



J-30 SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION 2026 LE FUTUR DE L'ALIMENTATION SE DÉVOILE

À un mois de son ouverture, SIAL Paris 2026 dévoile les dernières nouveautés de sa programmation et le palmarès de SIAL Innovation. Du 17 au 21 octobre à Paris Nord Villepinte, le rendez-vous mondial de la filière alimentaire réunira pendant cinq jours l'ensemble de l'écosystème food pour décrypter les transformations du marché, découvrir les innovations qui arrivent dans nos assiettes et prendre le pouls des tendances qui façonnent l'alimentation de demain.

Innovation, nouvelles tendances de consommation, évolutions technologiques, nouveaux modèles de restauration, enjeux de durabilité et opportunités business : cette nouvelle édition entend offrir un panorama grandeur nature des mutations à l'œuvre dans la filière. SIAL Paris attend cette année 8 000 exposants, plus de 650 start-up et près de 300 000 professionnels venus du monde entier, avec une programmation enrichie mêlant décryptages, conférences, expériences et nouveaux espaces

SIAL INNOVATION 2026 : CE QUE LES NOUVEAUTÉS DISENT DE L'ASSIETTE DE DEMAIN

Pour ses **30 ans**, SIAL Innovation signe une édition record avec **plus de 2 750 produits présentés et 775 innovations retenues**. Véritable observatoire de l'innovation alimentaire mondiale, ce concours permet aussi de faire émerger les tendances qui traversent aujourd'hui le secteur et préfigurent les produits de demain.

Cette année, **le plaisir se fait plus intense, sensoriel et spectaculaire**, jouant avec les couleurs, les textures et les expériences visuelles, tandis que les inspirations internationales continuent de renouveler les répertoires culinaires. La Corée poursuit notamment sa percée et l'Inde commence à émerger plus nettement. En parallèle, **la santé s'installe toujours davantage au cœur des produits du quotidien**, avec une

progression marquée de **l'alimentation fonctionnelle** et des bénéfices autrefois réservés aux compléments alimentaires. **Collagène, ube ou encore plantes adaptogènes** comptent ainsi parmi les ingrédients qui se distinguent dans la sélection 2026.

Le palmarès donne très concrètement corps à ces tendances. Parmi les produits distingués, **des chips croustillantes obtenues grâce à une cuisson innovante à l'eau, sans huile ni air** viennent réinventer un incontournable du snackL'ing en agissant directement sur son procédé de fabrication. Des **bouchées de fruits enrobées de yaourt reposant sur un concept « three-biotic »** illustrent quant à elles le rapprochement entre gourmandise et alimentation fonctionnelle, avec une proposition tournée vers la santé intestinale.

La sélection met également en lumière **un tepache, boisson mexicaine traditionnelle à base d'ananas fermenté, revisité dans une version vivante, pétillante et sans sucre ajouté**, à la croisée de la fermentation et du renouvellement des boissons. Enfin, **des bouchées de fromage de chèvre à l'ube et à la noix de coco**, reconnaissables à leur étonnante couleur violette naturellement apportée par l'ube, témoignent de cette recherche de nouvelles expériences à la fois gustatives et visuelles. **Autant d'exemples d'une innovation de plus en plus hybride, où plaisir, santé, nouveaux procédés et inspirations internationales ne s'opposent plus mais se combinent.**



Palmares SIAL Innovation - image d'illustration générée par IA, non contractuelle

UNE PROGRAMMATION 2026 POUR DÉCRYPTER ET EXPÉRIMENTER LES NOUVEAUX USAGES

Au-delà de l'innovation produit, **SIAL Paris 2026 enrichit sa programmation avec de nouveaux espaces conçus pour donner à voir et à expérimenter les transformations de l'alimentation.** Parmi les grandes nouveautés de cette édition, **SIAL StrEat Lab** investira plus de 600 m² à l'entrée du Hall 6 pour explorer les tendances qui renouvellent la restauration hors domicile et la street food. Imaginé comme **une rue parisienne immersive**, ce véritable laboratoire vivant permettra de découvrir les produits en situation réelle à travers des **Food & Drink Stations, des Live Cooking Shows, des démonstrations culinaires et des dégustations en direct.**

Ce nouvel espace fait écho à **la montée en puissance de la street food et du snacking**, portée par des usages de consommation qui se déstructurent et s'étendent désormais à tous les moments de la journée. SIAL Paris consacre ainsi pour la première fois **un hall entièrement dédié au snacking et aux produits traiteurs**, afin de mettre en lumière les acteurs et les dernières innovations de ce marché particulièrement dynamique. Une **étude exclusive menée avec NellyRodi autour de la street food** vient également nourrir le décryptage de ces nouveaux usages et des tendances qui transforment le secteur.

La programmation donnera également une large place au décryptage des grandes transformations de la filière. Les SIAL Talks réuniront experts, industriels, distributeurs et acteurs du food service, tandis que les **SIAL Global Summits** permettront d'approfondir plusieurs enjeux structurants pour le secteur : évolution des systèmes alimentaires, transformation de la chaîne de valeur par la technologie, la data et l'IA, alimentation personnalisée ou encore nouveaux équilibres internationaux.

La **FoodTech** sera également à l'honneur avec plus de **650 start-up attendues, dont plus de 150 réunies au sein du village SIAL Start-Up**, véritable vitrine des solutions et concepts émergents qui réinventent l'alimentation et les usages de demain.

Les innovations se vivront aussi par l'expérience avec SIAL Taste, qui permettra aux visiteurs de déguster une centaine de produits issus de la sélection SIAL Innovation, et **SIAL Live**, nouvelle scène consacrée aux échanges et aux décryptages autour de l'innovation.

Enfin, côté business, la nouvelle plateforme **SIAL Analytics** permet aux professionnels de mieux décrypter les marchés grâce à un outil d'analyse donnant accès à des données clés par pays et par catégorie de produits, pour identifier les dynamiques de marché et éclairer les opportunités de développement.

Rendez-vous sur <https://badge.sialparis.fr/accueil.htm>

Cliquez sur "Inscription", ou "Connexion" si vous avez déjà un compte (il est

possible de faire une demande de mot de passe oublié, pensez à regarder dans vos spams pour le mail de réinitialisation).

Il vous sera demandé de télécharger votre justificatif (carte de presse délivrée par le ministère, ours de magazine, lettre de mission du média, article de moins de 3 mois signé dans le média en question) au format PDF ou jpeg.

1 demande d'accréditation média = 1 adresse mail nominative.

À PROPOS DE SIAL PARIS

Organisé par Comexposium, SIAL Paris est le plus grand salon alimentaire professionnel mondial avec 8000 exposants attendus et 400 000 produits présentés. Générateur de business, il propose tous les deux ans un éclairage unique sur les tendances et opportunités du secteur. L'événement fait partie de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons qui rassemble, au travers de douze rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL en Chine à Shanghai et Guangzhou, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL en Inde à Mumbai, Food & Drinks Malaysia by SIAL à Kuala Lumpur, SIAL Vietnam, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers et Djazagro à Alger), 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 205 pays. La prochaine édition de SIAL Paris aura lieu du 17 au 21 octobre 2026 à Paris Nord Villepinte. www.sialparis.fr