

SIAL Paris 2018 reafirma su estatus como primera cita mundial de la alimentación

Resultados Flash edición SIAL Paris 2018

- **7 200** expositores de 119 países, 87% internacionales
- **Récord de frecuentación : más de 310 000** profesionales
- **73% de visitantes internacionales (casi 200 países)**
- **650 start-ups**
- **2 355** innovaciones candidatas a los grandes premios SIAL Innovation
- **135 delegaciones**, 26 miembros de Gobiernos
- **Más de la mitad de los expositores** han reservado ya su participación para 2020

Gusto, autenticidad, sentido... ¡el Planeta Food se implica!

Se acabó... bueno, ¡casi! Si SIAL París 2018 acaba de cerrar sus puertas, este jueves, 25 de octubre, las ideas, descubrimientos e inspiraciones que propone esta edición resonarán durante mucho tiempo en el Planeta Food. En el Parc des Expositions Paris-Nord Villepinte, SIAL Paris ha vivido cinco días de locura.

¡5 días de ingredientes burbujeantes, recetas y sabores, en un ambiente "francés" y al mismo tiempo tan internacional! 5 días para ofrecer el mayor escaparate mundial al Planeta Food, actores e inventores de alimentos; Productores, distribuidores, restauradores y productores de ingredientes semiprocesados. **"Este es verdaderamente el think tank mundial de la alimentación, el laboratorio global de la innovación alimentaria en todos sus componentes"**, como dijo Nicolas Trentesaux, Director General de la red SIAL, en la inauguración.

¿Pero cómo se mide concretamente el éxito de SIAL París 2018? **Primero, con cifras. Más de 7.200 expositores, 87% de ellos internacionales, y muchas más marcas. Asistencia récord con más de 310.000 protagonistas del sector (73% de visitantes internacionales).** Y entre ellos miles de compradores y tomadores de decisiones venidos de todos los horizontes. "¡SIAL Paris es una mezcla única y completa de experiencia en el sector alimentario! Los sectores que ya cuentan hoy, y los recién nacidos, las nuevas empresas que serán noticia mañana en Francia, India, Canadá, Brasil o en cualquier otro lugar. Había una ventana de visibilidad para todos ", explica Nicolas Trentesaux.

135 visitas oficiales internacionales, 250 "Eventos dentro del Evento", 2.355 candidatos a la innovación para los Premios de Innovación SIAL y 15 Grandes Premios otorgados ... "Este año nuevamente, logramos elevar un poco el nivel, para proponer a todos los profesionales del sector una cita para garantizar la máxima efervescencia, en todas partes y en todo momento. **¡Durante los 5 días de la feria, SIAL Paris presentó más de 400.000 productos en un área equivalente a más de 100 supermercados de punta a punta!** "Un evento que aún así mantiene toda su dimensión humana, la alimentación lo requiere".

Era suficiente pasear la mirada (y las papilas gustativas) por los pasillos para convencerse. Esta fuerte presencia, esta impecable inversión de profesionales es hoy más que necesaria, en un momento en que la agroindustria está entrando en una fase de transición importante. **Sabor, autenticidad y sentido ... fue el tríptico inspirador de SIAL París 2018, el escenario del futuro hacia el cual mira el Planeta Food y todos sus protagonistas, en una inteligente combinación de audacia y compromiso.** «Este es un futuro que, menos que predecirlo, deseamos al menos anticipar para ofrecer respuestas reales a los profesionales, mientras todo está cambiando. ¡Todo! Las expectativas de los consumidores en términos de salud, autenticidad, transparencia y buena alimentación nunca han sido tan fuertes, las responsabilidades del sector están en constante crecimiento y, si se me permite, la guinda del pastel: ¡tendremos que alimentar a 100 millones más de personas cada año de aquí a 2050! Ningún otro sector en el mundo se enfrenta a tales desafíos.", insiste Nicolas Trentesaux. Entonces, ¿qué hacer? En 2018, incluso más que en ediciones anteriores, SIAL Paris propuso 3 ejes: innovar, innovar e ... ¡innovar!

Innovar identificando los problemas y dibujando perspectivas... la edición 2018 de SIAL Paris fue la oportunidad de presentar la cuarta parte del exclusivo y sin precedentes estudio "Food 360 °" realizado por KANTAR TNS en sinergia con las especificaciones de Tendencias futuras de alimentos de XTC World Innovation; y completado con el estudio de tendencias en restauración, realizado por GIRA Conseil. ¡Pero eso no es todo! El futuro también se materializó con los productos seleccionados por el espacio Foodtech, que presentó las innovaciones de toda la cadena de valor alimentaria francesa. Ecotrophelia Europe también ofreció otra visión de la comida del futuro, gracias al concurso nacional y europeo de innovación alimentaria: "Trofeos estudiantiles para la innovación alimentaria", una verdadera incubadora de ideas para la industria alimentaria. Finalmente, fiel a su compromiso de "inspirar ... y ver más lejos", la mayor cita mundial de alimentos ha propuesto, junto con Future Lab, una nueva atracción dedicada a la prospección alimentaria. ¡Un gran éxito público a lo largo de los 5 días del salón! Un túnel experiencial, un espacio "start-ups" y los conceptos de realidad virtual... Future Lab permitió a los visitantes proyectarse a sí mismos al Planeta Food de 2030.

Innovar, de acuerdo con SIAL París 2018, es también ofrecer un escaparate excepcional de ideas y conceptos originales que pronto irán a parar a los estantes de las tiendas de alimentos ... SIAL Innovation ha presentado productos cuya razón de ser y características encajan perfectamente en esta lógica de transición, hacia más autenticidad, más sabor y más sentido. Esto también se reflejó en el sector de Comida Alternativa y su Foro, dedicado a esta nueva alimentación más saludable que conquista el mundo y que sedujo a todos los observadores presentes este año por su frenesí de innovaciones ligeras y sin embargo deliciosas. Durante estos 5 días, La Cuisine también ofreció un verdadero cóctel de animaciones culinarias, que incluyeron clases de cocina en vivo, y un recorrido de innovación dedicado a la restauración y preparado por el patrocinador de SIAL 2018 en persona, ¡el chef Yannick Alléno!

Y, además, **innovar, en 2018, también fue, simplemente, probar, degustar...** y dejarse seducir. ¡El salón fue la ocasión de múltiples reuniones en los stands, los foros y los pasillos! ¡Reuniones que conducirán a nuevas asociaciones, nuevas historias de éxito! Habría miles de historias hermosas que contar, pero la más hermosa, para todos nuestros expositores y visitantes, más allá de la dimensión humana, ¡quizás sean esas agendas y libros de pedidos que se llenaron! ¡Nos vemos en 2020, para continuar con nosotros esta nueva era y construir el futuro de nuestro Planeta Food!

Organizado por Comexposium Group, SIAL París es una de los salones de SIAL Network, la red de salones profesionales más grande del mundo dedicada a la alimentación y bebidas. Estas ocho citas regulares (SIAL París, SIAL Canadá en Montreal y Toronto, SIAL China, SIAL Oriente Medio 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. .
Puede seguirnos en Twitter, LinkedIn, Youtube. www.sialparis.fr - www.sial-network.com

SIAL Paris le cita del 18 al 22 de octubre de 2020

www.sialparis.fr

Las próximas citas de la red SIAL :

SIAL InterFOOD

Yakarta: 21-24 noviembre 2018

SIAL China

Shanghái : 14-16 mayo 2019

SIAL Middle East

Abu Dhabi : 10-12 diciembre 2018

FOOD INDIA

New Delhi : 17-19 septiembre 2019

SIAL Canadá

Toronto : 30 abril-2 mayo 2019

Acerca del grupo Comexposium:

El grupo Comexposium, uno de los organizadores de eventos más importantes del mundo, implicado en más de 177 eventos BtoC y BtoB, que cubren 11 sectores de actividad tan variados como la industria agroalimentaria, agricultura, moda, digital, seguridad, construcción, alta tecnología, óptica y transportes. Comexposium acoge a 45,000 expositores y más de 3 millones de visitantes en 30 países de todo el mundo. Comexposium está creciendo en todo el mundo con presencia global en Argelia, Alemania, Argentina, Australia, Bélgica, Canadá, China, Corea, Dinamarca, Emiratos Árabes Unidos, España, Estados Unidos, India, Indonesia, Italia, Japón, México, Mónaco, Nueva Zelanda, Países Bajos, Filipinas, Qatar, Reino Unido, Rusia, Singapur, Suecia, Tailandia y Turquía.

www.comexposium.com

Contacto de prensa: PROMOSALONS ESPAÑA

Sylvia Guyader - prensa@promosalons.es

www.promosalons.es