

SIAL News

7^{ER} SEMESTRE 2015

VERSIÓN ESPAÑOLA

LA PUBLICACIÓN INTERNACIONAL DEL SIAL // SIAL PARIS // 19 – 23 DE OCTUBRE DE 2014 // WWW.SIALPARIS.COM



Editorial

SIAL: Inspiring Food Business

Nicolas Trentesaux
DIRECTOR DE SIAL GROUP

París, octubre de 2014: este año de nuevo SIAL causa sensación. Este éxito innegable se ha traducido en una afluencia de visitantes récord, en índices de satisfacción muy elevados y en una cobertura mediática aún mayor: le invito a revivir este acontecimiento resumido en cifras y testimonios. ¿Cuáles son los secretos de nuestra receta? Más allá del éxito cuantitativo tanto en términos de expositores (6500, 104 países, alrededor de 6 meses de volumen de negocio adicional declarado por nuestros expositores) como en términos de visitantes profesionales (+ de 155 000 entradas), el secreto de SIAL reside en la pasión que anima a toda la filial mundial agroalimentaria: la pasión por la mesa, por el descubrimiento (+ de 1700 innovaciones) y por el compartir. Este amor por comer bien es un auténtico valor universal que crea toda la dinámica y el entusiasmo palpable



durante todo el salón y que permite que SIAL se confirme, más que nunca, como la primera cita mundial de la alimentación. Otros ingredientes especiales del éxito de 2014 son el apoyo y el acompañamiento incondicionales de todos nuestros socios, expositores y visitantes para celebrar como toca la magia de los 50 años de SIAL. Nos ha encantado recibirle y compartir con usted estos buenos momentos. Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros y ya estamos impacientes por volver a verle en 2015. **La fiesta continúa en todos los rincones del mundo. Y nuestra próxima cita en París está fijada entre el 16 y el 20 de octubre de 2016.**

Testimonios

“La organización de las animaciones para la celebración de los 50 años fue un éxito. Tanto las actividades como el espectáculo de fuegos artificiales, para acabar la jornada, crearon un ambiente muy festivo”.

LAURA LA CORTE
Directora de ICE-Agence de Paris

 Reviva el salón en nuestra página de YouTube

ÍNDICE

Expositores Páginas 2-3
La capital mundial de la gastronomía

Visitantes Páginas 4-5
SIAL, un destino mundial

Innovación y tendencias Página 6

SIAL Innovation, desde mañana, en nuestros platos

World Tour Página 7

La vuelta al mundo en 5 días con World Tour by SIAL

A cocinar Página 8

Le goût de la Cuisine by SIAL

VIP Página 10

Los entresijos VIP de SIAL

Medios de comunicación Página 11

SIAL, la gran cita de los medios de comunicación: ¿qué comeremos mañana?

SIAL en el mundo Página 12

Agenda SIAL 2015

Expositores

SIAL 2014 ha presentado una gran cantidad de tendencias e innovaciones llegadas de todo el mundo. Con **6.500 EXPOSITORES** y **104 PAÍSES** representados, el salón ofrece una visión única de la alimentación.

250.000 M²
El equivalente a
100
supermercados

NUEVO
Sector
equipamiento
4.450 M²
150
expositores

LA CAPITAL MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA

Lo que dicen los expositores...

El **82%** de los expositores se encuentran satisfechos con su participación y el **89%** recomendarían SIAL.

El **87%** de los expositores desean participar en SIAL 2016.

Los expositores declaran, de media **200** encuentros, de los cuales, 1/3 son contactos nuevos, y 8 de cada 10 expositores subrayan la calidad de estos contactos (**79%**).

Fuente: TNS Sofres

Entre estos expositores, el 85 % provenía de fuera de Francia, lo que confirma al SIAL en su anclaje mundial y demuestra su capacidad de atraer a expositores de todos los continentes. Además, este año **15 nuevos países** han hecho su aparición en los pasillos, en especial, varios países de Europa, de África y de Asia, como Armenia, Georgia, Qatar, Etiopía, Togo, pero también Níger, Nigeria, Kenia y Camboya. El Caribe no se quedó atrás con las Islas Vírgenes Británicas y la

República Dominicana como nuevas incorporaciones al salón. Por último, Oceanía contó este año con cuatro nuevos representantes: Tonga, Niue, Fiyi y las Islas del Pacífico. Además de estos «entrantes», SIAL acogió a países que podrían calificarse de ineludibles. Presentes desde hace muchos años, incluso desde el principio, en 2014 fueron los más representados y por orden de importancia en términos de número de expositores son Francia, por supuesto, pero también Italia, China, España, Turquía, Bélgica,

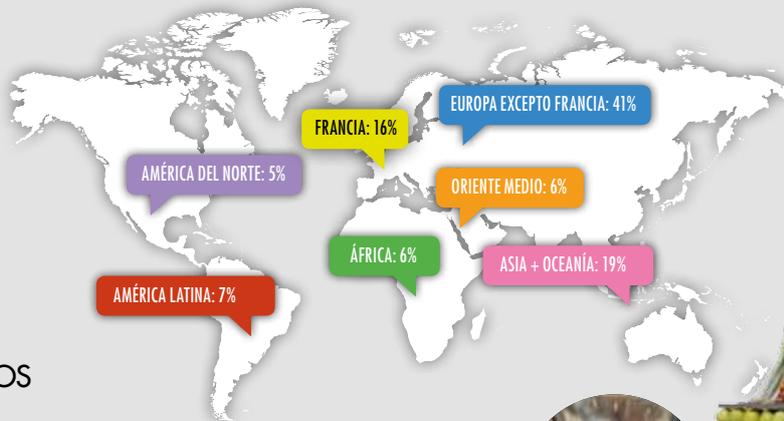
Alemania, Polonia, EE. UU., Tailandia, etc. En total, con todos los países, SIAL 2014 ha resaltado 20 ámbitos del sector alimentario mundial, entre los que destacan algunos de ellos; el top 5 de los sectores más representados tiene en primera posición a la carne, seguida de los productos lácteos y los huevos, los productos de colmado y los multiproductos, los productos congelados y, por último, los productos azucarados. ■

UNA VERDADERA VUELTA AL MUNDO

DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE LOS EXPOSITORES

TOP 10 EXPOSITORES

- 1 FRANCIA
- 2 ITALIA
- 3 CHINA
- 4 ESPAÑA
- 5 TURQUIE
- 6 BÉLGICA
- 7 ALEMANIA
- 8 POLONIA
- 9 ESTADOS UNIDOS
- 10 REINO UNIDO



El SIAL ha puesto en primer plano toda la riqueza y diversidad de la oferta internacional.



Francia, país expositor **nº1** con **8%** de crecimiento



ANTOINE CHAUVEL
EXPORT MANAGER / MICHEL & AUGUSTIN



«SIAL, un auténtico trampolín»



«Para una marca en pleno crecimiento como la nuestra, en busca de notoriedad en el ámbito internacional, SIAL constituye una caja de resonancia incomparable. Durante los 5 días del salón, hemos recibido en nuestros dos stands, uno dedicado a los productos secos y el otro a los productos lácteos, a un número impresionante de visitantes llegados de todo el mundo. Entre ellos, a clientes europeos o asiáticos de exportación a gran escala.

Y, evidentemente, no hay nada mejor para reforzar nuestra relación comercial que encontrar a estos socios en el salón y hacerles descubrir en directo la práctica totalidad de nuestra oferta. No obstante, SIAL también nos ha brindado la oportunidad de hacer contactos nuevos. Desde que finalizó del salón, Michel & Augustin se ha implantado en un 22.º país: Hungría en este caso. Y pronto vamos a llegar a Brasil y a Tailandia. Todo esto es muy positivo. Para nosotros, SIAL 2014 ha sido un trampolín formidable y aún no hemos acabado de recoger los frutos de nuestra participación.»

Lo que dicen los expositores...

Más de **8** de cada **10** expositores desarrollan sus mercados de exportación (**83%**)

El **84%** de los expositores confirman su estatus como plataforma de exportación y networking

5,5 meses de volumen de negocio adicionales declarados de media a la salida del salón

Fuente : TNS Sofres

LUÍS MIRA
SECRETARIO GENERAL
DE CAP PORTUGAL



«SIAL: un escaparate excelente»

«CAP Portugal constituye la principal organización profesional del sector agrícola en el país. Tenemos la clara intención de participar muy activamente en SIAL por diversos motivos. En primer lugar, porque los productos portugueses están viviendo un éxito creciente en el ámbito internacional y nosotros queremos participar en este auge. Y también porque SIAL, primera feria internacional agroalimentaria del mundo, constituye para nuestros expositores un escaparate excelente. Por eso nuestro balance del salón es extremadamente positivo.»

Comentarios de expositores

MARIE TACQUARD, DIRECTORA DE COMUNICACIÓN EN LOC MARIA

«Una cosecha excelente»

«Hemos participado en todas las ediciones de SIAL y la edición de 2014 ha sido para nosotros una cosecha excelente. Gracias al salón, hemos coincidido con nuestros clientes, que representan el 70 % de nuestra clientela de exportación. La clave de este éxito es, evidentemente, el entorno que ofrece el salón, con un acceso directo a visitantes muy cualificados provenientes de todos los continentes. Y todo en un ambiente muy festivo relacionado con los 50 años de SIAL. Para una marca anclada localmente de forma sólida en Bretaña, y al mismo tiempo con una visibilidad internacional basada en su presencia en más de 40 países, esta ventana al mundo nos ofrece la oportunidad de crear un escaparate accesible a todo el mundo.»



DENIS LANGE, EXPORT SALES MANAGER EN ALCORDISTILLERY

«Un acompañamiento constante»



Para Alcordistillery, SIAL 2014 ha sido nuestro primer salón internacional. Así pues, se trataba de un acontecimiento por dos motivos. Y lo menos que se puede decir es que no nos ha decepcionado, tanto en términos de frecuentación de nuestro stand y de oportunidades como de acompañamiento por parte de los equipos de SIAL durante todo el salón. Esto también es una garantía de éxito. Ahora ya estamos pensando en la próxima edición. ¿Volveremos? ¡No nos cabe la menor duda!»



VIVIANE COUSIN – RESPONSABLE DE PROYECTOS DE COMUNICACIÓN DE TETRA PAK

«La edición de SIAL 2014 ha sido particularmente fructífera. Las actividades relativas a los 50 años del salón, y, en especial, el espectáculo de luz y sonido, han añadido un toque festivo muy importante.»

SIAL

UN DESTINO MUNDIAL

Cuando se cerraron las puertas del Salón, los contadores revelaron un total de **155 766 ENTRADAS DE VISITANTES**. Un récord histórico para el mayor salón agroalimentario del mundo.

Los números no lo son todo. Y lo menos que puede decirse es que los visitantes se distinguían también por su perfil especialmente atractivo para los expositores presentes. Así, el 71 % de entre ellos eran visitantes internacionales, llegados de 194 países diferentes. A la cabeza de los países visitantes se encontraba Francia, seguida de Italia, España y Gran Bretaña. Estados Unidos ocupan el octavo puesto y China,

el décimo. Brasil se clasifica en el duodécimo puesto y Tailandia y Turquía hacen su entrada en el top 15. En términos de reparto, las estadísticas revelan un predominio de visitantes provenientes de la Unión Europea (el 34 % de ellos, de fuera de Francia). Asia y Oceanía han supuesto el 10 % del contingente de visitantes, es decir, el segundo en volumen tras el europeo. Oriente Medio es el siguiente,

con un 7 %, mientras que África, Sudamérica y Norteamérica completan el cuadro con un 6 %, un 5 % y un 3 % respectivamente del total de visitantes. Sin embargo, independientemente de su procedencia o de su perfil (cf. gráfico contiguo), todos compartían el mismo objetivo al asistir al SIAL 2014: dar una vuelta al mundo rápida en materia de oferta alimentaria mundial y descubrir las últimas tendencias de la alimentación. ■



Lo que dicen los visitantes...

Cerca de un **90%** de satisfacción (88 %).

Más de **9** de cada **10** visitantes ratifican la variedad de los productos presentados en SIAL.

Cerca de **9** de cada **10** visitantes (87 %) confirman que Sial es una plataforma eficaz de networking

Fuente: TNS Sofres

PERFIL DE LOS VISITANTES POR ACTIVIDAD

 **51%**
DISTRIBUCIÓN/COMERCIO

 **16%**
RESTAURACIÓN



 **23%**
INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

 **10%**
SERVICIOS E INSTITUCIONES

TOP 10 DE LOS PAÍSES VISITANTES

- 1  FRANCIA
- 2  ITALIA
- 3  ESPAÑA
- 4  REINO UNIDO
- 5  PAÍSES BAJOS
- 6  BÉLGICA
- 7  ALEMANIA
- 8  ESTADOS UNIDOS
- 9  TURQUÍA
- 10  CHINA



«Una vuelta al mundo de la gastronomía»

TOM PULLEN,
DIRECTOR DE MARKETING
INNOVATION DE
DANONE WATERS,
NOS HA HABLADO DE
SU SIAL 2014.



DANONE

¿POR QUÉ HA VENIDO AL SIAL?

Tom Pullen: Porque SIAL es una cita absolutamente ineludible en nuestro universo. Hay que asistir por lo menos una vez para comprender lo que este salón significa. La superficie es impresionante y la cantidad de stands y de productos propuestos supera con mucho todo lo que he podido ver en otros lugares. Por tanto, para una empresa como la nuestra, totalmente abierta al exterior, SIAL ofrece un viaje sumamente enriquecedor: una vuelta al mundo de la gastronomía y de las tendencias alimentarias... sin moverse de París.

¿QUÉ RECUERDA DE ESTA EDICIÓN?

T. P.: Es muy difícil quedarme con algo. No obstante, creo que lo que más me ha marcado es la capacidad de SIAL de ofrecer una mezcla, una variedad sorprendente de expositores que abarca de la multinacional clásica a la start-up creada en el garaje.

¿Y CON QUÉ ÁNIMO SE VA DEL SALÓN?

T. P.: ¡Un poco cansado (entre risas)! Pero con muchas ideas bullendo en la cabeza, pistas de crecimiento y, sobre todo, fuentes de inspiración para inventar los productos del mañana, ya que SIAL ofrece también análisis muy pertinentes acerca de las tendencias presentes y futuras en alimentación.



DELPHINE VILLARET
RESPONSABLE DE VIGILIA
EN MARKETING E INNOVACIÓN / ELIOR



«Descifrar las tendencias con nuestros clientes y nuestros proveedores»

«SIAL ha resultado ser una vez más el observatorio ideal para descifrar las tendencias y las innovaciones. Productos sin lactosa, productos a base de proteínas vegetales o a base de algas, setas que crecen en casa... Salimos de este laboratorio con el sentimiento de saber más acerca de las tendencias de la restauración del futuro. Elior se inscribe en una iniciativa prospectiva y dinámica que implica a todos sus socios, ya que se organizó un «VIP Tour» para los clientes y los proveedores. Este recorrido inspirador durante SIAL permitió desvelar las innovaciones más destacables y las tendencias de la restauración del futuro y, además, durante el mismo se ofreció una buena degustación.»



Comentarios de visitantes

«Comercio con productos cárnicos y congelados internacionalmente. Vengo aquí para ver a mis clientes y proveedores. En lugar de ir a Brasil, de volar hasta los lugares más recónditos, están todos aquí reunidos. Es una cita ineludible.»

UN VISITANTE

«Soy gerente de una empresa que vende crêpes en stands. Y he venido para ver las novedades y las tendencias que cuentan en el mundo. En la República Checa no tengo esta posibilidad. SIAL brinda la oportunidad de hacer una pausa y reflexionar sobre lo que se hace para confirmar o modificar un plan de empresa. Aquí tengo toda la información que necesito al alcance de la mano.»

UN VISITANTE

La gran distribución francesa bajo los focos



Este año, SIAL y la FEEF organizaron los encuentros pymes/gran distribución. Cada media jornada, una gran marca daba una conferencia destinada a las pymes seguida de un intercambio de preguntas y respuestas para favorecer la relación comercial entre la gran distribución y las pymes. Entre los participantes, marcas tan prestigiosas como Auchan, Carrefour, Casino, Intermarché, Leclerc, Monoprix y Système U...



Intermarché

MONOPRIX

SIAL INNOVATION DESDE MAÑANA, EN NUESTROS PLATOS



EL PODIO DE SIAL INNOVATION

13
grandes premios
por categoría de productos
y **2** grandes
premios
por objetivo de compradores
reunidos (distribución
y restauración)

1757
productos
inscritos
675
productos
seleccionados

80%
de los
participantes
ratifican el papel crucial
de SIAL Innovation a
la hora de promocionar
sus productos



TWISTS – NEW FOOD
PACKINGS – FRANCIA

Este plato preparado se distribuye en una caja con una salsa aparte en la tapa. ¡Sí! En la tapa. Basta con abrirla para que la salsa cubra el alimento.

Tendencias: indispensable e industrial
Categoría: productos frescos



YOOJI – RACIONES
CONGELADAS BIO PARA
BEBÉS – FRANCIA



Carne picada o pescado, puré de verduras... estos dos productos congelados procedentes de la agricultura biológica ofrecen texturas perfectamente adaptadas a la edad del bebé.

Tendencias: alimentación protectora, frugalidad y control
Categoría: productos congelados



ECO GUMELO
– EL KIT DE CHAMPIÑONES /
PORTUGAL

EL KIT DE CHAMPIÑONES
– LISTO PARA CRECER/FRANCIA

Gracias a estos kits para champiñones, el consumidor puede hacer crecer en su casa hongos en una caja de cartón y cosecharlos una vez estén maduros.

Tendencias: consumidor superdotado, vivo salvaje **Categoría:** productos frescos



**TENDENCIAS:
BÚSQUEDA DE
LA FELICIDAD**

A partir de su cuaderno de tendencias alimentarias FutureFood y de la observación de la selección de las innovaciones presentadas por los expositores de SIAL Paris, XTC world innovation llama la atención sobre el contexto actual de tensiones, de crisis económicas, pero también de búsqueda de la felicidad y de bondad del consumidor (la noción de compartir ocupa un lugar importante) que le incita al arbitraje permanente y a la búsqueda de sentido en sus elecciones.

**BUSQUE EN
WWW.SIALPARIS.COM
LAS 12 TENDENCIAS**

Estas tendencias se leen «como en un espejo» con un juego de 2 x 6 tendencias opuestas, pero complementarias...

LA VUELTA AL MUNDO EN 5 DÍAS CON WORLD TOUR BY SIAL



Esta ventana al mundo del comercio alimentario permitió desvelar las grandes tendencias de venta al por menor que estructuran los distintos mercados del planeta. De Australia a Canadá, de Brasil a Rusia, pasando por Estados Unidos, La India o incluso China. ¡Pero eso no es todo! World Tour by SIAL también ha concedido medallas.



LAS MEDALLAS WORLD TOUR AWARD



AUSTRIA
NESTLÉ ÖSTERREICH GMBH
MAGGI ZART GEBRATEN
Maggi Zart Gebraten es un concepto que equivale al «Listo para cocinar»: una sola hoja de papel de hornear Papyrus sazona la carne y sustituye ventajosamente el uso de aceite.



JAPÓN
YAMASA CORPORATION
DROP OF FRESHNESS

Gracias a un sistema de cierre natural de la boquilla de salida, el aire no entra en el frasco. Y la salsa de soja mantiene todo su sabor y su color natural, el rojo.

SUDÁFRICA
BURCHELLS FOODS
GOURMET AFRICA PRODUCTS

Esta gama de platos regionales africanos auténticos resulta ideal para los vegetarianos. Producidos en el marco de un proyecto agrícola africano «sostenible», se han obtenido en la primera fábrica alimentaria «verde» de Sudáfrica.



Érase una vez SIAL TV



Durante el salón, SIAL TV ha retransmitido 68 emisiones, entre las cuales ha habido 48 mesas redondas y entrevistas, 5 Daily News y 8 Innovation Breaks. Un programa especialmente denso en el que se trataba, en forma de reportajes, debates y análisis, toda la actualidad del sector agroalimentario mundial. No obstante, SIAL TV no devolvió la conexión. Busque las emisiones más destacables de esta edición en la página de Youtube de SIAL TV.



Los programas más recomendados

- **Cómo alimentar al planeta**
- **Exportar es innovar**
- **La innovación se emballa**



Busque estos programas en nuestra cadena



ALGUNOS PARTICIPANTES CLAVE

- Guillaume Garrot, antiguo ministro delegado de agroalimentación, diputado de la Mayenne (Francia). Emisión  *La lucha contra el despilfarro: ¿innovación o necesidad?*
- Devendra Chawla, director general de Food Bazaar – Future Group (India) Emisión  *Reinventar los modos de distribución alimentaria*
- Bertrand GUELY, director general de Compagnie Fruitière (España), vicepresidente comercial del Groupe Compagnie Fruitière. Emisión  *Frutas y verduras: una cultura y un modo de fabricación propios de cada país*
- Leopold EYHARTS, astronauta, ESA – European Space Agency (Europa) Emisión  *Demain dans l'assiette : focus sur l'espace*



A cocinar

SIAL 2014 dio protagonismo de nuevo a la cocina. ¿Y de qué forma!

LE GOÛT DE LA CUISINE BY SIAL



El restaurante VIP, abierto en colaboración con Rungis y Bourgeois, ofrecía un universo acogedor que sedujo a más de 90 personas cada día. A los fogones, chefs, como Cyril Arachequesne, Frédéric Jaunault, Hervé Rodriguez y Laurent André, Patrick Jeffroy, Jean-Yves Leuranguer y Claire Verneil. 10 chefs franceses e internacionales, jóvenes talentos o galardonados con estrellas, también han contribuido a garantizar la realización de las demostraciones culinarias de 30 minutos cada una. Algo con lo que abrir el apetito... ■



«Los chefs son accesibles, se puede ver a la persona y hablarle y el contacto es muy interesante; es muy agradable poder comunicarse con personas apasionadas.»

Un visitante

El día más goloso del año

La Cuisine by SIAL organizó este año un acto excepcional para celebrar los 50 años de SIAL. La jornada «50 ans, 50 chefs», con **Christian le Squer como padrino**, recibió a 50 chefs que fueron invitados ex profeso para esta celebración. El pasado 20 de octubre, Joël Robuchon, Gérard Cagna, Zdenek Pohlreich y un gran número de otros chefs no defraudaron a la hora de ofrecer un gran espectáculo.



Reviva la exposición Matière, como si estuviese allí...

Esta exposición dio protagonismo a las fotografías de **FRANCK HAMEL**, fotógrafo culinario, sobre frutas y verduras.





¡GRACIAS, SIAL OFF !



LAS MASTERCLASSES WINE & FOOD LAB

Por primera vez, en colaboración con Pain Vin & Company y el Monde de l'Épicerie Fine, SIAL ofreció 20 masterclasses. Una actividad que se celebró a lo largo de los 5 días del salón para destacar varios productos de los expositores asociando sutilmente manjares y vino. ¿Ejemplos destacables? Una copa de champán Piper Heidsieck, con Salés de Reims, de a Maison Fossier; o un vaso de sake Daishichi Kimoto de la marca Fabulous Brand, acompañado de Rillettes de caballa a la mostaza antigua, de Mouettes d'Arvor.



Con motivo de los 50 años de SIAL, la guía SIAL OFF ofreció privilegios exclusivos en más de 50 reputados establecimientos de la capital. Del Crazy Horse a la Maison Blanche, pasando por L'Atelier Guy Martin o incluso el Musée Gourmand du Chocolat, SIAL OFF supo seducir a un sinfín de gastronómicos. Cita en 2016 para conocer nuevos placeres gustativos. ■



FOCO DE ATENCIÓN EN IN-FOOD CENTRE



Acontecimiento dentro de acontecimiento, In-Food Centre ofreció una serie de conferencias –23 en total– destinadas a los visitantes. Estas conferencias trataron sobre los productos alimentarios intermedios (PAI) y los procedimientos, los equipamientos y los envasados alimentarios. Y entre los 18 conferenciantes, perfiles muy variados: expertos, profesionales, juristas, etc.

23
conferencias
y **18**
conferenciantes



LOS ENTRESIJOS VIP DE SIAL

Como cada año, SIAL recibió la visita de un sinfín de personas VIP. Y este año ha sido excepcional. Además de la visita de François Hollande, presidente de la República Francesa, y del primer ministro galo Manuel Valls, SIAL recibió a 4 ministros franceses y a 22 ministros, secretarios de

estado o viceministros de países tan variados como España, Georgia, República Checa, Arabia Saudí, Irlanda, Alemania, Hungría, Argentina, Irán, India, Reino Unido, etc., sin olvidar la visita de 67 embajadores y ministros plenipotenciarios extranjeros, es decir, un total de 120 delegaciones oficiales. ■

ALGUNOS VISITANTES DE MARCA

- **François HOLLANDE**,
Presidente de la República Francesa
- **Manuel Valls**,
Primer ministro francés
- **Stéphane Le Foll**,
Ministro francés de Agricultura, Alimentación y Bosques
- **Xavier Bertrand**,
Diputado francés, antiguo ministro de Sanidad
- **Abdeslam BOUCHOUAREB**,
Ministerio de Industria y Minas (Argelia)
- **Christian SCHMIDT**,
Ministro federal de Alimentación y Agricultura (Alemania)
- **Harsimrat KAUR BADAL**,
Ministro de la Industria Agroalimentaria (India)

SIAL Club

EL SIAL CLUB RECIBIÓ LA VISITA DE UN SINFÍN DE PERSONAS VIP

Tras el éxito cosechado en su primera edición en 2012, el SIAL Club ofreció de nuevo sus exclusivos servicios de gama alta a los visitantes VIP en un espacio especial VIP concebido para desprender calidez, espacio con el que animar la visita de estas personalidades.



SIAL 2014 recibió como se merecían a los miembros del Consumer Goods Forum. Esta red independiente, global y paritaria reúne a actores del sector de los bienes de consumo y a los directivos y altos cargos de más de 650 distribuidores, fabricantes, proveedores de servicios y otras partes interesadas procedentes de 70 países distintos.



Inauguración de SIAL Paris el domingo 19 de octubre de 2014 en presencia de (de izquierda a derecha): **Jean-Philippe GIRARD**, presidente de ANIA, **Harsimrat KAUR BADAL**, Ministro de la Industria Agroalimentaria de India, **Stéphane LE FOLL**, Ministro de Agricultura Frances, Alimentación y Bosques, **Vassil GROUDEV**, Ministro de Agricultura y Alimentación de Bulgaria, **Mohammed ABBOU**, Ministro delegado encargado del Comercio Exterior de Marruecos.

SIAL, LA GRAN CITA DE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN: ¿QUÉ COMEREMOS MAÑANA?

REPERCUSIÓN MEDIÁTICA

Más de 150 repercusiones audiovisuales en TV y radio

- ▶ Europe 1, RTL, BFM, France Info, France Inter, Canal +, M6, TF1, France 2, France 3...

Más de 1300 repercusiones en prensa escrita en Francia (prensa profesional, revistas, revistas semanales...)

- ▶ Le Monde, Les Marchés, Le Parisien, L'Express Styles, Les Echos, le Figaro, Eco, Tél 7 jours, 20 minutes, Ouest France, L'Alsace, Sud-Ouest, l'Est Républicain, La Provence, le Bien Publics, LSA, RIA, ZEPROS, Linéaires, Cuisine Collective...

1 200 repercusiones en la prensa internacional

- ▶ LEBENSMITTELPRAXIS (Alemania), ALIMENTARIA (España),
- ▶ MIDDLE EAST FOOD (Moyen-Orient), INTERNATIONAL FOOD (Italia),
- ▶ Food MAGAZINE (Marruecos), DISTRIFOOD (Países Bajos),
- ▶ Eurofresh Distribution (Reino Unido), RUNDSCHAU FÜR DEN LEBENSMITTELHANDEL (Alemania),
- ▶ RETAIL WORLD (Australia), GONDOLA (Bélgica),
- ▶ DISTRIBUCION ACTUALIDAD (España), Grocery Headquarters (USA),
- ▶ LARGO CONSUMO (Italia), FOOD MAGAZINE (Países Bajos), DÜNYA GIDA (Turquía),
- ▶ The Grocer (Reino Unido)...

Fuente: VFC RP



¿Y EN INTERNET Y LAS REDES SOCIALES?

En los nuevos medios de comunicación, SIAL también ha obtenido un crecimiento muy claro, con múltiples repercusiones tanto en internet como en las redes sociales.

1,5 millones de visitas y **11,5 millones** de páginas visitadas en www.sialparis.fr/com

+ **de 13 000** «like» en Facebook 

+ **de 3 000** seguidores en Twitter 

+ **de 1 600** miembros en LinkedIn 

77 videos subidos y + **de 62 000** videos vistos en Youtube 

Una identidad visual creada especialmente por los 50 años de SIAL (1964-2014) y muy apreciada por los expositores y los visitantes.

CRUZ ROJA LE DA LAS GRACIAS

Este año una vez más, la Cruz Roja francesa puso en marcha la recogida de los productos alimentarios ofrecidos por los expositores al finalizar el salón. La Direction Départementale de l'Action Sociale de Seine Saint-Denis organizó esta operación en la que han colaborado 16 unidades locales de Cruz Roja y 5 asociaciones socias. Las condiciones materiales de las que se ha beneficiado Cruz Roja fueron muy satisfactorias, lo que permitió una recogida récord de alrededor de 50 toneladas correspondientes a 60 000 «equivalentes a comidas». Debe agradecerse enormemente a los expositores su gran generosidad. En un contexto social que aboca cada año a más familias a una situación de precariedad, los productos recogidos representan un auténtico «balón de oxígeno». ¡Muchas gracias una vez más a todos!

Alrededor de
60 000
«equivalentes
a comidas»

50
toneladas
de productos
recogidos

294
voluntarios
presentes
in situ el 23
de octubre

UN ENORME GRACIAS A NUESTROS COLABORADORES

AMPELIDAE – ANIA – ATLANTIC SANTE – BOURGEOIS – CHÂTEAU DE BERNE – COMMISSARIAT GENERAL POUR LA FRANCE À L'EXPOSITION UNIVERSELLE MILAN 2015 – CREDIT AGRICOLE – CONSUMER GOODS FORUM – DESJARDINS – CROIX ROUGE FRANCAISE – FCD – FEEF – GALERIES LAFAYETTE – INTERMARCHÉ – INGREDYS CONSULTANTS – I.T.A. – LEADERS CLUB – LE MONDE DE L'EPICERIE FINE – LSA – LINEAIRES – MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE LA FORÊT – MARQUES DE RISCAL – MMM MISSIONS – PAIN VIN & COMPANY – PARIS REGION ENTREPRISES – PIPER HEIDSIECK – PROMPERU – RESTAU'CO – RIA – RUNGIS – SARIA – SNARR – SNRC – SNRTC – SOGRAPE – SOLAAL – SOPEXA – STOCKFOOD – TETRA PAK – TNS SOFRES – THOUGHTS FOR FOOD – UTOPIES – XTC WORLD INNOVATION – YSIOS

Agenda SIAL 2015

LA RED SIAL EN EL MUNDO



WWW.SIAL-GROUP.COM
exhibit@sialparis.com

- **EXPOVINIS BRAZIL** / São Paulo
22-24 abril 2015
www.expovinis.com.br
- **SIAL CANADA** / Toronto
28-30 abril 2015
www.sialcanada.com
- **SIAL CHINA** / Shanghai
6-8 mayo 2015
www.sialchina.com
- **SIAL BRAZIL** / Sao Paulo
9-11 junio 2015
www.sialbrazil.com
- **SIAL ASEAN Philippines** / Manila
17-19 junio 2015
www.sialasean.com
- **GOURMET SELECTION** / Paris
27-28 septiembre 2015
www.salon-gourmet-selection.com
- **SIAL INTERFOOD** / Jakarta
11-13 noviembre 2015
www.sial-group.com
- **SIAL MIDDLE EAST** / Abu Dhabi
7-9 diciembre 2015
www.sialme.com
- **SIAL CANADA** / Montreal
13-15 abril 2016
www.sialcanada.com
- **SIAL PARIS**
16-20 octubre 2016
www.sialparis.com