



L'INDE PAYS À L'HONNEUR SUR SIAL PARIS 2026 : UNE PROGRAMMATION ENTRE GASTRONOMIE, INNOVATION ET OPPORTUNITÉS ÉCONOMIQUES

SIAL Paris, du 17 au 21 octobre 2026 – Paris Nord Villepinte

Pays partenaire de cette édition, l'Inde investira plusieurs espaces du salon pour faire découvrir la diversité de son offre agroalimentaire, les opportunités d'investissement du secteur agroalimentaire indien pour les entreprises étrangères et les grandes transformations de son secteur autour du thème "INDIA – Feeding Our Tomorrow".

UNE PRÉSENCE D'ENVERGURE SUR LE SALON

- Près de **150 entreprises indiennes** représentées, des producteurs traditionnels aux entreprises innovantes soit le 10e pays le plus représenté à SIAL Paris. Orchestré par la India Trade Promotion Organisation (ITPO) et APEDA, il s'agit du plus grand pavillon indien orchestré jusqu'alors sur le salon.
- Une présence répartie dans les halls 3 (produits salés), 5A (start-up), 7 (bio) et 8 (céréales, fruits et légumes).
- Une mise en lumière des produits agricoles, épices, produits transformés, spécialités régionales et innovations alimentaires.

GASTRONOMIE : 14 MASTERCLASSES AU BISTRO BY INDIA

Tout au long du salon, le **Bistro by India** proposera des démonstrations culinaires, dégustations et rencontres autour du patrimoine gastronomique indien.

Au programme : cuisines régionales, épices, millet et céréales traditionnelles, cuisine végétarienne, fermentation, recettes patrimoniales et nouvelles interprétations de la gastronomie indienne.

- 17 oct. Cuisines régionales et produits à IG ; épices indiennes et leur provenance ; en-cas régionaux
- 18 oct. Millet et céréales traditionnelles ; cuisine régionale végétarienne ; légumineuses et ingrédients indiens pour des menus internationaux
- 19 oct. Superposition des épices ; fermentation et marinade ; conservation et équilibre des saveurs
- 20 oct. Recettes traditionnelles ; présentation contemporaine de la cuisine indienne ; applications utilisant les produits des exposants participants
- 21 oct. Tourisme gastronomique indien et narration culinaire ; dégustation phare et engagement des acheteurs

Trois chefs seront mobilisés : Dr. (Chef) Rajeev Goyal, Chef Sambhavi Joshi et Chef Ravikant Pathak.

INNOVATION : L'INDE AU VILLAGE START-UP

L'Inde sera également présente au Village Start-up (Hall 5A), mettant en lumière une nouvelle

génération d'entreprises du secteur agroalimentaire indien avec une douzaine d'acteurs présents.

SIAL FOR CHANGE : DES ÉCHANGES AUTOUR DES ENJEUX ALIMENTAIRES DE DEMAIN

À travers plusieurs prises de parole dans le cadre de SIAL for Change, l'Inde partagera sa vision des grands enjeux qui façonnent l'avenir de l'alimentation, de l'essor des protéines végétales à l'agriculture durable, en passant par l'évolution des attentes des consommateurs et les perspectives d'échanges commerciaux internationaux.

- **17 octobre, 17h30–18h** : *From Farm to Future: Building India's Global Plant-Protein Ecosystem* — les perspectives de développement des protéines végétales indiennes.
- **18 octobre, 17h–17h30** : *New Frontiers in Indian Agriculture: Sustainable and Women-Led Development* — agriculture durable et rôle des femmes dans la transformation du secteur agricole.
- **20 octobre, 17h15–17h45** : *France–India: Responding to India's Evolving Consumer Needs* — évolution des attentes des consommateurs indiens et opportunités pour les entreprises françaises.
- **21 octobre** : *Basmati Rice for Global Trade* — les enjeux du commerce international du riz basmati.

RENCONTRES ÉCONOMIQUES ET COOPÉRATION FRANCO-INDIENNE

En parallèle, le pavillon indien accueillera des rencontres entre producteurs, exportateurs, acheteurs et acteurs institutionnels, pour mettre en lumière les opportunités d'investissement, d'approvisionnement et de coopération entre l'Inde, la France et les marchés internationaux.