

ACTEURS DE CHANGEMENT : RÉVOLUTIONNER L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE AU SIAL CANADA 2023

Montréal, le 19 mai 2023 - La 20e édition du SIAL Canada, le plus grand salon de l'innovation alimentaire en Amérique du Nord, s'est terminée en beauté au Enercare Centre, Exhibition Place, à Toronto, la semaine dernière. Après une absence de quatre ans à Toronto, SIAL Canada a fait un retour triomphal, réaffirmant sa position d'événement de premier plan pour l'industrie agroalimentaire au Canada.

Un retour attendu et réussi !

La dernière édition du SIAL Canada a connu un succès retentissant, avec la participation de plus de 800 exposants et marques de 44 pays. L'événement a attiré un trafic remarquable de 21 000 visiteurs professionnels de l'industrie provenant de 77 pays, avec une représentation de toutes les provinces du Canada. SIAL Canada 2023 a non seulement présenté une gamme diversifiée d'offres commerciales, mais a également attiré un flux important de visiteurs similaire à ce qui a été vu en 2019, notre dernier salon à Toronto.



SIAL Innovation

Toronto, le 9 mai 2023 - À 10 h 45 précises, le premier jour du salon, l'espace Innovation du SIAL a vibré avec fébrilité lorsque les quatre grands gagnants du prestigieux concours Innovation du SIAL ont été dévoilés en présence de visiteurs et de journalistes enthousiastes. C'était un moment d'anticipation et de célébration ! Au total, 29 produits provenant de 6 pays ont été présélectionnés pour la 15e édition du concours SIAL Innovation de cette année. Nous remercions tous les participants et félicitons les 10 finalistes qui ont présenté des innovations remarquables : La Presserie, Yungo by Alternative Kitchen, Veggy Crush, Three Farmers, Green Bowl Foods, KAT, Millennia Tea Inc, Casa Verde, Healtea et Greencious.

- Félicitations à **MILLENNIA TEA INC** pour son produit **FROZEN SUPERFOOD TEA**, un thé biologique cru à base de camelia sinensis avec une congélation rapide qui préserve les nutriments. Pourquoi ce produit ? Sélectionné pour le nouveau format et les avantages fonctionnels du thé cru surgelé.
- Félicitations à **LOC INDUSTRIES INC.** pour son produit **PLANT BASED EGG SUBSTITUTES (WHITE, YOLK, WHOLE)** de **Yungo by Alternative Kitchen**, un substitut d'œuf en poudre sans allergène dans un emballage refermable. Pourquoi ce produit ? Sélectionné pour la gamme complète de substituts d'œufs à base de plantes pour la restauration.
- Félicitations à **LA PRESSERIE** pour sa ligne **COLD PRESSED COCKTAILS MIXERS**, une base de mocktails glacés à base d'ingrédients pressés à froid. Pourquoi ce produit ? Sélectionné pour la fraîcheur des ingrédients surgelés et la large gamme de préparations de cocktails.
- Félicitations à **KINGSTON ALUMINUM TECHNOLOGY INC. (KAT)** pour son produit durable, les **BOUTEILLES EN ALUMINIUM FAÇONNÉES** pour les boissons utilisant moins d'aluminium. Pourquoi ce produit ? Sélectionné pour son procédé qui utilise moins d'aluminium pour les bouteilles façonnées et qui le rend accessible aux petites marques.

Merci à nos partenaires

NielsenIQ

ProtéinesXTC

NOURISH food marketing

Mitacs

L'Actualité ALIMENTAIRE

western grocer

La Pitch Competition

Le deuxième jour du salon, à 10h30, s'est déroulé le très attendu concours de pitches, auquel ont participé 15 entreprises du Village des start-ups parrainé par la ville de Toronto. Ce format innovant opposait les jeunes entreprises les unes aux autres, avec seulement 3 minutes pour captiver le jury dans deux catégories : Produit

alimentaire ou boisson, et Emballage, technologie ou service. Au total, 10 start-ups ont concouru dans la catégorie Produits alimentaires ou boissons et 4 dans la catégorie Emballage, technologie ou service. Le concours revêt une grande importance pour SIAL Canada et ses partenaires, notamment Niagara College Canada, Nielsen IQ, Mitacs, la ville de Toronto, Kenbri Group, Jonluca, Farm Credit Canada et Sobeys. Ensemble, ils visent à soutenir la croissance et le succès des jeunes entreprises.

Félicitations à Souper Troopers : 1er prix - Catégorie Produit Alimentaire ou Boisson

Souper Troopers propose un bouillon de poulet unique et délicieux, de longue conservation, qui répond aux exigences des consommateurs et respecte les normes de sécurité alimentaire et de qualité. Le bouillon est présenté dans un emballage léger et impressionnant, en portions individuelles, et le consommateur final n'a plus qu'à ajouter de l'eau chaude. Les attributs organoleptiques exceptionnels d'un bouillon traditionnel sont proposés dans un produit à durée de conservation stable qui permet la distribution, l'e-commercialisation et une longue durée de vie au détail.

Félicitations à The Healtea : 2ème prix catégorie Produit Alimentaire ou Boisson

Healtea sélectionne des combinaisons d'ingrédients fonctionnels biologiques clés qui offrent une expérience unique au consommateur. Les produits Healtea suivent les tendances et les demandes actuelles du marché, c'est pourquoi ils sont biologiques, fabriqués au Canada, à faible teneur en glucides, à base de plantes et sans caféine. Healtea surmonte un défi technique historique pour les tisanes en boîte, à savoir offrir un produit sûr acidifié en boîte avec un profil organoleptique intéressant. De plus, Healtea est une marque soucieuse de l'environnement qui utilise des matériaux recyclables pour l'emballage.

Félicitations à Spatula Foods : 1er prix catégorie Emballage, Technologie ou Service

Spatula offre un service qui manquait dans la culture alimentaire actuelle de la commodité. Spatula propose de délicieux plats surgelés qui sont préparés beaucoup plus vite que les autres kits de repas traditionnels. Spatula travaille avec des restaurants et des chefs locaux de premier plan pour transformer leurs recettes en plats cuisinés surgelés gastronomiques. Spatula propose un service deux fois moins cher que la livraison de nourriture, cinq fois plus rapide que les kits repas traditionnels et des produits d'une qualité organoleptique exceptionnelle.

Merci à nos partenaires

Niagara College Canada

Mitacs

NielsenIQ

stc

Sobeys

TORONTO

JONLUCA

KENBRI GROUP



COMMUNIQUÉ DE PRESSE POST-SALON SIAL CANADA 2023

Concours international de fromages

Après son succès en 2022 à Montréal, ce concours dédié aux fromages est de retour pour sa 3e édition à Toronto. Le jury, présidé par Gurth Pretty et composé de 18 professionnels de l'industrie fromagère, a évalué 231 fromages de 8 pays dans 25 catégories. Pour qu'une catégorie soit éligible, 3 fromages devaient être présentés. Grâce au partenariat avec le Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ), une nouvelle catégorie Fromage fermier artisanal a également été créée pour mettre en valeur les fromages fabriqués par les producteurs laitiers à partir du lait produit par leur propre troupeau. Un prix spécial Meilleur fromage fermier artisanal du Québec a été décerné par le CILQ, parmi tous les fromages certifiés pour l'utilisation du terme fromage fermier au Québec.



Bravo au Grand Champion STONETOWN ARTISAN CHEESE LTD. de St. Marys avec son fromage WILDWOOD qui a également remporté la médaille Champion de catégorie Fromage à pâte ferme.

Un mot de Hans Weber, directeur de Stonetown Artisan Cheese.

"Je suis submergé de joie par cette victoire, qui était totalement inattendue. Jolanda et moi sommes très reconnaissants des talents et des compétences de notre fromager et partenaire commercial, Ramon Eberle, un maître fromager suisse. Nous sommes fiers de partager ce fromage avec le monde entier."



Picture by Stonetown Artisan Cheese Ltd.*

Merci à nos partenaires SIAL Fromage



Concours Olive d'Or

Pour sa 17e édition, le concours international d'huile d'olive extra vierge, Olive d'Or au SIAL Canada, a réuni un jury d'experts, présidé par Christine Cheylan, passionnée d'huile d'olive, aux côtés de Fil Bucchino, Jennifer Thornton et Karen Rapp, des juges estimés. À la suite de délibérations méticuleuses sur le plancher d'exposition pendant la journée d'ouverture de l'événement, le jury a identifié les 15 meilleures huiles d'olive extra vierges à partir d'un ensemble diversifié de soumissions de producteurs du monde entier. Ces huiles ont ensuite été récompensées par des prix d'or, d'argent et de bronze dans les catégories Fruité mûr, Léger, Moyen, Intense et la nouvelle catégorie Aromatique. Le concours a célébré l'unité de 77 huiles d'olive provenant de 12 pays sur quatre continents - Afrique, Amérique du Nord et du Sud, Asie et Europe, offrant ainsi un véritable panorama mondial de l'industrie. Pour compléter l'événement de manière interactive, les visiteurs ont pu vivre une expérience sensorielle grâce à des dégustations guidées d'huiles d'olive, ce qui a permis d'établir un lien direct entre les créations des concurrents et le grand public.

Merci à nos Partenaires



Retour sur nos activités :

SIAL Podcast s'est récemment associé à **The Food Professor Podcast**, dirigé par le Dr Sylvain Charlebois et animé par Michael LeBlanc, pour offrir aux visiteurs une expérience d'écoute dynamique en direct. La série de podcasts comprenait une interview exclusive du ministre québécois de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, André Lamontagne, ainsi que des discussions intéressantes et perspicaces avec les experts du SIAL, les lauréats des concours du SIAL et les innovateurs de l'industrie. Les enregistrements des podcasts seront bientôt disponibles sur notre site web, <https://sialcanada.com/sial-podcast/>.

La Cuisine par SIAL, présentée par Doyon Després et en collaboration avec WC&Co Brand Management et Samurai Media, a présenté des chefs renommés qui ont revisité et interprété leur vision "Own the Change" pour un avenir durable alimenté par de nouvelles idées, des solutions créatives et des innovations qui changent la donne. Pendant les trois jours du salon, l'espace La Cuisine by SIAL a vibré au rythme des expériences culinaires :

- Le chef **Chuck Hughes** et **The Wild Basket** ont mis l'accent sur l'agriculture durable en utilisant des pratiques ancestrales.
- La chef **Erica Karbelnik** a montré comment maximiser le profit et la saveur pour une cuisine rentable, et comment cuisiner avec des produits SIAL Innovation au cours d'un défi "Quickfire".
- Le chef **Matthew Ravenscroft** a mis en lumière le potentiel riche et inexploité de la cuisine à base de plantes.
- Taste USA**, en collaboration avec l'**USDA**, a offert sa perspective unique avec une variété de produits provenant des États-Unis.

La cuisine ethnique a occupé une place prépondérante dans le discours, revisitée et interprétée de manière traditionnelle, en se concentrant à la fois sur les plats réconfortants et nostalgiques et sur les fusions modernes et branchées.

- Le chef **Matty Matheson** a recréé le célèbre Banh Mi à la poitrine de bœuf du Vietnam.
- Les chefs **Stefano Faïta** et **Michele Forgione** ont fait revivre d'authentiques essences italiennes.
- Enfin, le chef **János Székely**, représentant le consulat général de Hongrie à Toronto et l'HEPA, nous a guidés dans un voyage gastronomique à travers la Hongrie, avec un mélange de combinaisons chaudes, sucrées et aigre-douces.

Inspire Drink, un programme instructif animé par **Gail Gastelu** de The Tea House Times pour les sessions du matin et **Jean-Sébastien Michel** d'Alambika & Jesemi pour les sessions de l'après-midi, a proposé un voyage immersif dans le monde des boissons. Cet événement aux multiples facettes a mis en lumière divers aspects de l'industrie des boissons, de l'art de la dégustation du thé et du café à l'élaboration de cocktails sans alcool. L'accent a été mis sur des concepts innovants tels que les infusions de bien-être, les boissons fonctionnelles et l'utilisation de super-poudres. Des expériences gastronomiques uniques ont également été créées grâce à des accords thé-fromage ou des combinaisons de chocolat. Des ateliers sur les tendances modernes comme l'espresso martini et la mixologie technologique ont donné un aperçu de l'avenir de l'industrie. L'événement s'est terminé par un échange stimulant sur les tendances et les trajectoires du secteur, ce qui a permis d'améliorer l'expérience globale d'apprentissage et de mise en réseau.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE POST-SALON SIAL CANADA 2023



Les ateliers de fromage du SIAL, soutenus par les **Producteurs Laitiers du Canada (PLC)** et les **Producteurs Laitiers de l'Ontario (DFO)**, ont offert un voyage immersif dans le paysage fromager. Organisés par l'ambassadeur des fromages des PLC, **David Beaudoin**, ces ateliers ont mis en lumière la finesse de l'association des fromages de vache canadiens avec des accompagnements variés. La grandeur de la tradition fromagère de l'Ontario a été célébrée par des dégustations de fromages locaux de style international. Les participants ont eu l'occasion de savourer des variétés primées de la catégorie "Champions". En outre, une table ronde stimulante a permis de faire la lumière sur l'évolution de la tendance des "faux-mages" à base de fromage végétal. Cette aventure gastronomique a été rehaussée par des sessions inventives d'association de fromage avec de la bière et un éventail de noix et de fruits secs, fusionnant les saveurs de manière excitante.

Conférences

Le programme de conférences du SIAL Canada a réuni des experts de renom qui ont abordé un large éventail de sujets passionnants. Les discussions ont notamment porté sur les défis et les opportunités du marché ethnique en pleine croissance au Canada, sur les nouvelles habitudes des consommateurs dans les secteurs de la restauration et de la vente au détail, et sur le rapport 2023 sur les tendances en matière d'alimentation et de boissons. Des sessions de réflexion ont exploré la dynamique intergénérationnelle, l'avenir de l'alimentation, la diversité des fournisseurs, l'avenir des protéines alternatives et les pratiques régénératrices dans l'industrie alimentaire. L'événement s'est conclu par d'excellentes conférences sur la révolution de l'innovation alimentaire, l'évolution de la durabilité, la demande continue de produits biologiques et l'exploitation du pouvoir des consommateurs de la génération Z et du millénaire. Ces sessions ont fourni des informations précieuses et ont favorisé l'échange de connaissances pour les participants.

Le **Central Expert Hub** a favorisé les connexions et les interactions avec 13 ambassadeurs reconnus de l'industrie, chacun dans son domaine d'expertise. Ces professionnels chevronnés étaient B.K. Sethi (ethnique), Carol Zweep (emballage), Christine Cheylan (huiles d'olive), Gail Gastelu (thé), Gurth Pretty (fromage), Isabelle Marquis (durabilité), Jane Dummer (santé et bien-être), Jean-Sébastien Michel (mixologie), Jo-Ann McArthur (innovation), Kim De Lallo (biologique), Linda Fox (marketing de marque) et Vince Sgabellone (restauration). Ces experts ont donné des conférences qui incitent à la réflexion et se sont engagés dans des débats d'experts perspicaces dans le cadre du programme des conférences SIAL. En outre, ils ont également participé au SIAL Podcast, qui propose une série d'épisodes interactifs animés par The Food Professor.

Programme d'acheteurs

Le programme des acheteurs a une fois de plus obtenu des résultats remarquables ! Près de 1 000 réunions ont eu lieu pendant les trois jours du salon dans notre Hosted Buyer Lounge et dans les différentes salles de réunion, mettant en relation plus de 100 acheteurs et 300 exposants de 43 pays. Il est impressionnant de constater que deux tiers des exposants pensent que leurs réunions déboucheront sur des ventes futures, tandis que 100 % des acheteurs ont exprimé leur intention de participer à nouveau au programme l'année prochaine. Le programme a notamment attiré d'importants distributeurs des États-Unis à la suite de notre partenariat avec IMEX, notamment ALDI, Royal Caribbean, Rema Foods, Sysco, Sprouts, Brad's Organic. Nous exprimons notre sincère gratitude à nos partenaires officiels : IMEX, OMAFRA, le MAPAQ, l'UGI, TFO, Agriculture Canada et EDC pour leur soutien inestimable.

Le SIAL Canada continue d'être une force motrice pour façonner l'avenir de l'industrie des aliments et des boissons, encourager l'innovation et faciliter la collaboration mondiale. Notre mission est de créer une plateforme qui relie les entreprises, suscite des discussions significatives et propulse l'industrie vers l'avant. Nous sommes fiers d'avoir réuni diverses parties prenantes et d'avoir fourni une scène pour présenter des produits révolutionnaires, stimuler la croissance et relever les défis de notre époque. Pour M. Tony Melis, Directeur Général de SIAL Canada, le succès de SIAL Canada 2023 témoigne de l'engagement indéfectible et de l'esprit de collaboration de toutes les parties prenantes, y compris les partenaires, les exposants et les visiteurs :

"Après quatre ans d'absence, c'était formidable d'être de retour à Toronto. Le plancher d'exposition du SIAL a bourdonné pendant trois jours - il semble que la ville de Toronto soit heureuse que le SIAL soit de retour. La 20^e édition du SIAL Canada a été organisée dans des circonstances extraordinaires. Ce salon a été un succès grâce à cette équipe fantastique et au soutien de nos partenaires, visiteurs et exposants. Le succès de Toronto nous a tous stimulés et nous travaillons déjà à rendre le SIAL 2024 encore meilleur. Nous avons hâte de voir tout le monde du 15 au 17 mai 2024 au Palais des Congrès de Montréal."

Une reconnaissance spéciale va à Cristina Carpio, notre maître de cérémonie accomplie, dont les conseils et l'énergie ont contribué de manière significative au dynamisme et au succès de l'événement.

Alors que nous célébrons les réalisations de SIAL Canada 2023, nous envisageons déjà avec enthousiasme les prochaines éditions du salon. Forts de ce succès, nous sommes convaincus que SIAL Canada continuera à stimuler l'innovation, à favoriser la croissance des entreprises et à inspirer l'ensemble de l'industrie nord-américaine dans les années à venir.

Rendez-vous du 15 au 17 mai 2024 à Montréal au Palais des Congrès pour la 21^e édition du SIAL Canada !

À propos du SIAL Canada

SIAL Canada fait partie intégrante du réseau SIAL, le premier réseau mondial de salons professionnels dédiés à l'industrie alimentaire, avec 12 salons, rassemblant plus de 17 000 exposants et 700 000 visiteurs professionnels de plus de 200 pays. Créé en 2001, SIAL Canada est le fruit du travail de trois organisations, toutes actionnaires de l'événement : ADAQ (Association des détaillants en alimentation du Québec), Agri-Food Export Group Québec-Canada et Comexposium, en plus de recevoir le soutien d'Agriculture Agroalimentaire Canada (AAC), du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (OMAFRA), ainsi que du département de l'Agriculture des États-Unis (USDA).

