



## SIAL PARIS 2026 : UN CONCENTRÉ D'INNOVATIONS ET DE SOLUTIONS POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ET DU SNACKING

Avec une offre exposants toujours plus riche, des contenus dédiés et un nouvel espace expérientiel inédit, SIAL Paris s'impose plus que jamais comme un rendez-vous à ne pas manquer pour les professionnels et acheteurs de la restauration, du snacking et de la restauration collective.



### Le meilleur de l'offre foodservice internationale réuni à SIAL Paris

Du 17 au 21 octobre 2026 à Paris Nord Villepinte, SIAL Paris réunira l'ensemble de l'écosystème alimentaire mondial avec une attention particulière portée aux enjeux et tendances de la restauration hors domicile. Produits prêts à l'emploi, cuisines du monde, solutions gain de temps, foodservice premium, street food, végétal ou encore convenience : l'offre exposants dédiée à la RHD continue de se renforcer, avec un parcours de visite spécifique permettant aux acheteurs de la restauration et du snacking d'identifier facilement les exposants proposant des solutions adaptées à leurs besoins.

Sur SIAL Paris, l'offre dédiée à la restauration hors domicile est à retrouver de manière transversale sur l'ensemble du salon, au fil des différents secteurs et univers produits. Une concentration de solutions sera notamment visible au sein d'un nouveau secteur dédié aux produits traiteur et snacking. Pour faciliter le parcours des acheteurs RHD, SIAL Paris met à disposition des outils de repérage performants : catalogue digital, plans interactifs, parcours de visite thématique et matchmaking intelligent pour trouver les offres les plus adaptées à leurs besoins.



La restauration hors domicile occupe une place de plus en plus stratégique au sein de SIAL Paris. En 2026, nous avons souhaité renforcer encore cette dynamique avec une offre visible à travers tout le salon, un parcours de visite dédié et de nouveaux espaces expérientiels pensés pour inspirer et connecter les professionnels du secteur.

Audrey Ashworth,  
Directrice de SIAL Paris

Parmi les exposants déjà confirmés, plusieurs acteurs se distinguent par leur capacité à répondre aux enjeux actuels de la restauration commerciale et collective. **Mix Buffet** (France – leader français des salades repas, wraps, sandwichs et solutions traiteur fraîches prêtes à servir) et **Laboratoire Curty's** (France – spécialiste des pièces cocktail et produits traiteur premium surgelés pour l'événementiel et la restauration haut de gamme) illustrent bien les tendances autour du convenience et de la montée en qualité des offres snacking et traiteur. Sur l'univers italien, **Surgital** (Italie – référence reconnue des pâtes fraîches et surgelées premium pour l'hôtellerie-restauration) et **Italpizza** (Italie – acteur majeur de la pizza surgelée premium avec une forte présence en restauration et foodservice à l'international) proposeront des solutions très opérationnelles pour les professionnels. Sur les saveurs du monde, **Samyang Foods Europe** (Corée du Sud – marque mondialement connue pour ses nouilles coréennes "Buldak") et **Harim Industry** (Corée du Sud – groupe spécialisé dans les protéines transformées et les produits préparés) apporteront une dimension internationale et très tendance, tandis que **Frites Atelier Amsterdam** (Pays-Bas – concept premium de frites gastronomiques imaginé par le chef Sergio Herman) ou encore **Moy Park** (Royaume-Uni – leader européen des produits élaborés à base de poulet pour la restauration et les collectivités) illustreront les nouvelles attentes autour du fast casual premium et des solutions protéinées prêtes à cuisiner.

La liste des exposants inscrits au parcours "Produits pour la restauration" est accessible [en ligne](#) et sera enrichie régulièrement au fil des inscriptions.



### Décryptages, expériences et inspirations : la restauration en mouvement à SIAL Paris 2026

À travers le reveal de **SIAL Insights** à venir fin juin 2026, SIAL Paris proposera un décryptage des grandes tendances qui façonnent aujourd'hui la food, la restauration et le snacking. Plusieurs conférences et tables rondes de **SIAL Talks** viendront également nourrir les réflexions des professionnels du secteur autour des nouveaux usages, attentes consommateurs et transformations du marché, avec par exemple l'intervention d'experts de **Circana**.

Grande nouveauté de cette édition : le lancement du **StrEat Lab**, un espace immersif de plus de 600 m<sup>2</sup> entièrement dédié aux tendances RHD et street food. Pensé comme un véritable **laboratoire vivant**, ce nouvel espace situé à l'entrée du Hall 6 réinterprétera une rue parisienne contemporaine autour de plusieurs expériences : food & drink stations mettant en scène les grandes tendances street food, live cooking shows animés par les exposants, contenus inspirionnels et performances immersives. Le StrEat Lab a également vocation à devenir un espace de rencontre et de business, permettant aux exposants de valoriser leurs produits en situation réelle et d'intégrer la programmation officielle des démonstrations culinaires.



Visuels 3D non contractuels au 27 mai 2026 susceptibles de modifications

### Des concours pour mettre en lumière le meilleur de la RHD

Autre temps fort incontournable : le concours **SIAL Innovation**, qui célébrera en 2026 ses 30 ans et mettra une nouvelle fois à l'honneur les produits et solutions les plus innovants du secteur. Parmi les distinctions attribuées, un **prix dédié à la restauration hors domicile (RHD)** viendra récompenser les nouveautés les plus prometteuses pour les professionnels de la restauration et de la restauration collective, sélectionnées par un **jury d'experts du secteur**. Les entreprises exposantes peuvent encore **déposer leurs candidatures jusqu'au 28 août 2026**.

Parmi les entreprises distinguées lors des précédentes éditions, **Yungo** – entreprise française qui sera présente sur SIAL Paris 2026 – avait remporté un prix SIAL Innovation en 2024 grâce à sa gamme de desserts végététaux destinée à la restauration hors domicile. Depuis, la société a poursuivi son développement autour de solutions alternatives à l'œuf pour la restauration collective et le snacking, avec des produits prêts à l'emploi plus économiques, simples à utiliser et à faible empreinte carbone.

Le concours SIAL Innovation se déploie également dans les différents événements du réseau SIAL Network à travers le monde. À titre d'exemple, lors de l'édition 2026 de **SIAL Canada**, plusieurs innovations ont été remarquées : les beurrés aromatisés en capsules recyclables de **Les Beurrés**, les filets de saumon végétaux de **NewSchool Foods**, les carrés de café compostables de **Mokable Canada** ou encore le lait de banane durable développé par **Kunana**.



Enfin, SIAL Paris poursuivra également son engagement en faveur d'une alimentation plus responsable à travers le concours **SIAL For Change**, dédié aux initiatives RSE du secteur agroalimentaire. Grande nouveauté 2026 : le concours est désormais ouvert à toutes les PME et start-ups européennes, y compris non exposantes. Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 1er juillet 2026.



### L'essentiel à retenir

SIAL Paris 2026 confirme son positionnement comme rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration, du snacking et de la restauration collective. Du 17 au 21 octobre à Paris Nord Villepinte, le salon mettra en avant une offre RHD présentée de manière transversale sur l'ensemble des secteurs, avec une forte concentration de solutions dans le nouveau secteur Produits Traiteur & Snacking. Exposants internationaux, tendances foodservice, conférences SIAL Talks, concours SIAL Innovation et lancement du StrEat Lab : cette édition proposera une immersion complète au cœur des nouveaux usages et innovations de la restauration hors domicile.

Nous nous tenons à votre disposition pour tout complément d'information ou demande d'interview.

Best of visuels SIAL

Espace presse & médiathèque

### À PROPOS DE SIAL PARIS

Organisé par Comexposium, SIAL Paris est le plus grand salon alimentaire professionnel mondial avec 8000 exposants attendus et 400 000 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 Guangzhou, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL en Inde à Mumbai, Food & Drinks Malaysia by SIAL à Kuala Lumpur, Sial Vietnam, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers et Djazagro à Alger), 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 205 pays. La prochaine édition de SIAL Paris aura lieu du 17 au 21 octobre 2026 à Paris Nord Villepinte. [www.sialparis.fr](http://www.sialparis.fr)

14  
SEPTEMBRE

Agence 14 Septembre  
sial@14septembre.com  
Alexandra Grange - 06 03 94 62 47  
Mathilde Tabone - 07 72 77 40 20