

SIAL Paris 2020, une nouvelle édition inspirante et ambitieuse résolument placée sous le signe du changement !



Paris, le 23 janvier 2020 - SIAL Paris, le plus important rendez-vous mondial des acteurs de l'agroalimentaire, amorceur et générateur de business, annonce son retour à Paris Nord Villepinte. Cette édition 2020 amorce une nouvelle dynamique en ouvrant les débats autour d'un thème puissant et fédérateur, #Own the Change. À l'heure des transitions, des réinventions et de la responsabilité sociale globale, SIAL Paris réaffirme son ambition : fédérer l'écosystème food autour des transformations majeures à l'œuvre dans l'industrie agroalimentaire.

Parce que ce secteur doit se réinventer pour faire face aux enjeux environnementaux, éthiques, numériques et démographiques d'un monde en mouvement, SIAL PARIS 2020 donnera aux 7 200 exposants et 310 000 professionnels attendus les moyens de se réappropriier les challenges auxquels ils font face. SIAL Paris se place à leur côté, afin de les aider à se positionner en maîtres d'œuvre de changements désormais inéluctables. Il les invite ainsi à incarner, chacun à leur niveau, le futur positif et durable de l'alimentation !

« Le rapport à l'alimentation change et nous oblige à faire de nouveaux choix. Il y a désormais une impérieuse nécessité à repenser notre rapport à l'agriculture, à la transformation et à la distribution des produits pour délivrer une expérience qui soit porteuse de sens pour le consommateur. Au SIAL, nous pensons qu'une performance business n'a de sens que si elle mène à des améliorations pour notre santé, notre environnement et la société dans son ensemble. Notre rôle est de comprendre, d'analyser et de faire écho aux tendances à l'œuvre dans notre écosystème, en donnant à nos exposants et visiteurs, qui sont les premiers concernés, les clés pour créer des solutions d'avenir », souligne Nicolas Trentesaux, Directeur Général SIAL Network.



Avec #Own The Change, SIAL Paris 2020 transcende l'innovation produits

Nous aurons toujours besoin de manger, c'est pourquoi l'agriculture et l'agroalimentaire représentent des secteurs d'avenir. Cependant, les changements qui s'annoncent sur ces territoires de croissance sont conséquents. D'ici à 2030, la population mondiale passera de 7,6 à 8,6 milliards d'individus¹. Une hausse conséquente, qui place les acteurs de l'industrie agroalimentaire face à des défis immenses. La suffisance alimentaire passera nécessairement par l'innovation. Celle-ci doit tenir

¹ Source : Rapport des Nations Unies – 2017

compte de nouveaux paradigmes : produire davantage tout en polluant moins, explorer de nouvelles sources d'approvisionnement, aller vers plus de transparence...

De nouvelles démarches devront être initiées ou renforcées, respectueuses de l'environnement et des hommes : formats de distribution, chaînes logistiques et process alimentaires innovants. En 2020, SIAL Paris encourage donc la communauté Food à se saisir des rôles du changement et à imaginer, collectivement, lors de ce rendez-vous et en dehors, les solutions d'avenir.

SIAL Paris 2020 engage une consultation inédite pour favoriser l'émergence de solutions collaboratives d'avenir

Au travers de ses conférences et événements, animés par des speakers internationaux de haut niveau, SIAL Paris explorera les sujets prioritaires pour engager la réflexion avec ses exposants et visiteurs : packaging (vrac, recyclage, zéro déchet, zéro plastique...), urbanisation (local, production de proximité...), santé (ingrédients de demain, alicaments, protéines alternatives...), technologie (foodtech, traçabilité, blockchain...).

Tout au long de l'année, SIAL Paris animera cette communauté, en faisant notamment son entrée au board des membres fondateurs de la Grande Cause initiée par la plate-forme citoyenne Make.org :



« Comment permettre à chacun de mieux manger ? ». Avec ce leader de la Civic Tech européenne, le SIAL lancera une grande consultation auprès de l'intégralité de sa communauté Food internationale. Intitulée « Comment assurer une alimentation saine et respectueuse de l'environnement à une population mondiale en forte croissance ? », cette

démarche vise à mobiliser les professionnels de l'alimentation en les invitant à proposer leurs solutions et à participer à l'élaboration d'actions concrètes pour répondre aux changements qui s'annoncent dans le secteur. Les résultats de cette consultation seront présentés lors de l'édition SIAL Paris 2020. **La consultation est à retrouver [ici](#).**

Dominique Crenn : une marraine d'exception, engagée pour le changement

Membre active de la communauté culinaire internationale, consciente de l'urgence qu'il y a à renouer la relation entre l'homme et la nature, Dominique Crenn est une cheffe déterminée, qui sublime dans chacun de ses plats, terroirs et ingrédients. Cette bretonne d'origine, expatriée depuis 1990 à San Francisco, a ouvert en 2011 « L'Atelier Crenn » en hommage à son père, artiste peintre, dont les œuvres ornent les murs de son restaurant.

En 2018, elle devient la première femme triplement étoilée aux États-Unis et entre dans la liste des 50 meilleurs restaurants du monde à la 35^e place ! Une belle reconnaissance pour cette militante de la qualité, qui quittera donc provisoirement la Baie des Anges pour apporter sa créativité, son talent et ses réflexions sur le SIAL Paris 2020. Elle participera notamment à la cérémonie d'ouverture, le 18 octobre prochain, et interviendra dans plusieurs conférences, débats et tables rondes où elle donnera sa propre interprétation de #OwntheChange. Enfin, elle présidera le jury SIAL Innovation, qui honorera les meilleures innovations parmi plus de 2 000 présentées.



Cette participation exceptionnelle va dans le sens de l'ambition affichée par SIAL Paris en 2020 : être une édition à la fois inédite, passionnante et très engageante !

LES CHIFFRES CLÉS 2018 D'UN RENDEZ-VOUS INTERNATIONAL XXL

7 200 EXPOSANTS, DONT 87% D'INTERNATIONAUX, VENUS DE 119 PAYS

PLUS DE 400 000 PRODUITS PRÉSENTÉS

135 DÉLÉGATIONS OFFICIELLES

PLUS DE 310 000 PROFESSIONNELS, DONT 73% DE VISITEURS INTERNATIONAUX VENUS DE 200 PAYS (EXPORTATEURS, ACHETEURS, RESTAURATEURS, DISTRIBUTEURS, INVESTISSEURS...)

2 355 PRODUITS INNOVANTS PRÉSENTÉS AU CONCOURS SIAL INNOVATION

À propos de [SIAL Paris](#)

Organisé par Comexposium Group, SIAL Paris 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 *by SIAL* et Djazagro à Alger) rassemblent 16 700 exposants et 700 000 professionnels originaires de 200 pays. Suivez-nous sur [Facebook](#), [LinkedIn](#), [Twitter](#) et [Instagram](#)

À propos de Comexposium

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 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 48 000 exposants. Avec un siège basé en France, Comexposium dispose d'un réseau commercial et de collaborateurs présents dans 22 pays.

Comexposium se positionne comme un créateur d'échanges et de rencontres entre les individus et le business.

www.comexposium.fr

Contact presse

SIAL PARIS 2020

sialparis@lesavantscoureurs.com

06.43.19.13.88