

Communiqué
Pour diffusion immédiate

La 17e édition du SIAL Canada : CLAP DE FIN SUR LE SUCCÈS D'UNE ÉDITION HORS NORMES!

La 17ème édition du Salon International de l'Alimentation (SIAL Canada) et du Secteur des Équipements et des Technologies (SET Canada) s'est déroulée de manière 100% virtuelle cette année pour permettre à l'industrie de se rassembler et de faire des affaires malgré les restrictions en vigueur. Le salon s'est tenu du **28 septembre au 02 octobre** sous la forme de **la semaine de l'Inspiration Alimentaire** qui s'est clôturée sur un véritable succès de cette édition hors normes!

Innovation, locale et internationale, les maîtres mots du SIAL Canada en toutes circonstances!

Avec **250 exposants et marques provenant de plus de 31 pays** et quelque **18 340 connexions venus de plus de 112 pays**, cette édition du SIAL & SET Canada a été une nouvelle fois couronnée de succès tant sur le plan de l'offre que sur celui des visiteurs! Selon Xavier Poncin, directeur général du SIAL Canada, l'édition 2020 confirme l'importance d'un tel événement, d'autant plus dans le contexte actuel où l'industrie alimentaire a besoin de soutien pour faire des affaires : *'Comme beaucoup de secteurs, nous avons vécu une année difficile en tant qu'organisateur d'événements. Cependant, grâce à un soutien extraordinaire de l'industrie agroalimentaire, et d'une équipe incroyable, nous avons pu trouver l'énergie nécessaire pour nous réinventer en peu de temps. Les résultats sont au-dessus de nos attentes pour une première édition de ce type de format, que ce soit pour la participation au salon virtuel lui-même, celle au programme d'acheteurs ou aux conférences virtuelles. Cela confirme que notre positionnement comme leaders de l'inspiration alimentaire nous permet d'attirer l'industrie même en virtuel, et même au-delà! Jamais la représentation internationale n'aura été aussi importante! Nous allons donc continuer à conjuguer nos efforts désormais sur les deux plateformes, virtuelle et présente, pour le bénéfice de tous nos participants. Le salon de SIAL Canada 2021 de retour à Toronto en septembre prochain sera hybride!'*

Retour sur les 3 grands concours du salon

SIAL INNOVATION

C'est le premier jour du salon que les trois grands gagnants du prestigieux concours SIAL Innovation ont été dévoilés lors d'une cérémonie virtuelle rassemblant 120 participants en direct! 38 dossiers avaient été déposés pour participer à cette 13ème édition du concours. Nous tenons à remercier tous les participants et à féliciter les 10 finalistes pour leurs belles innovations: *LOC Industries Inc, Fromagerie l'Ancêtre, Juçai, Art Kombucha, Ideal Aluminium, Café William Spartivento, Top Glaciers Inc, WOW! Factor Desserts et Les aliments Boréal Inc!*



Bravo à **Art Kombucha** pour sa bière fermentée avec une culture de kombucha, qui a remporté le **Grand Prix Or SIAL Innovation 2020!**

Pourquoi ce produit? Pour l'originalité du mariage entre deux boissons populaires et pour l'ensemble de ses attributs qui rendent le produit très intéressant pour la cible : 5 % d'alcool, seulement 130 calories, aucun sucre résiduel, versatilité d'utilisation et design contemporain.

Bravo à **Ideal Aluminium** pour sa boîte 100 % compostable pour poulet rôti qui a remporté le **Grand Prix Argent SIAL Innovation 2020!**

Pourquoi ce produit? Pour la qualité et la grande cohérence de tous les aspects de sa conception. Non seulement les matériaux sont compostables, mais ils sont aussi faits de matières végétales recyclées, ce qui est tout un défi quand l'aliment à emballer est chaud et gras! Plus est, la boîte conserve bien la chaleur du poulet et elle est très simple à manipuler tant pour l'opérateur que le consommateur.

Bravo à **LOC Industries Inc** pour son beurre végane qui a remporté le **Grand Prix Bronze SIAL Innovation 2020!**

Pourquoi ce produit? Pour les ingrédients utilisés : un mélange d'huiles végétales et d'aquafaba, sans huile de palme. Aussi pour la qualité du produit fini qui offre une texture et un profil très similaires à ceux du beurre, permettant ainsi de le remplacer en quantité égale dans un grand nombre d'applications.

LA PITCH COMPÉTITION

Le troisième jour du salon virtuel à 9h30 a eu lieu la cérémonie de la Pitch Compétition rassemblant plus de 50 participants. Ce concours tient particulièrement à cœur au SIAL Canada ainsi qu'à ses partenaires Nigara College Canada, Mitacs, Nielsen, CTAQ, la Ville de Montréal, Mycélium et Sobeys qui veulent soutenir la relève!

Bravo à **Art Kombucha** qui a remporté le Premier prix dans la catégorie des entreprises alimentaires!

Pourquoi cette entreprise en démarrage? Elle présente un concept innovant qui suit absolument les tendances alimentaires, répond aux demandes des consommateurs et s'intègre très bien aux habitudes de consommation sociales et culturelles. Il présente une biochimie impressionnante pour atteindre les niveaux d'alcool souhaités ainsi qu'un processus complet prêt pour une mise à l'échelle, y compris une filtration stérile pour assurer la sécurité alimentaire. Les membres du jury avaient hâte d'y goûter!

Bravo à **Novagrow** qui a remporté le Premier prix dans la catégorie des entreprises technologiques!

Pourquoi cette entreprise en démarrage? Parce qu'elle offre un produit qui répond aux tendances alimentaires, sanitaires et culinaires en permettant aux consommateurs de faire pousser légumes, herbes et micro-pousses n'importe où chez eux! Cette technologie permet de cultiver jusqu'à 6 variétés à la fois, et des paramètres clés tels que l'eau et la

lumière sont automatiquement contrôlés pour de meilleurs résultats. Son grand potentiel marketing a totalement séduit les membres du jury!

Bravo à **Les Snoros** qui a remporté le Second prix dans la catégorie des entreprises alimentaires!

Pourquoi cette entreprise en démarrage? Une gaufre incroyable faite de légumes 'laids' qui suit les principaux moteurs d'innovation: nutrition et durabilité. Le produit est prêt à être mis à l'échelle et commercialisé.

Bravo à **Bello Solution** qui a remporté le Second prix dans la catégorie des entreprises technologiques!

Pourquoi cette entreprise en démarrage? Bello Solution a créé un produit durable en purifiant l'eau et en minimisant l'utilisation de bouteilles d'eau, tout en stimulant la créativité. En effet, le consommateur pourra personnaliser les saveurs de ses boissons et ajoutera des minéraux s'il le souhaite. Les membres du jury ont hâte d'explorer les saveurs, minéraux et autres!

OLIVE D'OR

Pour cette 15ème édition du plus grand concours international d'huile d'olive extra-vierge au Canada, le jury, présidé par Christine Cheylan - experte en huiles d'olive, était composé de 7 membres ayant tous une expérience incontestée dans le domaine. À la suite de la délibération du jury, les 16 meilleures huiles d'olive extra-vierges soumises par des producteurs du monde entier ont été sélectionnées afin d'être couronnées Goutte d'Or, d'Argent, de Bronze et Coup de Coeur du jury dans leurs catégories respectives fruité mûr, fruité léger, fruité intense, fruité moyen et prix du design.

Catégorie fruité mûr



Almaoliva Arbequino

Almazaras de la Subbética
Spain / Espagne



Sélection H Fruité Mûr

Domaine Leos
France



Ziro Organic

Ziro Sitia
Greece / Grèce



Oleum Hispania
Suave Kids

Molino Virgen de Fatima
Spain / Espagne

Catégorie fruité léger



Oleum Hispania
Monovarietal Pajarerla

Molino Virgen de Fatima
Spain / Espagne



Oro Bailen Arbequina

Galgón 99
Spain / Espagne



Oliveira Da Serra
Seleccao Ouro

Sovena Group Brand
Portugal



Gallo Colheita Madura
Late Harvest

Gallo
Portugal

Catégorie fruité médium



Muelolivia Picuda

Almazara de Muela
Spain / Espagne



Palacio De Los Olivos
Picual

Olivapalacios
Spain / Espagne



Oliviera Da Sera Lagar Do
Manuelo

Sovena Group Band
Portugal



Gallo Worldwide / Gallo
Reserva

Gallo
Portugal

Catégorie fruité intense



Oro Del Desierto Picual

Rafael Alonso Aguilera
Spain / Espagne



Rincon de la Subbetica Dop
Priego de Cordoba Organic

Almazaras de la Subbetica
Spain / Espagne



Knolive Epicure

Knolive Oils
Spain / Espagne



Venta Del Baron

Almazara de Muela
Spain / Espagne

Prix design



Ziro Organic

Ziro Sitia
Greece / Grèce

Un contenu inspirant pour une participation record aux conférences virtuelles en direct ou en rediffusion !

Chacune des **32 conférences virtuelles** proposées aux visiteurs étaient présentées par de véritables experts du domaine, ce qui permettait de diffuser un contenu qualitatif et d'une grande diversité. Avec plus de **1 700 participants en direct et 1 850 vues en rediffusion**, jamais le contenu proposé n'aura été autant regardé et partagé!

Parmi les sujets phares, l'innovation comme fil rouge de nos conférences ! Que ce soit à travers les sujets liés à la Food Tech, la mise en lumière de nombreuses tendances et innovations dans le monde et dans la restauration, l'emballage, la robotisation ou l'usine 4.0, l'Innovation sociale, ou encore le futur de la consommation en fonction des générations. L'impact de la Covid-19 sur la consommation fut également abordé en donnant des pistes d'adaptation face à ce nouvel enjeu pour les entreprises. Enfin, à noter, les différentes sessions dédiées aux Start up alimentaires, qui offraient aux participants des conseils avisés sur le lancement de leur entreprise : un grand succès! Merci à tous nos partenaires qui se sont impliqués dans nos conférences!

Merci à tous nos partenaires qui se sont impliqués dans nos conférences! Retrouvez ces dernières en rediffusion sur notre chaîne YouTube : <https://www.youtube.com/user/SialCanada>

Le Central Experts Hub – Merci à nos experts!

Cette année encore, le SIAL Canada était fier de recevoir **14 experts issus de 12 secteurs d'expertise**. Leurs conseils avisés et recommandations professionnelles étaient mis en avant sur le secteur Découvrez l'expertise SIAL. Sur cet espace et durant les cinq jours de salon, il était de prendre rendez-vous avec chacun des experts. Merci à chacun d'entre eux pour avoir activement participé au succès de cette 17ème édition et pour leur soutien inconditionnel!

Pour retrouver la liste complète des experts : <https://sialcanada.com/experts/>

Le programme d'acheteurs, toujours un succès

Le programme d'acheteurs du SIAL Canada, seul programme d'acheteurs d'envergure internationale au Canada et soutenu par tous les gouvernements, a affiché cette année encore des chiffres spectaculaires! En effet, près de **170 rendez-vous** ont eu lieu entre 70 acheteurs et 111 exposants provenant de 34 pays différents sur les 5 jours du salon. Un grand merci à nos partenaires officiels: le MAPAQ et Agriculture Canada.

Toute l'équipe du SIAL Canada félicite chacun des participants qui ont fait de cette édition hors normes une réussite à tous les niveaux! Nous vous donnons rendez-vous l'année prochaine pour la **18ème édition du SIAL Canada à l'Enercare centre de Toronto**. Le changement sera encore au rendez-vous l'année prochaine puisqu'il s'agira de la première édition hybride du SIAL Canada, à la fois présentielle et en ligne! Notez d'ores et déjà ces dates à votre agenda : **du 21 au 23 septembre 2021!**

Pour ne manquer aucune information : rendez-vous sur [l'évènement Facebook](#).

À propos du SIAL Canada: organisé par Comexposium Group, SIAL Canada est un des membres de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons. Ces neuf rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL Chine, SIAL Middle East, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL India à New Delhi, Gourmet Selection à Paris et Djazagro à Alger) rassemblent 16 700 exposants et 700 000 professionnels originaires de 200 pays. www.sial-network.com

À propos de Comexposium: Le groupe Comexposium est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements professionnels et grand public, organisant 135 événements B2B et B2B2C dans le monde entier couvrant différents secteurs d'activité aussi variés que l'agroalimentaire, l'agriculture, la construction, la mode, la santé, la distribution, les loisirs, l'immobilier, la sécurité, l'éducation, le tourisme, les comités d'entreprise. Présent dans plus de 30 pays, Comexposium accueille annuellement plus de 3,5 millions de visiteurs et 48 000 exposants. www.comexposium.com