



DOSSIER DE PRESSE

LE SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION
PARIS — 19 – 23 Octobre 2024

SOMMAIRE

- 3 ÉDITO**
- 4 #OWN THE CHANGE**
- 7 SIAL PARIS 2024,
LE PLEIN DE NOUVEAUTÉS**
- 8 SIAL INNOVATION**
- 9 SIAL START-UP**
- 11 SIAL FOR CHANGE**
- 13 SIAL JOBS**
- 14 SIAL TALKS**
- 15 SIAL SUMMITS**
- 18 SIAL INSIGHTS**
- 22 SIAL PARIS 2024
EN PRATIQUE**

SIAL PARIS: 60 ANS UNE ÉDITION EXCEPTIONNELLE

Depuis 60 ans, SIAL Paris réunit l'ensemble des professionnels du monde entier autour des sujets liés à l'alimentation.

Fidèle à son ADN, SIAL a toujours été un lieu de rencontres et d'échanges, un salon où le partage, le plaisir et l'énergie se mettent au service du business et c'est encore plus vrai en 2024 !

Une programmation spéciale qui fait de SIAL Paris un salon encore plus vivant.

5 jours durant lesquels l'écosystème food se vit avec une énergie et une convivialité sans pareil, au sein du salon mais également en dehors.



Les 60 ans de SIAL sont l'occasion de vivre un moment unique réunissant l'ensemble des communautés composant SIAL Paris en se penchant sur le passé, le présent et l'avenir.

Une expérience artistique multimédia pluridisciplinaire ouverte à tous viendra illuminer la **soirée du dimanche 20 octobre 2024 en fin de journée**, sur l'esplanade !



AUDREY ASHWORTH,
Directrice de salon SIAL Paris

« SIAL Paris, c'est 60 ans d'innovations et de convivialité au service du business de l'agro-alimentaire. Nous travaillons à créer une édition anniversaire encore plus incarnée, plus vivante avec de nombreuses nouveautés. Nous renforçons par exemple le pôle Start-up, créons une nouvelle animation autour de l'expérience des innovations produit, faisons évoluer notre sectorisation pour faciliter la visite, lançons d'ambitieux sommets sur des problématiques clés du secteur. Bien entendu, nous concoctons également des événements de célébration de nos 60 ans. En résumé, SIAL Paris en 2024 ce sera encore plus de business, de découvertes et d'inspirations. »

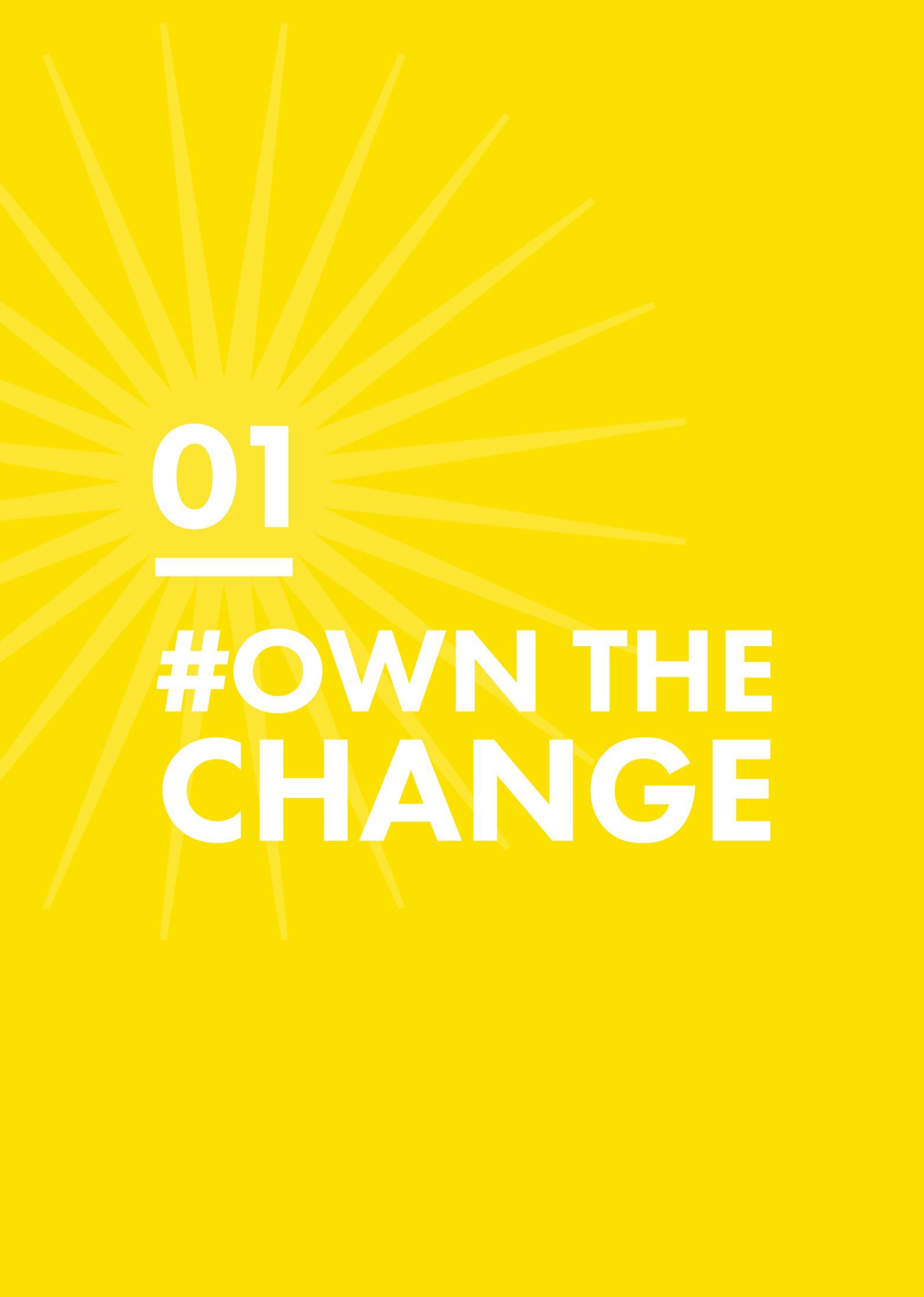
Audrey Ashworth,
Directrice de SIAL Paris



NICOLAS TRENTESAUX,
Directeur Général SIAL

« SIAL Paris revient en 2024 avec un regard résolument optimiste sur l'alimentation, malgré un monde quelque peu chahuté par les crises économiques, politiques, sociétales. Nous nous devons de travailler tous ensemble pour garder un cap à moyen terme capable de répondre aux grands enjeux alimentaires des 30 prochaines années. SIAL Paris, événement historique de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation au travers de onze rendez-vous réguliers dans le monde, sera une fois de plus cette bulle qui réunira l'espace de quelques jours l'ensemble de la communauté agroalimentaire mondiale. Les sujets sérieux seront au cœur de tous les échanges: Business, Matchmaking, RSE, IA, ... Mais ce sera aussi l'occasion de célébrer tous ensemble les 60 ans du SIAL: l'édition promet d'être bouillonnante et festive ! »

Nicolas Trentesaux,
Directeur Général SIAL

A bright yellow sunburst graphic with numerous rays emanating from a central point, set against a solid yellow background.

01
—

**#OWN THE
CHANGE**

#OWN THE CHANGE

Au-delà d'être le plus grand salon de France*, SIAL Paris, est avant tout un espace d'échanges qui réunit durant 5 jours toute la planète food, et il tient surtout un rôle d'éclaireur pour les acteurs d'une filière en constante mutation.

Via sa thématique « **Own the Change** », il les encourage à s'emparer du changement. Cette appropriation du changement passe par des transitions, parfois même des mutations que le salon connaît bien après **60 ans d'existence**. À cette occasion, SIAL Paris souhaite aller encore plus loin dans l'incarnation de chef de file de ce mouvement collectif et fédérateur, et s'empare de 4 verticales péremptoires pour la filière agroalimentaire dans les années à venir : **la RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises), la Deeptech & l'IA, la Supply Chain et l'Afrique**, continent innovant.

Ces 4 thématiques seront abordées lors des **SIAL Summits, une nouveauté 2024**. Un format inédit qui va au-delà de l'inspiration et propose un contenu prospectif délivré par des speakers d'envergure internationale.

Ces sommets explorent l'impact immédiat de ces 4 thématiques et élaborent des solutions concrètes pour les défis de demain.

*Plus de 7500 exposants, 257 000 m² d'exposition, des professionnels venus de 205 pays.



La RSE, pilier de l'agroalimentaire de demain

Préservation des ressources naturelles, maîtrise de la consommation énergétique, valorisation des collaborateurs... Les sujets liés à la RSE façonnent le quotidien et l'avenir de l'ensemble des entreprises. SIAL Paris prend part à ce mouvement et l'accompagne au travers de plusieurs dispositifs inspirants, fédérant l'ensemble des parties prenantes : des équipes d'organisations aux visiteurs en passant par les exposants, c'est l'ensemble de l'industrie agroalimentaire qui est invitée à imaginer un avenir plus durable, éthique et socialement responsable... pour bâtir une filière à la hauteur des enjeux environnementaux de l'époque.



La RSE est au cœur des préoccupations de SIAL Paris. Ce sujet irradie à travers de nombreuses animations : **SIAL Talks, un parcours dédié à la RSE** qui valorise les exposants qui s'illustrent dans ce domaine, un tout nouveau **Prix SIAL For Change**, un prix spécial dans le cadre du concours SIAL Innovation et un **Summit RSE** qui aura lieu le dimanche **20 octobre à 14h**.

Les Deeptech et les Intelligences Artificielles

Comparées à la 4^e révolution industrielle, les IA révolutionnent d'ores et déjà l'industrie agroalimentaire !

SIAL Paris 2024 met cette année un accent particulier sur cette thématique qui joue un rôle crucial dans les chaînes d'approvisionnement, la sécurité et le gaspillage alimentaire ou encore l'expérience des consommateurs. En s'intéressant de près à ces avancées technologiques, SIAL Paris entend **ouvrir le débat sur le rôle et les solutions qu'apportent ces technologies** face aux défis mondiaux en matière d'alimentation.



La thématique **Deeptech & IA** sera à retrouver sur le SIAL à l'occasion **d'un summit dédié le 21 octobre**, au sein de l'espace consacré aux start-up ou lors des **SIAL Pitch**.

La Supply Chain au cœur de la transition alimentaire

Face aux récents bouleversements

(post-COVID-19, crise économique et soubresauts géopolitiques), **la supply chain est plus que jamais au cœur des défis liés à l'alimentation mondiale.**

SIAL Paris s'empare de cette thématique et en fait l'un de ses piliers. Sujet transversal, la *supply chain* touche à la fois aux enjeux de traçabilité alimentaire, de sécurité des chaînes d'approvisionnement et de durabilité.



Les sujets liés à la *supply chain* seront abordés lors d'un **SIAL Summit** dédié qui aura lieu le **22 octobre de 10h à 13h.**



L'Afrique, super continent de tous les possibles

Depuis quelques années, les saveurs africaines font leur apparition dans nos assiettes pour le plus grand plaisir de nos papilles, grâce notamment à des chefs qui ont mis à leur carte des plats aux influences d'Afrique.

En 2024, SIAL Paris met en lumière ce continent en mouvement perpétuel qui doit adresser **des défis de taille concernant les filières liées à l'alimentation.** Les investissements dans le secteur de l'agroalimentaire y atteignent 15 milliards de dollars chaque année (selon le Programme des Nations Unies pour le Développement) et pourraient atteindre 50 milliards en 2030 (source Fondation Bill et Melinda Gates).

À la pointe en termes de cultures durables, économes en ressources (à l'image du sorgho, du teff ou du millet), le savoir-faire africain pourrait se dupliquer demain dans des régions du nord de l'Europe affectées par le changement climatique.



L'Afrique sera mise à l'honneur lors du **SIAL Summit** du **22 octobre de 14h à 17h** et un prix spécial sera remis à l'occasion de **SIAL Innovation** pour récompenser l'entreprise africaine la plus innovante.

A large, stylized sunburst graphic in a light yellow color, radiating from the top left towards the center of the page. The rays are of varying lengths and angles, creating a dynamic, energetic feel.

02
—

SIAL PARIS 2024

LE PLEIN DE NOUVEAUTÉS !

**Zoom sur les nouveautés
de la programmation
et les espaces d'animation.**

SIAL INNOVATION

HALL 6

DÉCODER L'INNOVATION ALIMENTAIRE

SIAL Innovation est un observatoire mondial de l'innovation alimentaire proposé en partenariat avec ProtéinesXTC, qui analyse tous les 2 ans plusieurs milliers de candidatures soumises par les exposants du salon.

Partout dans le monde, les acteurs de l'industrie agroalimentaire se réinventent pour répondre aux enjeux actuels et aux attentes des consommateurs en développant des produits innovants, plus sains, avec de nouveaux ingrédients et emballages.

SIAL Paris récompense ces innovations au travers d'une vingtaine de trophées thématiques, attribués par catégorie ou secteur (produits laitiers, produits de la mer, surgelés, restauration, etc.) ainsi que des prix spéciaux comme le **Prix Own the Change (RSE)**, le **Prix Start-up** encore, le **Prix Du Public** pour lequel l'écosystème de SIAL Paris est invité à voter avant et pendant toute la durée du salon.

Cette édition 2024 est marquée par de nouveaux prix spéciaux à l'image du prix **Afrique** ou du **Prix Top 3 pays** qui correspondra au podium des nations ayant proposé le plus de produits innovants.

Précurseur des tendances, SIAL Paris offre à ses visiteurs une vitrine unique sur le futur de l'alimentation mondiale grâce à un espace dédié sur le salon qui présente des produits issus de la **sélection SIAL Innovation**.



NOUVEAU!

SIAL TASTE

Le goût de l'innovation

Pour la première fois, les visiteurs du salon auront la possibilité de déguster des produits de la sélection SIAL Innovation au sein d'un nouvel espace dans le **Hall 6 : SIAL Taste**.

Sessions de dégustation de 15mn pendant toute la durée du salon. Ouvert à tous, sans réservation.



REMISE DES PRIX SIAL INNOVATION

Les très attendus **Grands Prix SIAL Innovation Bronze, Argent et Or** seront dévoilés lors de la cérémonie de remise des trophées qui est un rendez-vous incontournable du salon !

Samedi 19 octobre 2024 de 16h à 18h
Sur la scène de **SIAL Talks HALL 5A**

SIAL STARTUP

 Interpassage HALL 5A/HALL 6

LE PLUS GRAND FOODLAB MONDIAL

Après une première édition couronnée de succès en 2022, SIAL Startup monte en puissance pour accueillir cette année **150 jeunes pousses de la foodtech mondiale qui redessinent le futur de nos assiettes**. Des entreprises aux **concepts et produits innovants** qui font bouger les lignes et pour qui le salon représente une **occasion unique de créer des opportunités de business** et de gagner en notoriété.

Elles réinventent la restauration, accompagnent les industriels sur leur politique zéro déchet, répondent aux défis de la livraison alimentaire ou encore innovent dans le secteur de la distribution... Leur point commun ? Elles sont à découvrir d'urgence. D'autant que pour la première fois cette année, **des projets en phase d'early stage** seront également exposés au SIAL Start-up.

NOUVEAU! SIAL PITCH

Véritable clé de voûte du dispositif SIAL Start-up, la scène dédiée aux événements créera pendant cinq jours une véritable effervescence au sein de l'espace. Elle conjuguera des prises de parole d'investisseurs qui viendront partager leur expertise et des séquences de pitches thématiques pour permettre aux start-ups de booster leur activité, valoriser leurs engagements et maximiser leurs opportunités de séduire les investisseurs.

Pendant toute la durée du salon

 Interpassage HALL 5A – HALL 6



650 
STARTUPS ATTENDUES DONT

150
SUR LE VILLAGE SIAL STARTUP

En partenariat avec:
SESAME & Sprint Project

9 JEUNES POUSSES À RETROUVER AU SEIN DE SIAL START-UP



essento®

ESSENTO

Essento associe qualité et faible empreinte environnementale pour une alimentation durable : l'entreprise transforme des insectes comestibles en des produits nutritifs et savoureux tels que des « boulettes » de viande, des shakes protéinés, des barres et snacks... Ou même des références dédiées aux sportifs.



LAS JELLY

Les cocktails solides de Las Jelly, encapsulés dans des sphères de gel qui fondent en bouche, renouvellent l'expérience de dégustation de cette catégorie de produits, avec une approche ludique. Ils se déclinent en version alcoolisée ou non, et bénéficient d'une technique unique de sphérification.



O'TASTE

Moins de sucre, pas d'additifs ou de sucralose artificiels : la technologie développée par O'Taste apporte une solution idéale et naturelle pour développer la saveur sucrée des produits, sans dégrader le goût ou la texture. Elle se décline également en version salée, avec une réduction du taux de sodium.



FOODPILOT

Grâce à sa plateforme tout-en-un en mode SaaS, FoodPilot facilite la transition alimentaire en récoltant des données complètes issues du terrain. Les entreprises peuvent ainsi suivre, mesurer et gérer les impacts environnementaux et sociaux de leurs produits de la ferme à la fourchette et accélérer le changement.



Hyperplan

HYPERPLAN

La solution logicielle développée par Hyperplan collecte en temps réel les données des champs et les analyse grâce à l'IA, afin de guider la conduite des cultures au travers d'une interface intuitive : il devient ainsi possible de sélectionner les meilleures pratiques et de prévenir efficacement les risques.

OLALA!

OLALA!

Pionnier des alternatives végétales aux produits de la mer, OLALA! répond aux enjeux liés à la surpêche et au changement climatique au travers de six références d'origine naturelle, offrant des caractéristiques gustatives et nutritionnelles semblables à des produits tels que le saumon fumé et le tarama.



MODERATO

Les amoureux du vin peuvent désormais apprécier une alternative sans alcool... et sans compromis sur le goût. Ainsi, les vins issus de grandes cuvées françaises, distillés à froid et mis au point par moderato, peuvent être appréciés à tout moment et sans conséquence, créant de nouveaux instants de plaisir.



ELIXIR LTD

Jusqu'à six heures de boost d'énergie sans sucre ni édulcorant, grâce à un mélange d'ingrédients naturels, tels que le guanara ou le thé vert matcha : la promesse portée par les boissons LIXR dessine une alternative saine aux produits énergisants traditionnels, en phase avec les attentes des consommateurs.



INCREDO

Produit phare de la société israélienne Incredo Inc, spécialisée dans le développement de technologies au service du goût et de la nutrition, Incredo® Sugar permet de réduire les dosages en sucre jusqu'à 70% en offrant la même sensation sucrée, au travers d'une formulation clean label basée sur du sucre de canne.

NOUVEAU! SIAL FOR CHANGE

COUP DE PROJECTEUR SUR LES INITIATIVES RSE QUI FONT BOUGER LES LIGNES !

Faire émerger les stratégies en pointe sur les sujets liés à la RSE, impulser un mouvement collectif et **porter une vision positive du changement**, c'est l'esprit du **nouveau concours SIAL For Change**, dévoilé à l'occasion des 60 ans de SIAL Paris.

Au-delà des produits et innovations, ce prix explore les **démarches globales des exposants**, qui devront témoigner de leur engagement au travers d'un dossier de candidature dédié (disponible sur le site internet SIAL Paris) examiné par un jury composé de professionnels du secteur de l'agroalimentaire ayant prouvé leur sensibilité à la RSE ainsi que de spécialistes du sujet, à l'image de consultants du cabinet Hyssop, ou encore de journalistes.

Le prix SIAL For Change prend en compte les 5 grands axes de la RSE au sein de leur entreprise.

L'ENTREPRISE ET LA RSE: management et pilotage de la démarche, engagement interne, achats responsables...

INNOVATION ET PRODUITS: innovation responsable

L'ENTREPRISE ET ENJEUX SECTORIELS: inclusion et diversité, conditions de travail et bien être des collaborateurs partenaires...

L'ENTREPRISE ET LE SOCIÉTAL: santé des consommateurs, lutte contre le gaspillage, solidarité et engagement territorial

L'ENTREPRISE SUR LE SIAL: stand, transport...



REMISE DE PRIX SIAL FOR CHANGE

Les meilleures initiatives d'entreprises s'illustrant sur un ou plusieurs des axes RSE adressés par le concours **SIAL For Change** seront récompensées sur le salon lors d'une cérémonie.

Mardi 22 octobre à 17h



Sur la scène de SIAL Talks HALL 5A

Un parcours de visite RSE

Tout au long des cinq jours du salon, les lauréats du prix **SIAL For Change** porteront l'image d'un secteur résolument orienté vers la construction de solutions au service d'une alimentation durable.

Ils seront rassemblés au sein d'un parcours de visite dédié, leur assurant une visibilité supplémentaire.

À SUIVRE

Le Sommet Mondial du Lait de la FIL et SIAL Paris nouent un partenariat au service de la durabilité de la filière laitière. Du 15 au 18 octobre 2024, Paris accueillera le Sommet international de la Fédération Internationale du Lait (FIL), un événement crucial pour la filière laitière, confrontée à des défis économiques, sociaux, climatiques et de consommation. Au CNIT de La Défense, 1 500 participants de 53 nationalités assisteront à des conférences et tables rondes sur des sujets comme la nutrition, l'alimentation durable, la science et la technologie, et la sécurité sanitaire, ainsi qu'à des visites techniques. Le 19 octobre, SIAL Paris offrira aux participants du Sommet une journée d'immersion avec une visite guidée du salon. Ce partenariat avec le CNIEL donne également lieu à la publication **d'un livre blanc** sur les enjeux de durabilité et de sécurité alimentaire dans le secteur laitier.

Pour cette première édition du grand prix SIAL For Change, visant à récompenser et mettre en lumière les entreprises qui ont placé la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) au cœur de leur stratégie, ce sont au total 66 candidatures qui ont été examinées par le jury ! Un nombre qui témoigne de l'engagement global de la filière sur cette thématique.

66

CANDIDATURES EXAMINÉES
PAR LE JURY

Les entreprises du secteur de l'épicerie sont celles qui se sont le plus mobilisées pour ce nouveau rendez-vous, représentant à elles seules 24% des candidatures, suivies par les céréales, légumineuses et fruits (14%) et la catégorie Bio & bien être (14%).

Au centre de leur engagement : le bien-être du consommateur, avec des recettes toujours plus saines), mais également une attention portée au respect des ressources naturelles grâce à une dynamique de réduction du gaspillage alimentaire par le dons (aux associations, salariés, ...). Tous ces progrès font l'objet d'un suivi rigoureux, avec des indicateurs chiffrés et une trajectoire résolument engagée vers un changement aussi durable que profond.



PREMIER PRIX SIAL FOR CHANGE



L'entreprise normande **Biscuiterie de l'Abbaye**, fondée en 1961 et implantée à Lonlay l'Abbaye (61), décroche le premier prix SIAL For Change !

La transversalité de l'engagement déployé par cette Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), également labellisée PME+, a séduit le jury : ses actions portent aussi bien sur les aspects sociaux, environnementaux, et sociétaux de la RSE. Farines vertueuses (filière CRC), engagement dans l'agriculture biologique (50% du CA), réincorporation des biscuits cassés, budgets dédiés à l'amélioration des conditions et de la qualité de vie au travail, prévoyance santé à 60%... La structure multiplie les initiatives et implique ses collaborateurs autant que ses parties prenantes : 20% de ses 265 salariés participent à l'amélioration continue de la politique RSE.



COUPS DE CŒUR DU JURY

Quatre autres entreprises reçoivent les coups de cœur du jury : leur audace, du fait de leur contexte (taille, localisation...), ont su séduire les professionnels en charge d'analyser les dossiers.



LIONHEART FARMS

L'entreprise philippine **Lionheart Farms**, spécialiste du secteur des boissons et condiments, sélectionne des ingrédients issus de l'agriculture biologique et régénératrice. Elle s'engage également dans des projets d'agroforesterie, collabore avec les populations autochtones et des ONG, ... autant de marqueurs d'une démarche cohérente et pluridisciplinaire.



ANDRIANI

Natural innovators for conscious food

En Italie, **Andriani S.p.A** cumule l'exigeante certification BCorp au statut de Società Benefit (entreprise à mission). Ses pâtes sans gluten, réalisées à partir de céréales et légumineuses issus de l'agriculture biologique, sont réalisées dans une logique de responsabilité globale. Un engagement qui se décline tout au long de la chaîne de valeur, en cherchant notamment à économiser les ressources et à développer des avantages pour ses collaborateurs.



LIMBUA

The Pride of African Farming

Au travers de son activité dédiée à la noix de macadamia, l'entreprise germano-kenyane **Limbua** porte une démarche intégrée, allant de la pépinière jusqu'à l'export et à la distribution mondiale, avec une traçabilité complète. Non content d'avoir fait de l'Agriculture Biologique un standard dans ses exploitations, elle participe à y diversifier les cultures pour préserver la biodiversité et assurer un revenu décent aux agriculteurs, l'entreprise soutient également des projets d'éducation via la fondation créée par Limbua.



**CHERUBINO
VALSANGIACOMO
BODEGA**

Cherubino Valsangiacomo Bodega soigne l'impact environnemental des vignes espagnoles, au travers d'un arsenal de mesures : certification bio, absence d'irrigation, couvert végétal... Un engagement qui se prolonge tout au long de la chaîne de valeur, grâce à des bouteilles plus légères mais aussi au retour programmé de la consigne. En plus d'acquiescer ses matières premières à des prix supérieurs à ceux du marché, l'entreprise soigne également ses salariés (restauration gratuite, aménagement du temps de travail en été en raison de la chaleur...).

NOUVEAU!

SIAL JOBS

 **Galerie d'accueil entre
les entrées du HALL 3 et 4**

CONNECTER LES TALENTS ET LES RECRUTEURS

SIAL Jobs répond à un enjeu majeur de la filière : **connecter les entreprises et les talents** pour faciliter le recrutement. En collaboration avec **Hellowork**, SIAL propose à ses exposants un outil digital sur lequel ils pourront détailler leurs **offres d'emploi et présélectionner des candidats** en amont du salon. Ces annonces seront reprises dans l'espace d'exposition, permettant de maximiser leur visibilité.

SIAL Jobs ne s'arrête pas là : la zone fédère également les **initiatives développées par les ARIA** (Associations Régionales des Industries Alimentaires) dans le secteur du recrutement. Rassemblées sur un même stand, elles présenteront leurs travaux et organiseront des temps d'échange pour témoigner du dynamisme des territoires. L'accélérateur d'innovation **EIT Food**, co-financé par l'Union Européenne et visant à améliorer notre système alimentaire pour produire une alimentation saine et durable pour tous, sera également intégré au dispositif.



SIAL TALKS



LES EXPERTS DE SIAL INSIGHTS DÉCRYPTENT LES TENDANCES DE LA PLANÈTE FOOD

Des rendez-vous en matinée pour un focus sur les **grandes tendances** issues de la toute dernière édition de SIAL Insights en compagnie des experts de **Kantar, ProtéinesXTC et Circana**.

Dimanche 20, lundi 21 et mardi 22 octobre de 10h30 à 11h00



Sur la scène de SIAL Talks HALL 5A

SIAL SURVEY : L'ÉTUDE RÉALISÉE PAR SPRINT PROJECT

SprintProject et SIAL Paris se penchent sur **l'avenir de la transformation de l'industrie alimentaire**.

L'étude exclusive SIAL Survey, qui fait état de l'open innovation au sein l'industrie alimentaire aujourd'hui, met en lumière comment les entreprises naviguent dans ce paysage complexe et saisissent ensemble les opportunités futures.

Samedi 19 octobre de 14h à 14h30



Sur la scène de SIAL Talks HALL 5A

 HALL 5A

LA SCÈNE OUVERTE DE SIAL PARIS

SIAL Talks est le point de rendez-vous incontournable pour le partage des **actualités** et des **dernières tendances qui agitent la planète food** au travers de prises de paroles des experts partenaires du salon mais aussi de nombreux intervenants de la filière.

Ce lieu d'échange accueillera également des **moments de célébration** avec les **remises de prix** de plusieurs concours à l'image de SIAL Innovation, SIAL For Change, Ecotrophéa, etc.

Découvrez le programme des conférences [ici](#)



NOUVEAU!

SIAL SUMMITS

 **HALL 5A**

PRENDRE DE LA HAUTEUR ET INSPIRER DES SOLUTIONS D'AVENIR

À l'occasion de son 60^e anniversaire, SIAL Paris révolutionne l'expérience des conférences classiques avec le lancement de SIAL Summits, des **sommets dédiés aux enjeux cruciaux et aux perspectives innovantes qui façonnent l'industrie alimentaire.**

Cette expérience de contenu live inédite s'articule autour de **quatre thématiques: RSE, IA et Deeptech, Supply Chain, Afrique.** Chaque demi-journée alternera des prises de paroles sous la forme de tables rondes et keynotes portées par des **dirigeants et experts internationaux de premier plan** afin d'explorer l'impact immédiat de ces thématiques et élaborer des **solutions concrètes pour répondre aux défis de demain.**



**Du dimanche 20 au mardi 22 octobre
HALL 5A**

Accès sur présentation d'un badge visiteur ainsi que d'un billet Summit 96€ TTC le pass Summit ou 192€ TTC le Pack Summit complet.





SUMMIT RSE

Dimanche 20 octobre
de 14h à 17h

Découvrez le programme
et les autres speakers
du Summit RSE [ici](#)

En partenariat
avec Food Paradoxa

Les sujets RSE sont au cœur des préoccupations des exposants et visiteurs de SIAL Paris : entre désir d'agir et performance business, comment lever les verrous de cette transition ?



CÉCILE BÉLIOT-ZIND

Directrice Générale - Groupe Bel (Keynote)

Après 17 ans chez Danone, Cécile Béliot a rejoint le groupe Bel en 2019 et occupe depuis 2 ans le poste de Directrice Générale.

Elle pilote la transformation de Bel pour en faire l'un des leaders du snacking sain au travers de 3 piliers (lait, fruit et végétal), avec un modèle de croissance durable et responsable.



FANNY PARISE

Anthropologue - Strate, École de design Lyon

L'anthropologue française Fanny Parise est une spécialiste des mondes contemporains et de l'évolution des modes de vie. En plus de ses recherches académiques au service de l'Université de Lausanne, elle développe des expertises privées auprès d'industriels et de retailers internationaux (grande consommation, alimentation...).



SUMMIT DEEPTECH & IA

Lundi 21 octobre
de 10h à 13h

Plus d'informations
sur le Summit
Deeptech & IA [ici](#)

En partenariat avec
Hello Tomorrow, KMZero,
Sesamers et SprintProject

Une journée au cœur du futur de la food.
Efficacité opérationnelle, technologies de pointe, recette de l'innovation, expérience client, durabilité : quelles sont les révolutions amorcées par l'IA et les technologies de pointe ?



RAM RAMPALLI

VP, New Ventures & Growth - Walmart Global Tech

Présent chez Walmart depuis 2011, après avoir notamment œuvré au sein de eBay, Ram Rampalli en dirige la division New Ventures & Growth au sein de la business unit Walmart Global Tech, où il est notamment chargé de stimuler l'innovation. Il partage au quotidien son expertise des données produit et du crowdsourcing.



ALEXANDRE DE SOUZA CARVALHO

Global Head of Marketing Food & Nutrition
- Roquette

Fort d'une expérience de 25 ans dans les secteurs de la consommation et de l'alimentation et de diplômes en sciences pharmaceutiques et en administration des affaires, Alexandre assure la direction du marketing chez Roquette pour asseoir la position de ce leader mondial des ingrédients d'origine végétale.



SUMMIT SUPPLY CHAIN

Mardi 22 octobre
de 10h à 13h

Plus d'informations
sur le Summit
Supply Chain [ici](#)

En partenariat avec
SprintProject

Un temps fort qui révèle la mue et les (r)évolutions de la *supply chain*.
Plus verte, locale, transparente, digitale, comment se réinvente la *supply chain* alimentaire face aux challenges à l'échelle du monde ?



STÉPHANE LAYANI

Président - Marché international de Rungis

À la tête du marché international de Rungis depuis 2012, Stéphane Layani a œuvré par le passé au sein de différentes institutions, telles que la Commission européenne. Expert des domaines de la consommation, du droit et de l'administratif, il est notamment diplômé de l'IEP de Paris et de l'Ena.



DIRK JACOBS

Directeur Général - FoodDrinkEurope

Spécialiste des affaires publiques et internationales, Dirk Jacobs occupe un rôle clé dans l'évolution de l'agriculture en Europe, de par ses responsabilités au sein de FoodDrinkEurope, représentant l'industrie européenne de l'alimentation et des boissons, et ses multiples participations à des plateformes et initiatives de ce secteur.



SUMMIT AFRIQUE

Mardi 22 octobre
de 14h à 17h

Plus d'informations
sur le Summit Afrique [ici](#)

En partenariat avec
le CIRAD et la Chaire
Alimentations du Monde
de l'UNESCO

Sponsorisé par
Prosper Cashew

Entre tradition et modernité, influences culturelles et uniformisation,
enjeux business et arrivée nouvelle génération d'entrepreneurs...
Comment l'Afrique prend racine au cœur de l'innovation alimentaire ?



KAKO NUBUKPO

Commissaire UEMOA
(West African Economic and Monetary Union)

Kako Nubukpo est Commissaire togolais au sein de la Commission de l'Union Économique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA), chargé de l'agriculture, des ressources en eau et de l'environnement. Son expertise et expérience dans les domaines de l'économie et l'agriculture sont reconnues en Afrique et en Europe, où il intervient de façon régulière.



GEORGIANA VIUO

Cheffe étoilée

Après avoir quitté très tôt le Bénin et un cursus universitaire dans les langues étrangères poursuivi d'un début de carrière dans la communication, Georgiana Viou se réoriente vers l'univers de la gastronomie. Son instinct et son énergie ont été récompensés d'une étoile Michelin au restaurant Rouge, à Nîmes.

A large, stylized sunburst graphic in a lighter shade of yellow, centered on the page. The rays radiate outwards from a central point, creating a bright, energetic background for the text.

03



SIAL
INSIGHTS

EXPLORER LE FUTUR DE L'ALIMENTATION

SIAL INSIGHTS

UN DÉCRYPTAGE UNIQUE POUR COMPRENDRE LES ENJEUX ALIMENTAIRES DE DEMAIN ET Y RÉPONDRE.

Commanditée par SIAL, SIAL Insights est une étude exclusive mettant en commun 3 grandes études internationales qui décryptent les attentes des consommateurs, les tendances de l'innovation alimentaire et celles de la restauration hors domicile et du retail à l'échelle mondiale.

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 **Baromètre Mondial de l'Innovation** réalisé par **ProtéinesXTC** et de l'étude **des tendances de la grande consommation et de la restauration hors domicile** réalisée par **Circana**.

Les résultats complets de SIAL Insights, dont nous vous dévoilons ici les grandes lignes, sont disponibles sous la forme d'un **Cahier de tendances consultable sur l'espace presse SIAL** ou sur demande auprès de l'équipe **14 Septembre**.



LE POINT DE DÉPART LA PLANÈTE FOOD EN 2024



Vers un nouvel optimisme alimentaire

Faire face aux défis environnementaux et sociaux de l'époque passe par l'assiette. Cette prise de conscience se généralise avec 67% de personnes dans le monde se déclarant d'accord pour dire que « Manger est un acte citoyen » (+3pts) – une opinion qui se consolide en Europe et progresse fortement dans des pays jusqu'ici moins impliqués (USA et Chine).

Le plaisir, encore et toujours

La pandémie encore dans toutes les mémoires, le contexte et l'avenir incertains ont renforcé le besoin de réconfort et le rôle de valeur refuge de l'alimentation, plaisir accessible à tous au quotidien. En progression dans les attentes (+5pts), le plaisir concerne aussi plus d'une innovation sur deux (+5pts) particulièrement en Europe (53,6% des innovations VS 52,1% monde).

Un plaisir qui ne contrarie pas la volonté de choix éclairés

83% des consommateurs déclarent avoir changé leurs habitudes et achats alimentaires au cours des deux dernières années, toujours majoritairement pour une alimentation plus saine (74% + 7pts), mais aussi pour privilégier du local (53% + 5pts), pour des raisons environnementales (45% + 2pts) et enfin pour des ingrédients plus sûrs et plus sains (44% +7pts), à la croisée des préoccupations de santé et d'environnement. Et ces attentes concernent aussi le restaurant. Même si ces engagements ne se retrouvent pas systématiquement dans les caddies ou les assiettes (le fameux *Value action gap*), l'envie de manger mieux pour soi et pour la planète continue de progresser.

L'inflation, invitée surprise

Après la pandémie et ses conséquences directes et indirectes sur les comportements de consommation et d'achat alimentaires (digitalisation, *homing*, télétravail, ...), l'inflation a bouleversé la donne. Depuis deux ans, elle est sur quasiment toutes les tables du monde. Pesant sur les achats de 44% des consommateurs, les obligeant à adopter différents types de stratégies et d'arbitrage, que ce soit en termes d'achat alimentaires ou de restauration. Elle fait le jeu des marques distributeurs et des offres simples en termes de recette et de promesse.

L'innovation convalescente dans les rayons, en forme au restaurant

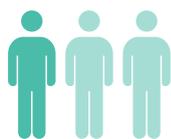
Après une baisse historique en 2022, l'innovation alimentaire reprend progressivement et c'est plutôt une bonne nouvelle car près de 7 personnes sur 10 dans le monde déclarent être intéressés par les nouveaux produits alimentaires. En Europe où l'on est attaché à la sortie « au restau », 66% des personnes trouve le secteur innovant.

3 TENDANCES QUI AFFIRMENT LA PLACE CENTRALE DE L'ALIMENTATION DANS NOS VIES

52%

PLUS D'UN NOUVEAU PRODUIT ALIMENTAIRE SUR 2 EST LIÉ AU PLAISIR 52% (VS 47%).

Source : ProtéinesXTC



POUR PRÈS D'1 PERSONNE SUR 3, LA CONVIVIALITÉ ENTRE DANS LES MOTIVATIONS DE SORTIE AU RESTAURANT.

Source : Circana



DES PERSONNES PENSENT QUE LEUR ALIMENTATION PEUT PRÉSENTER UN RISQUE POUR LEUR SANTÉ. UN CHIFFRE EN PROGRESSION (+4PTS), AVEC UNE AUGMENTATION NOTABLE AUX ÉTATS-UNIS ET EN EUROPE (FRANCE +7PTS À 72%).

Source : Kantar

DE L'ÉMOTION

La **place centrale du plaisir** dans les attentes et les innovations, associée à un **besoin croissant de compensation** ouvre la porte à une alimentation qui joue la carte de l'émotion de manière assumée : émotions sensorielles par le goût bien sûr et toute la palette des couleurs, des odeurs, des textures... et émotion de l'expérience créatrice de souvenirs avec une montée en puissance de la **dimension festive**, à la maison comme au restaurant.

DU LIEN

L'alimentation est aussi et surtout une affaire collective et le retour en force de la **convivialité** après la pause forcée de la pandémie en est la preuve. Une convivialité qui fait du bien et aide à mettre à distance les préoccupations persistantes. Le lien se fait aussi dans le temps et dans l'espace. On renoue avec son patrimoine culinaire et le **tradi redevient trendy** (dans les plats, les ingrédients, à la maison et au restaurant). Enfin, on est toujours aussi friand de voyages gastronomiques hors des frontières, porteurs d'expériences inédites. Des **explorations exotiques** que l'on fait souvent au restaurant avant de les adopter à la maison. L'Asie et particulièrement la Corée occupent encore et toujours les premières places, le bibimbap étant la première recherche de recettes sur Google en 2023 !

DE L'ATTENTION

L'assiette comme lieu d'attention à soi...

Avec la **santé comme première raison de changer de comportement alimentaire**. Pour les uns, une optimisation de soi en tant qu'organisme et des innovations centrées sur l'énergie et la performance... en écho aux sportifs des JO ou d'ailleurs, avec notamment le boom de la prot(éine). Pour les autres, une manière plus douce de se faire du bien, à la recherche d'un équilibre holistique, basé sur la **naturalité** bien sûr et de manière plus confidentielle, sur les aliments adaptogènes, nouveaux produits miracles.

...l'assiette comme lieu d'attention au monde.

Avec de plus en plus de radicalité affichée dans les attentes et le besoin d'être soutenu par des efforts de long terme et une offre lisible et accessible des industriels... pour que ce changement se retrouve concrètement dans l'assiette.

A large, stylized sunburst graphic in a light yellow color, centered on the page. The sunburst consists of numerous thin, radiating lines of varying lengths, creating a bright, energetic effect. The background is a solid, vibrant yellow.

04
—

**SIAL PARIS
2024
EN PRATIQUE**

EN CHIFFRES

le salon

60 ANS
en 2024

257 000 m²
d'exposition, l'équivalent
de **100** hypermarchés!



5 jours
de salon



7 500
exposants
attendus

400 000+
produits exposés



10 secteurs

205
pays représentés



285 000
professionnels attendus
dont **85%** internationaux

plus de **100**
délégations
officielles



650 startups

leads

Un programme de
8000
Top Buyers



200 contacts
réalisés en moyenne/
exposant



83%
des acheteurs
ont réalisé
des transactions
sur place ou après
le SIAL

+ de
50 milliards
d'euros de pouvoir
d'achat des TopBuyers
(à eux seuls) pendant le
salon

9/10

visiteurs considèrent SIAL
comme stratégique
pour leur société



TOP 10 PAYS (EN SURFACE)

-  1. ITALIE
-  2. FRANCE
-  3. ESPAGNE
-  4. TURQUIE
-  5. CHINE
-  6. PAYS-BAS
-  7. GRÈCE
-  8. BELGIQUE
-  9. POLOGNE
-  10. BRÉSIL

8 NOUVEAUX PAYS REPRÉSENTÉS

-  1. AFGHANISTAN
-  2. GUATEMALA
-  3. IRAQ
-  4. KUWEIT
-  5. LIBYE
-  6. NIGÉRIA
-  7. OMAN
-  8. OUGANDA



FRANCE

1000

EXPOSANTS FRANÇAIS ATTENDUS

TOP RÉGIONS (EN SURFACE)

1. Île-de-France
2. Bretagne
3. Hauts-de-France
4. Pays de la Loire
5. Nouvelle Aquitaine
6. Occitanie
7. Normandie
8. Auvergne-Rhône-Alpes
9. Grand Est
10. Provence-Alpes-Côte d'Azur
11. Bourgogne-Franche-Comté
12. Centre-Val de Loire
13. Corse

TOP 3 DES SECTEURS LES PLUS REPRÉSENTÉS (FRANCE)



TOP 3 DES SECTEURS LES PLUS REPRÉSENTÉS (MONDE)



SIAL PARIS 2024 S'ENGAGE



RSE

SIAL Paris 2024 s'engage et inspire des solutions d'avenir pour répondre aux enjeux RSE de la filière alimentaire

Accueillir en un seul lieu l'ensemble de l'écosystème lié à l'alimentation mondiale est un défi... et une responsabilité dont se saisit pleinement SIAL Paris.

Les initiatives développées en ce sens par le salon et Comexposium, sa société organisatrice, conjuguent le plaisir intact de la découverte et des échanges, dans un cadre toujours plus sobre en matériaux et énergies, tout en portant un soin particulier à la gestion des déchets, à la circularité ou encore au caractère inclusif de l'événement.

Mesurer l'empreinte carbone globale de SIAL Paris, un choix qui compte !

Transports, énergie, montage, communication... la multiplicité des points d'impacts environnementaux d'un événement à portée mondiale, rassemblant près de 7 500 exposants, tel que SIAL Paris rend le calcul de son empreinte carbone aussi nécessaire que complexe. Grâce à cet effort, mis en œuvre pour la première fois en 2024, le salon pourra réaliser un état des lieux précis des voies de progrès pouvant être explorées lors des prochaines éditions.

Imaginer un salon plus respectueux des ressources grâce à l'engagement des exposants, prestataires et visiteurs

La logique de sobriété adoptée par SIAL Paris redéfinit les standards des événements professionnels, en questionnant chacune des pratiques liées à l'accueil, à la conception des stands ou encore à la gestion des déchets et énergies.

Quelques exemples de mesures concrètes :

ÉLECTRICITÉ 100% ISSUE D'ÉNERGIES RENOUVELABLES et réduction des éclairages nocturnes.

COLLECTE des mégots, **RECYCLAGE** des huiles mais également **TRI** et **VALORISATION DES DÉCHETS** issus du salon pour améliorer de 30% le taux de recyclage en 2024.

UTILISATION DE STAND ÉCO-CONÇUS (éclairés en LED, avec une structure réutilisée et une moquette en dalles), mise à disposition des exposants d'une matériauthèque ainsi que d'une plateforme de réemploi pour favoriser la circularité.

EXIT LE PAPIER, le catalogue sera proposé en version 100% digitale.

CÔTÉ RESTAURATION SUR SIAL PARIS : produits locaux et/ou de saison, réduction des plats carnés ou des protéines à fort impact environnemental.



SIAL PARIS, IL N'Y AURA PAS DE RESTES !

Des partenariats avec des associations telles que la Croix Rouge et la Banque Alimentaire permettent de prolonger cette dynamique sur les denrées alimentaires, qui seront collectées tout au long des cinq jours du salon grâce à la sensibilisation de l'ensemble des acteurs.

En 2022, 40 tonnes de dons avaient ainsi été redistribuées par La Croix Rouge.

SIAL PRATIQUE



Du samedi 19
au mercredi 23 octobre 2024



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



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

VENIR À SIAL PARIS

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, Paris Porte Maillot ou Paris Cour Saint-Émilion - Gare de Lyon 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, Paris Porte Maillot ou Paris Cour Saint-Émilion - Gare de Lyon.

Prix des navettes

1 jour aller-retour: 10€ TTC // 5 jours aller-retour: 45€ TTC

Billets vendus sur place – sous réserve de places disponibles.

Pour profiter des navettes avant et après le SIAL, rendez-vous ici:

<https://www.sialparis.com/fr-FR/infos-pratiques/preparer-ma-venue>

VISITEURS

Les visiteurs peuvent réserver leur badge via la plateforme de préenregistrement [badge.sialparis.fr](https://www.sialparis.com/fr-FR/infos-pratiques/preparer-ma-venue) afin d'organiser dès maintenant leur venue, en bénéficiant de:

- Un accès simplifié au site grâce au badge numérique: il n'est désormais plus nécessaire de faire imprimer son badge à l'accueil du salon
- La garantie d'être informé(e) en avant-première de toutes les nouveautés du salon

Les visiteurs peuvent d'ores et déjà réserver leur pass pour assister aux cycles de conférences SIAL Summits via la billetterie au tarif de 96€ TTC le Summit ou 192€ TTC le Pack Summits complet.

EXPOSANTS

Le salon est complet à date.

L'organisation explore des solutions pour permettre aux entreprises désireuses d'exposer à SIAL Paris de participer à cette édition historique. Celles-ci peuvent s'inscrire sur liste d'attente aux coordonnées suivantes:

sialparis.exhibitors@sial-network.com

Tél. (+33) 1 76 77 13 33

La liste des exposants inscrits à date est consultable [en ligne](#).

HÉBERGEMENT

Bnetwork a sélectionné un panel d'hôtels idéalement situés autour de Paris Nord Villepinte à des tarifs préférentiels pour le Salon International de l'Alimentation dans l'optique de faciliter votre processus de réservation. Nous vous invitons à faire votre choix parmi la liste d'hôtels proposés et à envoyer votre demande d'hébergement à l'adresse clients.paris@bnetwork.com.

Retrouvez toutes les offres d'hébergement proposées sur la plateforme de réservation: [sial.bnetwork.com](https://www.sialparis.com/fr-FR/infos-pratiques/preparez-votre-venue)

LE SERVICE DE PRESSE DU SALON

Le service de presse du 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.).

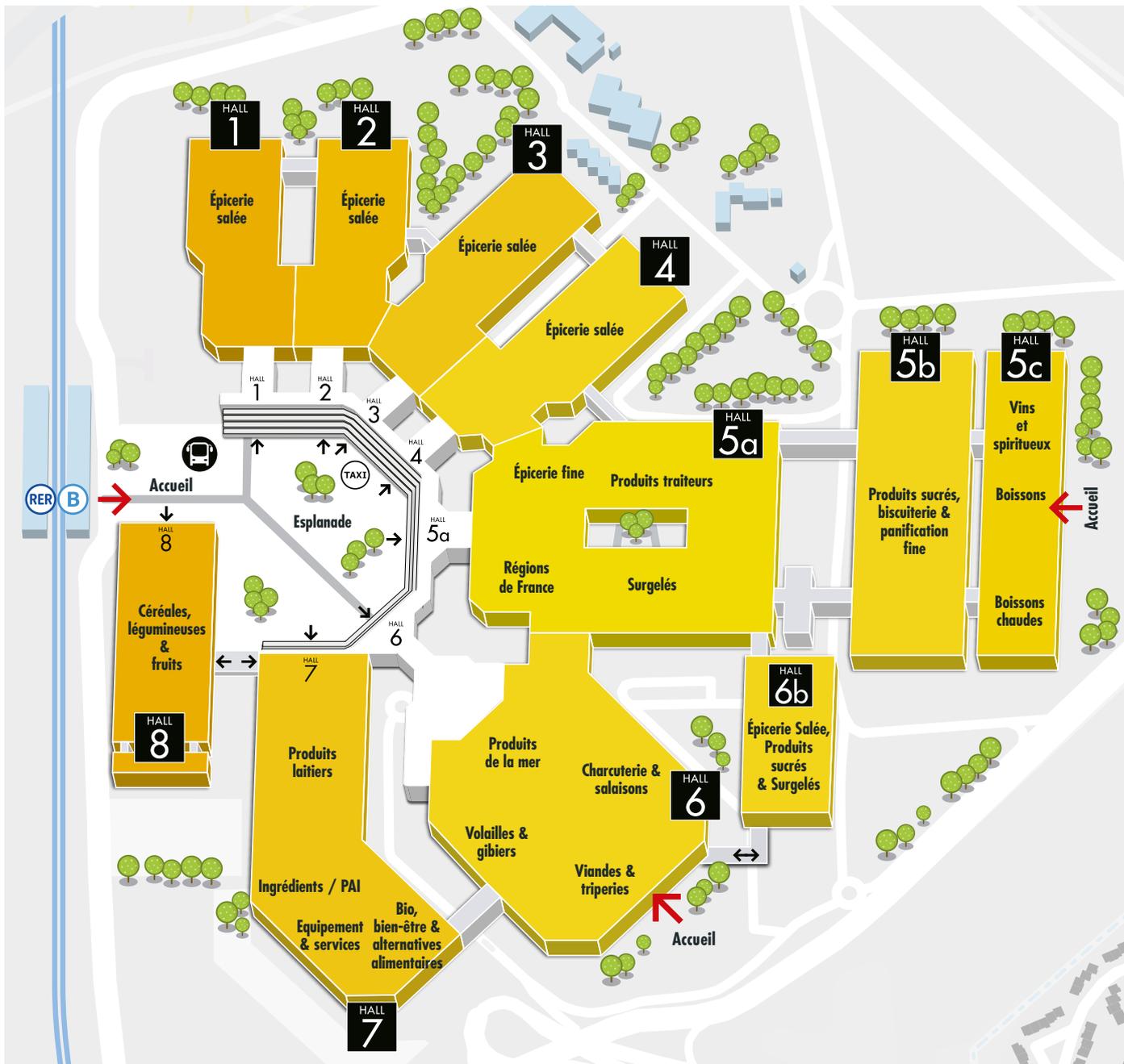
L'équipe de l'agence 14 SEPTEMBRE vous y accueillera avec plaisir pour vous remettre le dossier de presse du salon et vous aider à organiser votre visite en identifiant les temps forts à ne pas manquer lors de votre venue, etc. Boissons et petite restauration seront proposées sur place. Il s'agit d'un véritable espace de travail (connexion wifi, imprimante, etc.) doté d'espaces pour réaliser des interviews au calme.

NETWORKING

Cette année, exposants et visiteurs peuvent maximiser leurs opportunités business grâce à la plateforme de Networking SIAL Paris à retrouver: www.cxmp.com/fr/seller-register-sialparis

ACCREDITATION MÉDIA

Pour effectuer votre demande d'accréditation média, rendez-vous sur [badge.sialparis.fr](https://www.sialparis.com/fr-FR/infos-pratiques/preparer-ma-venue) // 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.



Plan non contractuel

NOUVEAU!

Soucieux d'améliorer l'expérience de visite, SIAL répond aux nombreux visiteurs qui ont exprimé le souhait d'avoir une sectorisation par typologie de produits, afin d'être plus efficaces lors de leurs visites. Le nouveau plan dévoilé pour cette édition 2024 réunira donc l'ensemble des exposants par thématique.

80%

DES VISITEURS DE SIAL PARIS ONT EXPRIMÉ LE SOUHAIT D'AVOIR UNE SECTORISATION PAR TYPOLOGIE DE PRODUITS



14
SEPTEMBRE

Agence 14 Septembre

sial@14septembre.com

Alexandra Grange - 06 03 94 62 47

Mathilde Tabone - 07 72 77 40 20

Estelle Agnel - 06 12 29 58 30

Éloïse Smaghe - 07 85 85 35 44

À PROPOS DE SIAL PARIS

Organisé par Comexposium, SIAL Paris est le plus grand salon alimentaire professionnel mondial avec 7 500 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 onze 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, Food & Drinks Malaysia by SIAL à Kuala Lumpur, 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 19 au 23 octobre 2024 à Paris Nord Villepinte, avec une programmation exceptionnelle qui célébrera les 60 ans du salon.

www.sialparis.fr

À PROPOS DE COMEXPOSIUM

Le Groupe Comexposium est un leader mondial d'organisation d'événements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 événements professionnels et grand public, couvrant plus de 10 secteurs d'activités (agriculture/alimentation, retail/digital, mode/accessoires, loisirs...). Créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an. Grâce à ses événements (SIAL, All4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Rétromobile...), Comexposium permet à ses communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicaux efficaces et ciblés.

www.comexposium.com