



INSPIRE FOOD BUSINESS

Planning des événements 2022

SIAL PARIS

SAMEDI
15 OCTOBRE

SAMEDI 15 OCTOBRE

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

SIAL
INNOVATION

Le cœur battant de SIAL Paris et le décodeur de notre assiette de demain.
Pendant 5 jours, découvrez les dernières innovations food mondiales à travers 4 catégories: Produits de Grande Consommation (PGC), Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI), Produits de la Restauration Hors Domicile (RHD), Produits Équipements et Technologies (ET).
Rendez-vous Hall 6

SIAL
STARTUP

Transcender l'approche produit et créer des solutions d'avenir.
SIAL Paris accueille pour la première fois, dans l'espace SIAL STARTUP qui leur est dédié, près d'une soixantaine de startups qui font bouger l'écosystème food. L'assurance pour les visiteurs de découvrir de jeunes pousses dont la vision s'aligne avec la thématique #OwnTheChange.
Rendez-vous Hall 6

SIAL
FUTURE LAB

Plonger au coeur des tendances de l'alimentaire d'ici à 2030.
Future Lab invite les visiteurs de SIAL Paris à un véritable voyage dans le futur du secteur agroalimentaire d'ici à 2030. Une expérience immersive, impactante et prospective qui traitera des grandes tendances, de la terre à l'assiette, pour les décennies à venir.
Rendez-vous Hall 6

**SIAL
TALKS**

**SIAL
INSIGHTS**

Bien au-delà d'une source d'inspiration.

L'espace SIAL Talks est un lieu d'échanges et de regards croisés d'experts internationaux, d'instituts d'études, d'acteurs de la distribution, de l'agroalimentaire, de la restauration. Ils approfondiront les problématiques actuelles ou à venir de tout l'écosystème à travers des interviews, débats, tables rondes.

Rendez-vous Hall 6

SAMEDI 15 OCTOBRE- PROGRAMME SIAL TALKS



Matinée

Ouverture et conférences Nutrmarketing & Evidence Santé

11h30 12h30	Cérémonie d'ouverture	Nicolas Trentesaux Audrey Ashworth
12h30 13h00	Echange avec le Chef triplement étoilé	Mauro Colagreco
13h00 13h25	Etat des lieux de la digitalisation de l'alimentation	Nielsen Emmanuel Fournet
13h30 13h55	Comment la blockchain peut promouvoir un impact positif et renforcer la confiance dans les marques, tout en améliorant l'efficacité des chaînes d'approvisionnement complexes d'aujourd'hui	Connecting food Maxine Roper English Tea Shop Sarunga Herath
14h00 14h20	Le métaverse, un nouvel horizon pour l'industrie agroalimentaire	Komodal Laurent Chrétien
14h25 14h45	Répondre aux pressions croissantes du secteur par une digitalisation profonde	Dimm.up Mickaël Tartar

Après-midi

Conférences Nutrmarketing & Evidence Santé et Cérémonie

	Les nouvelles technologies au service de nouvelles expériences clients	Foodles Sidonie Viala
15h15 16h00	Des créations immersives au cœur de l'agroalimentaire	INOD Julien Ranchoux
	Comment le packaging permet de réinventer l'expérience client dans le secteur de l'alimentaire & de l'épicerie fine ?	Cosfibel Marie Sermadiras
16h30 17h30	Cérémonie de remise des prix	SIAL INNOVATION

SAMEDI 15 OCTOBRE



SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

Show devant !

SIAL Paris met à l'honneur les métiers de la restauration au travers la programmation proposée au sein de La Cuisine : une véritable source d'inspiration pour les Chefs et la promesse d'expériences gastronomiques uniques à vivre pour les visiteurs du salon.

Rendez-vous Hall 5b

Démonstrations culinaires

11h00 12h00	Frédéric Jaunault	Mangue juste grillée aux cèpes en deux façons
13h30 14h30	Rachid Souid	
14h30 15h30	Mehdi Kebboul	Grosses crevettes croustillantes, coco tamarin, mangue verte papaye
15h30 16h00	Dina Nikolaou	Poulpe au vin et au miel



Laissez-vous guider

L'innovation alimentaire s'appuie depuis des années sur cinq piliers : la praticité, la santé, le plaisir, la naturalité et le développement durable. Ces tendances restent incontournables même si elles évoluent au cours du temps, au rythme des mutations démographiques, économiques, technologiques et climatiques. Le Covid-19, le conflit russo-ukrainien, l'inflation et les aléas climatiques perturbent les échanges et agissent ainsi sur le comportement des consommateurs.

Rendez-vous Hall 6

Hall 6

Point info

11h30

12h30

Visite guidée Produits de grande consommation

Nutrimarketing

**Alix de Reynal / Béatrice de Reynal
Sophie de Reynal**

SAMEDI 15 OCTOBRE



Un lieu de détente convivial où partager quelques instants à partir de 16h30
Rendez-vous devant le Hall 7 sur l'esplanade



SIAL PARIS

**DIMANCHE
16 OCTOBRE**

DIMANCHE 16 OCTOBRE

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

SIAL
INNOVATION

Le cœur battant de SIAL Paris et le décodeur de notre assiette de demain.
Pendant 5 jours, découvrez les dernières innovations food mondiales à travers 4 catégories: Produits de Grande Consommation (PGC), Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI), Produits de la Restauration Hors Domicile (RHD), Produits Équipements et Technologies (ET).
Rendez-vous Hall 6

SIAL
STARTUP

Transcender l'approche produit et créer des solutions d'avenir.
SIAL Paris accueille pour la première fois, dans l'espace SIAL STARTUP qui leur est dédié, près d'une soixantaine de startups qui font bouger l'écosystème food. L'assurance pour les visiteurs de découvrir de jeunes pousses dont la vision s'aligne avec la thématique #OwnTheChange.
Rendez-vous Hall 6

SIAL
FUTURE LAB

Plonger au coeur des tendances de l'alimentaire d'ici à 2030.
Future Lab invite les visiteurs de SIAL Paris à un véritable voyage dans le futur du secteur agroalimentaire d'ici à 2030. Une expérience immersive, impactante et prospective qui traitera des grandes tendances, de la terre à l'assiette, pour les décennies à venir.
Rendez-vous Hall 6

**SIAL
TALKS**

**SIAL
INSIGHTS**

Bien au-delà d'une source d'inspiration.

L'espace SIAL Talks est un lieu d'échanges et de regards croisés d'experts internationaux, d'instituts d'études, d'acteurs de la distribution, de l'agroalimentaire, de la restauration. Ils approfondiront les problématiques actuelles ou à venir de tout l'écosystème à travers des interviews, débats, tables rondes.

Rendez-vous Hall 6

DIMANCHE 16 OCTOBRE- PROGRAMME SIAL TALKS



Scène 1

10h30 11h00	Restitution Etude SIAL Insights	Kantar Karin Perrot ProtéinesXTC Xavier Terlet NPD Jochen Pinsker
11h00 11h30	Focus SIAL Insights	ProtéinesXTC Xavier Terlet
11h30 12h00	Table ronde des Chefs	
12h30 13h00	SLOT EXPOSANT Salade pour le changement, comment inciter à participer à un mouvement plus sain et plus durable ?	Picadeli David Von Laskowski
13h00 13h30	SLOT EXPOSANT Blockchain alimentaire: un nouveau moyen de réassurance des consommateurs	CHO Group Mounia Makhloufi
13h30 14h00	SLOT EXPOSANT Comment Bord Bia a développé un programme national de durabilité des aliments et des boissons ?	Bord Bia Martin Hofler

Scène 2
Transition Alimentaire

10h30 10h55	Le Futur de l'Alimentation 2024	WGSN Jennifer Creevy
11h00 11h25	Précarité alimentaire - quels enjeux et quelles mesures?	Fédération Française des Banques Alimentaires Laurence Champier
11h30 11h55	La transition alimentaire : les attentes des consommateurs	L'Effet Doppler Sandrine Doppler
12h00 12h25	L'innovation utile : quel sens ? Quel impact ? Comment faire ?	Manger du sens Freddy Thiburce
12h30 13h00	Comment les marques peuvent contribuer à un futur désirable?	Pixelis Alexis Canto

DIMANCHE 16 OCTOBRE- PROGRAMME SIAL TALKS



Scène 1

14h00 14h30	Comment utiliser TikTok pour sa communication food & beverage ?	Sopexa Thomas Fournier
14h30 15h00	Kit repas : pourquoi et comment cette tendance évolue en Corée du Sud ?	Food Biz. Lab Mr Moon
15h00 15h30	La digitalisation dans le commerce alimentaire B2B : comment accélérer son business grâce au digital en complément du salon ?	CXMP Messaline Maunier
15h30 16h00	Le marché chinois des aliments et boissons	SIAL China Anna Li
16h00 16h30	La révolution de l'emballage : tendances, pistes innovantes et perspectives	Fabrice Peltier ProtéinesXTC Xavier Terlet
16h30 17h00	Innovation en matière de protéines et d'alternatives à la viande sur le marché américain	SIAL America Mark Stevens
17h00 17h30	Créer des partenariats pour une agriculture intelligente face au climat	Commonwealth de Virginie Matthew Lohr Wendy Yeager
17h30 18h00	Comportements et perception des risques alimentaires chez les consommateurs européens	Conseil américain d'exportation du soja Brent Babb ProtéinesXTC Antoine Mercier Directeur général

Scène 2

Transition Alimentaire

14h00 14h30	Les consommateurs veulent-ils vraiment mieux manger ?	StripFood Stéphane Brunerie
14h30 14h55	Transformation du système alimentaire : Comment l'innovation alimentaire révolutionne la façon dont nous cultivons, produisons et consommons notre nourriture	Edible Planet Ventures Sharon Cittone
15h00 15h25	Les protéines alternatives à l'horizon 2040 - quel potentiel ? quelles limites ?	AlimAvenir Céline Laisney
15h30 15h50	Innover avec le règlement Novel Food	Pharmanager Development Elodie François
15h50 16h50	Protéines alternatives : quelles origines pour quelles applications ?	Iterg Pivert Denis Chéreau Agriculture Cellulaire France Nathalie Rolland Bioeconomy for change Louis Tiers YNSECT Antoine Hubert
17h00 18h00	Le Upcycling - une démarche qui gagne du terrain	Guillaume Garot Too good to go Clémentine Lindon Hubcycled Dominique Sylvain

**Show devant !**

SIAL Paris met à l'honneur les métiers de la restauration au travers la programmation proposée au sein de La Cuisine : une véritable source d'inspiration pour les Chefs et la promesse d'expériences gastronomiques uniques à vivre pour les visiteurs du salon.

Rendez-vous Hall 5b

Démonstrations culinaires

11h00 12h00	Lucas Felzine	Saumon bio confit à la sakura et maizo, teriyaki et légumes marinés
12h00 13h00	Pierre-Thomas Clément	Risotto bambou, crème de blette, orties et espuma d'huîtres
13h00 14h00	Dina Nikolaou	Kritharoto (pâtes d'orge) aux crevettes



Laissez-vous guider

L'innovation alimentaire s'appuie depuis des années sur cinq piliers : la praticité, la santé, le plaisir, la naturalité et le développement durable. Ces tendances restent incontournables même si elles évoluent au cours du temps, au rythme des mutations démographiques, économiques, technologiques et climatiques. Le Covid-19, le conflit russo-ukrainien, l'inflation et les aléas climatiques perturbent les échanges et agissent ainsi sur le comportement des consommateurs.

Rendez-vous Hall 6

Hall 6

Point info

11h00 12h30	Visite guidée Produits Alimentaires Intermédiaires	Nutrimarketing Alix de Reynal / Béatrice de Reynal Sophie de Reynal
11h30 12h30	Visite guidée Transition Alimentaire	Strip Food Stéphane Brunerie
15h00 16h30	Visite guidée Produits de grande consommation	Nutrimarketing Alix de Reynal / Béatrice de Reynal Sophie de Reynal
15h30 16h30	Visite guidée Transition Alimentaire	Strip Food Stéphane Brunerie

DIMANCHE 16 OCTOBRE



Un lieu de détente convivial où partager quelques instants à partir de 16h30
Rendez-vous devant le Hall 7 sur l'esplanade



SIAL PARIS

LUNDI
17 OCTOBRE

LUNDI 17 OCTOBRE

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

SIAL
INNOVATION

Le cœur battant de SIAL Paris et le décodeur de notre assiette de demain.
Pendant 5 jours, découvrez les dernières innovations food mondiales à travers 4 catégories: Produits de Grande Consommation (PGC), Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI), Produits de la Restauration Hors Domicile (RHD), Produits Équipements et Technologies (ET).
Rendez-vous Hall 6

SIAL
STARTUP

Transcender l'approche produit et créer des solutions d'avenir.
SIAL Paris accueille pour la première fois, dans l'espace SIAL STARTUP qui leur est dédié, près d'une soixantaine de startups qui font bouger l'écosystème food. L'assurance pour les visiteurs de découvrir de jeunes pousses dont la vision s'aligne avec la thématique #OwnTheChange.
Rendez-vous Hall 6

SIAL
FUTURE LAB

Plonger au coeur des tendances de l'alimentaire d'ici à 2030.
Future Lab invite les visiteurs de SIAL Paris à un véritable voyage dans le futur du secteur agroalimentaire d'ici à 2030. Une expérience immersive, impactante et prospective qui traitera des grandes tendances, de la terre à l'assiette, pour les décennies à venir.
Rendez-vous Hall 6

**SIAL
TALKS**

**SIAL
INSIGHTS**

Bien au-delà d'une source d'inspiration.

L'espace SIAL Talks est un lieu d'échanges et de regards croisés d'experts internationaux, d'instituts d'études, d'acteurs de la distribution, de l'agroalimentaire, de la restauration. Ils approfondiront les problématiques actuelles ou à venir de tout l'écosystème à travers des interviews, débats, tables rondes.

Rendez-vous Hall 6

LUNDI 17 OCTOBRE- PROGRAMME SIAL TALKS



Scène 1

10h30 11h00	Restitution Etude SIAL Insights	Kantar Karin Perrot ProtéinesXTC Solène Dhote NPD Jochen Pinsker
11h00 11h30	Focus SIAL Insights	NPD Jochen Pinsker
11h30 12h00	La digitalisation dans le commerce alimentaire B2B : comment accélérer son business grâce au digital en complément du salon ?	CXMP Messaline Maunier
12h00 12h30	Focus sur l'accord Chine-UE sur les indications géographiques	Hervé Novelli European Institute for Asian Studies (EIAS) István Ujhelyi Axel Goethals
12h30 13h00	SLOT EXPOSANT La fermentation, un procédé biologique naturel qui permet une meilleure alimentation	VITAGORA
13h00 13h30	SLOT EXPOSANT La production alimentaire au Brésil : une vision pour un avenir durable.	APEX BRAZIL Ricardo Santin / Cinthia Torres
13h30 14h00	SLOT TAYLORS Comment nous faisons une différence positive dans le monde?	Taylor's of Harrogate Andy Brown

Scène 2

Planète durable

10h30 11h	Les enjeux du développement durable pour la filière agro-alimentaire : exemple de la filière laitière	GIRA Rémi Valençot
11h00 11h25	Planète durable : mobiliser l'industrie alimentaire en faveur de la durabilité	La Fondation Eat Fabrice DeClerk
11h30 12h00	Nourrir le monde aujourd'hui et demain : quel rôle pour l'agriculture ?	Fondation FarmFondation pour l'agriculture et la ruralité dans le monde Matthieu Brun
12h00 13h00	Make.org Conclusion de la GRANDE CAUSE: Les 8 solutions citoyennes pour permettre à chacun de mieux manger	Make.org Axel Dauchez

LUNDI 17 OCTOBRE- PROGRAMME SIAL TALKS



Scène 1
Journée pitch SIAL Start-up

14h30 14h35	Mot d'ouverture	15h55 16h00	ALAVIE DRINKS
14h35 14h40	BRITE DRINKS	16h00 16h05	MALOU
14h40 14h45	PROASIS	16h05 16h10	YESWELAB
14h45 14h50	LE MAGICIEN BIO	16h10 16h15	OUSIA
14h50 14h55	B4FOOD	16h15 16h20	KARYON
14h55 15h00	MAISON WACOLS	16h20 16h25	FUNGU'IT
15h00 15h05	PROFILEPRINT	16h25 16h30	BUBBLE IT DRINKS
15h05 15h10	GRAAM	16h55 17h00	BULLES DE RUCHE
15h10 15h15	QUARKWERK	17h05 17h10	TINYBIRD
15h15 15h20	AGNEX		
15h45 15h50	MIXØLOG	17h15 17h20	ABSOLUTHÉ
15h50 15h55	C&DAC		

Scène 2
Planète durable

14h00 14h25	Comment la technologie blockchain va accélérer la transition écologique ?	Genuine Way SA Walfredo della Gherardesca
14h30 15h10		Consumer Goods forum Siljan Tveitnes
		INRAE Jean-Louis Peyraud
15h15 15h30		Elior Aurélie Stewart
		Team Créatif Marion Hervé
15h45 16h15	Vers une économie circulaire pour les matériaux en Europe	CELAB-Europe, Ophélie Gourdou
16h15 17h00		Sustainable Restaurant Association Juliane Caillouette-Noble
		Eurostar Yann Bayeul

Scène 2 Planète durable

17h20 17h25	BIOTYFOOD
17h25 17h30	RRS - RETAIL ROBOTICS SOLUTIONS
17h40 17h45	SOOKIES & BEERKIES
17h45 17h50	DEVORE FOOD
17h45 17h50	Mot de clôture
17h50 19h00	Cocktail

	SIAL INNOVATION Junior by ECOTROPHELIA	
	Le futur de notre alimentation. ECOTROPHELIA EUROPE	ANIA Françoise Gorga
17h00 18h00	Remise de prix du concours d'innovation alimentaire à destination d'étudiants dans le supérieur	Ecotrophelia Betrand Edmond
	45 MIN - 1H de cérémonie	Nestlé Fabiola Dionisi Carlos Morales

Show devant !

SIAL Paris met à l'honneur les métiers de la restauration au travers la programmation proposée au sein de La Cuisine : une véritable source d'inspiration pour les Chefs et la promesse d'expériences gastronomiques uniques à vivre pour les visiteurs du salon.

Rendez-vous Hall 5b

Démonstrations culinaires

11h00 12h00	Béatrice Fabignon	Giraumon, chiquetaille de morue et crabe royal, crèmeux christophine, chips de Gombos
13h30 14h30	Eric Ticana	Sushis saumon, crevettes et avocat
14h30 15h30	Fabien Borgel	Grosses crevettes croustillantes, coco tamarin, mangue verte papaye
15h30 16h00	Gary Wilimont	Welsh Rabbit



Laissez-vous guider

L'innovation alimentaire s'appuie depuis des années sur cinq piliers : la praticité, la santé, le plaisir, la naturalité et le développement durable. Ces tendances restent incontournables même si elles évoluent au cours du temps, au rythme des mutations démographiques, économiques, technologiques et climatiques. Le Covid-19, le conflit russo-ukrainien, l'inflation et les aléas climatiques perturbent les échanges et agissent ainsi sur le comportement des consommateurs.

Rendez-vous Hall 6

Hall 6

Point info

10h30 11h00	Visite guidée Emballages Innovants	PackAgile Christophe Morin
11h00 12h30	Visite guidée Produits Alimentaires Intermédiaires	Nutrimarketing Alix de Reynal / Béatrice de Reynal Sophie de Reynal
11h30 12h30	Visite guidée Transition Alimentaire	Strip Food Stéphane Brunerie
14h00 14h30	Visite Guidée Tendances et Innovations du SIAL	ProtéinesXTC Solène Dhôte
15h00 16h30	Visite guidée Produits de grande consommation	Nutrimarketing Alix de Reynal / Béatrice de Reynal Sophie de Reynal
15h30 16h30	Visite guidée Transition Alimentaire	Strip Food Stéphane Brunerie

LUNDI 17 OCTOBRE



Un lieu de détente convivial où partager quelques instants à partir de 16h30
Rendez-vous devant le Hall 7 sur l'esplanade



SIAL PARIS

MARDI
18 OCTOBRE

MARDI 18 OCTOBRE

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

SIAL
INNOVATION

Le cœur battant de SIAL Paris et le décodeur de notre assiette de demain.
Pendant 5 jours, découvrez les dernières innovations food mondiales à travers 4 catégories: Produits de Grande Consommation (PGC), Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI), Produits de la Restauration Hors Domicile (RHD), Produits Équipements et Technologies (ET).
Rendez-vous Hall 6

SIAL
STARTUP

Transcender l'approche produit et créer des solutions d'avenir.
SIAL Paris accueille pour la première fois, dans l'espace SIAL STARTUP qui leur est dédié, près d'une soixantaine de startups qui font bouger l'écosystème food. L'assurance pour les visiteurs de découvrir de jeunes pousses dont la vision s'aligne avec la thématique #OwnTheChange.
Rendez-vous Hall 6

SIAL
FUTURE LAB

Plonger au coeur des tendances de l'alimentaire d'ici à 2030.
Future Lab invite les visiteurs de SIAL Paris à un véritable voyage dans le futur du secteur agroalimentaire d'ici à 2030. Une expérience immersive, impactante et prospective qui traitera des grandes tendances, de la terre à l'assiette, pour les décennies à venir.
Rendez-vous Hall 6

**SIAL
TALKS**

**SIAL
INSIGHTS**

Bien au-delà d'une source d'inspiration.

L'espace SIAL Talks est un lieu d'échanges et de regards croisés d'experts internationaux, d'instituts d'études, d'acteurs de la distribution, de l'agroalimentaire, de la restauration. Ils approfondiront les problématiques actuelles ou à venir de tout l'écosystème à travers des interviews, débats, tables rondes.

Rendez-vous Hall 6

MARDI 18 OCTOBRE- PROGRAMME SIAL TALKS



Scène 1

Evènement Agrofinance

10h30 11h40	Quel est le contexte du triptyque changement climatique, inflation & géopolitique et quel impact sur les filières agroalimentaires en France et à l'international ?	Club DEMETER Sébastien Abis CIC Market Solutions François Duhen ITK Serge Zaka
11h50 12h45	Comment les acteurs des filières alimentaires vivent le contexte économique, géopolitique et sociétal en 2022 ?	Président de la Coopération Agricole Dominique Chargé Président de ANIA Jean-Philippe André Conseil de l'Ordre du Barreau de Paris Katia Merten-Lentz

Scène 2

Changement des modes d'approvisionnement

10h30 10h55	Quelle alimentation en période post pandémie ?	Euromonitor Karine Dussimon
11h00 11h25	La relocalisation de filières alimentaires : un enjeu pour l'alimentation de demain ?	Wagralim Cécile Fontaine
11h30 12h25	Commerce de détail et alimentation : quelle sera la prochaine étape et quelle sera la contribution de l'industrie italienne ?	Nielsen IQ Cristina Rigoni Métro Cash & Carry Jean-Sébastien Blum
12h30 13h00	La logistique du dernier kilomètre Repenser le dernier kilomètre pour impacter tous les acteurs de la chaîne alimentaire	Collective Food Jeremy Hibbert-Garibald Cali Sisters Juliette Fossarier

MARDI 18 OCTOBRE- PROGRAMME SIAL TALKS



Scène 1

Evènement Agrofinance

14h05 15h05	Quelles sont les politiques publiques à venir autour des transitions agricoles et alimentaires et comment s'organise leur financement public et privé ?	Ancien Député porteur de la loi Egalim Jean-Baptiste Moreau Crédit Agricole Jean-Christophe Roubin EIF Christine Panier
15h15 16h00	Comment les entreprises de l'agroalimentaire peuvent concilier hausse des coûts et durabilité ?	Groupe Avril Arnaud Rousseau Novepan Jean-Manuel Lévêque Agrial Ludovic Spiers
16h25 17h30	Emballage des produits alimentaires : zéro emballage, éco-emballage, jusqu'où pousser le bouchon sans perdre des consommateurs ?	Fidel Fillaud Jacques de Sonis Virgin Biopack Eric Lehagre ALL4PACK Guillaume Schaeffer
17h30 18h00	Le Grand Débrief de la journée	

Scène 2

Changement des modes d'approvisionnement

13h30 13h55	Nourrir le monde aujourd'hui et demain – tendances et solutions dans les pays émergents	Nutridiant Reindert Dekker
14h00 14h25	L'importance de l'approvisionnement local dans la démarche RSE des entreprises	FEEF Isabelle Frappat
14h30 15h00	Les Influences et les courants qui vont réinventer la restauration en 2023	Bento Anne-Claire Paré
15h00 15h25	Evolution des modes de consommation : quelles opportunités pour les acteurs de la grande consommation ?	IRI Emily Mayer
15h30 16h00	Les nouveaux modèles de restauration du midi Food Service Vision	Michael Ballay
16h00 17h00	Table ronde – Le repas du midi : un enjeu majeur pour tous les circuits de distribution	Team créatif Brésil Bio Mathieu Reverte Franprix Elior Aurélie Stewart
17h00 18h00	Table ronde: de nouvelles formes de distribution pour de nouvelles expériences clients	Digital Foodlab Matthieu Vincent Pazzi Philippe Goldman Devor Jean Valfort Totem Rafael de Lavergne

**Show devant !**

SIAL Paris met à l'honneur les métiers de la restauration au travers la programmation proposée au sein de La Cuisine : une véritable source d'inspiration pour les Chefs et la promesse d'expériences gastronomiques uniques à vivre pour les visiteurs du salon.

Rendez-vous Hall 5b

Démonstrations culinaires

11h00 12h00	Mehdi Abdelhakim	Canette farcie à la figue séchée, cylindres de coings confits à la saveur maghrébine
13h30 14h30	Stéphane Pitré	Curry d'Aubergines sauce thon harissa de l'épicerie de Stéphane Pitré
14h30 15h30	Maela Bertemont	Bisque de crevette aux lentilles vertes de l'île d'Oléron en deux huiles et crevettes croustillantes au saté coco
15h30 16h00	Philippe Geneletti	Saumon cuit minute flambé au rhum, perles de truffe et roudou



Laissez-vous guider

L'innovation alimentaire s'appuie depuis des années sur cinq piliers : la praticité, la santé, le plaisir, la naturalité et le développement durable. Ces tendances restent incontournables même si elles évoluent au cours du temps, au rythme des mutations démographiques, économiques, technologiques et climatiques. Le Covid-19, le conflit russo-ukrainien, l'inflation et les aléas climatiques perturbent les échanges et agissent ainsi sur le comportement des consommateurs.

Rendez-vous Hall 6

Hall 6

Point info

11h00 12h30	Visite guidée Produits Alimentaires Intermédiaires	Nutrimarketing Alix de Reynal / Béatrice de Reynal Sophie de Reynal
11h30 12h30	Visite guidée Transition Alimentaire	Strip Food Stéphane Brunerie
15h00 16h30	Visite guidée Produits de grande consommation	Nutrimarketing Alix de Reynal / Béatrice de Reynal Sophie de Reynal
15h30 16h30	Visite guidée Transition Alimentaire	Strip Food Stéphane Brunerie

MARDI 18 OCTOBRE



Un lieu de détente convivial où partager quelques instants à partir de 16h30
Rendez-vous devant le Hall 7 sur l'esplanade



SIAL PARIS

**MERCREDI
19 OCTOBRE**

**SIAL
INNOVATION**

Le cœur battant de SIAL Paris et le décodeur de notre assiette de demain.
Pendant 5 jours, découvrez les dernières innovations food mondiales à travers 4 catégories: Produits de Grande Consommation (PGC), Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI), Produits de la Restauration Hors Domicile (RHD), Produits Équipements et Technologies (ET).
Rendez-vous Hall 6

**SIAL
STARTUP**

Transcender l'approche produit et créer des solutions d'avenir.
SIAL Paris accueille pour la première fois, dans l'espace SIAL STARTUP qui leur est dédié, près d'une soixantaine de startups qui font bouger l'écosystème food. L'assurance pour les visiteurs de découvrir de jeunes pousses dont la vision s'aligne avec la thématique #OwnTheChange.
Rendez-vous Hall 6

**SIAL
FUTURE LAB**

Plonger au coeur des tendances de l'alimentaire d'ici à 2030.
Future Lab invite les visiteurs de SIAL Paris à un véritable voyage dans le futur du du secteur agroalimentaire d'ici à 2030. Une expérience immersive, impactante et prospective qui traitera des grandes tendances, de la terre à l'assiette, pour les décennies à venir.
Rendez-vous Hall 6

**SIAL
TALKS**

**SIAL
INSIGHTS**

Bien au-delà d'une source d'inspiration.

L'espace SIAL Talks est un lieu d'échanges et de regards croisés d'experts internationaux, d'instituts d'études, d'acteurs de la distribution, de l'agroalimentaire, de la restauration. Ils approfondiront les problématiques actuelles ou à venir de tout l'écosystème à travers des interviews, débats, tables rondes.

Rendez-vous Hall 6

MERCREDI 19 OCTOBRE- PROGRAMME SIAL TALKS



Scène 1

10h30 11h00	Restitution Etude SIAL Insights	Kantar Karin Perrot ProtéinesXTC Xavier Terlet Maria Bertoch
11h00 11h30	FOCUS SIAL Insights	Kantar Karin Perrot
11h30 12h00	Pourquoi la Suède va devenir le premier pays alimentaire du monde ?	Sweden Foodtech Johan Jorgensen
12h10 12h30	Bilan des innovations du SIAL : les meilleures innovations du SIAL	ProtéinesXTC Xavier Terlet SIAL Paris Audrey Ashworth
13h30 14h00	FoodTech® France : présentation de l'écosystème et de la communauté. Comment FoodTech® Franc	C&DAC Elise Bourcier CCI Paris IDF Elodie Beiner Juliette Sabatier
14h00 14h30	Le Web3, les NFTs, le Metavers – quelles opportunités pour la communication Food & Beverage ?	Sopexa Alexandre Van Eeckhout
14h30 15h00	Mot de conclusion du SIAL	Nicolas Trentesaux Audrey Ashworth

Scène 2

Changements nutritionnels et Enjeux des alternatives

10h30 10h55	Les paradoxes de la nutrition et santé dans la transition alimentaire	Agriculture & Food Council Puk Maia Ingemann Holm
11h00 11h25	Microbiote intestinal, alimentation et santé : comment les optimiser ?	Nahibu Nahibu, Mathilde Hazon
11h30 12h30	Réglementation: 1. Profils nutritionnels 2. Affichage nutritionnel simplifié : les atouts du Nutri-Score pour la santé publique	Food Law Science & Partners Katia Merten Lentz Professeur des Universités Chantal Julia
12h30 13h00	Healthy ageing - bien manger de la petite enfance aux seniors	NutriMarketing Béatrice de Reynal Evidence Santé Nathalie Hutter-Lardeau



Show devant !

SIAL Paris met à l'honneur les métiers de la restauration au travers la programmation proposée au sein de La Cuisine : une véritable source d'inspiration pour les Chefs et la promesse d'expériences gastronomiques uniques à vivre pour les visiteurs du salon.

Rendez-vous Hall 5b

Démonstrations culinaires

11h00 12h00	Ruben Sarfati	Salsifis confits à la lavande, carpaccio tiède de St Jacques, écume beurre noisette
13h30 14h30	Jean-Christophe Dumonet	
14h30 15h30	Philippe Geneletti	Saumon cuit minute flambé au rhum, perles de truffe et roudou