

Du Goût, du Vrai, du Sens... La Planète Food s'engage et SIAL Paris tient pleinement son rôle de vigie de l'innovation alimentaire !

Quelque chose est en train de se passer, ici et maintenant, sur la Planète Food... qui n'a d'ailleurs jamais aussi bien porté son nom !

Producteurs, transformateurs, distributeurs, médias, organismes publics, associations de consommateurs, et, bien sûr, les consommateurs eux-mêmes : la Planète Food fonctionne de plus en plus comme un réseau interdépendant, à mesure que le goût, les recettes, et les traditions culinaires transcendent les frontières...

Oui, quelque chose de fort est en train de se passer. Toutes les études de nos experts Industrie, Consommation et Restauration – à découvrir ici en exclusivité –, toutes les remontées des professionnels – dont beaucoup viendront exposer à SIAL Paris 2018 – attestent de trois phénomènes majeurs qui sont en train de remodeler la Planète Food. L'expression peut paraître un brin exagérée, mais elle ne l'est vraiment pas, au regard de la créativité en cours sur la planète, autour du « **goût** », du « **vrai** », et du « **sens** ». Des notions repensées, réinventées, remises au goût du jour, et finalement tellement dans l'air du temps ! Trois phénomènes qui n'auraient pas pu voir le jour sans la volonté des acteurs – tous les acteurs – de la Planète Food. Trois phénomènes que chacun alimente et renforce à tour de rôle, comme si les uns et les autres nous prenions conscience des engagements qui nous incombent et qui nous lient fondamentalement. C'est aussi ça la nouveauté : la Planète Food a changé de paradigme ! Et ce n'est pas qu'une tendance. C'est une révolution qui touche à l'ADN de notre secteur et qui nous fait passer, en un laps de temps très court, du monde d'avant vers celui de demain.

Le rôle du SIAL Paris, vigie de l'innovation alimentaire, consiste justement à mettre en lumière ce présent vivifiant qui, ingrédient après ingrédient, et d'un continent à un autre, imagine notre assiette du futur.

Dans le secteur de l'alimentation, le futur peut arriver vite. Très vite... il vaut donc mieux l'anticiper. L'engagement autour du Goût, du Vrai, du Sens s'inscrira ainsi au cœur de l'édition 2018 du SIAL Paris, afin d'accompagner tous les professionnels dans le formidable processus en cours et de leur offrir la visibilité dont ils ont besoin... pour s'épanouir et se développer en France, mais aussi, bien sûr, à l'international, grâce à l'attractivité de Paris, capitale mondiale de la gastronomie.

Le présent regorge d'ores et déjà de concrétisations à la fois enrichissantes et enthousiasmantes ! Vous pourrez le constater à l'occasion du prochain SIAL Paris et du concours **SIAL Innovation**, toujours aussi inspirant en termes d'inventivité et toujours aussi appétissant en termes de textures et de saveurs. SIAL Paris vous propose aussi, cette année, avec **Future Lab**, de découvrir l'innovation alimentaire au stade du berceau, c'est-à-dire en phase d'invention, pour une immersion pleine de sensations et de surprises. Et parce que nous accordons une place prioritaire à ce nouveau monde qui est en train de naître, nous lançons en exclusivité **l'Alter'Native Food Forum**, un événement dans l'événement qui met à l'honneur l'alimentation saine et équilibrée. L'alimentation du goût, du vrai, du sens.

Ce que disent les résultats des études exclusives et inédites SIAL Paris 2018

**Du Goût, du Vrai, du Sens...
Toute la Planète Food s'engage !**

Conférence de presse
SIAL Innovation
Mardi 25 septembre 2018

En partenariat avec les experts SIAL



Relations avec les médias : VFC Relations Publics