

SIAL Paris innova con Future Lab, el laboratorio de la anticipación alimentaria

Desde su creación, el salón ha otorgado un lugar de honor a la innovación alimentaria, con casi el 10% de la innovación mundial presentada por sus expositores. En 2018, SIAL Paris volverá a ser el laboratorio más grande del planeta Food, donde los profesionales podrán probar miles de nuevos productos en directo. Con Future Lab: SIAL Paris irá aún más allá, creando un espacio de anticipación que dará un paso adelante.

Antes de la innovación, hay reflexiones, pruebas y toda una serie de evaluaciones llevadas a cabo por los investigadores, los servicios de I + D... Y luego, misterio, de repente surge la creación. La invención. En la cual creemos, la que va a hacer una bola de nieve y va a unirse a las estanterías y lineales de los comercios del mundo. Esta materia gris ha encontrado su lugar en un gran evento dedicado a la comida. Un eslabón vital faltaba en la cadena. El que está al principio, y a veces incluso río arriba. Un laboratorio lleno de extraordinaria materia gris ... ¡solo esperando para emerger! ¿Qué tal si fuese el momento de encender y proyectar los focos hacia **Future Lab**?

La invención alimentaria, o la cara oculta del planeta Food

SIAL Paris, el lugar de encuentro más importante del mundo para la innovación alimentaria, donde se inventa la comida del mañana, quiere **resaltar este lado oculto del planeta Food**. "¡Realmente solo SIAL Paris puede hacer eso! Sí, probablemente soy juez y parte, y por lo tanto no necesariamente el mejor posicionado para ser objetivo, reconoce Nicolas Trentesaux, Director de la red SIAL. Pero existe una realidad que surge de nuestros 54 años de historia y de todas las experiencias e historias de éxito experimentadas por nuestros socios, expositores y visitantes: **el mayor laboratorio de alimentación está aquí, en París**".

En 2018, con Future Lab, ¡este laboratorio estará en ebullición! Un nuevo centro neurálgico del evento. **Future Lab, haciéndose eco de SIAL Innovation**. El primer paso, sin duda. "Queríamos ver más allá del concurso SIAL Innovation y comprender la historia e incluso la prehistoria de la innovación alimentaria", explica Nicolas Trentesaux.

#SIALFUTURELAB, temas o ideas en el horizonte de la innovación alimentaria ¡Imagine Future Lab como una proyección hacia el futuro! Usted entra en un espacio donde el sueño y la realidad se cruzan. Bienvenido al planeta de la comida del mañana! Esto sucederá en el área situada a la entrada del Pabellón 6.

¡Siga la guía!

#SIALFOODLAB, un túnel inmersivo para abordar los temas que serán el centro de nuestras preocupaciones alimentarias en un horizonte no tan lejano. Por ejemplo, ¿qué proteínas alternativas se necesitarán para alimentar a 8,6 mil millones de personas en 2030? Si algunos confían en la carne "cultivada" en laboratorio a partir de células madre, otros consideran soluciones vegetales ...

La aventura de las proteínas alternativas nos promete todavía bellas innovaciones! Entre los otros temas tratados en #SIALFOODLAB, el "hecho en casa" asistido digitalmente o cómo la inteligencia artificial revolucionará, cualquiera que sea la tecnología o el escenario que prevalezca, nuestras prácticas alimentarias.

Acerca de AlimAvenir

AlimAvenir es una empresa de monitoreo y previsión, que ofrece a los actores públicos y privados una pericia independiente sobre los cambios en el comportamiento alimentario, y monitorea constantemente las tendencias emergentes de consumo, así como de los nuevos productos y servicios. Las innovaciones se filtran a través del análisis, para evaluar su potencial real de desarrollo.

Puede seguir Alim avenir en Twitter

@AlimAvenir,

www.cabinetalimavenir.com/

Acerca de IDEFI-ECOTROPHELIA

ECOTROPHELIA tiene como objetivo promover el espíritu empresarial y la competitividad en el sector alimentario europeo, implementando una red de formación de excelencia en innovación alimentaria y organizando el concurso nacional y europeo de innovación alimentaria. "Los Trofeos estudiantiles para la innovación alimentaria", una verdadera incubadora de ideas para la industria alimentaria. ECOTROPHELIA desarrolla una verdadera cultura de innovación alimentaria en las universidades francesas y europeas.

<https://ecotrophelia.org/>

Acerca de AgroParisTech

AgroParisTech es el instituto de ciencias e industrias de la vida y del medio ambiente, bajo la supervisión de los ministerios a cargo de la agricultura y de la educación superior. Actor en la educación superior y la investigación, esta importante institución de referencia internacional aborda los principales desafíos del siglo XXI: alimentar a las personas mediante la gestión sostenible de los territorios, la preservación de los recursos naturales, el fomento de la innovación y la integración de la bio economía - www.agroparistech.fr

#SIALRISINGSTARTUP, el espacio para las start-ups europeas innovadoras

La segunda dimensión de Future Lab es #SIALRISINGSTARTUP... un espacio que ofrece la oportunidad a **cincuenta empresas europeas en proceso de creación**, de participar en SIAL Paris 2018. #SIALRISINGSTARTUP destacará así a los jóvenes creadores, cercanos ya a llegar al final de la aventura por la que están luchando: encontrar soluciones para el futuro de la alimentación en términos de nuevos productos, servicios, envases.... Diseñado en asociación con la red IDEFI-ECOTROPHELIA, #SIALRISINGSTARTUP será la primera área prospectiva europea dedicada a las nuevas empresas en el sector agroalimentario. Seleccionadas por su osadía e inventiva, en asociación con la red universitaria europea, estas start-ups recibirán la máxima visibilidad, en una etapa crucial de su existencia: el nacimiento. #SIALRISINGSTARTUP les dará la oportunidad de compartir sus experiencias con un panel de empresarios, inversionistas, clientes potenciales y medios de comunicación... para conquistar un día, quién sabe, el planeta Food.

Contactos prensa : Promosalons España

Sylvia Guyader prensa@promosalons.es

#SIALVRLAB o cuando la realidad virtual conquista el planeta Food

Pero Future Lab no es solo eso. ¡Bienvenido ahora a su tercera dimensión! **#SIALVRLAB para Virtual Reality Lab!**

Creada en asociación con Laval Virtual/EasyCom, esta animación ofrece un viaje de realidad virtual en el sector de la alimentación, para comprender cómo esta tecnología revolucionará nuestra comida diaria, en el restaurante, en el trabajo o simplemente en casa. **#SIALVRLAB** ofrece 4 animaciones de realidad virtual, con varios tipos de auriculares, usos y aplicaciones sectoriales. ¡Los desafíos de la realidad virtual alimentaria pronto no tendrán secretos para los visitantes!

Acerca de EasyCom

Easycom es una agencia de consultoría y creatividad especializada en el desarrollo de ventas a través de tecnologías inmersivas. Olvídense del efecto "sorpresa", piense en los "beneficios para el cliente" y la eficiencia comercial. La tecnología es una forma de convencer al cliente de que no es un fin en sí mismo. Easycom está para apoyar a las empresas en el diseño de su proyecto (problemas / usos / escenarios), integración y comunicación (plan de acción de comunicación, creación de soportes en línea y fuera de línea, medida de ROI). Innovamos para simplificar la vida. www.groupe-easycom.com

Acerca de Laval Virtual

Referencia internacional desde 20 años en conocimientos y desarrollo de los usos de realidad aumentada (AR) y realidad virtual (VR), LAVAL VIRTUAL abrió el Laval Virtual Center en septiembre de 2017. Este lugar reúne a expertos en tecnologías de realidad virtual, RA y relacionados (3D interactivo, captura de movimiento, etc.). Su misión es apoyar a todos los sectores y empresas que deseen utilizar estas tecnologías innovadoras, para llevar a cabo y acelerar el desarrollo de proyectos de realidad virtual / RA: sesiones de creatividad, consultoría, capacitación, monitoreo, provisión de materiales existentes en el mercado o futuro... <http://www.lavalvirtualcenter.com>

¡La cita es a principios de julio para obtener más información sobre las start-ups seleccionadas y los tres espacios de animación del Future Lab!

Acerca de SIAL Paris

Organizado por Comexposium Group, SIAL Paris es miembro de SIAL Network, la red de salones de alimentos y bebidas más grande del mundo. Estas ocho citas regulares (SIAL Paris, SIAL Canadá en Montreal y Toronto, SIAL China, SIAL Middle East y SIAL Interfood en Yakarta, y FOOD India Inspired by SIAL en Nueva Delhi) reúnen a 14.535 expositores y 359.800 visitantes de 194 países. .

Vous pouvez nous suivre sur Twitter, LinkedIn, Youtube, www.sialparis.com - www.sial-network.com

Acerca del grupo COMEXPOSIUM, uno de los organizadores de eventos más importantes del mundo, participa en más de 170 eventos BtoC y BtoB, que abarcan 11 sectores tan diversos como agro negocios, agricultura, moda, seguridad interna de los estados, construcción, alta tecnología, óptica y transporte. COMEXPOSIUM alberga 45.000 expositores y más de 3 millones de visitantes en 23 países de todo el mundo.