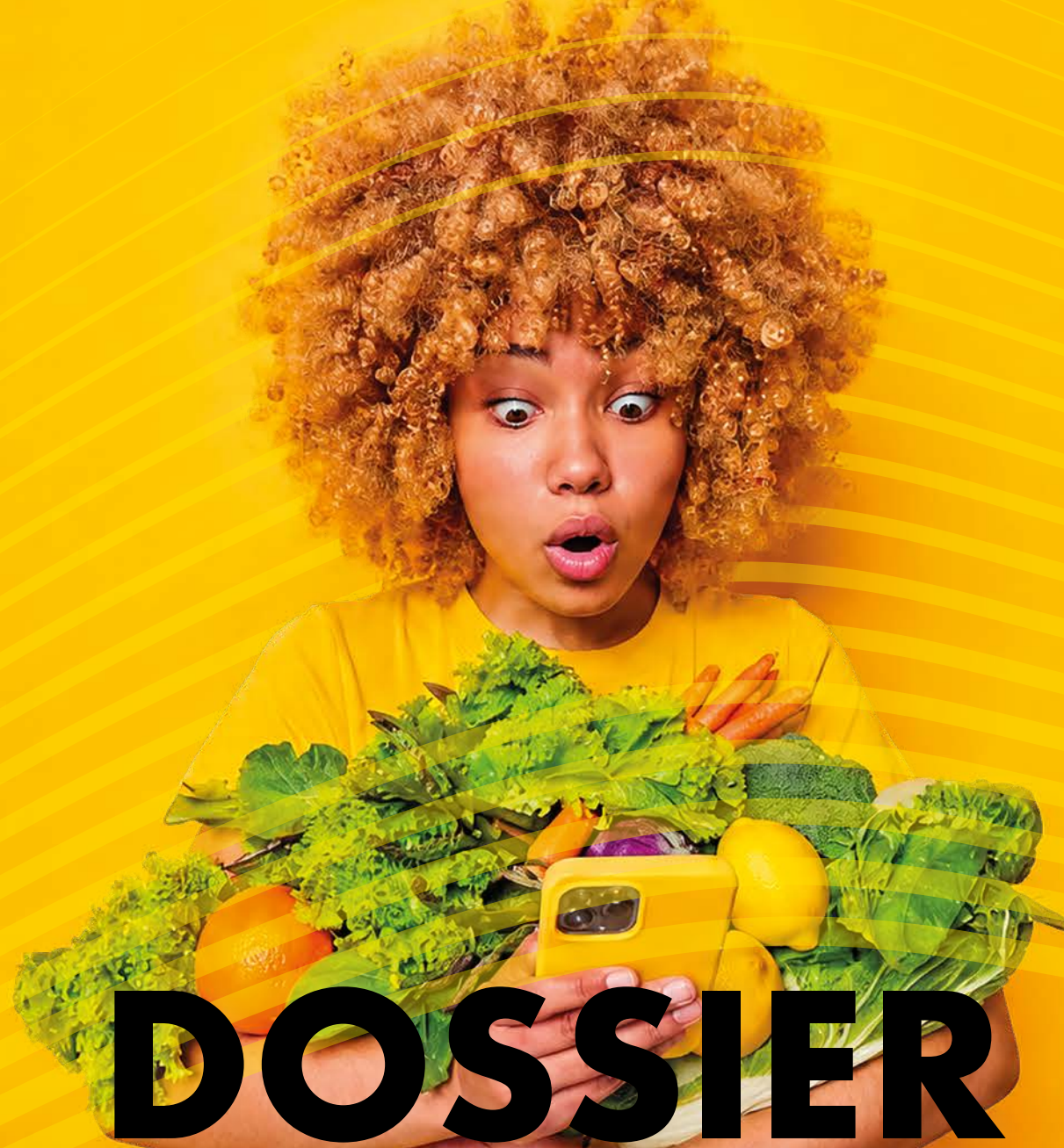


Sous le haut patronage de
Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République

SHAL
INSPIRE FOOD BUSINESS



DOSSIER DE PRESSE

SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION
PARIS — 17 – 21 octobre 2026

**SOMMAIRE****PAGE 3 – ÉDITO**

**SIAL PARIS 2026 PLUS QUE JAMAIS
AU CŒUR DE LA PLANÈTE FOOD**

PAGE 4 & 5

**SIAL, L'OUTIL ACCÉLÉRATEUR
DE BUSINESS**

PAGE 6

LA FRANCE À SIAL PARIS

PAGE 7 à 9

UN CONCENTRÉ D'INNOVATION

PAGE 10 à 12

SIAL DÉCRYPTE ET INSPIRE

PAGE 13 & 14

**SIAL PARIS, UN SALON
ENGAGÉ POUR L'AVENIR**

PAGE 14 & 15

DES NOUVEAUTÉS À VIVRE !

PAGE 16 & 17

SIAL PRATIQUE



ÉDITO

SIAL PARIS 2026 PLUS QUE JAMAIS AU CŒUR DE LA PLANÈTE FOOD

Depuis plus de 60 ans, SIAL Paris accompagne les professionnels de l'industrie alimentaire dans leurs transformations en leur offrant un espace unique de rencontres, de décryptage et d'opportunités. Véritable allié de la filière, le salon rassemble les acteurs qui façonnent l'alimentation mondiale pour mieux comprendre les mutations du secteur et construire ensemble les réponses de demain.

Fidèle à son ADN, SIAL est un lieu de rencontres, d'échanges et d'opportunités où les idées, les innovations et les expertises se mettent au service du développement de toute la filière alimentaire.

Dans un monde en constante évolution, SIAL Paris joue plus que jamais son rôle de plateforme internationale pour comprendre les transformations à l'œuvre, identifier les tendances émergentes et créer de nouvelles opportunités de business.

Pendant 5 jours, l'ensemble de l'écosystème food mondial se retrouve à Paris pour partager sa vision, développer de nouvelles connexions et imaginer les solutions qui façonneront l'alimentation de demain.



À l'heure où tout s'accélère, comprendre son environnement et anticiper devient un avantage concurrentiel

– JEAN-GABRIEL MOLLARD,
Directeur de SIAL Paris



Les grandes transformations se construisent ensemble
– RODOLPHE LAMEYSE, CEO Food
and Beverage division Comexposium

**« Comprendre plus vite.
Décider plus vite.
Agir plus vite.**

C'est ce que doivent faire les entreprises aujourd'hui pour s'adapter aux nouveaux comportements de consommation, enjeux géopolitiques, innovations technologiques, et exigences de durabilité.

C'est dans ce contexte que **SIAL Paris** joue un rôle essentiel. C'est un **observatoire unique des marchés, des tendances et des innovations** qui dessinent le futur du secteur. Pendant cinq jours, les idées se confrontent, les signaux émergents se révèlent et les grandes transformations prennent forme.

« Les grands enjeux du Food & Beverage ne connaissent ni frontières ni silos : ils se construisent collectivement. Dans un environnement marqué par des transformations économiques rapides, l'accès aux marchés, le développement des échanges internationaux et la capacité à **identifier de nouvelles opportunités de croissance** sont devenus **des enjeux stratégiques pour l'ensemble des acteurs de la filière.**

C'est pourquoi les lieux de rencontre, d'échange et de partage d'expertise jouent aujourd'hui un rôle essentiel. Ils permettent aux entreprises de mieux comprendre les évolutions des marchés, de développer leurs réseaux commerciaux et de construire les partenariats qui soutiendront leur croissance dans un contexte international en constante évolution.

C'est là toute **l'ambition portée par la division Food & Beverage de Comexposium.**

Notre mission ne s'arrête pas à décrypter le monde qui change. Elle consiste aussi et surtout à permettre à nos participants de développer concrètement leur activité. Mettre en relation les bonnes personnes, faire émerger de nouveaux partenariats, ouvrir des marchés et créer des opportunités commerciales : **le business est au cœur de l'expérience SIAL Paris.**

C'est cette combinaison entre intelligence de marché et création d'opportunités qui fait la singularité de notre événement. Une vision mondiale, enrichie par une connaissance fine des réalités locales, pour **aider les professionnels à anticiper, innover et accélérer leur développement.**

Notre ambition est claire : faire de SIAL Paris le rendez-vous incontournable de celles et ceux qui veulent comprendre les évolutions de l'alimentation mondiale et transformer cette compréhension en croissance.

Parce que les meilleures opportunités naissent toujours d'une meilleure lecture du monde qui nous entoure. »

Jean-Gabriel Mollard,
Directeur de SIAL Paris

En réunissant des événements de référence couvrant l'alimentation, les boissons, les produits de spécialité et les savoir-faire professionnels, Comexposium développe un écosystème capable d'accompagner les entreprises dans leurs stratégies de croissance, d'export et de diversification.

Cette approche nous permet de **créer des passerelles entre des univers complémentaires, de connecter les filières, les territoires et les décideurs**, et de renforcer notre capacité à accompagner durablement les entreprises dans leurs stratégies de développement.

Au sein de cet ensemble, **SIAL Paris occupe une place particulière.** Par son rayonnement international, sa capacité à réunir l'ensemble de la chaîne de valeur alimentaire et son rôle d'accélérateur de rencontres et d'opportunités d'affaires, il **s'affirme comme l'un des piliers majeurs de notre ambition : contribuer à connecter les marchés et à accompagner les professionnels dans la construction de l'alimentation de demain.** »

Rodolphe Lameyse, CEO
Food and Beverage division Comexposium



**Cérémonie
d'ouverture
SIAL Paris 2026**

Rendez-vous samedi 17 octobre sur la scène SIAL Talks
– HALL 5A pour l'inauguration officielle de SIAL Paris 2026,
aux côtés de décideurs et représentants institutionnels
français et internationaux.



SIAL, L'OUTIL ACCELÉRATEUR DE BUSINESS

SIAL PARIS 2026, UN OUTIL BUSINESS AU SERVICE DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

Les entreprises agroalimentaires évoluent aujourd'hui dans un contexte presque paradoxal. Elles ont un accès quasi illimité à une multitude d'informations, de données et d'outils pour identifier de nouveaux marchés, partenaires ou opportunités. Intelligence artificielle, plateformes de sourcing, réseaux sociaux ou outils de veille permettent de suivre en temps réel les évolutions d'un secteur en constante mutation.

Dans le même temps, les incertitudes liées aux différentes tensions et enjeux rendent les décisions plus complexes. **Pour les entrepreneurs, l'enjeu n'est plus seulement d'accéder à l'information, mais de la décrypter, de la hiérarchiser et de la transformer en décisions concrètes.**

Au cœur du paysage agroalimentaire plus qu'ailleurs, la rencontre physique reste une valeur irremplaçable. La confiance se construit dans l'échange direct, la découverte des produits, le partage d'expériences et la qualité des interactions humaines.

SIAL Paris s'inscrit pleinement dans cette dynamique. Pendant cinq jours, le salon réunit l'ensemble de l'écosystème alimentaire mondial venu des quatre coins du globe.

Une concentration exceptionnelle d'acteurs qui fait du salon un accélérateur de business à l'échelle internationale.

« Les acheteurs internationaux sourcent d'abord sur les salons professionnels parce qu'ils veulent voir et goûter les produits, rencontrer les dirigeants, comprendre les innovations. Et parce que la confiance se construit en face-à-face », souligne Jean-Gabriel Mollard, Directeur de SIAL Paris.

Au-delà des rencontres commerciales, **SIAL Paris offre aux professionnels les clés pour anticiper les évolutions du marché.** Décryptage des tendances, innovations produits, conférences, parcours thématiques ou encore SIAL Guided Tours : tout est conçu pour permettre aux visiteurs d'optimiser leur temps, d'identifier rapidement les opportunités pertinentes et de transformer leur visite en levier de développement.

Dans un monde où les échanges se digitalisent mais où les décisions continuent de se construire dans la relation humaine, SIAL Paris est le point d'ancrage de toute l'industrie alimentaire mondiale. **Un lieu où les connexions se créent, où les marchés se rencontrent et où les ambitions prennent forme.**

Un nouvel outil de matchmaking pour faciliter la rencontre et le business

Le salon innove en 2026 avec une plateforme de matchmaking au travers de laquelle les exposants et acheteurs pourront organiser leurs rendez-vous de manière simple et efficace.

Des recommandations intelligentes, boostées grâce à l'IA et pilotées par une équipe d'experts, facilitent la mise en relation avec les contacts les plus pertinents pour générer du business.

Cette nouveauté s'accompagne d'un nouvel espace Meet & Match, avec un Business Lounge repensé où se dérouleront des sessions de speed meetings, offrant un cadre privilégié pour développer son réseau et conclure des opportunités concrètes.



Des parcours thématiques pour faciliter sa visite

Pour faciliter la découverte des innovations et des tendances du marché, SIAL Paris propose plusieurs parcours de visites thématiques.

Conçus pour répondre aux centres d'intérêt et aux enjeux des professionnels, ils mettent en lumière les marques de distributeurs, les produits pour la restauration, les innovations durables (SIAL for Change), les lauréats du SIAL Innovation, les start-up les plus prometteuses, les produits surgelés, ainsi que les solutions dédiées à la santé, au sport, à la nutrition enfant et à la nutrition senior.

Des parcours exclusifs imaginés par des experts et influenceurs complètent également cette offre pour une expérience de visite enrichie et ciblée.

NOUVEAUTÉ!

SIAL ANALYTICS

**SIAL Analytics :
la nouvelle plateforme
d'intelligence stratégique dédiée
à l'innovation alimentaire**

Avec un secteur de l'alimentaire qui ne cesse d'accélérer, SIAL Paris innove encore en créant un outil puissant à destination des acteurs de la FoodTech.

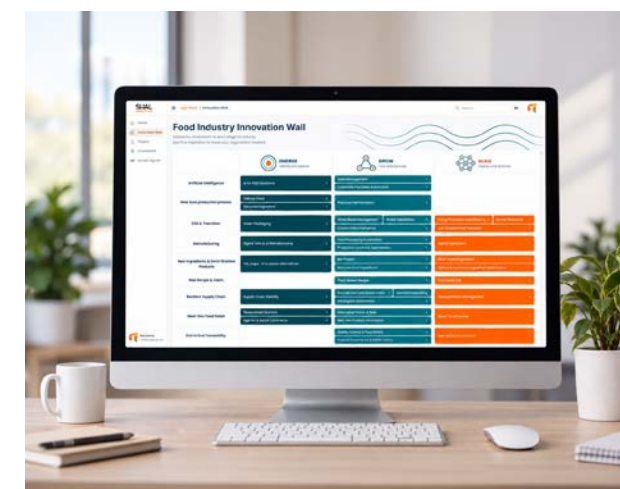
SIAL Analytics permet aux industriels, distributeurs, investisseurs, chercheurs de **détecter** les signaux faibles, **comprendre** les tendances de fond, **benchmarker** les acteurs et **anticiper** les évolutions du marché.

SIAL Analytics est une plateforme qui cartographie et analyse en continu les innovations qui émergent partout dans le monde, avant de structurer l'information pour offrir à ses utilisateurs une analyse personnalisée et facilement exploitable.

Un outil unique qui ne se limite pas à analyser les innovations produit, mais bien l'ensemble de la chaîne de valeur : des ingrédients, à la production, en passant par le packaging et la distribution.

Grâce au réseau mondial de SIAL, la plateforme donne accès à un vaste volume de données, actualisées en continu. **SIAL Analytics est donc une solution inédite sur le marché, qui ambitionne de devenir une référence mondiale sur le secteur alimentaire.**

SIAL, au travers de cette plateforme, propose à toute la communauté de la Food Industry **un outil nécessaire pour ceux qui veulent comprendre, analyser et anticiper les transformations du marché.**





SIAL PARIS

EN CHIFFRE



190

PAYS REPRÉSENTÉS



8 000

EXPOSANTS ATTENDUS



PRÈS DE

300 000

PROFESSIONNELS ATTENDUS

DONT

70 %

D'INTERNATIONAUX



10

SECTEURS CLÉS D'EXPOSITION
RÉPARTIS SUR 12 HALLS
D'EXPOSITION

280 000 m²

SOIT L'ÉQUIVALENT DE
PLUS DE 100 SUPERMARCHÉS



5 jours

DE SALON



400 000

PRODUITS EXPOSÉS



PLUS DE

650

START-UP



TOP 10 PAYS
(EN SURFACE)

- | | |
|-------------|-------------|
| 1. ITALIE | 2. FRANCE |
| 3. ESPAGNE | 4. TURQUIE |
| 5. CHINE | 6. PAYS-BAS |
| 7. GRÈCE | 8. POLOGNE |
| 9. BELGIQUE | 10. INDE |

ET PRÈS D'UNE DIZAINE DE NOUVEAUX PAYS
REPRÉSENTÉS À L'IMAGE DU BAHRÉÏN, DU BÉNIN
OU ENCORE DU KIRGHIZISTAN.



1
ÉPICERIE
SALÉE

TOP 5 SECTEURS
(EN SURFACE)



2
PRODUITS
SUCRÉS,
BISCUITERIE
ET
PANIFICATION
FINE



3
VIANDE



4
SURGELÉS



5
PRODUITS
LAITIERS



5 000

TOP ACHETEURS
INTERNATIONAUX

PLUS DE

100 Milliards d'euros

DE POUVOIR D'ACHAT
POUR LES VISITEURS DU SALON

92 %

DE VISITEURS
DÉCISIONNAIRES

136

CONTACTS RÉALISÉS
EN MOYENNE/EXPOSANT

81 %

DES ACHETEURS RÉALISANT
DES TRANSACTIONS SUR PLACE
OU APRÈS LE SALON





LA FRANCE À SIAL PARIS

Dans un contexte de concurrence mondiale accrue, Paris sera pendant 5 jours la capitale mondiale de l'alimentation et offrira aux entreprises françaises une plateforme stratégique pour valoriser leur savoir-faire, présenter leurs innovations et développer de nouvelles opportunités commerciales en France comme à l'export.

SIAL PARIS: UNE VITRINE MONDIALE POUR L'AGROALIMEN- TAIRE FRANÇAIS

L'export comme une nécessité stratégique

Avec 82,1 milliards d'euros d'exportations agroalimentaires en 2024, la France reste une puissance majeure du secteur. Face à des marchés domestiques plus matures et à une concurrence internationale renforcée, l'internationalisation est devenue un enjeu stratégique pour les entreprises.

Grâce à la présence de milliers d'acheteurs internationaux venus de près de 200 pays, mais aussi à la forte mobilisation des acteurs français de la distribution, de la restauration et de l'industrie agroalimentaire, **SIAL Paris constitue une plateforme unique pour développer son activité, en France comme à l'international.**

**Il n'est pas trop tard, mais il est temps !
Le monde alimentaire sera à Paris au mois d'octobre. Participer à SIAL Paris, ce n'est pas seulement exposer quelques produits, c'est faire un choix stratégique. C'est décider de prendre sa place dans le commerce mondial plutôt que de le regarder évoluer sans nous.**

— JEAN-GABRIEL MOLLARD, Directeur de SIAL Paris

Les régions françaises à l'honneur

SIAL Paris met en lumière la richesse et la diversité des territoires français. Réunis au sein du HALL 5A, les **pavillons des Régions de France** rassemblent plusieurs centaines d'entreprises venues présenter leurs produits, leurs innovations et leurs savoir-faire. **Une vitrine unique de l'excellence et de la diversité agroalimentaires françaises.**

La diplomatie alimentaire en action

Placée sous le Haut Patronage du Président de la République, l'édition 2026 confirme le rôle stratégique de SIAL Paris pour le rayonnement économique et alimentaire de la France.

Le salon travaille aux côtés des institutions et organisations professionnelles du secteur (Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, Ministère des Affaires étrangères, Business France, ANIA, La Coopération Agricole, ARIA et interprofessions) afin d'accompagner les entreprises françaises dans leur développement et de renforcer leur visibilité à l'international.

Faire rayonner la France de demain

Plus qu'un salon, SIAL Paris est un lieu de rencontres, d'influence et d'opportunités qui contribue à renforcer la compétitivité de la filière agroalimentaire française. En réunissant à Paris les principaux acteurs mondiaux de l'alimentation, il participe au rayonnement du savoir-faire français, soutient l'ambition export des entreprises et contribue à construire l'alimentation de demain.

LA FRANCE

2^e
pays exposant
(en surface)
derrière l'Italie
et devant l'Espagne

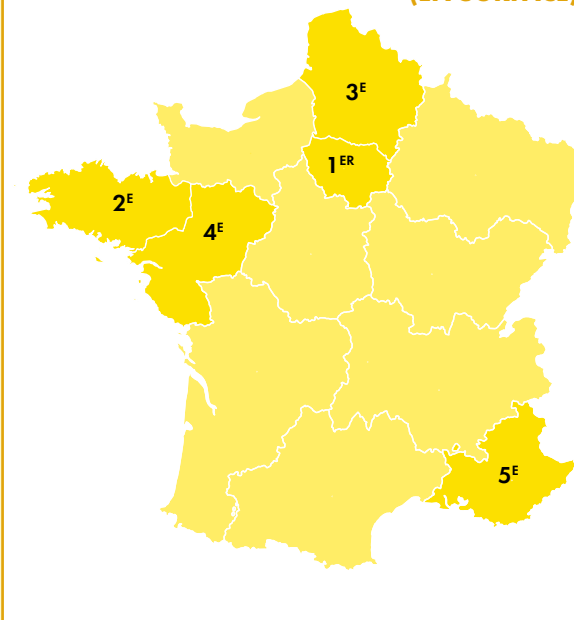


PLUS DE

650

EXPOSANTS FRANÇAIS ATTENDUS

TOP 5 RÉGIONS DE FRANCE (EN SURFACE)



1. ÎLE-DE-FRANCE
2. BRETAGNE
3. HAUTS-DE-FRANCE
4. PAYS DE LA LOIRE
5. PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

NOUVEAUTÉ!



**SIAL
INNOVATION**

Un nouveau prix spécial France sera décerné à l'occasion des 30 ans du concours SIAL Innovation pour récompenser la nouveauté française la plus prometteuse.

TOP 5 SECTEURS (EN SURFACE)



Données au 15 septembre, chiffres susceptibles d'évolution



UN CONCENTRÉ D'INNOVATION

L'innovation nourrit l'avenir de l'alimentation. Plus que jamais, SIAL Paris met à l'honneur les produits, technologies et entrepreneurs qui transforment les défis d'aujourd'hui en opportunités de demain.

Une vitrine unique pour découvrir les solutions qui feront évoluer durablement la filière agroalimentaire.

SIAL INNOVATION

HALL 6

30 ANS D'INNOVATION AU SERVICE DE LA FOOD

Depuis 30 ans, SIAL Innovation met en lumière les innovations qui façonnent l'alimentation de demain.

Organisé en partenariat avec ProtéinesXTC, le concours de référence du secteur célèbre cet anniversaire avec un dispositif entièrement repensé : une nouvelle scénographie offrant une visibilité renforcée aux produits sélectionnés, de nouveaux prix, l'intégration de SIAL Taste et une nouvelle scène, SIAL Live, dédiée aux tendances et aux échanges autour de l'innovation.

Pour cette édition, le concours SIAL Innovation enrichit son palmarès avec de nouvelles distinctions mettant à l'honneur la diversité et le dynamisme de l'innovation alimentaire : nouveaux prix sectoriels, Prix France, Prix Spécial 30 ans, Prix Alimentation Fonctionnelle & Nutraceutique, Prix RHD, ainsi qu'un prix Coup de cœur de la Presse, Coup de Cœur Influence et Coup de Cœur du Jury.

Plus que jamais, SIAL Innovation incarne une vision de l'innovation vivante, responsable et inspirante, capable de répondre aux grands défis du secteur, durabilité, nutrition, nouveaux usages ou performance, tout en préservant ce qui fait la richesse de l'alimentation : le plaisir, la créativité et l'expérience. Une vitrine internationale incontournable pour découvrir les tendances qui façonneront les marchés de demain et valoriser les innovations les plus prometteuses de la filière.

SIAL TASTE

SIAL Taste invite les visiteurs à découvrir les innovations alimentaires autrement, à travers une expérience de dégustation immersive. Plus de 100 produits sélectionnés parmi les nouveautés du concours SIAL Innovation seront proposés à la dégustation lors de sessions de 15 minutes animées par un expert culinaire. Ouvert à tous et sans réservation, cet espace permet d'explorer les tendances de demain à travers les saveurs.

NOUVEAUTÉ! SIAL LIVE

SIAL Live, une nouvelle scène pour découvrir le meilleur de l'innovation alimentaire

Tout au long du salon, SIAL Live proposera un programme riche de conférences, décryptages, prises de parole d'experts et remises de prix, offrant aux visiteurs un regard privilégié sur les innovations, les tendances et les enjeux qui façonnent l'alimentation de demain. Parmi les temps forts programmés sur l'espace SIAL Live, les visiteurs pourront assister à la remise des prix Ecotrophelia le 19 octobre 2026, puis à la cérémonie de remise du prix SIAL Innovation – Prix du Public et Prix TOP 3 Pays le 20 octobre 2026.



Visuels non contractuels susceptibles de modifications



Cérémonie de remise des prix SIAL Innovation 2026

Les lauréats des Grands Prix SIAL Innovation Or, Argent et Bronze ainsi que le prix Coup de cœur de la Presse, Coup de Cœur Influence et Coup de Cœur du Jury seront dévoilés à l'occasion de la cérémonie officielle de remise des prix sur le salon, un moment très attendu !

Samedi 17 octobre 2026 de 16h00 à 18h00
Lieu : Scène SIAL Talks – HALL 5A

LE PALMARÈS 2026

CATÉGORIE CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES, FRUITS, LÉGUMES



Finger blé, épinards & spiruline,
COCORITON – France

Un finger végétal gourmand qui associe praticité, protéines et naturalité.

CATÉGORIE BOISSONS



AMZ Amazonic Negroni,
AMZ TROPICAL – Brésil

Une boisson qui réinterprète le Negroni à travers les saveurs et sensations de l'Amazonie.

CATÉGORIE VIANDES



Chips de charcuterie,
BEJERKY – Italie

Une charcuterie italienne réinventée en snack nomade et ultra-croustillant.

CATÉGORIE BOISSONS CHAUDES



Capsules de matcha latte végan,
compatible Nespresso®,
GREEN – France

Un matcha latte végétal en capsule, prêt en quelques secondes.

CATÉGORIE ÉPICERIE SALÉE



Flocons de sauce soja vieillie,
CHEF SEASONS – Turquie

Une sauce soja vieillie transformée en flocons croustillants à saupoudrer.

CATÉGORIE RHD



Pom'Aligot de l'Aubra,
JEUNE MONTAGNE – France

Un aligot traditionnel revisité en bouchée croustillante, dans la tendance du snacking.

CATÉGORIE SNACKING TRAITEUR



Chips frites à l'eau,
NÜKT – Suisse

Une chips crouillante obtenue grâce à une cuisson innovante à l'eau, sans huile, ni air.

CATÉGORIE BIO & BIEN-ÊTRE



Fermentik, snack végétal fermenté,
SEMIX – République Tchèque

Un snack végétal fermenté qui associe cultures vivantes, fruits et légumes.

CATÉGORIE PRODUITS LAITIERS



Bouchées de fromage de chèvre
façon ube à la noix de coco,
DIE KÄSEMACHER – Autriche

Un fromage de chèvre qui surprend par sa couleur violette que l'on doit à l'ube.

CATÉGORIE ALIMENTATION FONCTIONNELLE & NUTRACEUTIQUE



Bouchées de fruits enrobés de yaourt,
PATISLOVE – Turquie

Un snack fruité récompensé pour son concept « three-biotic » associant plaisir et santé intestinale.

CATÉGORIE SURGELÉS



Magic Soba,
OURHOME – Corée du Sud

Des nouilles soba qui restent glacées même après un passage au micro-ondes.

CATÉGORIE PRODUITS DE LA MER



Nouilles de surimi riches en protéines,
VIČI – France

Un surimi réinventé en nouilles riches en protéines, oméga-3 et collagène.

CATÉGORIE ÉPICERIE SUCRÉE



Chips de crêpes sucrées,
ALTHO BRETS – France

La crêpe bretonne se réinvente en snack sucré, croustillant et nomade.

CATÉGORIE PRODUITS ALTERNATIFS



Steak végétal,
RIVAL FOODS – Pays-Bas

Un steak végétal récompensé pour sa texture fibreuse proche de la viande et sa composition courte.

CATÉGORIE START-UP



Boisson fermentée Tepache
LABO DUMOULIN – France

Une boisson mexicaine à base d'ananas fermenté revisitée dans une version vivante, pétillante et sans sucre ajouté.

CATÉGORIE EMBALLAGE



Sei di Coccio – Fromage affiné
dans une coque d'argile,
L'ANTICA CASCINA SRL – Italie

Un fromage affiné et conservé dans une coque d'argile à casser au moment de la dégustation.

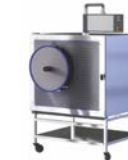
CATÉGORIE PAI (PRODUITS ALIMENTAIRES INTERMÉDIAIRES)



Farine de pépins de framboise,
OLEJE MILO – Pologne

Une farine qui valorise les pépins de framboise en ingrédient nutritif et anti-gaspi.

CATÉGORIE ÉQUIPEMENTS & TECHNOLOGIES



Technologie de cuisson à l'eau
ZEEN TECH – Suisse

Une technologie qui remplace l'huile par l'eau pour obtenir des aliments croustillants.

LES PRIX SPÉCIAUX

PRIX FRANCE

Gnocchis à poêler ambiants,
MOUSLINE – France

Des gnocchis à poêler qui se conservent jusqu'à 12 mois sans réfrigération.

PRIX 30 ANS SIAL PARIS

Steak de soja,
SOJASUN – France

Lancé en 1998, ce steak de soja a ouvert la voie aux alternatives végétales.



SIAL STARTUP

Interpassage HALL 5A – HALL 6

LE FUTUR DE LA FOOD S'INVENTE ICI !

Avec plus de 650 start-up attendues, SIAL Start-Up confirme son statut de rendez-vous incontournable de l'innovation FoodTech.

Véritable tremplin pour les jeunes entreprises, cet espace met en lumière celles qui réinventent la production, la transformation, la distribution ou encore la restauration.

À travers une scène de pitch dédiée et des opportunités de rencontres avec investisseurs, incubateurs et grands groupes, SIAL Start-Up offre un environnement unique pour accélérer son développement, **gagner en visibilité et découvrir les solutions qui façonneront l'alimentation de demain.**

SIAL PITCH

La scène des entrepreneurs de la FoodTech

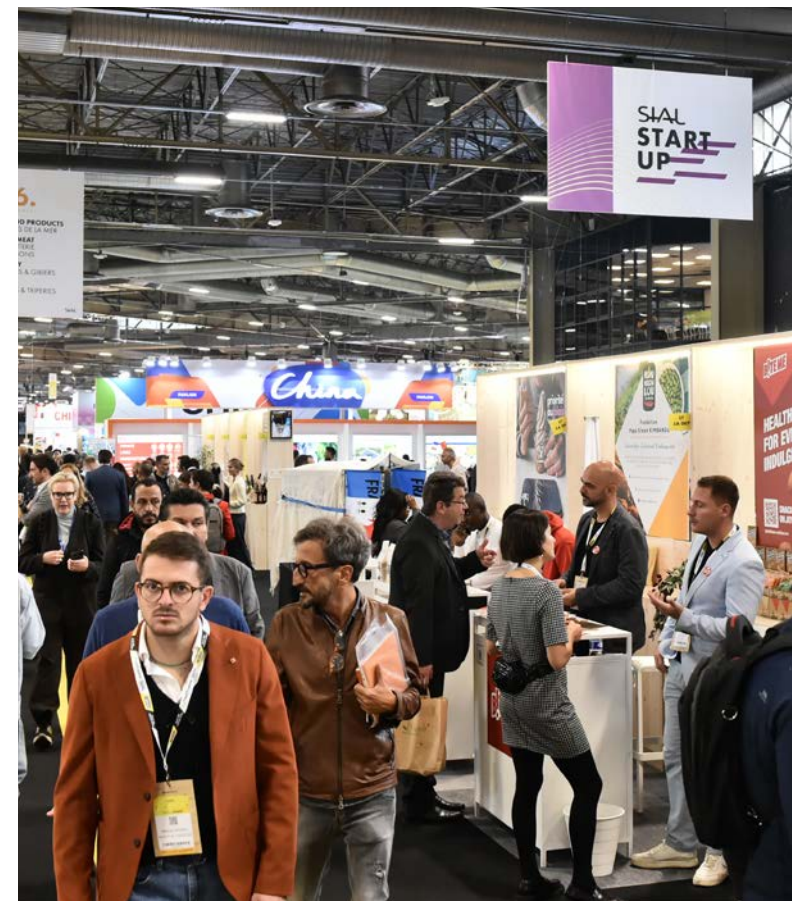
Au cœur de l'espace SIAL Start-Up, SIAL Pitch réunit start-up, investisseurs et experts autour d'une programmation dédiée à l'innovation alimentaire. Pitches, keynotes, tables rondes, interventions d'investisseurs et retours d'expérience rythmeront cette scène conçue pour inspirer, connecter et accélérer le développement des jeunes entreprises.

Cette scène constitue également un observatoire privilégié pour les visiteurs souhaitant **identifier rapidement les solutions émergentes et les innovations** qui dessineront les tendances de demain. Tremplin de visibilité unique, SIAL Pitch permet aux start-up de présenter leurs solutions à un public international de décideurs, acheteurs et investisseurs. **Nouveauté 2026, le format « 30 Seconds for 30 Great Ideas »** offrira une visibilité supplémentaire à 30 start-up sélectionnées par le comité éditorial du salon.

Pendant toute la durée du salon

Interpassage HALL 5A – HALL 6

PLUS DE
650
START-UP ATTENDUES
SUR LE SALON DONT
150
SUR LE VILLAGE SIAL START-UP



Les typologies représentées :

- AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES
- BOISSONS SANS ALCOOL
- ÉPICERIE, PRODUITS SECS
- ÉQUIPEMENTS, TECHNOLOGIES ET SERVICES
- FRUITS ET LÉGUMES
- NUTRITION ET PRODUITS DIÉTÉTIQUES
- PAI ET INGRÉDIENTS
- PRODUITS LAITIERS, ŒUFS
- PRODUITS SUCRÉS, BISCUITERIE ET PANIFICATION FINE
- PRODUITS TRAITEUR, PRODUITS DE SNACKING
- VIANDES ET TRIPERIES
- VINS ET SPIRITUEUX



Parmi les start-up présentes en 2026, l'innovation food s'organise autour de quatre grandes tendances.

Le « **Plant-based 2.0** » met en avant un végétal gourmand et créatif : la française **Edonia** développe des ingrédients à base de microalgues riches en protéines pour remplacer la viande, tandis qu'**ARTISAN DAQI** propose des frites de pois chiches bio et sans gluten. La suisse **Hi-Rice AG** cultive quant à elle du riz sur des terres dégradées.

La tendance « **Food as a function** » répond à la demande de produits aux bénéfices santé : la bulgare **Good Company Ltd.** et la belge **Pulse Protein SRL** créent des aliments et boissons enrichis en protéines, complétés par des offres fonctionnelles comme **VITAALGAE** (spiruline) et **BUDDY** (électrolytes).

« **Better for you, but still delicious** » séduit les consommateurs en quête de moins de sucre et de sel : la française **RE.SNACK** lance une barbe à papa sans sucre et riche en fibres, la portugaise **The Pinch LDA** commercialise des mélanges d'épices sans sel ni additifs, et la suisse **Zeen Tech AG** développe une friture à l'eau.

Enfin, « **Back to the future** » réinvente les traditions : la suisse **La Coffolaterie SA** propose un café à croquer en tablette, l'espagnole **Wonderfoods Unicorn S.L.** transforme les cocktails en confiseries gélifiées, et l'italienne **Plantvoice SRL SB** détecte les maladies des plantes grâce à un capteur biosourcé.



SIAL DÉCRYPTE ET INSPIRE

SIAL Paris est un hub d'inspiration et d'intelligence stratégique qui aide les professionnels à comprendre les grandes transformations de l'industrie agroalimentaire.

Dans un environnement en constante accélération, où les attentes des consommateurs, les technologies et les marchés évoluent rapidement, le salon offre les clés pour prendre du recul, nourrir sa réflexion et éclairer ses choix stratégiques.

SIAL INSIGHTS SE NOURRIR EN 2026 : 10 TENDANCES-CLÉ POUR DÉCRYPTER LA COMPLEXITÉ DU MARCHÉ MONDIAL DE L'ALIMENTAIRE

Cette année encore, les équipes du SIAL proposent une analyse exclusive et détaillée du marché mondial de l'alimentaire et de la restauration, à l'occasion du grand rassemblement professionnel SIAL Paris 2026.

Avec une vaste question à la clé : comment se nourrit-t-on en 2026 ?

Pour y répondre, le cahier de tendances SIAL Insights 2026 explore une nouvelle façon de lire les grandes lignes directrices qui façonnent notre alimentation, de l'offre produit jusqu'aux consommateurs.

Un décryptage inédit en 10 tendances-clés, appuyé sur l'analyse croisée de 3 grandes études internationales :

- L'étude Food 360TM de Kantar réalisée exclusivement pour SIAL Paris tous les deux ans, centrée sur les comportements des consommateurs
- Le Baromètre Mondial de l'Innovation alimentaire conduit par ProtéinesXTC, expert du marché de l'offre
- Les études ciblées (grande consommation, retail, restauration, digital) pilotées par Circana

D'un invariant tel que le plaisir de l'alimentation, jusqu'aux tendances les plus émergentes de l'individualisation, de l'inclusivité et de l'hyperfonctionnalité en passant par la transformation même de l'innovation, ce nouveau format synthétisé en 10 insights offre une puissante clé de lecture au sein d'un univers complexe et contrasté.



Où trouver ces 10 insights ?

Nous vous partageons ici un aperçu des enseignements obtenus.

L'intégralité des résultats SIAL Insights 2026 est disponible sous la forme d'un Cahier de tendances riche en chiffres et en observations.

Ce dernier est consultable sur l'espace presse SIAL Paris ou accessible sur demande auprès de l'équipe de l'agence 14SEPTEMBRE.



LES 10 INSIGHTS 2026

1



LA NOURRITURE SANTÉ : LE CARBURANT D'UN CORPS PERFORMANT

Comptez désormais avec l'alimentation fonctionnelle ! En parallèle d'une offre qui se structure en fonction des bénéfices santé apportés par le produit au consommateur, celui-ci mange de plus en plus selon sa biologie, son rythme de vie et ses objectifs personnels.

6 personnes
sur 10

privilégient la santé digestive
et métabolique, l'énergie, l'immunité
et la vitalité dans leurs décisions d'achat
de produits fonctionnels (Monde)

Source : Kantar

6



LE VÉGÉTAL SORT DE LA CASE SANS VIANDE : DIVERSIFICATION, HYBRIDATION, SNACKING

Loin de rester cantonné à un régime particulier, le végétal s'affirme comme réponse logique dans un contexte de diversité alimentaire, d'engagement et d'arbitrage des prix. Sans remplacer la viande, il s'inscrit dans une dynamique de coexistence plutôt que de substitution.

+16 %

hausse de la consommation
de substituts végétariens en volume
en Europe, alors que la consommation
alimentaire globale tourne autour
de +1 %

Source : Circana

2



LE « CERVEAU INTESTINAL » : QUAND L'ALIMENTATION RÉGULE BIEN-ÊTRE ET MENTAL

Au tour de la santé mentale de s'installer durablement dans l'offre. Producteurs comme consommateurs communiquent sur des besoins ciblés (hormonaux, cognitifs) en fonction des étapes de la vie. Le bien-être sort ainsi des pharmacies et cabinets médicaux pour s'inviter en rayons.

X2

croissance du nombre de produits
communiquant sur un bénéfice lié à la santé
féminine entre 2021 et 2025 (Monde)

Source : ProtéinesXTC

7



LA FIN DU REPAS COMME RITUEL FIXE ? ENTRE TRADITION ET FRAGMENTATION

Bienvenue dans la cohabitation des pratiques, entre moments partagés et formats de consommation plus souples. Une évolution particulièrement visible dans la restauration, un marché tendu dans lequel le snacking résiste mieux que le repas classique.

10 %

des consommateurs (Monde) déclarent
remplacer de plus en plus souvent
les repas traditionnels par des collations
tout au long de la journée

Source : Kantar

3



LE PLAISIR SE RÉINVENTE : DE LA GOURMANDISE À L'EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Fini l'écart régressif, le plaisir se transforme en expérience à part entière via une innovation produit parfois premiumisée. Sensorialité, intensité, affirmation de goûts personnels : plaisir et mode de vie se réconcilient, soutenant la tendance à l'individualisation de l'offre.

56,4 %

+ 8,8 PTS VS. 2021

des innovations produits monde intègrent
les dimensions plaisir et découverte

Source : ProtéinesXTC

8



LA VALEUR AJOUTÉE ACCESSIBLE : QUAND LA CONTRAINTE DEVIENT LEVIER D'INNOVATION

Et si les produits gagnants étaient ceux qui parvenaient à garantir plaisir plus qualité à des prix accessibles ? Gammes anti-gaspi, reformulations abordables, marques distributeurs de qualité ou encore bio pour petits budgets, créent un nouveau réservoir d'innovation de l'offre.

87 %

c'est la contribution des marques
de distributeurs à la croissance
des ventes unitaires des produits
de grande consommation en Europe

Source : Circana

4



DU LOCAL RASSURANT AU MONDE DÉSIRABLE, L'ORIGINE COMME PASSEPORT GUSTATIF

Voici un local désirable double, attaché d'un côté à la proximité géographique, de l'autre aux savoir-faire traditionnels. Local d'ici et local d'ailleurs s'imposent comme grands marqueurs de valeur.

+28 %

augmentation de l'offre monde
de produits estampillés locaux

Source : ProtéinesXTC

9



LE DIGITAL REDESSINE LES CODES PRODUIT : VISIBILITÉ, PRATICITÉ, VIRALITÉ

De l'inspiration à la logistique, le digital s'impose comme outil de référence en constante progression, tandis que les produits viraux issus des réseaux sociaux ou lancés par les influenceurs s'installent durablement en rayons. L'enjeu n'est plus seulement d'investir les linéaires, mais aussi d'exister dans les flux d'influence qui précèdent l'achat.

76 %

des consommateurs (Monde)
disent être influencés
par des contenus digitaux
dans leurs achats alimentaires

Source : Kantar

5



L'ENGAGEMENT PLANÉTAIRE SE RAPPROCHE : DE LA PLANÈTE À L'ASSIETTE DE CHACUN

La cible de l'engagement alimentaire évolue. Consommer engagé, c'est favoriser les produits abordables, proches, sûrs, socialement responsables. Plus concret, plus personnel, l'acte citoyen se matérialise dans l'empreinte carbone, la réduction de l'emballage, la composition des recettes.

69 %

des consommateurs (Monde) considèrent
l'alimentation comme un geste citoyen

Source : Kantar

10



INNOVATION INCLUSIVE : CETTE ALIMENTATION QUI VEUT S'ADRESSER À TOUTES ET TOUS

L'inclusivité comme terrain d'innovation commerciale ? Ce segment encore sous-adressé par l'industrie s'invite également dans les attentes de consommateurs attirés par une alimentation qui leur ressemble. Un mélange d'alimentation fonctionnelle, d'individualisation de l'offre et d'attention accrue à la proximité.

56 %

des consommateurs européens
attendent des restaurants un menu
compatible avec une multiplicité
de régimes alimentaires

Source : Circana



SIAL TALKS

HALL 5A

LES GRANDES CONVERSATIONS DE LA FOOD

Scène incontournable de SIAL Paris, SIAL Talks réunira pendant cinq jours experts, industriels, distributeurs et acteurs du food service reconnus pour éclairer les grandes transformations de l'industrie alimentaire.

En 30 minutes, ils décrypteront les grandes mutations qui transforment l'industrie agroalimentaire. Évolution des attentes consommateurs, intelligence artificielle, innovation, commerce international ou durabilité : ce programme de conférences offre des clés de compréhension et des analyses prospectives pour anticiper les tendances qui façonneront l'alimentation de demain.

Découvrez [ici](#) l'ensemble de la programmation de SIAL Talks.



L'Ultra-transformation : un défi pour les professionnels de l'alimentation

Mardi 20 octobre 2026 de 16h15 à 16h45

Avec **NUTRIMARKETING**

L'ultra-transformation est devenue un sujet majeur pour l'industrie alimentaire. Cette conférence revient sur sa définition, les enjeux qu'elle soulève et les risques associés. Des experts et exposants partageront également des pistes concrètes pour améliorer le degré de transformation des produits et répondre aux attentes des consommateurs.

Nourrir un monde qui vieillit : le prochain relais de croissance de l'alimentaire !

Samedi 17 octobre 2026 12h15 à 12h45

Avec **Seniosphère**

La France, l'Europe et le monde occidental vieillissent, et les plus de 60 ans représentent un marché de plus en plus stratégique pour l'industrie alimentaire. Loin d'être homogènes, les seniors ont des attentes variées qu'il est essentiel de comprendre pour mieux y répondre. À travers des exemples d'innovations, découvrez les clés de ce marché en pleine croissance.

L'Asie en pleine effervescence : à la conquête des marchés alimentaires qui connaissent la plus forte croissance au monde

Organisée par : **SIAL Network**

Dimanche 18 octobre 2026 de 14h45 à 15h15

Quels sont les véritables moteurs de croissance sur les marchés alimentaires les plus dynamiques d'Asie ? De la Chine à l'Asie du Sud-Est, la région connaît une transformation rapide, portée par l'urbanisation, l'essor des classes moyennes et l'évolution des habitudes de consommation.

Comment se démarquer dans sa stratégie d'export ?

Organisée par : **Agropole**

Lundi 19 octobre 2026 de 11h15 à 11h45

Dans un environnement international toujours plus concurrentiel, cette conférence apporte des clés concrètes pour construire une stratégie export différenciante : choix des marchés, adaptation du positionnement aux réalités locales et création d'une proposition de valeur compétitive. Des conseils pratiques pour accélérer son développement à l'international.

SIAL Insights, le décryptage des tendances de SIAL Paris

Avec les experts de **Circana**, **Kantar** et **Protéines XTC**

Lundi 19, mardi 20 et mercredi 21 octobre 2026 de 12h00 à 12h30

Face à l'évolution rapide des comportements de consommation, SIAL Insights décrypte les grandes tendances qui transforment le marché alimentaire. Une analyse des nouvelles attentes des consommateurs et de leurs impacts sur les stratégies des entreprises.

SIAL SUMMITS

HALL 5A

POUR COMPRENDRE AUJOURD'HUI ET RÉUSSIR DEMAIN

Rendez-vous d'expertise et de prospective, les SIAL Global Summits réunissent décideurs, experts et acteurs de référence autour des grandes transformations qui façonnent l'industrie agroalimentaire.

Technologies, intelligence artificielle, nutrition personnalisée, évolution des comportements de consommation, durabilité ou souveraineté alimentaire : ces conférences premium (d'une durée de 2h30) apportent des clés de lecture complètes et concrètes pour comprendre les mutations en cours et identifier les leviers d'action pour demain. Les SIAL Summits ne sont pas un simple cycle de conférences, ils constituent une plateforme d'échange, de réflexion et d'inspiration, conçue pour aider les professionnels à anticiper les évolutions du marché, nourrir leurs stratégies et transformer les défis en opportunités.

3 thématiques à l'honneur lors des SIAL Summits 2026 :

Découvrir le programme des summits [ici](#)

La billetterie est ouverte, au tarif de 140€ TTC le Summit ou 300€ TTC le Pack Summits complet.



Livre Blanc - La nouvelle ère de l'alimentation : la fin du modèle universel

L'alimentation personnalisée s'affirme comme l'un des grands moteurs d'innovation de l'industrie agroalimentaire. En amont de SIAL Paris 2026, et comme un premier aperçu des sujets qui feront l'actualité du salon, SIAL Paris et NellyRodi dévoilent un livre blanc exclusif consacré à cette tendance de fond.

Une analyse prospective qui permet d'anticiper les nouvelles dynamiques de consommation et d'identifier les opportunités stratégiques qui façonneront l'alimentation de demain.

Consultez le Livre Blanc en ligne [ici](#).



Nourrir un monde sous tensions

Lundi 19 octobre de 10h30 à 13h00

Introduit par **Bertrand PICCARD**, Psychiatre, explorateur et environnementaliste suisse

Comment l'industrie alimentaire mondiale doit se réorganiser face aux défis environnementaux et géopolitiques actuels pour assurer son futur ?

Food intelligence : redéfinir la chaîne de valeur

Lundi 19 octobre de 14h00 à 16h30

Intervenant : **Olivier GIBERT**, Chief Technology Officer de Carrefour

Comment la technologie, les données, les plateformes et l'IA redéfinissent les règles du jeu pour les acteurs de la filière agroalimentaire ?

L'ère de l'alimentation personnalisée

Mardi 20 octobre de 14h00 à 16h30

Intervenants : **Émilie FÉLIX**, Cheffe et architecte culinaire, engagée en nutrition humaine chez WAYO et **Serge FOURCADE**, Directeur Produit & Qualité de Thalazur

Comment les tendances transforment notre façon de manger et comment la science et la tech réinventent l'alimentation sur-mesure ?



SIAL PARIS, UN SALON ENGAGÉ POUR L'AVENIR

La démarche RSE de SIAL Paris s'inscrit dans la stratégie globale « All Involved » portée par le Groupe Comexposium, visant à réduire l'impact environnemental des événements, favoriser l'inclusion et créer de la valeur durable pour l'ensemble des communautés professionnelles.

En complément des actions déployées sur le salon, SIAL Paris mobilise tout au long de l'année ses différents canaux de communication pour sensibiliser exposants, visiteurs et partenaires aux enjeux de responsabilité et promouvoir des pratiques plus durables à chaque étape de leur participation.

Un concours ouvert à toutes les entreprises de la food (même non exposantes)

Grâce à un partenariat inédit avec **The Foodies** (initiative portée par FoodDrinkEurope et soutenue par la Commission européenne), le concours SIAL for Change s'ouvre pour la première fois aux PME et start-ups européennes non exposantes. Une opportunité unique pour l'ensemble des entreprises agroalimentaires de valoriser leurs engagements RSE, en bénéficiant de la caisse de résonance unique du salon à l'échelle internationale.



Cérémonie de remise des prix SIAL For Change 2026

À ne pas manquer pour découvrir les initiatives RSE les plus inspirantes repérées dans le cadre du concours.

Dimanche 18 octobre 2026 à 11h15
Lieu: Scène SIAL Talks – HALL 5A

SIAL FOR CHANGE

HALL 6

AU CŒUR DE LA RSE AGROALIMENTAIRE

SIAL Paris donne une nouvelle dimension à SIAL for Change en faisant de son prix dédié à la RSE un véritable espace d'inspiration, de rencontres et de partage.

Situé sur la mezzanine du HALL 6, au cœur des flux stratégiques du salon, cet espace met en lumière les initiatives qui contribuent à une alimentation plus durable, inclusive et responsable.

Au programme : présentation des lauréats du concours SIAL for Change, conférences et échanges autour des enjeux RSE dans la food, présence de partenaires experts, valorisation des engagements du salon et opportunités de carrière avec SIAL Jobs. Un lieu incontournable pour découvrir les bonnes pratiques en matière de RSE, les métiers de demain et les acteurs qui façonnent l'avenir de l'industrie agroalimentaire.



Grand Prix Grandes Entreprises

LSDH
www.lsdh.fr

LSDH est une entreprise française qui crée, produit et conditionne des aliments liquides, et développe également des salades et crudités de 4^e gamme sous la marque Crudette. **Elle a été distinguée par le Grand Prix SIAL for Change 2026 pour sa démarche RSE globale**, qui associe protection de l'environnement et du bien-être animal, soutien durable aux producteurs et politique sociale ambitieuse.

Le jury a également salué sa culture de l'innovation et sa capacité à prendre des risques pour faire évoluer ses pratiques et proposer des modèles plus responsables.



Grand Prix pour les PME

Origine SRL
www.origine.eu

ORIGINE SRL est une entreprise qui commercialise en B2B des épices d'origine indonésienne – vanille, cannelle, clous de girofle, gingembre... – sous forme brute, en poudre ou en extraits liquides. **Elle a été distinguée par le Grand Prix SIAL for Change 2026 pour son modèle responsable qui place les producteurs au cœur de sa démarche**, en accompagnant 8 000 familles vers l'agriculture régénératrice et l'agroforesterie, tout en améliorant leur rémunération et leurs conditions de travail. Le jury a notamment valorisé ses actions concrètes en faveur de la préservation des ressources, de la traçabilité et d'un meilleur partage de la valeur, avec des achats directs et une prime versée aux producteurs.

SIAL for Change : des conversations qui font avancer l'alimentation

Parce que les enjeux environnementaux, sociaux et de gouvernance redessinent l'ensemble de la filière alimentaire, SIAL Paris propose sur l'espace SIAL for Change une programmation de conférences dédiée aux défis et opportunités de la transition durable.

Retrouvez **ici** la programmation SIAL for Change (actualisation au fil de l'eau)

Comment transformer ses engagements RSE en avantages concurrentiels en GMS ?



Lundi 19 octobre 2026 de 14h00 à 14h45

Montebelo Brasil et Yacon & Co : deux entreprises avec une même conviction : la RSE ne devient un avantage concurrentiel que quand elle est structurelle, mesurable et traduite en bénéfice consommateur concret.

À quoi ressemblera un point de vente réellement aligné avec les enjeux RSE de demain ?



Mardi 20 octobre 2026 de 16h15 à 17h00

Quelles innovations (produits, usages, formats) auront un réel pouvoir de transformation sur nos modèles de consommation ? Et comment les points de vente vont-ils évoluer pour accompagner cette transition ?

Les entreprises agroalimentaires engagées dans la transition protéique



Mardi 20 octobre 2026 de 12h30 à 13h00

Cette conférence décryptera les stratégies mises en œuvre par les grands acteurs mondiaux de la viande et du lait pour répondre aux enjeux de durabilité : diversification dans les protéines végétales, fermentation de précision et de biomasse, mycoprotéines ou encore agriculture cellulaire.



Un parcours de visite dédié à la RSE

Pendant les cinq jours du salon, les lauréats et finalistes du prix SIAL for Change seront mis à l'honneur à travers un itinéraire de visite dédié.

Ce parcours spécifique permettra aux visiteurs d'identifier facilement les entreprises qui contribuent, par leurs initiatives, à une alimentation plus durable et responsable.



SIAL Paris, un salon durable et éco-responsable autour de 5 engagements :

#1

Organiser SIAL Paris dans une démarche de développement durable

SIAL Paris applique les principes de l'économie circulaire en privilégiant le réemploi et la réduction des déchets.

Lors de la dernière édition, toutes les moquettes des allées étaient recyclées, une partie de la signalétique réemployée et les supports papier largement remplacés par des solutions numériques. La politique « zéro goodies » complète cette démarche.

#3

Encourager ses exposants à accompagner la transformation durable de la filière agroalimentaire

À travers SIAL for Change, SIAL Paris valorise les entreprises qui développent des solutions plus durables pour l'alimentation de demain.

Le salon soutient également des actions solidaires, notamment avec la Croix-Rouge française pour la redistribution des excédents alimentaires.

En 2024, 26,3 tonnes d'aliments ont été collectées et redistribuées avec la Croix-Rouge française.

#2

Réduire l'impact carbone du salon

Le salon déploie un plan de sobriété énergétique pour limiter ses émissions de CO₂ : électricité 100 % renouvelable, réduction du chauffage dans certains halls, ainsi que l'extinction des éclairages hors ouverture.

SIAL Paris encourage également l'utilisation de modes de transport bas carbone comme le train, le bus ou le covoiturage.

#4

Sensibiliser ses visiteurs à vivre SIAL Paris de manière responsable

SIAL Paris encourage les comportements responsables à travers les écogestes, le tri des déchets et l'éco-conception des stands.

Des conférences et parcours dédiés à la RSE mettent en lumière les initiatives du secteur, tandis que des dispositifs spécifiques garantissent l'accessibilité du salon à tous.

#5

Mettre en place des événements au service de la performance économique de nos communautés

Le salon contribue au développement des talents et de l'emploi dans la filière agroalimentaire. Grâce à SIAL Jobs, à ses partenariats avec l'enseignement supérieur et au concours Ecotrophelia, SIAL Paris favorise les rencontres, l'innovation et l'émergence des compétences de demain.

DES NOUVEAUTÉS À VIVRE !

Plus que jamais, SIAL Paris se vit autant qu'il se visite. Nouveaux espaces, expériences immersives et démonstrations en direct rythment cette édition 2026.





SIAL STREET LAB

NOUVEAU!

📍 Interpassage HALL 6

LE NOUVEL ESPACE DÉDIÉ AUX TENDANCES RHD ET STREET FOOD

Grande nouveauté de cette édition : le lancement du StrEat Lab, un espace immersif de plus de 600 m² entièrement dédié aux tendances RHD et street food permettant aux exposants de valoriser leurs produits en situation réelle.

Véritable **laboratoire vivant**, ce nouvel espace situé à l'entrée du HALL 6, aux allures d'une rue parisienne, invitera les visiteurs à vivre plusieurs expériences. Les **Food & Drink Stations** mettront à l'honneur les grandes tendances de la street food.

Les **Live Cooking Shows**, animés par les exposants, rythmeront le programme avec des démonstrations culinaires et des dégustations en direct.

Une étude exclusive sur la street food, menée avec **NellyRodi** est désormais disponible en ligne. Découvrez-la [ici](#) !



Le snacking gagne du terrain à SIAL Paris

Le snacking s'impose aujourd'hui comme l'un des segments les plus dynamiques de l'industrie alimentaire, porté par de nouveaux usages de consommation à toute heure de la journée.

Afin d'accompagner cette montée en puissance, **SIAL Paris a créé un hall entièrement dédié au snacking et aux produits traiteurs (HALL 4A)**, permettant aux visiteurs d'identifier plus facilement les acteurs du secteur et les dernières innovations du marché.

NOUVEAU! SIAL BAKERY

📍 HALL 5B

L'ART DE LA BOULANGERIE EN DÉMONSTRATION

Nouvel espace de SIAL Paris, SIAL Bakery est une réplique réaliste et fonctionnelle d'un atelier de boulangerie de 85 m², équipée pour la réalisation de recettes sucrées et salées. Inspiré de l'univers des boulangeries parisiennes, cet espace met à l'honneur le savoir-faire français tout en valorisant l'innovation et les tendances qui façonnent le secteur de la boulangerie et du snacking.

Pensé comme un lieu d'expérience et de partage, SIAL Bakery se compose de **deux espaces complémentaires : un atelier de production ouvert au public et un espace de dégustation** de type « bar » permettant d'observer les démonstrations tout en savourant les créations réalisées sur place. La scénographie a été conçue pour rendre visibles aussi bien les équipements que les gestes techniques des professionnels.

Des boulangers animeront l'espace en préparant une sélection de spécialités boulangères françaises dont les recettes évolueront au fil de la journée.

Entre démonstrations, créations de produits et dégustations, SIAL Bakery se veut un véritable lieu de rencontre, d'inspiration et de découverte, mettant en lumière le dynamisme, l'innovation et l'excellence d'une filière emblématique de l'industrie agroalimentaire.



15



Visuels non contractuels susceptibles de modifications



Visuels non contractuels susceptibles de modifications



SIAL PRATIQUE!



DU SAMEDI 17 AU MERCREDI 21 OCTOBRE 2026



Du samedi au mardi: de 10h00 à 18h30
Mercredi: de 10h00 à 17h00
Dernière entrée à 14h00



Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte
82 Avenue des Nations, 93420 VILLEPINTE, FRANCE

VENIR À SIAL PARIS

En RER B station « Parc des Expositions ».

Via la navette

Les départs s'effectuent toutes les 10 minutes de 7h30 à 11h30, depuis Paris Gare Montparnasse, Paris Porte Maillot ou Paris Cour Saint-Émilion - Gare de Lyon vers SIAL Paris Parc des Expositions Villepinte.

Les navettes retour partent toutes les 10 minutes de 15h00 à 20h30, du Parc des Expositions de Villepinte vers Paris Gare Montparnasse, Paris Porte Maillot ou Paris Cour Saint-Émilion - Gare de Lyon.

Prix des navettes 1 jour aller-retour:

10 € TTC // 5 jours aller-retour: 45 € TTC Billets vendus sur place – sous réserve de places disponibles. Pour profiter des navettes avant et après le SIAL, rendez-vous ici: <https://www.sialparis.com/fr-FR/infos-pratiques/preparer-ma-venue>

Nouveauté:

Les navettes sont gratuites pour les journalistes, sur présentation du badge PRESSE au chauffeur.

VISITEURS

Les visiteurs peuvent réserver leur badge via la plateforme de préenregistrement badge.sialparis.fr afin d'organiser dès maintenant leur venue, en bénéficiant de:

- Un accès simplifié au site grâce au badge numérique: il n'est désormais plus nécessaire de faire imprimer son badge à l'accueil du salon
- La garantie d'être informé(e) en avant-première de toutes les nouveautés du salon

Les visiteurs peuvent d'ores et déjà réserver leur pass pour assister aux cycles de conférences SIAL Summits via la billetterie au tarif de 140€ TTC le Summit ou 300€ TTC le Pack Summits complet.

NOUVEL OUTIL MATCHMAKING

Le salon innove en 2026 avec une plateforme de matchmaking au travers de laquelle les exposants et acheteurs pourront organiser leurs rendez-vous de manière simple et efficace. Des recommandations intelligentes, boostées grâce à l'IA et pilotées par une équipe d'experts, facilitent la mise en relation avec les contacts les plus pertinents pour générer du business. Cette nouveauté s'accompagne d'un nouvel espace Meet & Match, avec un Business Lounge repensé où se dérouleront des sessions de speed meetings, offrant un cadre privilégié pour développer son réseau et conclure des opportunités concrètes.

EXPOSANTS

SIAL Paris affiche complet.

L'équipe commerciale reste à l'écoute des entreprises souhaitant exposer sur le salon:

sialparis.exhibitors@sial-network.com

Tél. (+33) 1 76 77 13 33

et via le formulaire de contact:

<https://event.sialparis.com/2026/espace-exposant/demande-de-contact.htm>

La liste des exposants inscrits à date est consultable en ligne:

<https://www.sialparis.com/fr-FR/exposants-2026>

TRANSPORTS & HÉBERGEMENT

Les visiteurs du salon bénéficient de conditions tarifaires préférentielles auprès des compagnies Air France KLM et Cathay Pacific.

Bnetwork a sélectionné un panel d'hôtels idéalement situés autour de Paris Nord Villepinte à des tarifs préférentiels pour le Salon International de l'Alimentation dans l'optique de faciliter votre processus de réservation.

Nous vous invitons à faire votre choix parmi la liste d'hôtels proposés et à envoyer votre demande d'hébergement à l'adresse clients.paris@bnetwork.com

Retrouvez toutes les offres d'hébergement proposées sur la plateforme de réservation: sial.bnetwork.com

SERVICE DE PRESSE

Le service de presse du salon SIAL Paris situé dans le HALL 6 est accessible pour les journalistes sur présentation d'un justificatif (carte de presse, lettre de mission, etc.).

L'équipe de l'agence 14SEPTEMBRE vous y accueillera avec plaisir pour vous remettre le dossier de presse du salon et vous aider à organiser votre visite en identifiant les temps forts à ne pas manquer lors de votre venue, etc. Boissons et petite restauration seront proposées sur place. Il s'agit d'un véritable espace de travail (connexion wifi, imprimante, etc.) doté d'espaces pour réaliser des interviews au calme.

ACCREDITATION MÉDIA

Pour effectuer votre demande d'accréditation média, rendez-vous sur:
badge.sialparis.fr // Inscription >
Demande de badge (ou « Je me connecte » si vous avez déjà un compte).

Il vous sera demandé de télécharger votre justificatif (carte de presse, ours de magazine, lettre de mission du média, article récent signé dans le média en question, carte de visite) au format PDF ou jpeg.



ENTRANCE / Accueil

ENTRANCE / P3

TERMINAL

EXHIBITOR'S CAR PARK

Ready-to-eat / Snacking
Traiteur / Snacking

Tuttu's Pizza INTERNATIONAL

5c. Wines & spirits
Vins & spiritueux

Beverages
Boissons

Hot beverages
Boissons chaudes

5b. Confectionery products, biscuits and pastry
Produits sucrés, biscuiterie & panification fine

SIAL BAKERY

6a. Savoury food, Confectionery products & Frozen products
Épicerie sucrée, Épicerie salée & Surgelés

4a. Savoury food
Épicerie salée

5a. Frozen products
Produits surgelés

SIAL MEDIA HUB

SIAL STARTUP PITCH

4. Savoury food
Épicerie salée

3. Savoury food
Épicerie salée

Gourmet
Épicerie Fine

Regions of France
Régions de France

Cured Meat
Charcuterie & salaisons

Meat
Viande & triperies

6. Ready-to-eat / Snacking
Traiteur / Snacking

Seafood Products
Produits de la mer

Poultry
Volailles & gibiers

7. Dairy Products
Produits Laitiers

Organic, wellness & alternative Food
Bio, bien être & alternatives alimentaires

Services & equipment
Équipement & services

Ingredients
Ingredients / PAI

Club VIP

SIAL INNOVATION LIVE

SIAL TASTE INSIGHTS

SIAL SUMMITS

SIAL TALKS

SIAL LA GUINQUETTE

ESPLANADE

8. Pulses, grains, fruits & vegetables
Céréales, légumineuses, fruits & légumes

GOURMET BUS

SIAL STREET LAB

SIAL MEET & MATCH

SIAL PRESS CENTER

SIAL FORGEMORE

Korean Village
Village Coréen

ENTRANCE Accueil

RER B

The diagram illustrates a food supply chain with eight categories of products, each represented by an icon and a label in a rounded rectangle. The categories are arranged in three rows:

- Row 1:**
 - VIANDES** (Meat): Icon of a chicken drumstick.
 - TRAITEUR ET SNACKING** (Catering and Snacking): Icon of a bowl of food.
 - PRODUITS SURGELÉS** (Frozen Products): Icon of a snowflake and a thermometer.
 - BOISSONS** (Beverages): Icon of a disposable coffee cup.
- Row 2:**
 - PRODUITS LAITIERS** (Dairy Products): Icon of a wedge of Swiss cheese.
 - PRODUITS DE LA MER** (Sea Products): Icon of a fish.
 - FOOD PROCESSING** (Food Processing): Icon of a factory building.
 - ÉPICERIE** (Grocery): Icon of a bowl and a spoon.
- Row 3:**
 - CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES, FRUITS ET LÉGUMES** (Grains, Legumes, Fruits and Vegetables): Icon of a strawberry.
 - BIO & BIEN-ÊTRE** (Organic & Well-being): Icon of a hand holding a small plant seedling.

Organisé par Comexposium, SIAL Paris est le plus grand salon alimentaire professionnel mondial avec 8 000 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, SIAL Vietnam, Food & Drinks Malaysia by SIAL à Kuala Lumpur, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers et Djazagro à Alger), 7 000 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.

Comexposium est l'un des leaders mondiaux de l'organisation d'événements professionnels et grand public. Le Groupe organise 400 salons, expositions, congrès, rendez-vous one to one, dans 80 destinations et 24 pays à travers le monde.

Au sein de sa Division Food & Beverage, Comexposium déploie des marques fortes comme SIAL, premier réseau mondial d'événements professionnels de l'agroalimentaire (SIAL Paris, SIAL China, Food & Drinks Malaysia by SIAL...); Vinexposium (événements dédiés aux vins et spiritueux comme Wine Paris, Vinexpo Asia, Vinexpo Americas...), le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie, Gourmet Selection, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers, ou encore Djazagro. La Division Food & Beverage de Comexposium totalise 1,5 million de participants et 26 000 exposants sur 35 événements à Paris, Amsterdam, Shanghai, Hong Kong, Hô Chi Minh-Ville, Mumbai, Dubai, New York, Montréal,

Comexposium anime également
des marques de référence sur d'autres
verticales dynamiques, comme Milipol
(sécurité), NRF Retail's Big Show Europe
et One to One Retail E-commerce
(retail), IMCAS (santé), Les Assises de
la cybersécurité (digital), Foire de Paris
(loisirs), ou encore Rétromobile, GILAS
et Top Transport (transport & mobilité).

Déployant une stratégie d'engagement
responsable labellisée RSE Positive
Company® en 2025, le Groupe, dont
le siège est situé à Courbevoie (Île-de-
France), emploie 1 200 collaborateurs
répartis dans ses différentes filiales.

www.comexpodium.com

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <p>Reception Services
Services d'accueil</p> <p>1 Business Centre</p> <p>2 Exhibitors/welcome desk
Accueil Expositants</p> <p>3 Officials welcome desk
Accueil Protocole</p> <p>4 SIAL Office
Bureaux Direction</p> | <p>Free shuttles
Navettes gratuites</p> <p> Esplanade ↔ Exhibitor's car park
Parking Expositants</p> <p> SIAL → Roissy CDG airport
Aéroport Roissy CDG</p> <p> SIAL → Visitor's car park
Paris Le Bourget
Parking visiteurs
Paris Le Bourget</p> | <p>Paid shuttles
Navettes payantes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 day round trip: €10 (incl. VAT) • 5 days round trip: €50 (incl. VAT) • Aller/Retour : 10€ TTC • 5 jours Aller/Retour : 50€ TTC <p> SIAL → Paris Porte Maillot</p> <p> SIAL → Paris Montparnasse</p> <p> SIAL → Cour Saint Emilion
Paris Gare de Lyon</p> | <p> Information
Withdrawal catalogue and sales
Retrait catalogue pré-acheté et vente</p> <p> PRM welcome desk
Accueil PRM</p> <p> Cloakroom
Vestiaire</p> <p> Medical center / Poste médical
Hall 1, Hall 5b, Hall 6</p> <p> Red cross
Croix rouge</p> | <p> Free charging center
Bar à batterie</p> <p> Rest area
Aire de repos</p> <p> Taxi</p> <p> Reserved vehicles
(taxis, VTC, motorbikes)
Véhicules réservés
(taxis, VTC, motos)</p> |
|--|--|--|--|--|



Agence 14SEPTEMBRE
sial@14septembre.com

Alexandra Grange – alexandragrange@14septembre.com – 06 03 94 62 47

Mathilde Tabone – mathildetabone@14septembre.com – 07 72 77 40 20

Ambre Souchon – ambresouchon@14septembre.com – 06 33 43 22 20

Eloïse Smagghe – eloisesmagghe@14septembre.com – 07 85 85 35 44