

¡SIAL Paris 2020, una nueva edición inspiradora y ambiciosa decididamente bajo el signo del cambio!



París, 23 de enero de 2020 - SIAL París, la cita mundial más importante para los actores del sector agroalimentario, iniciador y generador de negocios, anuncia su regreso a Paris Nord Villepinte. Esta edición 2020 comienza una nueva dinámica al abrir los debates sobre un tema potente y unificador, #Own the Change. En un momento de transiciones, reinventiones y responsabilidad social global, SIAL Paris reafirma su ambición: unir el ecosistema food en torno a las principales transformaciones de la industria agroalimentaria.

Debido a que este sector debe reinventarse para enfrentar los desafíos ambientales, éticos, digitales y demográficos de un mundo cambiante, SIAL PARIS 2020 brindará a los 7.200 expositores y 310.000 profesionales esperados los medios para reclamar los desafíos a los que se enfrentan. SIAL Paris está a su lado para ayudarles a posicionarse como contratistas principales para los cambios que ahora son inevitables. ¡Así les invita a encarnar, cada uno a su propio nivel, el futuro positivo y sostenible de los alimentos!

"La relación con la alimentación está cambiando y nos obliga a tomar nuevas elecciones. Ahora existe una necesidad imperiosa de repensar nuestra relación con la agricultura, la transformación y la distribución de productos para ofrecer una experiencia que sea significativa para el consumidor. En SIAL, creemos que el rendimiento empresarial solo tiene sentido si conduce a mejoras para nuestra salud, nuestro medio ambiente y la sociedad en general. Nuestro papel es comprender, analizar y hacernos eco de las tendencias en nuestro ecosistema, dando a nuestros expositores y visitantes, que son los primeros a quienes concierne, las claves para crear soluciones para el futuro", subraya Nicolas Trentesaux, director general de la red SIAL.



Con #Own The Change, SIAL Paris 2020 trasciende la innovación de productos

Siempre tendremos que comer, por eso la agricultura y el sector agroalimentario son los sectores del futuro. Sin embargo, los cambios que se avecinan en estos territorios de crecimiento son significativos. Para 2030, la población mundial crecerá de 7,6 mil millones a 8,6 mil millones de personas¹. Un aumento sustancial, que coloca a los actores de la industria agroalimentaria frente a inmensos desafíos. La suficiencia alimentaria necesariamente pasará por la innovación. Esto debe tomar en cuenta nuevos paradigmas: producir más mientras se

¹ Fuente: Informe de las Naciones Unidas – 2017

contamina menos, explorar nuevas fuentes de suministro, avanzar hacia una mayor transparencia...

Se deberán iniciar o implementar nuevos enfoques, respetuosos con el medio ambiente y las personas: formatos de distribución, cadena logística y procesos alimentarios innovadores. Por lo tanto, en 2020, SIAL Paris alienta a la comunidad alimentaria a tomar las riendas del cambio y a imaginar, colectivamente, durante esta cita y fuera de ella, las soluciones para el futuro.

SIAL Paris 2020 inicia una consulta sin precedentes para promover la aparición de futuras soluciones colaborativas

A través de sus conferencias y eventos, dirigidos por oradores internacionales de alto nivel, SIAL Paris explorará temas prioritarios para participar en la reflexión con sus expositores y visitantes: packaging (a granel, reciclaje, cero residuos, cero plásticos, etc.), urbanización (local, producción de proximidad...), salud (ingredientes del mañana, alicamentos, proteínas alternativas...), tecnología (tecnología alimentaria, trazabilidad, blockchain...).

A lo largo del año, SIAL Paris animará a esta comunidad, en particular uniéndose a la junta de miembros fundadores de la Gran Causa iniciada por la plataforma ciudadana Make.org: "¿Cómo podemos permitir que todos coman mejor?" ". Con este líder en tecnología cívica europea, SIAL



lanzará una consulta importante a toda la comunidad internacional del sector alimentación. Titulada "¿Cómo podemos garantizar alimentos saludables y amigables con el medio ambiente para una población mundial en rápido crecimiento?" ", Este enfoque tiene como objetivo movilizar a los profesionales de la alimentación invitándoles a proponer

sus soluciones y a participar en el desarrollo de acciones concretas para responder a los cambios que se avecinan en el sector. Los resultados de esta consulta se presentarán durante la edición SIAL París 2020. **El resultado de la consulta se puede consultar [aquí](#).**

Dominique Crenn: una madrina excepcional, comprometida con el cambio

Miembro activo de la comunidad culinaria internacional, consciente de la urgencia de renovar la relación entre el hombre y la naturaleza, Dominique Crenn es una chef decidida, que se sublima en cada uno de sus platos, terruños e ingredientes. Esta nativa bretona, expatriada desde 1990 en San Francisco, abrió en 2011 "L'Atelier Crenn" en homenaje a su padre, pintor, cuyas obras decoran las paredes de su restaurante.

¡En 2018, se convirtió en la primera mujer con tres estrellas en los Estados Unidos y entró en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo en el puesto 35! Un gran reconocimiento para esta activista de calidad, que por lo tanto abandonará temporalmente su residencia para aportar su creatividad, su talento y sus pensamientos a SIAL París 2020. Ella participará en la ceremonia de apertura, el próximo 18 de octubre, e intervendrá en varias conferencias, debates y mesas redondas donde dará su propia interpretación de #OwntheChange. Finalmente, presidirá el jurado de innovación SIAL, que honrará las mejores innovaciones de las más de 2.000 presentadas.



Esta participación excepcional va en la dirección de la ambición mostrada por SIAL Paris en 2020: ¡ser una edición a la vez original, emocionante y muy atractiva!

CIFRAS CLAVE 2018 DE UNA REUNIÓN INTERNACIONAL XXL

7.200 expositores, 87% de los cuales son internacionales

MÁS DE 400.000 PRODUCTOS PRESENTADOS

135 DELEGACIONES OFICIALES

MÁS DE **310.000** PROFESIONALES, INCLUYENDO EL 73% DE LOS VISITANTES INTERNACIONALES DE TODO EL MUNDO (EXPORTADORES, COMPRADORES, RESTAURADORES, DISTRIBUIDORES, INVERSORES, etc.)

2.355 PRODUCTOS INNOVADORES PRESENTADOS EN EL CONCURSO DE INNOVACIÓN SIAL

Acerca de [SIAL Paris](#)

Organizado por el Grupo Comexposium, SIAL Paris es uno de los miembros de SIAL Network, la red de ferias de alimentos y bebidas más grande del mundo. Estas nueve citas regulares (SIAL París, SIAL Canadá en Montreal y Toronto, SIAL China, SIAL Medio Oriente, SIAL Interfood en Yakarta, SIAL India en Nueva Delhi, Gourmet Selection by SIAL y Djazagro en Argel) reúnen a 16.700 expositores y 700.000 profesionales de 200 países. Síguenos en [Facebook](#), [LinkedIn](#), [Twitter](#) e [Instagram](#)

Acerca de comexposium

Comexposium es uno de los líderes mundiales en la organización de eventos profesionales y público general, organizando 135 eventos B2B y B2B2C en todo el mundo que abarcan muchos sectores de actividad, como la agricultura, la construcción, la moda, el comercio minorista, la salud, ocio, inmobiliaria, alimentación, seguridad, educación, turismo y comités de empresa. Presente en más de 30 países, Comexposium recibe anualmente a más de 3.5 millones de visitantes y 48.000 expositores. Con una oficina central en Francia, Comexposium tiene una red de ventas y colaboradores presentes en 22 países.

Comexposium se posiciona como creador de intercambios y reuniones entre particulares y empresas.

www.comexposium.fr

Contacto Prensa

Promosalons España

Sylvia Guyader - Prensa y Comunicación

@:prensa@promosalons.es

T : +34 932 178 596