



SIAL CANADA 2025

Une programmation ambitieuse, ancrée dans l'actualité, avec le Canada à l'honneur

Alors que le contexte géopolitique mondial, les tensions sur les chaînes d'approvisionnement et les enjeux climatiques redéfinissent les priorités de l'industrie agroalimentaire, le Canada s'impose comme un leader stable, visionnaire et résolument tourné vers l'avenir. Pour la première fois depuis la création de l'événement, SIAL Canada célèbre le pays hôte en le nommant Pays à l'honneur de l'édition 2025. Une reconnaissance symbolique forte et un tremplin stratégique pour mettre en lumière l'ingéniosité, la résilience et la diversité de l'écosystème alimentaire local. Cet hommage au savoir-faire canadien se déploiera à travers l'ensemble de la programmation.



CANADA COMME PAYS À L'HONNEUR

Développée avec des partenaires institutionnels majeurs, cette initiative dépasse le cadre honorifique : elle vise à positionner le Canada comme un leader mondial de l'innovation alimentaire et du commerce. En renforçant les liens à travers la chaîne d'approvisionnement, elle contribue au rayonnement de l'expertise canadienne. SIAL Canada 2025 représente ainsi une occasion stratégique de démontrer ce leadership et de façonner l'avenir de l'alimentation. « Mettre le Canada à l'honneur cette année, c'est bien plus qu'un symbole : c'est une reconnaissance de son leadership sur les grands enjeux actuels de l'industrie agroalimentaire. La programmation 2025 reflète cette ambition collective : réunir les meilleurs experts d'ici et d'ailleurs pour stimuler l'innovation et faire avancer le secteur », affirme Tony Melis, Directeur général de SIAL Canada.

Du 29 avril au 1er mai, venez rencontrer le Canada dans les pavillons provinciaux et à travers le Salon !

DES EXPERTS À LA PORTÉE DES VISITEURS ET EXPOSANTS

Du 29 avril au 1er mai, le Salon rassemblera plus de 1 000 exposants et marques, ainsi que 23 000 professionnels au Enercare Centre de Toronto. Le cœur de l'événement battra au rythme d'une programmation exceptionnelle : plus de 70 conférences, ateliers, panels, concours, activations et balados répartis sur trois jours. Les Experts SIAL seront également présents pour animer des sessions interactives de 30 minutes en lien avec leur spécialité. À travers ces moments exclusifs, la parole sera donnée aux visiteurs, qui seront invités à poser leurs questions directement aux experts sur les défis concrets que peut rencontrer leur secteur. **Voici la liste des SIAL Experts 2025 :**

SIAL Expert Détail

Michel Rochette, Conseil canadien du commerce de détail

SIAL Experte Santé Alimentaire

Michi Furuya Chang, Food, Health & Consumer Products of Canada

SIAL Expert Conformité (Health Canada & FDA)

Andrew Parshad, Quality Smart Solutions

SIAL Experte Export

Saina Fan, Exportation et Développement Canada (EDC)

SIAL Expert Emballage

Andrew Macdonald, PAC Global

SIAL Expert Technologie

Marsha Druker, Réseau Canadien d'Innovation en Alimentation (RCIA)

SIAL Expert Restauration (Grocerant)

Vince Sgabellone, Circana

SIAL Experte Innovation

Jo-Ann McArthur, Nourish Food Marketing

SIAL Expert Multiculturel

Terence Tse, Diversity Communications Inc.

SIAL Expert Stratégie de Marque

Rebecca Lyttle, Pigeon

SIAL Expert Laitier

Gilles Froment, FIL – Fédération Internationale du Lait

SIAL Experte Thé

Gail Gastelu, The Tea House Times

SIAL Expert Mixologie

Jean-Sébastien Michel, Alambika

Soutenu par :



CANADA

Québec

Ontario



Association
des détaillants
en alimentation
du Québec



NIQ

JOUR 1 – MARDI 29 AVRIL - Une journée sous le signe de l'innovation, du savoir-faire et de la reconnaissance

Le Salon s'ouvre sur la **cérémonie du concours SIAL Innovation**, placée sous la coprésidence de Jo-Ann McArthur (Nourish Food Marketing) et Xavier Terlet (ProtéinesXTC). Parmi plus de 170 candidatures provenant de 13 pays, les lauréats seront dévoilés à 10 h 30 sur la scène VIP, puis mis en vedette au kiosque SIAL Innovation (#417), un espace incontournable pour découvrir les produits sélectionnés par le jury d'experts.

Au kiosque **SIAL Laitier (#2233)**, le **Concours International de Fromages**, présidé par Gurth M. Pretty, réunira 14 membres du jury pour récompenser l'excellence fromagère dans 29 catégories, incluant deux prix spéciaux : le **Meilleur Fromage Fermier Artisanal du Québec** (remis par le Conseil de l'industrie laitière du Québec – CILQ) et le **Meilleur Fromage Canadien à base de lait de vache** (remis par les Producteurs laitiers du Canada – PLC). Le public est invité à assister en direct à la dégustation finale du jury à **10 h 30**, suivie de la **cérémonie des Champions à 11 h 45** et de la désignation du **Grand Champion à 12 h 15**. Les médias sont également conviés à une pré-sélection exclusive **le samedi 26 avril, de 11 h à 13 h**, dans le cadre de la pré-sélection des Champions qui se tiendra à huis clos à Lakeview Cheese Galore à Mississauga.

Pour clôturer la journée, le **SIAL Happy Hour** de 16 h à 17 h proposera sur le kiosque SIAL Laitier, un moment de réseautage convivial autour des fromages gagnants et d'une poutine typiquement canadienne.

Au kiosque **Inspire Drink (#1531)**, la programmation mettra l'accent sur le **secteur de la restauration**. En matinée, Gail Gastelu animera des dégustations de thé et de café, accompagnées d'une présentation des tendances en matière de boissons dans l'industrie. En après-midi, Jean-Sébastien Michel proposera des sessions de mixologie, incluant une conférence d'Andrew Toplack sur le soutien à la communauté hôtelière et une dégustation d'absinthe et d'alternatives sans alcool.

Le programme des conférences présenté par Financement agricole Canada (FAC), se déclinera en 10 forums thématiques au cours des trois journées :

La journée du 29 avril débutera à 10h30 avec le forum « **Évolution du secteur agroalimentaire canadien** », soutenu par **MNP**, qui réunira Jean Charles Le Vallée (IICA Canada), Erin Gowriluk (Conseil des Grains du Canada), Jean-Philippe Gervais (FAC) et Lisa Bishop-Spencer (CCFI) autour des défis et opportunités clés du secteur. Le Dr Sylvain Charlebois (Agri-Food Analytics Lab) animera une table ronde avec des leaders de l'industrie sur les possibilités d'unifier le marché intérieur et de lever les freins au commerce interprovincial.

En parallèle, le forum « **Restauration** » proposera une conférence de Vince Sgabellone (Circana) sur les tendances récentes du secteur, suivie d'un panel animé par Rosanna Cairra (Foodservice and Hospitality magazine).

En après-midi dès 13h30, le forum « **Opportunités sur le marché mondial** » s'ouvrira avec une intervention de l'Ambassade du Mexique sur les liens bilatéraux. Alors que la population mondiale atteindra près de 9,7 milliards d'ici 2050, la croissance en Afrique et en Asie en fait des zones stratégiques. Saina Fan et Zeeshan Fazal de EDC présenteront les dynamiques indo-pacifiques, suivi d'un regard sur les marchés africains avec Steven Tipman de TFO Canada.

Le forum « **Tendances & Innovation** » présentera le rapport de mi-année de Nourish Food Marketing, avec la cofondatrice et présidente Jo-Ann McArthur, qui décryptera comment les nouvelles attentes des consommateurs ouvrent des espaces de croissance. À ses côtés, Peter Chapman, expert du commerce de détail pour SKUfood, livrera des conseils concrets pour lancer des produits innovants dans un marché constante évolution.

JOUR 2 – MERCREDI 30 AVRIL - Startups, diversité et perspectives internationales

Alors que l'innovation, la durabilité et la sécurité alimentaire continuent de redéfinir le secteur, la journée s'ouvrira les activités de la journée seront lancées à 10 h 30 avec la **Startup Pitch Compétition**, mettant en lumière les startups les plus audacieuses du secteur des biens de consommation emballés/Consumer-Packaged Goods (CPG) et FoodTech. Prenant part au Village International des Startups, ces entrepreneurs — au fort potentiel de croissance sur le marché nord-américain — disposeront de trois minutes pour présenter leur projet à un jury regroupant des experts de l'industrie. La compétition se déroulera sur l'espace SIAL Expert #2023, et la remise des prix aura lieu à 12 h 30.

À partir de 10h30, le SIAL Laitier se transformera en espace de découverte avec « **Découvertes Laitières** ». Une série d'ateliers seront animés par Gurth M. Pretty, SIAL Expert Fromager, portant entre autres, sur la montée en popularité du yogourt, les tendances de consommation de crème glacée et la compréhension du fromage sans lactose.

À l'espace **Inspire Drink**, la matinée sera dédiée à la richesse culturelle du thé et du café avec Gail Gastelu. En après-midi, Jean-Sébastien Michel abordera l'essor des boissons faibles ou sans alcool, suivi de deux sessions sur l'art et l'économie de la glace claire pour cocktails — en théorie et en pratique.

Soutenu par :

CÉRÉMONIE D'OUVERTURE



La Cérémonie d'ouverture officielle du SIAL Canada 2025 se tiendra le 29 avril à 14h sur la scène VIP, en présence de la maîtresse de cérémonie Cristina Carpio, d'acteurs clés de l'industrie agroalimentaire, de représentants gouvernementaux et de dignitaires internationaux. L'événement culminera avec la traditionnelle coupe du ruban officielle, suivie d'une visite guidée exclusive du Salon. Cette cérémonie marquera le coup d'envoi de trois journées placées sous le signe de l'innovation et de la collaboration internationale.

Des forums de conférences aborderont les grands enjeux actuels de compétitivité, de transformation technologique et de cadres réglementaires, offrant une perspective globale sur l'avenir de l'industrie agroalimentaire nord-américaine.

« **Relations commerciales nord-américaines** », abordera les perspectives économiques, les mutations des comportements d'achat et les impacts des tensions commerciales sur l'industrie agroalimentaire canadienne. Ce forum réunira Brian Choi et Kelly Beaton de The Food Institute, Francis Parisien de NIQ, Joe Dal Ferro de Finica Food Specialties, et Ron Tanner de Tanner Food Group.

« **Santé et Réglementation** », rassemblera Isabelle Marquis, Leslie Ewing (Plant-Based Foods of Canada), Michi Furuya Chang (FHCP) et Andrew Parshad (Quality Smart Solutions), autour des tendances en santé, des innovations végétales et des considérations réglementaires face à l'essor des biotechnologies.

« **Chaînes d'approvisionnement durables** », soutenu par Generix, s'ouvrira par une table ronde réunissant Generix, Agropur et TLS Distribution sur les innovations en logistique et en gestion des flux dans le secteur agroalimentaire. La conférence se poursuivra avec une discussion autour de l'initiative de PepsiCo en agriculture régénératrice, animée par Beth Hunter (McConnell Foundation), Caitlin Colegrove (PepsiCo), Chuck Baresich (Haggerty AgRobotics) et Tori Waugh (Ontario Soil Network), qui aborderont les leviers financiers, les partenariats et les enjeux de vérification d'impact.

« **IA & Technologie** » proposera une session animée par Dana McCauley (CFIN) sur l'impact de l'agriculture intelligente face aux enjeux climatiques.

JOUR 3 – JEUDI 1er MAI - Durabilité, emballage et marketing responsable

Le troisième jour commencera au kiosque SIAL Laitier (#2233), avec les conférences « **Perspectives Laitières** », animées par Gilles Froment de SIAL Expert Laitier. Les sujets traiteront de perspectives économiques, d'innovation multiculturelle et de croissance internationale.

Deux forums seront consacrés à l'emballage et au marketing. En ce qui concerne l'« **Emballage** », GS1 présentera un tour d'horizon des emballages durables, suivi d'une intervention d'Andrew Macdonald (PAC Global) sur les conditions de succès des emballages alimentaires réutilisables. Du côté du « **Marketing** », Jake Karls (Mid-Day Squares) abordera le rôle des influenceurs dans le développement de marque, suivi d'une discussion sur le marketing multiculturel avec BK Sethi et Terence Tse (Diversity). Stéphane Crevier (Pigeon) et Francis Parisien (NIQ) concluront avec une présentation sur les tendances de consommation au Québec et les fondements d'un bon positionnement sur ce marché.

Tout au long du Salon, le **SIAL Podcast Studio (kiosque #415)** accueillera le balado **The Food Professor**, animé par Dr. Sylvain Charlebois et l'hôte Michael LeBlanc. Il proposera des entrevues en direct avec les experts, les conférenciers et les lauréats.

UNE ÉDITION À NE PAS MANQUER

SIAL Canada 2025 est un rendez-vous du 29 avril au 1er mai au Enercare Centre de Toronto.

Pour découvrir la programmation complète et s'inscrire : www.sialcanada.com

À PROPOS DU SIAL CANADA

SIAL Canada fait partie intégrante du réseau SIAL, premier réseau mondial de salons dédiés à l'industrie alimentaire, avec 10 salons professionnels, regroupant 16 700 exposants et 700 000 visiteurs professionnels provenant de plus de 200 pays. Mis en place en 2001, SIAL Canada est le fruit du travail de trois organismes, tous actionnaires de l'événement : l'ADAQ (Association des détaillants en alimentation du Québec), le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada et la société Comexposium, en plus de bénéficier du 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 Américain de l'Agriculture (USDA).

Soutenu par :

