Sous le haut patronage de
Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République

PARIS —— 19 – 23 Octobre 2024

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - OCTOBRE 2024

SIAL PARIS 2024 : UNE ÉDITION RECORD POUR SES 60 ANS

SIAL Paris, le Salon International de l'Alimentation, a clôturé le 23 octobre une édition exceptionnelle, renforçant ainsi son statut de **1er événement mondial** dans le secteur de l'alimentation. Pendant cinq jours, plus de 285000 professionnels venus des quatre coins du monde ont échangé autour des dernières tendances et innovations alimentaires. Ensemble, ils ont exploré des solutions d'avenir face aux grands défis de l'alimentation de demain.

UNE ÉDITION INTERNATIONALE RECORD QUI RÉAFFIRME LA PUISSANCE DE SIAL PARIS

Organisé par Comexposium, SIAL Paris fait partie de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons. Cette année, SIAL Paris a rassemblé 7500 exposants représentant 127 pays, sur plus de 270000 m² d'exposition, l'équivalent de 100 hypermarchés ! Le salon, qui s'est tenu au Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte, a connu une hausse record de fréquentation de 8 %, lui permettant de renouer avec les chiffres d'avant la pandémie. Cet engouement témoigne du besoin impérieux des professionnels du secteur de se retrouver et de collaborer. SIAL Paris est pour eux un moment privilégié d'échanges qui permet de conclure des contrats et initier de nouveaux partenariats.

« Cette édition 2024 du SIAL a été marquée par une énergie exceptionnelle. Nous avons tous ressenti un immense plaisir à se retrouver, et c'est cette atmosphère unique qui fait du SIAL un événement incontournable ! Le salon a consolidé sa position de leader mondial en matière d'alimentation, avec une croissance notable tant chez les exposants que les visiteurs », se félicite Audrey Ashworth, Directrice de SIAL Paris. *« En cinq jours, nous avons pris conscience que dans un monde toujours plus digitalisé, le contact humain et la collaboration entre start-ups et grandes entreprises sont essentiels. »*

7 500 exposants
issus de 127 pays

TOP 5 des pays exposants

60 % européens et
40 % reste du monde

1. ITALIE
2. FRANCE
3. ESPAGNE
4. TURQUIE
5. CHINE

285 000 professionnels
dont 78,5 % internationaux

TOP 5 des pays visiteurs

1. FRANCE
2. ITALIE
3. ESPAGNE
4. ROYAUME-UNI
5. PAYS-BAS

SIAL PARIS, UNE PLATEFORME AU CŒUR DE LA DIPLOMATIE ALIMENTAIRE MONDIALE

Avec plus de 200 pays visiteurs et la participation de 110 délégations officielles, SIAL Paris, placé sous le haut patronage du Président de la République pour cette édition anniversaire, joue plus que jamais un rôle clé dans les discussions sur l'avenir de l'alimentation à l'échelle mondiale. Cinquante ambassadeurs, 16 parlementaires et 17 ministres français et étrangers ont arpenté les allées du salon, soulignant son importance pour le développement des filières agroalimentaires.

Du côté du gouvernement français, Annie Genevard, ministre de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et des Forêts, a déclaré lors de l'inauguration : « *SIAL Paris est une occasion incontournable de mettre en valeur le rôle majeur joué par nos industries agroalimentaires dans la chaîne de valeur de nos filières alimentaires et dans le tissu industriel* ». Quant au ministre de l'Économie, Antoine Armand, et à la secrétaire d'État à la Consommation, Laurence Garnier, ils ont salué le rôle du SIAL comme tremplin à l'export pour les quelque 600 entreprises françaises présentes.

Le Président de la République a accueilli à l'Élysée, a accueilli, lors d'un dîner officiel le lundi 21 octobre, les 20 exposants français les plus influents du salon, aux côtés de grands acteurs internationaux (PDG de groupes, importateurs, etc.). Ce moment d'échanges a permis de renforcer les partenariats entre la France et les principaux marchés mondiaux, témoignant de l'importance stratégique du SIAL dans la diplomatie alimentaire.

« *SIAL Paris 2024 a été un salon vibrant, optimiste et engagé. SIAL renforce son rôle moteur pour accompagner la transition alimentaire et engager chacun à devenir acteur du changement pour répondre tous ensemble au grand défi de demain : nourrir de manière saine et durable 10 milliards de consommateurs. Cette édition, riche par son contenu, ses conférences, ses sommets a démontré combien les enjeux auxquels nous devons faire face, notamment environnementaux, constituent une source d'inspiration et une formidable opportunité pour la filière agroalimentaire à court, moyen et long terme.* » souligne Nicolas Trentesaux, Directeur Général SIAL. « *Cette édition exceptionnelle de SIAL Paris a également été le théâtre d'une soirée festive, avec un spectacle grandiose, qui a rassemblé les communautés de la planète food pour célébrer 60 ans d'exploration alimentaire* ».

NOUVELLES IDÉES, NOUVEAUX DÉFIS : LE FUTUR DE L'ALIMENTATION SE DESSINE AVEC SIAL PARIS

UNE VAGUE D'INNOVATIONS POUR LE FUTUR DE L'ALIMENTATION

Durant cinq jours, le Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte a été le théâtre d'une effervescence créative, avec la présentation de plus de 400 000 produits par les exposants du salon. Les innovations alimentaires étaient à l'honneur, reflétant les tendances de demain et répondant aux attentes croissantes des consommateurs en matière de santé, de durabilité et de simplicité.

Le très attendu concours SIAL Innovation, qui met en lumière les concepts les plus novateurs du salon, a récompensé plusieurs entreprises pour leurs produits et solutions inventives. Le Prix SIAL Innovation OR a été décerné à l'entreprise française Sabarot pour ses Préparations pour galettes végétales. Ce produit innovant répond à plusieurs attentes clés : l'envie de «faire soi-même», l'intérêt croissant pour une alimentation végétale et l'exigence d'une composition simple, sans ingrédients controversés. Sur la seconde marche du podium, l'entreprise mauricienne Aryze a reçu le Prix Afrique pour sa boisson Boost it à la Moringa, une plante aux multiples vertus nutritionnelles et médicinales. Ce produit illustre la tendance vers des aliments fonctionnels, apportant à la fois bien-être et plaisir aux consommateurs. Enfin, le Prix SIAL Innovation BRONZE a été attribué aux Finlandais de King Konjac pour leurs bases de sushis au konjac, un ingrédient naturel, très peu calorique et sans gluten, qui permet de réinventer la consommation de sushis tout en répondant aux attentes des consommateurs soucieux de leur santé.

SIAL INNOVATION

GOLD SIAL INNOVATION PARIS 2024 AWARD

SILVER SIAL INNOVATION PARIS 2024 AWARD

BRONZE SIAL INNOVATION PARIS 2024 AWARD

Mais l'innovation ne s'arrête pas là. Le Village Start-up, véritable pépinière d'idées, a pris une nouvelle dimension cette année en doublant sa surface d'exposition par rapport à l'édition précédente. Avec plus de 650 start-up présentes, dont une centaine réunie au sein du Village, ce dernier est devenu le cœur battant du salon, symbolisant la montée en puissance des jeunes entreprises dans la transformation du secteur alimentaire. Ces start-ups incarnent l'avenir de l'agroalimentaire, en apportant des solutions concrètes et durables pour répondre aux défis de demain.

SIAL Paris, avec le concours de partenaires a également publié une étude sur l'open innovation dans l'industrie alimentaire, révélant les nombreux défis et bénéfices liés à cette approche collaborative. Cette étude met en avant le rôle crucial que jouent les structures jeunes et agiles dans l'accélération de l'innovation. L'open innovation souligne les bénéfices d'une collaboration accrue entre les entreprises et les start-ups dans un environnement toujours plus compétitif.

SIAL INSIGHTS ET LES NOUVELLES TENDANCES DE CONSOMMATION

SIAL INSIGHTS

SIAL Insights, une étude exclusive réalisée par le salon en collaboration avec ses partenaires, vise à analyser les attentes des consommateurs ainsi que les tendances de l'innovation alimentaire, de la restauration hors domicile et du retail à l'échelle mondiale. À travers cette étude, SIAL Paris partage avec les professionnels les principales tendances de 2024 et compte également sensibiliser les consommateurs du monde entier à devenir des acteurs engagés. Les résultats soulignent l'importance centrale de l'alimentation dans nos vies et s'articulent autour de trois grands piliers : de l'émotion (le plaisir avant tout, la recherche de goûts puissants), du lien (le retour en force de la convivialité après la pause forcée de la pandémie) et de l'attention (notre rapport à l'alimentation pour prendre soin de soi, des autres, de la planète).

LES SIAL SUMMITS : UNE RÉFLEXION COLLECTIVE SUR LES DÉFIS DE DEMAIN

SIAL SUMMITS

Pour célébrer ses 60 ans, le SIAL Paris a introduit un nouveau format, les SIAL Summits, où une cinquantaine de conférenciers de renom (entrepreneurs, chercheurs, anthopologues, etc.) ont échangé sur quatre grandes thématiques : RSE, Deepech & IA, la Supply Chain et l'Afrique (continent mis à l'honneur lors de cette édition). Ces discussions ont permis d'aborder les transformations majeures du secteur et de mettre en lumière des initiatives porteuses d'espoir.

RENDEZ-VOUS EN 2026

SIAL Paris vous donne rendez-vous pour sa prochaine édition,
qui se tiendra du 17 au 21 octobre 2026.
D'ici là, l'innovation et les échanges se poursuivront,
pour préparer ensemble le futur de l'alimentation mondiale.

Les prochains rendez-vous SIAL Network en 2024 :
SIAL Interfood - Jakarta du 13 au 16 novembre 2024
et **SIAL India** - New Delhi du 5 au 7 décembre 2024.

SIAL PARIS EN CHIFFRES

le salon

7 500
exposants attendus

400 000+
produits exposés

10 secteurs

205
pays représentés

285 000
professionnels accueillis dont **78,5% internationaux**

plus de **110**
délégations officielles

650 startups

leads

200 contacts réalisés en moyenne/exposant

Un programme de **8 000**
grands acheteurs

83%
des acheteurs ont réalisé des transactions sur place ou après le SIAL

+ de 50 milliards d'euros de pouvoir d'achat des grands acheteurs (à eux seuls) pendant le salon

9/10
visiteurs considèrent SIAL comme stratégique pour leur société

À PROPOS DE SIAL PARIS

-

Organisé par Comexposium, SIAL Paris est le plus grand salon alimentaire professionnel mondial avec 7 500 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 onze rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL en Chine à Shanghai et Shenzhen, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL en Inde à New Delhi, Food & Drinks Malaysia by SIAL à Kuala Lumpur, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers et Djazagro à Alger), 17 000 exposants et 700000 professionnels originaires de 205 pays. La prochaine édition de SIAL Paris aura lieu du 19 au 23 octobre 2024 à Paris Nord Villepinte, avec une programmation exceptionnelle qui célèbrera les 60 ans du salon.

www.sialparis.fr

À PROPOS DE COMEXPOSIUM

-

Le Groupe Comexposium est un leader mondial d'organisation d'évènements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions Comexposium organise plus de 150 événements professionnels et grand public, couvrant plus de 10 secteurs d'activités (agriculture/alimentation, retail/digital, mode/accessoires, loisirs..). Créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, le groupe met en relation 48000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an.

Grâce à ses événements (SIAL, All4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Rétromobile...), Comexposium permet à ses communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicanaux efficaces et ciblés.

www.comexposium.com