

INSPIRE FOOD BUSINESS

Planning des événements 2022

SIAL PARIS

**SAMEDI
15 OCTOBRE**

SAMEDI 15 OCTOBRE

**SIAL
INNOVATION**

**SIAL
STARTUP**

**SIAL
FUTURE LAB**

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

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

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

Plonger au cœur 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

SAMEDI 15 OCTOBRE

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

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 Nutrimarketing & Evidence Santé

11h30	Cérémonie d'ouverture	Nicolas Trentesaux Audrey Ashworth
12h30		
12h30	Echange avec le Chef triplement étoilé	Mauro Colagreco
13h00	Etat des lieux de la digitalisation de l'alimentation	Nielsen Emmanuel Fournet
13h25	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
13h30		
13h55		
14h00	Le métaverse, un nouvel horizon pour l'industrie agroalimentaire	Komodal Laurent Chrétien
14h20		
14h25	Répondre aux pressions croissantes du secteur par une digitalisation profonde	Dimm.up Mickaël Tartar
14h45		

Après-midi

Conférences Nutrimarketing & Evidence Santé et Cérémonie

15h15	Les nouvelles technologies au service de nouvelles expériences clients	Foodles Sidonie Viala
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 ?	
16h30	Cérémonie de remise des prix	Cosfibel Marie Sermadiras
17h30		

**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
INSPIRE FOOD BUSINESS



SIAL PARIS

**DIMANCHE
16 OCTOBRE**

DIMANCHE 16 OCTOBRE

**SIAL
INNOVATION**

**SIAL
STARTUP**

**SIAL
FUTURE LAB**

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

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

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

Plonger au cœur 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

DIMANCHE 16 OCTOBRE

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

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 Makhloifi

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 prospectives	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 Conseil américain d'exportation du soja Brent Babb
17h30 18H00	Comportements et perception des risques alimentaires chez les consommateurs européens	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
17h00 18h00	Le Upcycling - une démarche qui gagne du terrain	Bioeconomy for change Louis Tiers YNSECT Antoine Hubert Guillaume Garot Too good to go Clémentine Lindon Hubcycled Dominique Sylvain

DIMANCHE 16 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	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 russe-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
INSPIRE FOOD BUSINESS



SIAL PARIS

**LUNDI
17 OCTOBRE**

LUNDI 17 OCTOBRE

**SIAL
INNOVATION**

**SIAL
STARTUP**

**SIAL
FUTURE LAB**

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

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

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

Plonger au cœur 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

LUNDI 17 OCTOBRE

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

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

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?

Taylors 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

Journee pitch SIAL Start-up

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

Scène 2

Planète durable

14h00	Comment la technologie blockchain va accélérer la transition écologique ?	Genuine Way SA Walfredo della Gheradesca
14h25		
14h30	Agriculture & alimentation durables : quels leviers d'action ?	Consumer Goods forum Siljan Tveitnes
15h10		
15h15	La révolution des emballages pour concevoir un avenir plus propre	INRAE Jean-Louis Peyraud
15h30		
15h45	Vers une économie circulaire pour les matériaux en Europe	Elior Aurélie Stewart
16h15		
16h15	La révolution des emballages pour concevoir un avenir plus propre	Team Créatif Marion Hervé
17h00		
15h45	Vers une économie circulaire pour les matériaux en Europe	CELAB-Europe, Ophélie Gourdou
16h15		
16h15	Planète et profit : il est temps qu'ils deviennent les meilleurs alliés	Sustainable Restaurant Association Juliane Caillouette-Noble
17h00		
15h50	Planète et profit : il est temps qu'ils deviennent les meilleurs alliés	Eurostar Yann Bayeul
15h55		

LUNDI 17 OCTOBRE- PROGRAMME SIAL TALKS



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

17h00
18h00

SIAL INNOVATION Junior by ECOTROPHELIA

**Le futur de notre alimentation.
ECOTROPHELIA EUROPE**

**Remise de prix du concours d'innovation
alimentaire à destination d'étudiants dans le
supérieur**

45 MIN - 1H de cérémonie

ANIA
Françoise Gorga

Ecotrophelia
Betrand Edmond

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, crémeux 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 russe-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
INSPIRE FOOD BUSINESS



SIAL PARIS

**MARDI
18 OCTOBRE**

MARDI 18 OCTOBRE

**SIAL
INNOVATION**

**SIAL
STARTUP**

**SIAL
FUTURE LAB**

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

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

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

Plonger au cœur 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

MARDI 18 OCTOBRE

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

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 ?

11h50
12h45

Comment les acteurs des filières alimentaires vivent le contexte économique, géopolitique et sociétal en 2022 ?

Club DEMETER
Sébastien Abis

CIC Market Solutions
François Duhen

ITK
Serge Zaka

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

Scène 1

Évènement 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 ?

15h15
16h00

Comment les entreprises de l'agroalimentaire peuvent concilier hausse des coûts et durabilité ?

16h25
17h30

Emballage des produits alimentaires : zéro emballage, éco-emballage, jusqu'où pousser le bouchon sans perdre des consommateurs ?

17h30
18h00

Le Grand Débrief de la journée

Ancien Député porteur de la loi Egalim
Jean-Baptiste Moreau

Crédit Agricole
Jean-Christophe Roubin

EIF
Christine Panier

Groupe Avril
Arnaud Rousseau

Novepan
Jean-Manuel Lévêque

Agrial
Ludovic Spiers

Fidel Fillaud
Jacques de Sonis

Virgin Biopack
Eric Lehagre

ALL4PACK
Guillaume Schaeffer

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 russe-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
INSPIRE FOOD BUSINESS



SIAL PARIS

**MERCREDI
19 OCTOBRE**

MERCREDI 19 OCTOBRE

**SIAL
INNOVATION**

**SIAL
STARTUP**

**SIAL
FUTURE LAB**

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

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

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

Plonger au cœur 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

MERCREDI 19 OCTOBRE

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

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
12h30 13h00		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

MERCREDI 19 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	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