



Une 7^e édition encore plus innovante et à l'affût des nouvelles tendances !

**Le salon international de l'alimentation SIAL Canada se tiendra au
Palais des congrès du 21 au 23 avril 2010**

Montréal, le 17 mars 2010 – C'est du 21 au 23 avril 2010 au Palais des congrès qu'aura lieu la 7^e édition du salon international SIAL Canada. Au menu : les toutes dernières tendances en alimentation et découvertes des produits primés qui garniront, par la suite, les tablettes d'épicerie ainsi que nos assiettes. Des professionnels du milieu se donnent rendez-vous à Montréal pour cet événement incontournable, toujours plus innovant et à l'affût des nouvelles tendances !

Un lieu de rencontre

Le SIAL Canada se veut un point de rencontre important pour tous les spécialistes du domaine. « Cet événement est sans contredit la référence en matière d'alimentation. Non seulement c'est une plate-forme internationale pour le développement et la mise en marché de nouveaux produits alimentaires, mais c'est également le point de rencontre des nombreux artisans qui développent et fabriquent ces produits. » explique Tamar Kantarjian, responsable des communications au SIAL Canada.

Des nouveautés pour tous les goûts

Cet événement d'envergure internationale offre cette année de rencontrer **530 exposants originaires de 30 pays et plus de 12 000 professionnels** de l'industrie agroalimentaire en **provenance de 60 pays**. Pour faciliter la tâche aux visiteurs et maximiser leur visite selon leurs champs d'intérêt, le SIAL a prévu différents **parcours experts ciblés et spécifiques**. Ils répertorient les produits d'un même secteur, les rendant ainsi plus accessibles. En plus d'avoir, comme dans les éditions précédentes, le parcours Bio et le parcours Hôtellerie-Restauration (H.R.I.), les responsables innovent cette année avec le parcours Halal, le parcours Casher ainsi que le parcours marques privées répondant ainsi à une demande grandissante dans des secteurs en fort développement.

Des rencontres avec de grands chefs

L'événement **Cuisine du SIAL Canada** sera présenté durant **trois** jours et offrira une plate-forme de démonstrations données par de grands chefs canadiens et internationaux. Les visiteurs pourront découvrir les toutes dernières tendances, les techniques de cuisson, la préparation des aliments et beaucoup plus. Des ateliers de formation seront également offerts aux professionnels désirant en apprendre davantage. **Trois thèmes** seront explorés :

- la journée « **La restauration aujourd'hui** » ; accueillera entre autres Laurent Godbout, chef propriétaire du restaurant Chez L'Épicier et du restaurant l'Autre Version à Montréal, de même que l'équipe québécoise Olympique de la Fédération Culinaire Canadienne.
- la journée « **Cuisiner les aliments** » ; accueillera entre autres François Blais, chef exécutif du restaurant Panache de l'auberge St-Antoine à Québec.
- la journée « **Épicerie – prêt-à-manger** » ; accueillera entre autres Mario Martel, chef exécutif du développement alimentaire pour le groupe Métro GP.

Un espace de conférences

Des conférenciers de haut savoir viendront partager leurs connaissances lors de conférences et discussions mises sur pied pour la nouvelle édition du Salon. Ils aborderont des sujets qui sont au cœur des préoccupations des professionnels du secteur en provenance du Canada, des États-Unis et d'Europe. L'événement-conférence **Mangeurs sous influence** abordera durant les trois journées du Salon le thème « nourris-moi », lequel mettra en lumière les nouvelles tendances dans le domaine de l'agroalimentaire en matière d'innovation et d'engagement durable. Que ce soit pour parler d'innovation, d'engagement durable ou d'amélioration de l'offre alimentaire, les visiteurs trouveront toute l'information nécessaire sous un même toit.

Des prix qui reconnaissent le talent

SIAL Canada organise deux concours très attendus pendant lesquels les professionnels se mesurent entre eux. Pour une 4^e année, le concours à portée internationale **Olive d'Or** déterminera l'huile d'olive extra-vierge de la plus haute qualité. Les gagnants sélectionnés par un jury de spécialistes seront dévoilés au cours d'un gala.

Le concours **Tendances & Innovations** en est, quant à lui, à sa 3^e édition et a connu un succès retentissant l'an dernier avec les quelque 50 produits participants. En plus de présenter les nouveautés des exposants, l'événement met en vedette les tendances agroalimentaires nord-américaines et internationales et culmine avec le concours *Grand prix Tendances & Innovations*.

Des équipements à la fine pointe

Le salon SET Canada se déroulera du 21 au 23 avril, parallèlement au salon SIAL Canada. Il s'agit d'un événement national unique qui porte sur les équipements destinés à la distribution alimentaire, à l'hôtellerie et à la restauration. Il permet donc aux professionnels de demeurer à la fine pointe de la technologie et de l'innovation. Enfin, SET Canada a peaufiné le plan de visite qu'il propose aux visiteurs en y ajoutant des secteurs adaptés : le secteur « **SET Mag** » est dédié aux magasins d'alimentation et le secteur « **SET H.R.I.** » s'adresse aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des services alimentaires. De plus, les organisateurs innoveront avec deux parcours : le parcours stop nouveauté, qui vise à présenter et à valoriser des exposants qui ont de nouveaux produits ou services, de même que le parcours éco-set, qui valorise les exposants qui ont des services ou des produits éco-responsable.

SIAL Canada est un salon professionnel de l'alimentation faisant partie du réseau international des SIAL qui regroupe cinq salons sur quatre continents (France, Canada, Argentine, Chine, Emirats arabes unis), 9300 exposants de plus de 100 pays et 216 000 visiteurs de plus de 200 pays. Le Salon représente une plate-forme exceptionnelle pour se garder au parfum du potentiel d'affaire du marché tout en tissant des liens entre professionnels. Il a été fondé en 2001 en partenariat avec l'Association des détaillants en alimentation du Québec (A.D.A.Q.), le Groupe Export agroalimentaire du Québec-Canada et la société Expositium.

L'édition 2011 du SIAL Canada et du SET Canada marquera le début d'une alternance entre Toronto et Montréal. Toronto accueillera pour la toute première fois les exposants et visiteurs au Métro convention centre dès l'édition 2011. Ce point de rencontre en matière d'alimentation aura lieu **durant les années paires à Montréal et à Toronto durant les années impaires**. Pour plus d'informations, rendez-vous à l'adresse : www.sialcanada.com

N'oubliez pas que tous les représentants des médias qui souhaitent visiter le salon doivent demander une accréditation.

www.sialcanada.com

Renseignements :

Tamar Kantarjian
Responsable des communications
SIAL Canada
514 289-9669 poste 2239
tamar.kantarjian@sialcanada.com

Information pour les médias :

BICOM Communications
514 223-6770
info@bicom.ca