



## SIAL CANADA ÉDITION 2017

### **Le Salon international de l'alimentation sera de retour pour une 14<sup>e</sup> édition du 2 au 4 mai 2017 au Centre Enercare de Toronto!**

**Toronto, 7 février 2017** - Après un salon record à Montréal en 2016, la 14<sup>e</sup> édition du SIAL Canada à Toronto est fière de positionner le SIAL Canada comme le plus grand salon de l'innovation alimentation au Canada et dans la région des Grands Lacs, se démarquant par son offre inégalée en produits internationaux et canadiens.

La dernière édition, tenue au Palais des congrès de Montréal en avril 2016, a réuni 930 exposants venus de plus de 50 pays et a connu une augmentation de son achalandage de 17 % comparativement à 2014, un sommet historique pour cet événement. En effet, près de 17 500 visiteurs venus de 69 pays incluant le Canada ont envahi le Salon lors de l'édition 2016. **Après un tel succès, le Salon 2017 de Toronto s'attend à battre ce record avec plus de 240 000 pi<sup>2</sup> de surface d'exposition vendue à 95 %!**

#### **L'Union européenne à l'honneur**

De retour à Toronto, SIAL Canada est fier d'être le seul salon au Canada à s'être adapté aux nouvelles tendances de consommation, aux changements politiques et au paysage économique. Pour preuve, encore cette année le SIAL accueille **l'Union européenne à titre de région à l'honneur de l'édition 2017**. Maintenant que l'AECG a été entériné, l'accord de libre-échange canadien le plus ambitieux depuis l'ALENA et la plus vaste entente commerciale mise de l'avant par le Canada, de formidables perspectives se dessinent à l'horizon pour l'industrie. **L'AECG devrait donc apporter une myriade d'opportunités aux entreprises canadiennes.**

#### **L'ADN du SIAL Canada :**

##### **1. L'innovation**

**SIAL Innovation** : grâce au réseau SIAL, il s'agit du seul concours international présent aux quatre coins du monde à travers le Réseau SIAL. Constitué d'experts et en partenariat avec XTC World Innovation, le jury **récompense 10 finalistes et couronne 1 Grand Prix**. Le grand gagnant aura la chance unique de voyager dans le monde entier, à travers tous les salons SIAL!

##### **2. Une image de marque internationale**

En suivant l'évolution de la population canadienne et la demande croissante de produits ethniques et de spécialité au Canada, **SIAL Canada offre une occasion unique de découvrir de nouveaux produits venant du monde entier!**

C'est dans le cadre du village des experts que **B.K. Sethi, un expert cumulant plus de 35 ans d'expérience dans le marché ethnique** sera présent avant, pendant et après le Salon pour aiguiller les intéressés sur de nouvelles opportunités!

#### **Nouveau à Toronto! Le SIAL Food Hub en partenariat avec *Canadian Grocer!***

**Pour sa première édition à Toronto**, le SIAL Canada voit grand et s'associe avec le plus influent média de l'industrie agroalimentaire, **Canadian Grocer**, afin d'accueillir un panel d'experts qui traitera du marché des produits ethniques. **Vikram Vij, célèbre chef indo-canadien reconnu pour ses nombreux succès, ouvrira la séance le 2 mai prochain au Allstream Center**. Son intervention sera suivie de la présentation d'une étude récente sur les tendances de consommation des produits ethniques et de recommandations afin de répondre à ce marché.

##### **3. Le seul salon pancanadien**

Avec plus de **400 exposants canadiens venus des 10 provinces du Canada**, le SIAL Canada est le seul salon permettant de promouvoir les **savoir-faire locaux** et de les promouvoir de façon unique à travers divers événements exceptionnels comme **La Cuisine et le Fromage by SIAL**.

SIAL Canada est aussi fier d'apporter son soutien aux organismes de bienfaisance. C'est en effet à **Daily Bread Food Bank** que seront destinés les surplus alimentaires générés par l'événement, permettant ainsi de nourrir une multitude de personnes dans le besoin en Ontario. **De plus, un don de 5 \$ leur sera remis pour toutes les entrées de visiteurs.**

#### **De nouveaux secteurs au SIAL Canada!**

À chaque secteur son ambassadeur, telle est l'approche du SIAL Canada pour toujours mieux servir ses clients! Pour cette édition, nous sommes ravis de nous associer avec les experts suivants :

- Tia Loftsgard, directrice générale de l'Association pour le commerce des produits biologiques du Canada, experte BIOLOGIQUE
- Gurth Pretty, acheteur de fromages de spécialité chez Loblaw, expert FROMAGE
- Dana McCauley, experte TENDANCES ALIMENTAIRES ET INNOVATIONS
- B.K. Sethi, consultant et spécialiste en produits ethniques, expert ALIMENTS ETHNIQUES
- Jane Dummer, experte marché des produits alimentaires SANTÉ

- Franco Naccarato, chef de projet chez Greenbelt Fund, expert en ACHAT LOCAL
- Frank Aulino, président d'Aulcorp Food Marketers, expert MARQUES PRIVÉES/DE DISTRIBUTEUR
- Carol Zweep, responsable emballage, aliments et étiquetage chez NSF International, experte en EMBALLAGE
- Bob Bauer, président de l'Association of Food Industries, expert conformité FDA

### Des événements inspirants!

**Olive d'Or : le plus important concours d'huile d'olive extra-vierge au Canada célèbre ses 12 ans en 2017!** À nouveau, Christine Cheylan agira à titre de présidente du jury pour cette nouvelle édition. L'espace Olive d'Or permet de découvrir et de goûter les meilleures huiles d'olive du monde en présence de connaisseurs!

Nouveauté : la finale des sélections se tiendra le 2 mai en matinée sur l'espace Olive d'Or! Une occasion unique de découvrir l'envers du décor et rencontrer les experts membres du jury.

**La Cuisine by SIAL : lieu d'inspiration pour tous.** La Cuisine reçoit cette année des spécialistes de deux concepts très populaires : **des plats à emporter et l'achat local** avec en première partie un panel de discussion quotidien organisé par OCTA, Greenbelt et le partenaire du SIAL *Food Service and Hospitality*. Les visiteurs du Salon seront invités à réaliser une recette sous les conseils des chefs en place, le tout dans une ambiance conviviale. C'est avec **Marc McEwan** et des **chefs des chaînes d'alimentation Longo's et Pusateri's** que les séances pratiques se tiendront, sans oublier les chefs récompensés par le programme FEAST ON.

**Les conférences :** un incontournable! Le programme de conférences est de retour avec son lot de nouveautés et de sujets incontournables. L'innovation, au cœur de l'industrie alimentaire, sera bien entendu abordée, tout comme le biologique, les évolutions du marché halal ou encore les comportements des consommateurs de produits alimentaires santé. **Une quarantaine de présentations et ateliers attendent les visiteurs du Salon.**

**Fromage by SIAL :** l'événement par excellence du SIAL Canada. Pour sa 3<sup>e</sup> édition à Toronto, une section est spécialement consacrée à l'industrie fromagère! Ce sont plus de 50 producteurs de fromages canadiens et internationaux qui sont attendus cette année. Pour aller encore plus loin, c'est **en collaboration avec Gurth Pretty** que le SIAL Canada prépare un programme d'activités ayant pour seul objectif d'accompagner ses clients dans le développement de leurs affaires dans un secteur très prometteur. Idées nouvelles de consommation, produits d'exception et savoir-faire sont à l'honneur!

L'expérience ne serait pas complète sans une aide à la visite. Ainsi, le SIAL Canada met à la disposition de ses visiteurs des **parcours qui permettent une expérience adaptée et efficace**. Que les visiteurs soient à la recherche de produits sans gluten, pour la restauration, biologiques, halal, casher, pour les dépanneurs, issus du commerce équitable, régionaux, de marques privées/de distributeur, vendus aux États-Unis, de fromage, d'aliments ethniques, d'équipements ou de technologies, les parcours les guideront au bon endroit! **Cette année**, deux **parcours** s'ajoutent : la **chaîne d'approvisionnement** et les **plats à emporter**. Uniques en Amérique du Nord, les parcours experts sont adaptés à l'offre des exposants parmi les différentes catégories de produits disponibles.

### À propos du SIAL Canada

SIAL Canada, qui comprend SET, le secteur des équipements et des technologies, fait partie intégrante du réseau SIAL, le chef de file mondial des salons agroalimentaires, avec 8 salons (SIAL Paris, SIAL Canada Montréal, SIAL Canada Toronto, SIAL Chine, SIAL Moyen-Orient, SIAL InterFOOD Jakarta, et SIAL ASEAN Manille) qui rassemblent 14 000 exposants et attirent 330 000 visiteurs de 200 pays. Fondé en 2001, SIAL Canada est le fruit du travail de trois agences, toutes actionnaires de l'événement : ADA (Association des détaillants en alimentation du Québec), le Groupe Export agroalimentaire et Comexposium.

### SEUL SALON PROFESSIONNEL SOUTENU PAR:



Source :  
SIAL Canada

Relations de presse :  
Sarah Massariol / BICOM Communications  
[smassariol@bicom.ca](mailto:smassariol@bicom.ca) // (514) 223-6770