seront discriminantes dans les choix du consommateur qui demandera de plus en plus de preuves claires et tangibles des démarches entreprises... sans pour autant vouloir dépenser plus.



■ 3 - PLUS DE PLAISIR !

Le bon et le bien en partage

Valeur refuge en ces périodes incertaines, la nourriture est **vecteur de réconfort et de plaisir** pour beaucoup d'entre nous. Dans le même temps, la montée en puissance de **l'engagement sociétal dans les choix alimentaires donne au plaisir un goût nouveau, celui du choix utile**, à la maison comme au restaurant. Dans un contexte où la crise économique se réinvite à table, il sera difficile d'en réserver la meilleure part à une minorité pour des questions de pouvoir d'achat. Et ce n'est pas pour autant que l'on acceptera d'être culpabilisé. Au contraire, l'envie n'a jamais été aussi forte d'être embarqué dans l'émotion positive de nouvelles découvertes.



■ 4 - TRANSFORMATION NUMÉRIQUE : À VOTRE SERVICE !

Alimentaire et digital, leur mariage en partie consommé ne va pas contribuer à nous sevrer de nos smartphones et terminaux en tous genres. Une pincée de créativité et de fun, une dose généreuse de services, le tout saupoudré d'informations pertinentes, **le numérique ouvre de nouveaux modes d'accès aux produits**, à l'information et au conseil / coaching alimentaire....on espère en toute transparence.



Découvrez plus en détail ces grandes tendances dans le Cahier SIAL Insights disponible sur demande

3

SIAL PARIS
EN UN CLIN
D'ŒIL

#

SIAL PARIS EN CHIFFRES

7 000

EXPOSANTS ATTENDUS
À 88%
INTERNATIONAUX*



126

PAYS EXPOSANTS
REPRÉSENTÉS



17

NOUVEAUX PAYS
EXPOSANTS



3

ÉTUDES
SIAL INSIGHTS :

KANTAR
PROTÉINESXTC
NPD



5

JOURS
DE SALON



250 000

M² D'EXPOSITION,
L'ÉQUIVALENT DE 100
HYPERMARCHÉS



10

SECTEURS

Bio & bien-être
Boissons
Épicerie & panification
Équipement
Fruits & légumes
Produits de la mer
Produits laitiers
Produits surgelés
Traiteur & snacking
Viandes

21

GRANDS PRIX
SIAL INNOVATION



50

PLUS DE 50 HEURES
DE KEYNOTES
ET TABLES RONDES
SUR SIAL TALKS



+650

STARTUPS,
DONT 55 SUR LE VILLAGE
SIAL STARTUP



58

ANS
D'EXISTENCE



1 800

PRODUITS PRÉSENTÉS
À SIAL INNOVATION



300 000

PROFESSIONNELS
ATTENDUS, À 75%
INTERNATIONAUX



276

millions d'euros
DE RETOMBÉES
ÉCONOMIQUES*



2 480

millions d'euros
D'AFFAIRES
CONCLUES*



* Données du rapport d'impact
CLEO / UNIMEV
basé sur l'édition 2018

TOP 10 PAYS

1. France
2. Italie
3. Espagne
4. Turquie
5. Grèce
6. Belgique
7. Pologne
8. Argentine
9. Pays-Bas
10. États-Unis

TOP 10 EXPOSANTS INDIVIDUELS*

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 1. GROUPE BIGARD (France) | 6. SALUMIFICIO FRATELLI |
| 2. SAVENCIA (France) | BERETTA SPA (Italie) |
| 3. BRF GLOBAL GMBH (Allemagne) | 7. DAWN MEATS GROUP (Irlande) |
| 4. LACTALIS INTERNATIONAL (France) | 8. ABP GROUP (Irlande) |
| 5. COSTA FOOD GROUP (Espagne) | 9. LDC (France) |
| | 10. ARDO (Belgique) |

* Liste arrêtée au 15/09/2022, susceptible de modifications

TOP 10 DES PAVILLONS NATIONAUX

1. Italie
2. Turquie
3. Espagne
4. France
5. Grèce
6. Brésil
7. Belgique
8. États-Unis
9. Pologne
10. Argentine

17 NOUVEAUX PAYS PRÉSENTS

ANDORRE - LA RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO - GABON - GRENADE - GUINEE - HAITI - KENYA - LIECHTENSTEIN - MONGOLIE - MYANMAR - NIGERIA - PANAMA - RWANDA - SAINTE-LUCIE - SOUDAN - SURINAME - TUVALU



ZOOM FRANCE

Plus de
900
exposants français

TOP 3 RÉGION FRANCE

1. Ile-de-France
2. Bretagne
3. Nouvelle-Aquitaine

SIAL ONLINE



Pour générer des RDV et du Networking online

■ CXMP FOOD BUSINESS PLATFORM

CXMP

BUSINESS PLATFORM

NEW! SIAL Paris propose une version optimisée de son catalogue digital au travers de la *marketplace* B2B CXMP.

Un nouvel outil salon qui permet d'accompagner les exposants tout au long de l'année afin d'accélérer leur business.

CXMP offre aux professionnels une **présentation qualitative de leurs marques et de leurs produits** (nombre illimité de références, possibilité d'intégrer des descriptions complètes, des photos, des vidéos), une **visibilité renforcée** auprès des visiteurs du salon et la possibilité de proposer leurs produits à la vente avec un abonnement payant.

La **fonctionnalité de networking** permet d'organiser des rendez-vous en physique ou en virtuel, avant, pendant et après le salon.

CXMP permet également aux visiteurs de consulter gratuitement la liste des exposants et des produits présentées à **SIAL Paris**.

■ SIAL LIVE STREAMING

Cette année, **SIAL Paris** propose à tous les publics n'ayant pas pu se rendre au salon une retransmission des principales conférences de SIAL Talks, des cérémonies officielles, des reportages dans les allées du salon, des interviews exclusives de personnalités réalisées en direct... Le tout disponible sur le site internet du salon.



©Foucha_muyard_dherines

SIAL ONSITE



■ PARCOURS THÉMATIQUES

L'innovation est au cœur de SIAL. Pour faciliter la découverte du salon, neuf parcours thématiques regroupent des entreprises innovantes.

- Taste France
- Développement durable
- Produits halal
- Produits casher
- Alimentation naturelle et produits alternatifs
- Prêt à manger et à emporter
- Produits alimentaires intermédiaires (PAI)
- Marques de distributeur
- Restauration hors foyer et traiteur



LES ESPACES D'ANIMATION

SIAL INNOVATION

SIAL STARTUP

SIAL TALKS

SIAL LA CUISINE

SIAL FUTURE LAB

Le décodeur de notre assiette de demain



À travers SIAL Innovation, le salon s'impose comme précurseur des tendances, 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 invention, transition, ré-invention et prospective permet de décoder les nouveautés et tendances de consommation de l'agroalimentaire dans le monde.

LA VITRINE DU FUTUR

Cet observatoire de l'innovation alimentaire, référence mondiale depuis plus de 20 ans, est proposé en partenariat avec ProtéinesXTC qui a sélectionné cette année environ **550 produits sur plus de 1800 dossiers de candidatures**. Une sélection d'autant plus passionnante que, partout dans le monde, les acteurs de l'industrie agroalimentaire innovent pour répondre aux exigences de changement du consommateur. Ils osent se réinventer en développant de nouveaux produits avec de nouveaux ingrédients, de nouveaux emballages, pour une nourriture de demain plus saine.

SIAL récompense les nouveautés les plus inspirantes avec **21 trophées thématiques**. Des prix par secteur avec par exemple des lauréats pour les produits laitiers, les produits de la mer, les produits surgelés, la RHD (restauration hors domicile) et bien d'autres mais également un prix équipements et technologies, un prix PAI (Produits Alimentaires Intermédiaires), **un prix "Own The Change", un prix Startup, et nouveau, cette année: un prix du public !**

Plus d'informations sur SIAL Innovation [ici](#)



TEMPS FORT

Remise des Grands Prix SIAL Innovation

Les très convoités Grands Prix SIAL Innovation **Bronze, Argent et Or** ainsi que le prix « **Own The Change** » et le **Prix du public** seront révélés au salon à l'occasion de la Cérémonie de remise des trophées qui récompense l'ensemble des lauréats de la saison. Un événement à ne pas manquer !

Samedi 15 octobre de 16h30 à 18h
- SIAL Talks



©Foucha_muyard_therines

PALMARÈS SIAL INNOVATION 2022

14 PRIX SECTEUR

Prix Or, Argent, et Bronze révélés au salon



VIANDE & POISSON

LA TRUITELLE
France



SUBSTITUTS PRODUITS CARNÉS & PRODUITS DE LA MER

LEGGIE PLANT BASE
Espagne



BOISSONS ALCOOLISÉES

OLIBA GREEN BEER - THE EMPETRE ONE
Espagne



BOISSONS NON ALCOOLISÉES

**KIT MATÉ
TARAGÜI
PREMIÈRE
EXPERIENCE**
Argentine



ÉPICERIE SALÉE

**KIMCHI V KIMCHI
BLOCK**
Corée du Sud



AIDE CULINAIRE & CONDIMENTS

**CRISTAUX
DE TOMATE**
Italie



ÉPICERIE SUCRÉE

**TOOGOOD
BARBE À PAPA**
France



FRUITS ET LÉGUMES

**100% FRESH
FROZEN WOLFFIA**
Thaïlande



PRODUITS LAITIERS & GLACES

**GLACE À LA CRÈME
DE MARRONS ET ÉCLATS
DE MARRONS GLACÉS**
France





**SUBSTITUTS
PRODUITS LAITIERS**

**NOUVELLE GAMME
VÉGÉTALE SOON**
France



PRODUITS SURGELÉS

IO' DÉS
France



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

VEGETABLE COLLAGEN(H)
Corée du Sud



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

**VEGAN FLAVOR
AND TASTE**
Danemark



**PRODUITS ÉQUIPEMENTS
& TECHNOLOGIES**

ROASTINSTEP
France



3 PRIX SPÉCIAUX

Un prix du public remis au salon



EMBALLAGE



**LAIT DE VACHE
STÉRILISÉ UHT
DEMI-ÉCRÉMÉ
BIO**
France



OWN THE CHANGE

Prix remis
au salon



STARTUP

BUBBLE IT!
France



Plus d'informations sur le palmarès à retrouver dans le communiqué de presse dédié disponible sur demande

SIAL START UP

Transcender l'approche produit et créer des solutions d'avenir



HALL 6



650
startups attendues
dont **55**
sur le Village SIAL Startup

SIAL Paris accueille pour la première fois, dans l'espace SIAL Startup, près d'une soixantaine de startups qui font bouger l'écosystème food.

L'assurance pour les visiteurs de découvrir de jeunes pousses dont la vision s'aligne avec la thématique "Own the change": ces jeunes entreprises innovantes de moins de 5 ans, françaises et internationales, exposent pour la première fois au SIAL et bénéficient d'une visibilité accrue durant les 5 jours de la manifestation. Une occasion unique de créer des opportunités de business et de gagner en notoriété.

Découvrez [ici](#) la liste complète des startup présentes au sein du Village ainsi que celles participant à SIAL Invest.



TEMPS FORT



SIAL Invest Pour la première fois en 2022, SIAL multiplie les opportunités pour booster le business des startups en lançant SIAL Invest.

Un nouveau rendez-vous qui permet à 25 startups de pitcher 3 minutes chacune devant un panel d'investisseurs internationaux.

Lundi 17 octobre de 14h30 à 18h
sur la scène 1 de SIAL Talks

Dans le combat actuel du « manger mieux », on retrouve par exemple des startups engagées du monde alimentaire :



KOKOJOO, France
Boisson

KOKOJOO explore la diversité du fruit du cacao et les propriétés de ce super aliment. Cette startup innovante de Black-Owned Food-Tech propose une gamme d'aliments, de snacks et de boissons sains, riches en nutriments et très savoureux qui intègrent des ingrédients résidus issus de la fabrication du chocolat (la coque de la fève de cacao). Un exemple intéressant d'économie circulaire et de lutte contre le gaspillage alimentaire.



ORBISK, Pays-Bas
Tech

Orbisk accompagne les cuisines professionnelles dans la maîtrise de leur gaspillage alimentaire. Un nouvel allié incontournable pour piloter et diminuer la production de déchets. Il identifie automatiquement le type de nourriture jeté, en quelle quantité et à quel moment de la journée.



PROFILE PRINT, Singapour
Tech

ProfilePrint répond aux défis de l'industrie des ingrédients alimentaires en les aidant à prévenir les inexactitudes gustatives, les incohérences de qualité ou même la falsification. Il permet de vérifier rapidement la cohérence des ingrédients bruts et des produits finis. Exit les méthodes complexes et onéreuses via des instruments et des panels sensoriels grâce à cette solution qui fait appel à l'intelligence artificielle.



ABERYNE, France
Alternative food

Aberyne a créé le premier foie gras haut de gamme à base de plantes qui peut être servi froid ou poêlé. Le Foie Green se décline en plusieurs recettes: original, truffe, épices au poivre d'Espelette et myrtille. Une gamme végétale qui devrait bientôt s'élargir.

SIAL TALKS

Bien au delà d'une source d'inspiration



Entrée galerie HALL 6

L'espace **SIAL Talks** est un **lieu d'échanges et de regards croisés d'experts** sur des problématiques actuelles ou à venir avec des talks de différents formats, interviews, **débats, tables rondes, conférences...** qui permettent de comprendre, analyser mais surtout échanger autour des enjeux de l'alimentation de demain et de la transition alimentaire, colonne vertébrale de la thématique **#Ownthechange** de **SIAL Paris**.

Consultez [ici](#) la liste des speakers et le programme SIAL Talks

Parmis les speakers et thématiques au programme des échanges de cette édition :

Traçabilité alimentaire : comment la blockchain permet de construire la confiance ?

Pour répondre à une réglementation de plus en plus pressante et au besoin de transparence des consommateurs, la technologie blockchain constitue un socle de confiance pour le partage de données et participe à améliorer la visibilité tout au long de la supply chain et du processus industriel en traçant le cycle de vie d'un produit, du producteur aux linéaires des supermarchés.

 Samedi 15 octobre de 13h30 à 14h00



PAR MATTHIEU HUG,
Co-fondateur et CEO de Tilkal

Serial entrepreneur passionné par les technologies numériques, Matthieu Hug siège au conseil de plusieurs startups innovantes.

Il cofonde en 2017 Tilkal, une plateforme de traçabilité et transparence bout-en-bout pour les supply chains.



120

speakers internationaux



76

conférences

Planète durable : Mobiliser l'industrie alimentaire en faveur de la durabilité

Des systèmes alimentaires qui menacent l'avenir de l'humanité et l'intégrité biophysique de notre planète, crise climatique, guerres...le contexte actuel a de quoi décourager les plus optimistes. Et pourtant, il est bien en notre pouvoir (entreprises alimentaires, gouvernements et consommateurs) de faire de l'alimentation une force motrice pour résoudre les plus grands défis de l'humanité, tout en garantissant de nouvelles opportunités long terme pour les entreprises alimentaires.

 Lundi 17 octobre de 11h00 à 11h30



PAR FABRICE DECLERCK,
Directeur scientifique
de la fondation EAT

Le professeur Fabrice DeClerck est directeur scientifique de la fondation EAT qui met en place des actions en faveur de la transformation du système alimentaire mondial. Il mène depuis 30 ans des recherches sur les interactions entre l'environnement, l'agriculture et la santé humaine ainsi que sur la biodiversité.

L'importance de l'approvisionnement local dans la démarche RSE des entreprises

Si l'on comprend bien pourquoi il existe de bonnes raisons de consommer local pour les consommateurs (limitation des transports de marchandises et préservation de l'environnement, soutien de l'économie locale, réduction des coûts, etc.), on s'interroge moins sur la notion d'approvisionnement local pour les transformateurs. L'arbitrage de ces maillons indispensable de la chaîne alimentaire en faveur d'un approvisionnement local est pourtant un précieux engagement pour préserver les filières agricoles et les savoir-faire agroalimentaires de leur région.

 **Mardi 18 octobre de 14h00 à 14h30**



PAR ISABELLE FRAPPAT,
Responsable du pôle développement & RSE de la FEEF

Depuis plus de 20 ans Isabelle Frappat accompagne les PME et ETI de la grande consommation, dans leur développement de marque, et la mise en place de démarches RSE au sein de leur entreprise. La FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France) soutient les PME dans leurs relations avec les circuits de distribution.

Les paradoxes de la nutrition et santé dans la transition alimentaire

La transition écologique, en bonne voie dans des pays comme le Danemark, nous amène à changer nos habitudes de consommation et à intégrer de nouveaux ingrédients dans nos assiettes, au risque de perturber le fragile équilibre de nos régimes alimentaires. Comment les recommandations nutritionnelles doivent-elles alors évoluer pour préserver, voire améliorer, la santé humaine en général ?

 **Mercredi 19 octobre de 10h30 à 11h00**



PAR PUK MAIA INGEMANN HOLM,
Consultante en chef au Conseil danois de l'agriculture et de l'alimentation

La nutrition et la santé sont au cœur du travail de Puk Maia Ingemann Holm qui conseille depuis 7 ans le gouvernement danois sur les enjeux du monde agricole et alimentaire. Titulaire d'une maîtrise en nutrition, elle s'attache ces dernières années à comprendre et à relier les problèmes climatiques et leurs conséquences sur les besoins nutritionnels de l'homme.



SIAL LA CUISINE


25 chefs


150
couverts pour SIAL Restaurant

Show devant !

 **HALL 5B**

SIAL La Cuisine met à l'honneur les métiers de la restauration au travers d'une programmation d'une grande qualité : une véritable source d'inspiration pour les chefs et la promesse d'expériences gastronomiques uniques, à vivre pour les visiteurs du salon.

SIAL LE RESTAURANT

Un restaurant gastronomique éphémère avec une carte signée par des toques étoilées en collaboration avec de jeunes chefs prometteurs.

Découvrez **ici** les portraits des chefs qui signeront la carte de SIAL Le Restaurant

ANIMATIONS & DÉMONSTRATIONS

Rendez-vous pour 5 jours de show culinaires de haute voltige ! Une programmation de 18 démonstrations réalisées par des chefs de talent dont les réalisations font écho aux enjeux de l'alimentation et aux thématiques abordées au sein de SIAL Talks.

Consultez **ici** le programme des démonstrations culinaires



PROGRAMME SIAL LE RESTAURANT

Samedi 15 octobre
Pierre Meneau (Auberge du Jeu de Paume*)

Dimanche 16 octobre
Irwin Durand (Le Chiberta*)
&
Mathieu Afonso (Hilton Opéra)

Lundi 17 octobre
Baptiste Renouard (Ochre*)
&
Pierre Lambert (L'Expérience)

Mardi 18 octobre
Rebecca Lockwood (Agapé*)
&
Julien Marseault (Partage)

Mercredi 19 octobre
Arnaud Viel (La Renaissance*)
&
Romain Gicquel (La Ferme de Voisins)



LES CHEFS AU RENDEZ-VOUS

©Matteo Carasale



MAURO COLAGRECO

Mirazur***,
30 Avenue Aristide Briand, 06500 Menton

Chef de file d'une cuisine sans frontière, Mauro Colagreco propose une cuisine empreinte de naturalité. Sensible aux enjeux environnementaux, il œuvre en faveur d'une restauration plus responsable au sein de son établissement Le Mirazur récompensé par 3 étoiles Michelin, 18/20 au Gault & Millau et élu Meilleur restaurant du monde en 2019. Chef engagé, il est convaincu que les chefs et les restaurants ont un rôle primordial à jouer en faveur du bien manger, c'est pourquoi il a accepté avec joie d'être le parrain de SIAL Paris 2022.



MEHDI ABDELHAKIM

Démonstration

Tombé amoureux de la gastronomie grâce à une émission télévisée, Mehdi Abdelhakim commence son apprentissage à Oran, en intégrant des restaurants gastronomiques. Producteur de foie gras de luxe et organisateur de dîners prestigieux, il continue son parcours dans la gastronomie.



MATHIEU AFONSO

Restaurant de l'Hôtel Hilton Opéra,
108 Rue de Saint Lazare, 75009

Le restaurant

Mathieu a commencé à cuisiner à l'âge de 16 ans à l'Écu de France à Chennevières. Par la suite, il intègre alors le restaurant Mon Paris en plein cœur de la capitale. Il y met en valeur les produits en modernisant le style traditionnel de la brasserie.



MAELA BERTEMONT

Démonstration

Maela Bertemont est nouvelle sur le Marché Saint Quentin (Paris 10) mais n'est pas pour autant un second couteau. Ancienne Directrice Financière, elle a gagné ses lettres de noblesse en revisitant son parcours professionnel pour passer de la finance au financier.



FABIEN BORGEL

42 degrés, 109 Rue du Faubourg Poissonnière,
75009 Paris

Démonstration

Passionné de Gastronomie, il fait ses armes dans plusieurs restaurants parisiens, australiens, suisses et américains où il découvre la « raw food », cuisine végan crue et vivante. C'est en 2014 qu'il crée le restaurant 42 degrés, premier restaurant crudivore végan de la capitale.



PIERRE-THOMAS CLÉMENT

Fitzgerald, 54 Boulevard de la Tour-Maubourg,
75007 Paris

Démonstration

Pierre-Thomas a été formé par le chef Joël Robuchon puis aux côtés du chef MOF étoilé, Frédéric Simonin. Il est aujourd'hui aux commandes du Fitzgerald, un bistro chic dont le décor balance entre authenticité et modernité.



JEAN-CHRISTIAN DUMONET

Joséphine-Chez Dumonet,
17 Rue du Cherche Midi, 75006 Paris

Démonstration

Issu d'une famille de restaurateurs, Jean-Christian a commencé par naviguer auprès d'Eric Tabarly et Olivier de Kersauson avant de reprendre les commandes du restaurant Joséphine – Chez Dumonet situé dans le 6ème arrondissement de Paris. Il est également Maître Cuisinier de France.



IRWIN DURAND

Le Chiberta*,
3 Rue Arsène Houssaye, 75008 Paris

Le restaurant

Irwin Durand décroche la 1^{re} étoile au Guide Michelin et devient Jeune Talent Gault&Millau en 2017. Puis, il entre au restaurant Guy Savoy où il y retrouve ses valeurs comme le respect des terroirs ou la conviction que le goût doit toujours primer dans un plat.



BÉATRICE FABIGNON

Démonstration

Fondatrice du TROPHY TABLE ART, 1^{er} concours itinérant d'excellence des Arts de la Table, du Service et de la Gastronomie des Outremer et des Caraïbes, Béatrice Fabignon est une cheffe spécialisée en gastronomie créole, en France et à l'international.



LUCAS FELZINE

Vesper,
81 avenue Bosquet, 75007 Paris

Démonstration

Lucas débute sa carrière en 2008 chez William Ledeuil, puis rejoint l'équipe d'Alain Passard. Il continue de se perfectionner avant d'ouvrir son propre restaurant en 2014 : UMA. Souhaitant évoluer, Lucas ferme son restaurant et se lance dans une nouvelle aventure en devenant le Chef du restaurant le Fitzgerald à Paris.



PHILIPPE GENELETTI

Démonstration

Gourmandise, modernité et envie de s'amuser sont la signature du chef Philippe Geneletti. Plus jeune étoilé en 2009, il est maintenant chef consultant dans le monde et chef exécutif de Luxury Hôtel Management.



ROMAIN GICQUEL

La Ferme de Voisins,
4 rue de Port Royal, 78960 Voisins-le-bretonneux

Démonstration

Romain Gicquel baigne depuis très jeune dans la gastronomie. Après avoir fait sa formation dans des établissements de renom, il décide d'intégrer un établissement de réputation gastronomique et d'y devenir patron à 24 ans.



FRÉDÉRIC JAUNAULT

Démonstration

Frédéric, qui a exercé des fonctions tant à l'international que dans de grandes maisons françaises, obtient en 2021 le titre de Meilleur Ouvrier de France Primeur.

Il s'illustre également en tant que spécialiste de la sculpture végétale. Grand passionné de fruits et légumes, il est à l'initiative d'une académie qui leur est dédiée.



MEHDI KEBBOUL

Démonstration

Mehdi Kebbou commence sa carrière dans un étoilé, puis, intègre l'équipe du restaurant de l'Hôtel Le Bristol à Paris. Par la suite, il participe à la saison 3 de Top Chef et décide d'ouvrir son premier restaurant à Paris : Le Savarin.



PIERRE LAMBERT

L'Expérience,
215 Boulevard Saint-Denis, 92400 Courbevoie

Le restaurant

Pierre Lambert est un chef autodidacte aux multiples expériences au sein d'établissements parisiens, il décide d'ouvrir son premier restaurant remarqué par le guide Michelin à Levallois-Perret puis à Courbevoie. Il devient également président de l'International Club des Toques Blanches.



REBECCA LOCKWOOD

Agapé*,
51 Rue Joffroy d'Abbans, 75017 Paris

Le restaurant

Rebecca Lockwood s'est formée grâce à ses nombreuses opportunités et combine le journalisme et la gastronomie. Elle prend les commandes des cuisines de l'Agapé à Paris. Elle entend délivrer une cuisine gourmande privilégiant le zéro déchet, les circuits courts et la saisonnalité.



JULIEN MARSEAULT

Partage,
16 Rue Saint-Yves, 29290 Saint-Renan

Le restaurant

Une fois diplômé, Julien Marseault s'est formé auprès de chefs étoilés. Cet amateur de produits développe sa propre cuisine mêlée d'influences bretonnes et méditerranéennes.



PIERRE MENEAU

Table du Connétable,
Auberge du Jeu de Paume,
4 Rue du Connétable, 60500 Chantilly

Le restaurant

Pierre Meneau ouvre son propre restaurant parisien en 2012. Il propose une cuisine classique, parfois audacieuse mais surtout savoureuse, autour d'un produit maître qui donne le ton, la note du plat.



DINA NIKOLAOU

Evi Evane,
10 Rue Guisarde, 75006 Paris

Démonstration

Dina Nikolaou choisit Paris pour ses études qu'elle abandonnera pour sa passion : la cuisine et la gastronomie. Elle ouvre avec sa sœur le Evi Evane, où elles s'attachent à donner une touche fraîche et moderne à tous les plats grecs qu'elles préparent.



STÉPHANE PITRÉ

Louis, 23 Rue De La Victoire, 75009 Paris

Démonstration

Ce jeune breton s'est passionné dès l'âge de 12 ans pour la cuisine. En septembre 2014, Stéphane est lauréat de la dotation Gault & Millau pour les jeunes talents, le « coup de pouce » qui va l'aider à ouvrir son premier restaurant à Paris.



ERIC TICANA

Goma,
15 rue d'Ariane - 77700 Chessy

Démonstration

Eric Ticana, chef sushi depuis 2004 et membre de la prestigieuse association « Les Toques Françaises » depuis 2014, met son savoir-faire au service du goût et de la créativité. Aujourd'hui, Eric Ticana est le chef de Goma Restaurant.



BAPTISTE RENOUARD

Ochre*
56 Rue du Gué, 92500 Rueil-Malmaison

Le restaurant

Baptiste Renouard estime que derrière chaque plat, il doit y avoir une histoire, un clin d'œil à une expérience vécue, un souvenir, une rencontre ou une musique envoiante ancrée sur un jour de voyage.



ARNAUD VIEL

La Renaissance*

Le restaurant

Originaire de Normandie, son souhait était de devenir cuisinier. En octobre 1998, il acquit avec son épouse La Renaissance, établissement emblématique de la ville d'Argentan, qui décroche une étoile Michelin en 2016.



RUBEN SARFATI

Démonstration

Ruben est passionné par la cuisine, les produits et le partage. Avec plus de 10 ans d'expérience, il devient chef sur un Yacht au large de la Sardaigne, sur lequel sont organisés de nombreux événements comme des mariages à Paris, en France et à l'étranger.



GARY WILLIMONT

L'Entente, 13 Rue de Monsigne, 75002 Paris

Démonstration

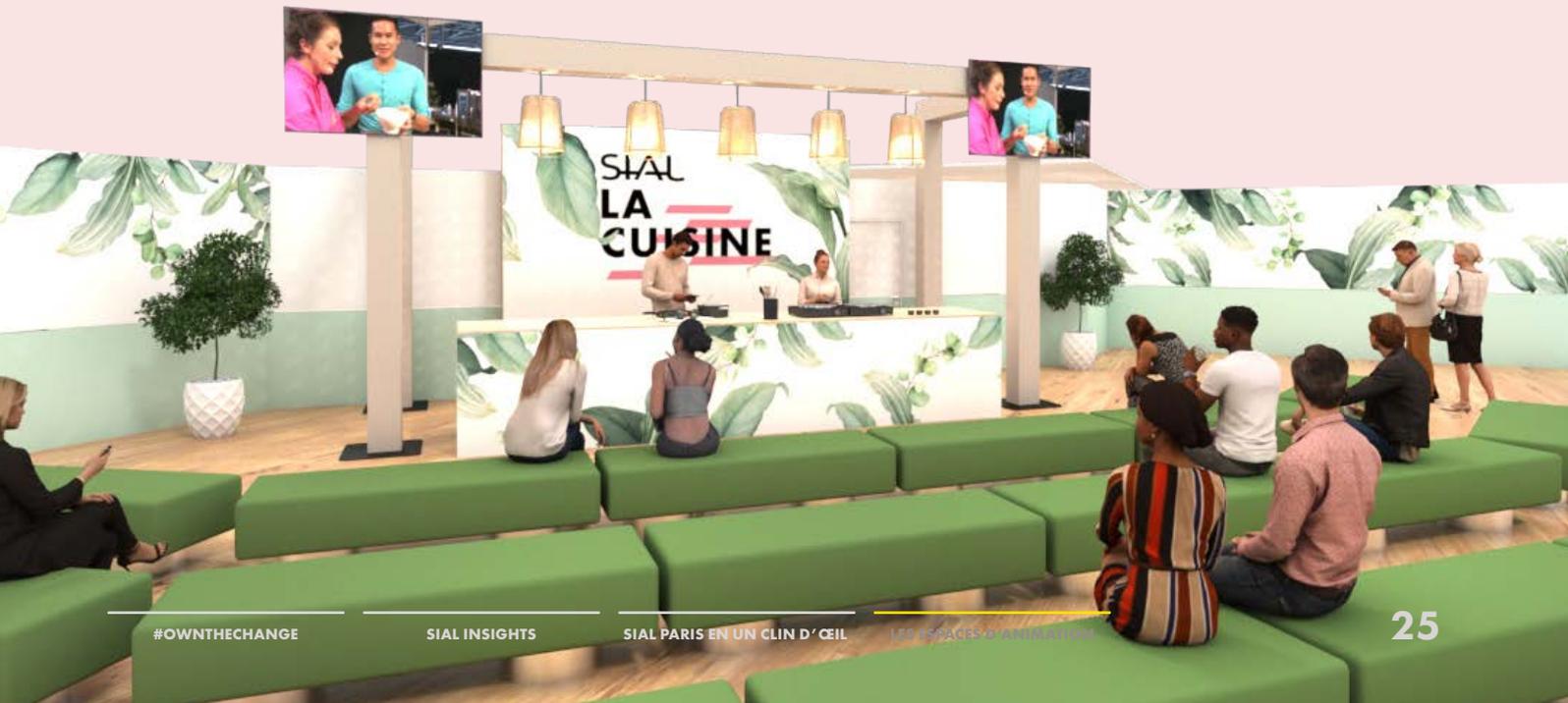
Gary Willimont est anciennement chef au restaurant Châteaubriand. Gary est propriétaire, manager et chef du restaurant bistronomique Expressbar et du restaurant gastronomique Salt inscrit au guide Michelin. Il est aujourd'hui chef de brigade de la brasserie anglaise L'Entente.



RACHID SOUID

Démonstration

Né à Agadir au Maroc, Rachid Souid a gardé le souvenir des goûts de son enfance et sa conviction que la cuisine concerne les sentiments et le respect du produit.



SIAL FUTURE LAB

Plonger au cœur des tendances de l'alimentaire d'ici à 2030

 **Galerie HALL 6**

FutureLab invite les visiteurs de SIAL Paris à un véritable voyage dans le futur du secteur agroalimentaire d'ici à 2030. Une expérience immersive, impactante et prospective qui traite des grandes tendances, de la terre à l'assiette, pour les décennies à venir.

Plus d'informations sur le Future Lab [ici](#)

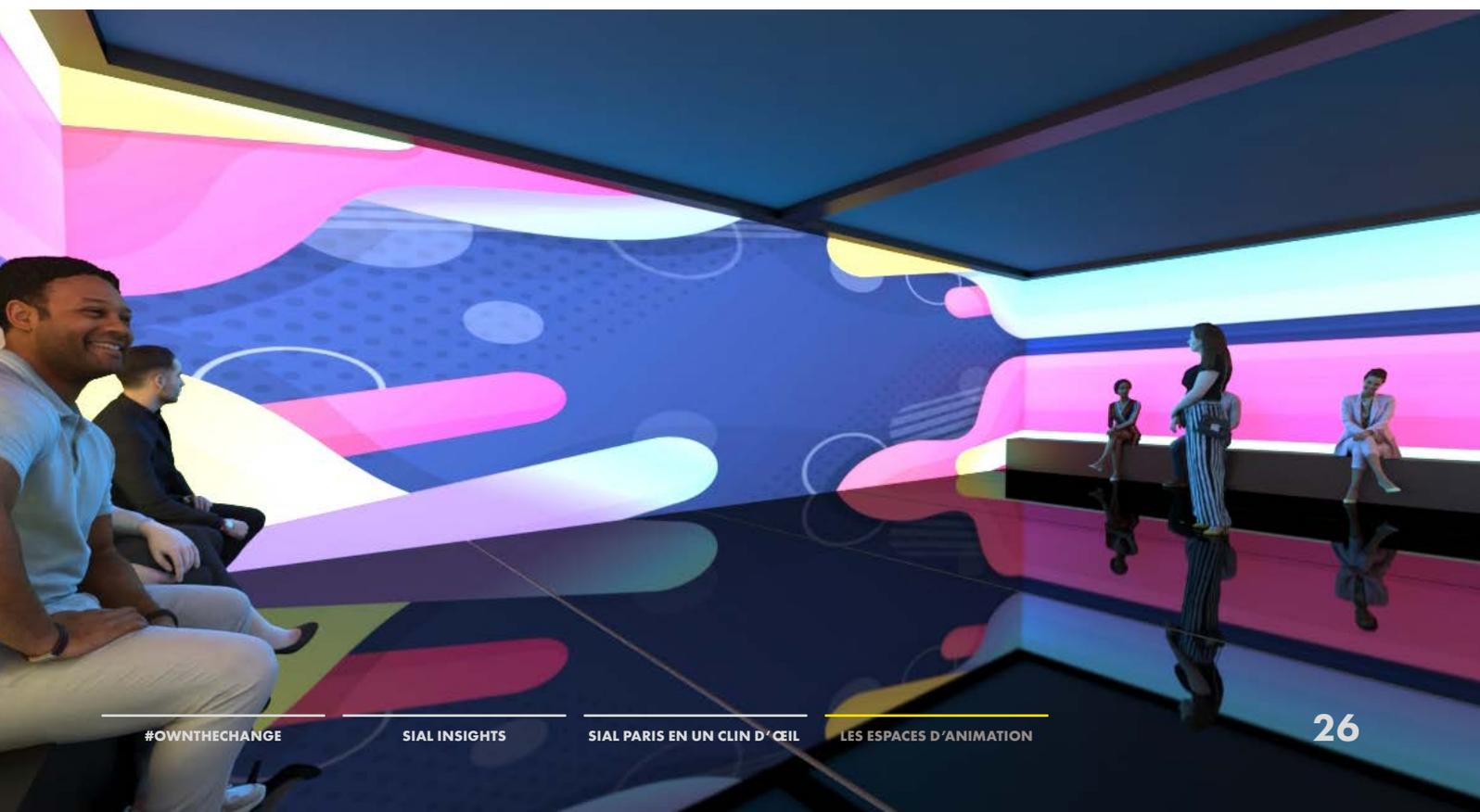


Trois animations qui mettent l'accent sur :

- **L'agriculture 2030** : satisfaire les besoins alimentaires des populations, en quantité et en qualité, tout en limitant les impacts négatifs sur l'environnement et la santé.
- **Le retail 2030** : comment s'articule le magasin de demain, de la gestion des stocks en passant par l'expérience du consommateur jusqu'à l'acte d'achat final.
- **L'assiette 2030** : quel sera le contenu de nos assiettes en 2030 ? Passez à table !



2030



SIAL PRATIQUE



Du samedi 15
au mercredi 19 octobre 2022



Du samedi au mardi : de 10h à 18h30
Mercredi : de 10h à 17h00.
Dernière entrée à 14h.



Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte
82 Avenue des Nations,
93420 VILLEPINTE, FRANCE

VENIR AU SIAL

En RER B station « Parc des Expositions ».

Via la navette les départs s'effectuent toutes les 10 minutes de 7h30 à 11h30, depuis Paris Gare Montparnasse ou Paris Porte Maillot vers SIAL Paris Parc des Expositions Villepinte.

Les navettes retour partent toutes les 10 minutes de 15h00 à 20h30, du Parc des Expositions de Villepinte vers Paris Gare Montparnasse ou Paris Porte Maillot.

Les navettes seront accessibles sur présentation d'une contremarque et de son badge pour le salon.

Prix des navettes

1 jour aller-retour : 10€ TTC // 5 jours aller-retour : 50€ TTC

Pour profiter des navettes avant et après le SIAL, rendez-vous ici : www.sialparis.fr/Infos-Pratiques/Acces-au-SIAL

LE SERVICE DE PRESSE SUR SALON

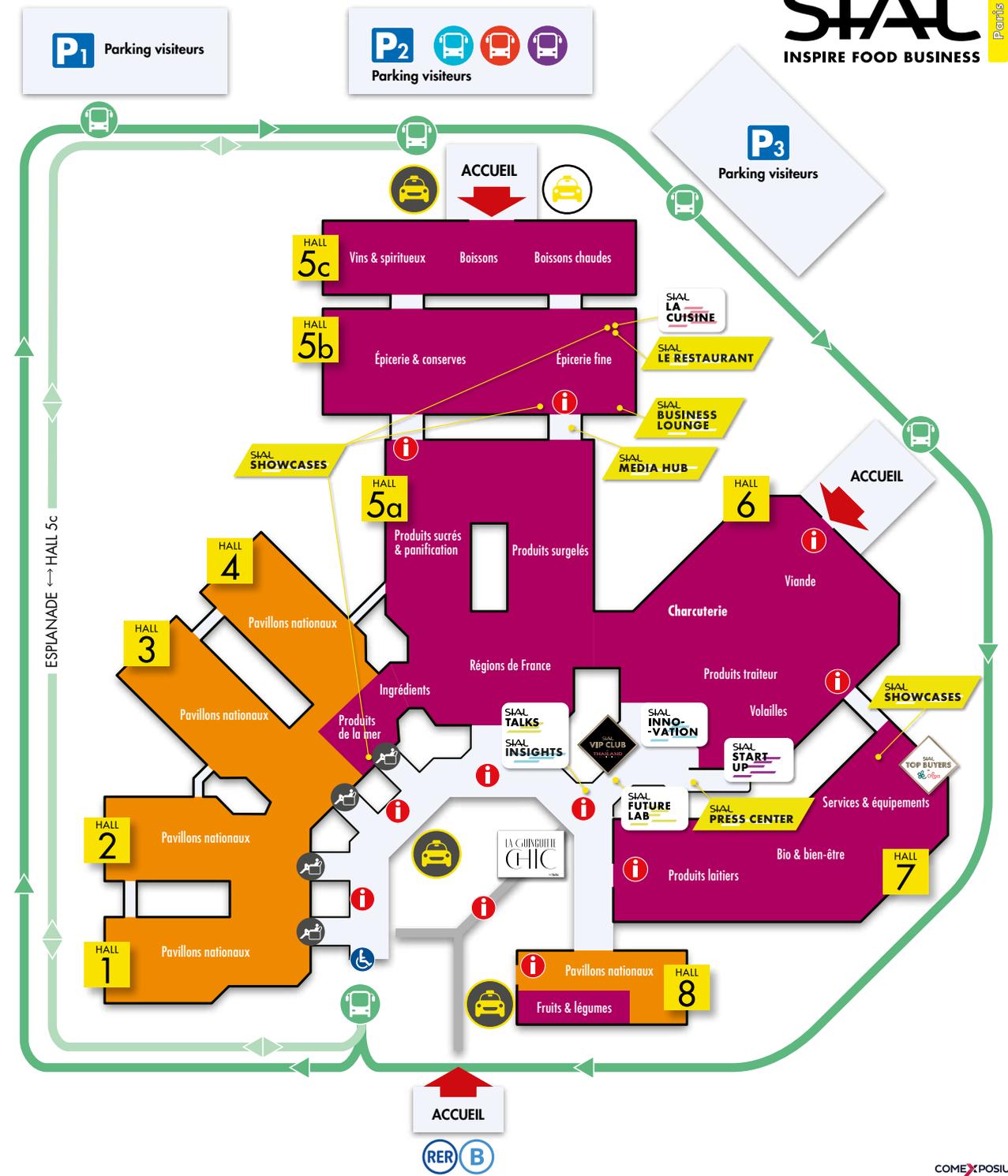
Le service de presse sur salon SIAL Paris situé dans le Hall 6 est accessible pour les journalistes sur présentation d'un justificatif (carte de presse, lettre de mission, etc.). L'équipe de l'agence 14 septembre vous y accueillera avec plaisir pour vous remettre le dossier de presse du salon et vous aider à organiser votre visite en identifiant les temps forts à ne pas manquer lors de votre venue, etc. Boissons et petite restauration seront proposées sur place ainsi qu'un buffet pour déguster les nouveautés repérées dans le cadre de SIAL Innovation. Il s'agit d'un véritable espace de travail (connexion wifi, imprimante, etc.) doté d'espaces pour réaliser des interviews au calme.



©Stockfood

ACCREDITATION MÉDIA

Pour effectuer votre demande d'accréditation média, rendez-vous sur badge.sialparis.fr // Inscription > Demande de badge (ou "Je me connecte" si vous avez déjà un compte). Il vous sera demandé de télécharger votre justificatif (carte de presse, ours de magazine, lettre de mission du média, article récent signé dans le média en question, carte de visite) au format PDF ou jpeg.



COMEXPOSIUM

Navettes gratuites

- 
 - Esplanade - RER
 - Parking P1
 - Gare routière
 - Parking P3
 - Hall 6
- 
 - Esplanade - RER
 - Entrée Hall 5C
- 
 - SIAL → Aéroport Roissy CDG

Navettes payantes

-  SIAL → Paris Porte Maillot
-  SIAL → Paris Montparnasse

Navettes Paris

- 1 jour aller-retour : 10€ TTC
- 5 jours aller-retour : 50€ TT

Transports

-  Taxi
-  Véhicules réservés (taxis, VTC, motos)
-  RER B Parc des Expositions

Services

-  Information
 -  Accueil PMR
 -  Aire de repos
- Hotline SIAL : +33 1 76 77 13 58

SIAL Paris **Paris**
15-19 Oct. 2022

SIAL in China **Shenzhen**
31 Oct. - 2 Nov. 2022

SIAL Interfood **Jakarta**
9-12 Nov. 2022

SIAL in India **New Delhi**
1-3 Dec. 2022

SIAL in China **Shanghai**
7 - 9 Dec. 2022

SIAL America **Las Vegas**
28-30 March 2023

SIAL in India **Mumbai**
4-6 May 2023

SIAL Canada **Toronto**
9-11 May 2023

SIAL in India **Varanasi**
Date to come

SIAL Canada **Montreal**
3-5 April 2024

**Our vertical shows,
members of
the SIAL Network**

Djazagro **Algiers**
5-8 JUNE 2023

Gourmet Selection **Paris**
10-11 Sept. 2023

Cheese & Dairy products show **Paris**
25-28 Feb. 2024

**INSPIRING
FOOD
BUSINESS
WORLDWIDE**

COMEXPOSIUM

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

13 LEADING BTOB EVENTS
17,000 EXHIBITORS FROM 119 COUNTRIES
OVER 700,000 PROFESSIONALS ATTENDING FROM 200 COUNTRIES

SIAL-NETWORK.COM

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 Smagghe - 07 85 85 35 44

eloisesmagghe@14septembre.fr

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



Photos pages 6 et 26 ©Stockfood Foot Images by www.stockfood.com

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.