

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

SIAL

INSPIRE FOOD BUSINESS

Paris



15-19 OCTOBRE 2022
PARIS NORD VILLEPINTE-PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 25 OCTOBRE 2022

SIAL PARIS RÉAFFIRME SON STATUT DE PREMIER RENDEZ-VOUS MONDIAL DE L'ALIMENTATION

SIAL Paris vient de fermer ses portes. Le bilan est extrêmement positif :
c'est le premier événement mondial de cette envergure qui réussit à retrouver son niveau pré-pandémie, tant côté exposants que visiteurs. En effet, le salon a réuni plus de **7 000 exposants** de **127 pays** (90% internationaux) avec une fréquentation quasiment équivalente à l'édition 2018 soit **265 000 professionnels** et une proportion de visiteurs internationaux encore plus spectaculaire (85%) dont 50% d'importateurs/exportateurs et **8 000 top acheteurs** pesant à eux seuls un portefeuille d'achat de plus de 50 milliards d'euros.

Le salon a tenu toutes ses promesses de reconnexion des acteurs du secteur et renforce son positionnement de **rendez-vous business incontournable du secteur agroalimentaire mondial**.



Vue générale salon SIAL Paris 2022 ©FOUCHA/MUYARD

Le rendez-vous mondial de l'innovation et de la diplomatie alimentaire

Cette édition, qui a démarré pour la première fois un samedi, a été un véritable bouillonnement d'ingrédients, de recettes et de saveurs, une vitrine mondiale sans comparaison du dynamisme de la Planète Food réunissant acteurs, inventeurs, producteurs, entrepreneurs, distributeurs et restaurateurs.

C'est véritablement le laboratoire mondial de l'innovation alimentaire dans toutes ses composantes. L'industrie agroalimentaire a montré sa résilience et son incroyable capacité à embrasser les énormes enjeux qui sont de nourrir à l'horizon 2050, 10 milliards d'humains tout en préservant la planète et favorisant l'éthique, comme l'a souligné **Nicolas Trentesaux**, Directeur Général de SIAL Network.

Un constat qui résonne avec les propos du parrain du salon, le chef*** **Mauro Colagreco** qui a eu cette belle formule: **L'histoire de l'humanité s'est construite sur de grands rêves qui ont fini par devenir des réalités puis des normes, c'est pour cela qu'il est important de continuer à rêver.**

Une invitation à prendre les changements à bras le corps et à innover toujours et encore.

SIAL Paris est un métissage à la fois unique et complet d'expériences dans le domaine alimentaire.

Les secteurs qui comptent et qui demeurent, ceux qui naissent, les jeunes entreprises qui feront l'actualité demain en France, aux États-Unis, en Corée ou ailleurs.

Il y avait à la fois les produits les plus premium, des produits engagés dans des modes de production plus durables et des offres plus accessibles pour rencontrer un consommateur qui veut à la fois se faire plaisir, faire attention à sa santé mais qui est également attentif à son pouvoir d'achat

Audrey Ashworth, Directrice de SIAL Paris



SIAL Paris 2022 vue extérieure ©FOUCHA/MUYARD



Village Start-up SIAL Paris 2022 ©FOUCHA/MUYARD

Pendant 5 jours se sont succédées 120 visites officielles internationales, dont 3 ministres de la République française*, preuve que l'alimentation et la gastronomie sont des leviers de plus en plus importants de la communication des pays et plus généralement de leur diplomatie. Pour la première fois, **l'Italie est le pays le plus représenté au SIAL avec plus de 800 exposants** continuant de promouvoir une belle cuisine, savoureuse et facile à réaliser. On constate sur cette édition une fréquentation importante des pays européens et une présence très forte des acheteurs turcs, américains, coréens et brésiliens. La Corée du Sud est quant à elle un nouveau territoire d'expression gustative, avec 132 marques représentées au sein de son pavillon et mises en valeur par des chefs coréens et un chef français de renom, Eric Trochon. Elle décroche également un Grand Prix SIAL Innovation dans la catégorie Épicerie salée pour la version lyophilisée d'un plat emblématique de son patrimoine gastronomique: le kimchi.

* **Marc Fesneau**, Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, **Olivia Grégoire**, Ministre déléguée chargée des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme et **Olivier Becht**, Ministre délégué auprès de la ministre de l'Europe et des Affaires étrangères chargé du Commerce extérieur, de l'Attractivité et des Français de l'étranger.

SIAL PARIS 2022 EN CHIFFRES

7 000

EXPOSANTS



127

PAYS EXPOSANTS
REPRÉSENTÉS
> 90%
INTERNATIONAUX



TOP 5 PAYS PRÉSENTS EXPOSANTS

1. ITALIE
2. FRANCE
3. ESPAGNE
4. TURQUIE
5. GRÈCE

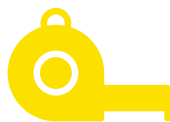
PLUS DE
400 000

PRODUITS
PRÉSENTÉS



250 000

M², SOIT L'ÉQUIVALENT
DE 100 SUPERMARCHÉS



1 800

INNOVATIONS
CANDIDATES
À SIAL INNOVATION



1

ÉTUDE INÉDITE
SIAL INSIGHTS



21

GRANDS PRIX
REMIS



+650

STARTUPS



76

CONFÉRENCES
SUR SIAL TALKS



265 000

PROFESSIONNELS
AU RENDEZ-VOUS
DONT 85%
D'INTERNATIONAUX



AVEC PLUS DE

200

PAYS REPRÉSENTÉS
ET PLUS DE 120 DÉLÉGATIONS
ÉTRANGÈRES ACCUEILLIES



ET PLUS DE

8 000

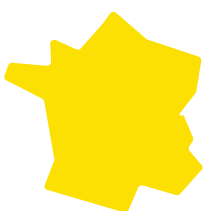
TOP ACHETEURS



LA FRANCE EST LE

1^{er}

PAYS VISITEURS
AVEC
21% PROFESSIONNELS
ACCUEILLIS



TOP 5 PAYS VISITEURS EUROPE



1. FRANCE
2. ITALIE
3. ESPAGNE
4. PAYS-BAS
5. ROYAUME-UNI

TOP 5 PAYS VISITEURS MONDE



1. ÉTATS-UNIS
2. CORÉE DU SUD
3. BRÉSIL
4. CANADA
5. ARGENTINE

Own the change, une thématique très incarnée par SIAL Innovation, SIAL Talks et SIAL Startup

Le SIAL ne pouvait avoir meilleure thématique que celle d'« **OWN THE CHANGE** », mettant en avant ce que tous les maillons de la chaîne mettent en place avec engagement pour innover, produire, distribuer, consommer de manière plus vertueuse. Une manière pour le SIAL de rendre compte des scénarios du futur pour les aider à anticiper ce que sera demain tant au niveau des nouveaux ingrédients que des technologies et des attentes des consommateurs, en termes de santé, d'authenticité, de transparence et de bien manger.



Produits lauréats exposés sur l'espace SIAL Innovation 2022 ©FOUCHA/MUYARD

Pour prolonger cette dynamique, **la nouvelle marketplace BtoB CXMP** va permettre de poursuivre les échanges en ligne entre exposants et visiteurs bien au-delà du salon. Un outil de business incontournable au service des professionnels qui affiche **déjà plus de 6 millions de pages vues**.

SIAL PARIS entame déjà la préparation de sa prochaine édition du 19 au 23 octobre 2024, qui ne manquera pas de mobiliser encore une fois tous les professionnels de la Planète Food pour célébrer de surcroît un anniversaire de poids: les 60 ans du salon!

Le salon de Paris a fermé ses portes, mais d'ici la fin de l'année, SIAL Network a encore de beaux événements en perspectives avec la tenue de 3 rendez-vous: SIAL Interfood Jakarta, SIAL in India New Delhi et SIAL in China Shanghai.

5 jours d'une programmation riche, rythmée par :

SIAL INNO- -VATION

SIAL Innovation

Une vitrine de nouveautés distinguées parmi plus de 1800 innovations candidates et 21 lauréats récompensés lors de la Cérémonie de remise

des **Grands Prix SIAL Innovation 2022**

SIAL TALKS

SIAL Talks

76 conférences et débats avec 116 key speakers de haut vol pour réfléchir ensemble

à l'assiette de demain. Replay disponible prochainement sur sialparis.fr

SIAL INSIGHTS

SIAL Insights

5^e volet de l'étude exclusive et inédite réalisée par Kantar

en synergie avec le cabinet expert des innovations alimentaires ProtéinesXTC, complétée avec l'étude des tendances en restauration hors domicile, réalisée par NPD (lien vers insight) pour amener chacun à réfléchir à ses next steps. Cahier de tendances à télécharger [ici](#)

SIAL START UP

SIAL Startup

Une sélection de **55 nouveaux concepts** regroupés pour la première fois au sein

d'un village dédié parmi plus de 650 jeunes entreprises extrêmement dynamiques présentes sur le salon et le premier « SIAL Startup Invest », un événement in situ de pitch avec des investisseurs.

SIAL FUTURE LAB

SIAL Future Lab

Un espace interactif et immersif pour explorer le futur de notre alimentation à l'horizon 2030 de la fourche à la fourchette.

SIAL LA CUISINE

SIAL La Cuisine

750 convives accueillis au sein du restaurant gastronomique éphémère SIAL et de nombreuses

démonstrations culinaires performées par des chefs de talents.

TÉMOIGNAGES

Le SIAL est un salon incontournable pour nous, pour nous reconnecter à l'innovation et à nos fournisseurs. Nous sommes venus à plus de 40, tous spécialistes de secteurs spécifiques, pour faire le plein de nouveaux produits, entretenir les liens avec nos fournisseurs et en rencontrer de nouveaux.

Steinar Halvorsen, directeur général de United Nordic Inc AB qui regroupe Dagrofa (Danemark), Axfood (Suède) et NorgesGruppen (Norvège).

Angie Watt, Top buyer & CEO du groupe Angliss (Singapour) a trouvé à SIAL PARIS :

Une atmosphère extrêmement dynamique et professionnelle, après une longue période sans salon

Venue repérer avec son équipe des produits à la fois pour le grand public et pour les chefs, elle a dès le premier jour signé des accords avec 8 nouveaux fournisseurs notamment dans l'épicerie fine. Ce n'est ni son premier SIAL ni son dernier car elle compte bien revenir en 2024 avec une équipe encore plus nombreuse.



Restitution de SIAL Insights sur les tendances qui agitent la planète food ©FOUCHA/MUYARD

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



CONTACT PRESSE

AGENCE
14
SEPTEMBRE

Agence 14 SEPTEMBRE
sial@14septembre.com

Médias professionnels
Alexandra Grange - 04 78 69 30 95
alexandragrange@14septembre.com

Mathilde Tabone - 07 72 77 40 20
mathildetabone@14septembre.com

Médias grand public
Andreia Mesquita - 06 11 35 18 09
andreiamesquita@14septembre.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 19 au 23 octobre 2024 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 et 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.