



Un salon dans le salon qui dispose de sa signalétique et de son décor, dans un univers tout simplement unique !

Quand SIAL Paris donne à l'Alternative Food toute sa place, il le fait à travers la création d'un secteur et d'une animation dédiés. L'édition 2018 du Salon – qui se tiendra du 21 au 25 octobre à Paris- Nord Villepinte – propose aux acteurs de l'Alternative Food une visibilité exceptionnelle.

A fin juin ce sont déjà + de 300 exposants qui représentent un brassage unique d'expériences

« C'est un brassage unique d'expériences que nous allons proposer pour la première fois en 2018 » explique avec enthousiasme Nicolas Trentesaux, Directeur du réseau SIAL qui ajoute « Le SIAL a toujours été précurseur en matière d'alimentation, et cette année, nous voulons aller encore plus loin avec ce secteur de l'Alternative Food, organisé dans l'écrin du SIAL, le premier rendez-vous mondial de l'innovation alimentaire ! ». Point d'orgue de l'événement, le Secteur va accueillir de nombreux exposants de la planète Alternative Food mais aussi des experts reconnus de l'alimentation saine et les stars de l'innovation dans ce domaine, quel que soit leur pays d'origine.

Alter'Native Food Forum

Durant les 5 jours du Salon, à travers des conférences et tables rondes, les acteurs de la distribution et de la restauration, mais aussi les industriels, pourront échanger ensemble et découvrir tout ce que l'Alternative Food peut leur apporter, tant en termes d'innovations que d'opportunités.

L'Alter'Native Food Forum prévoit également des visites guidées du secteur sur deux angles : ingrédients alternatifs (menées par les experts de NutriMarketing) et santé (menées par les experts d'Atlantic Santé).

Parmi les thèmes abordés :

Un tour d'horizon des superfoods, le clean label, l'agriculture, le développement durable ou encore le bien-être animal



Quelques-uns des thèmes qui seront abordés...

Dimanche 21 octobre : « Changement des attentes des consommateurs autour du Bio » conférence de Ein Herz für Bio

Au fil des années, la filière de l'agriculture biologique s'est démocratisée et désormais, il est possible de trouver de nombreux produits biologiques dans différents réseaux de distribution : grande surface, magasin spécialisé, producteur local... Quels sont les bénéfices (environnementaux, santé, animaux...) d'une agriculture et d'une alimentation biologique ? Comment répondre à une demande croissante en produits biologiques ? Quels sont les objectifs du nouveau cahier des charges strict, mis en place dans le cadre de la réglementation européenne ?

Lundi 22 octobre : « Réglementation : Transparence Blockchain et labels » par Emmanuel Audoin, Bureau Veritas

Les consommateurs attendent plus de transparence de la part des industriels. Ils veulent connaître l'origine des produits et des ingrédients qui les composent, mais aussi savoir comment, dans quelles conditions et par qui le produit a été fait. Pour rassurer les consommateurs, les industriels ont recours aux labels et mettent en place des blockchain pour assurer la traçabilité de leurs produits.

Mardi 23 octobre : « L'alimentation des Seniors : Bien se nourrir pour bien vieillir » avec Dr Nicole Vidal, Silver Fourchette Tour et Virginie Van Wymelbeke, CHU Dijon

Aux cours des 60 dernières années, les hommes comme les femmes ont gagné 14 ans d'espérance de vie en moyenne. Cette augmentation de la longévité ne s'accompagne pas toujours d'un bon état de santé. Cependant, la qualité de l'alimentation tout au long de la vie a une grande influence, d'une part dans la prévention de pathologies pour les jeunes seniors, d'autre part afin de répondre aux besoins spécifiques des plus âgés ainsi que pour empêcher le phénomène fréquent de dénutrition. Comment adopter une alimentation qui allie plaisir et rôle nutritionnel pour les personnes du 3ème et 4ème âge ? Comment se nourrir pour bien vieillir ?

Mercredi 24 octobre : « Nouvelles expériences sensorielles » avec la participation de l'Institut Paul Bocuse

Motivés par la curiosité, 45 % des consommateurs dans le monde aiment tester de nouvelles saveurs. La tendance est donc aux nouvelles expériences sensorielles, au métissage de goûts, de parfum, de couleurs, de texture. L'heure est à l'inspiration d'autres pays, d'autres marchés, d'autres cultures.... tous les goûts sont permis !

Jeudi 25 octobre : « Mutation des circuits de distribution » avec la participation de Gilles Raison, JustEat

Les attentes des consommateurs en termes de gain de temps et d'efficacité étant de plus en plus exigeantes, les circuits de distribution doivent s'adapter. Drive, abonnements à des box, consommation nomade ou encore livraison à domicile, quelles sont les nouveaux modes de distribution des produits.

Le programme complet des conférences, tables rondes et visites guidées sera disponible dès cet été, sur sialparis.fr.

Avec la participation des experts SIAL Paris 2018

