



## SANTÉ : LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION

Face à la prise de conscience croissante des consommateurs, les transformations qui s'opèrent dans l'industrie agroalimentaire n'ont jamais été aussi profondes. Des transformations qui concernent la transparence, l'éco-responsabilité, les prix équitables... mais également la santé, avec des consommateurs en alerte constante sur des alternatives plus saines.

Au travers de ses conférences et événements animés par des speakers internationaux de haut niveau, l'édition SIAL Paris 2020, qui se tiendra **du 18 au 22 octobre 2020**, explorera l'influence de **l'alimentation sur la santé**.

En cohérence avec sa thématique #Ownthechange, SIAL Paris se penche sur un des enjeux de l'alimentation :

**Comment allier pour le consommateur plaisir et nutrition tout en garantissant sécurité sanitaire et respect de l'environnement ?**

### FOCUS SUR

SIAL  
FUTURE  
LAB

Pour son édition 2020, SIAL Paris rassemble les professionnels autour du thème « Own the Change », leur permettant de devenir les moteurs du changement. Dans ce cadre, l'espace FUTURELAB plongera le visiteur au cœur des tendances de l'alimentaire d'ici à 2030, et hébergera NEXT FOOD GENERATION, un appel à projets auprès d'étudiants invités à imaginer leurs startup de demain.

**NEXT FOOD GENERATION est un "appel à projets" à l'échelle européenne, organisé par ECOTROPHELIA, auprès d'étudiants, ou de futurs entrepreneurs qui repensent le secteur alimentaire.**

Pour cette édition 2020, une trentaine de projets seront invités à présenter leur innovation dans des catégories prédéfinies : produit alimentaire, ingrédient, équipement, process, service - numérique ou physique - et packaging.

Ceux-ci seront sélectionnés **selon des règles strictes** :

- Des projets de moins de 2 ans d'existence
- Aucune levée de fonds effectuée ou en cours
- Des produits pas encore disponibles sur le marché

**EEIG ECOTROPHELIA EUROPE**, Groupement Européen d'Intérêt Économique, rassemble 8 fédérations nationales alimentaires (dont l'ANIA) et la fédération européenne FoodDrinkEurope, AgroParisTech, en tant que représentant des universités européennes, fait partie du comité scientifique.



Espace Future Lab, SIAL Paris 2018

**Bouillon de culture de l'innovation alimentaire créé en France en 2000, ECOTROPHELIA a donné naissance à 1 500 projets alimentaires innovants dans une vingtaine de pays européens. Les établissements d'enseignement supérieur du réseau ECOTROPHELIA apportent des solutions évolutives ou disruptives aux enjeux de l'alimentation du futur et aux problématiques des industries alimentaires.**

**Depuis son origine en 2018, cet espace prospectif sélectionne des projets pour leur audace et leur inventivité, en partenariat avec le réseau universitaire européen, ces jeunes pousses se verront offrir une visibilité maximale, à un stade crucial de leur existence : la naissance.**

Dominique Ladeveze, ECOTROPHELIA



Wild&Run a présenté à l'édition 2018, sa collation salée naturelle pour les sportifs : PiggyPink. Un prototype présenté en exclusivité au SIAL FUTURE LAB en 2018 - PiggyPink est une purée faite à partir de jambon belge (Jambon d'Ardenne IGP) couplée à des ingrédients naturels offrant des avantages nutritionnels précieux et parfaitement adaptés à la pratique sportive. Ce produit spécialement conçu pour aider le corps à gérer l'effort physique, tout en ayant l'assurance de manger sain avec un véritable gain de temps, répond aux attentes actuelles des sportifs.



**L'alimentation, la nutrition et la santé seront des thématiques fortes parmi les différents projets d'innovation.** Des innovations mettant l'accent sur la communication des propriétés nutritionnelles (bénéfiques) des produits alimentaires, comme la richesse en fibres ou la faiblesse en matières grasses ou en sucres ajoutés, et également l'importance accordée aux protéines végétales comme alternatives aux protéines animales. **À l'image de l'édition 2018, où SIAL Paris a offert une belle visibilité et surtout une crédibilité auprès des acteurs scientifiques et économiques à différents projets comme Wild&Run ou encore Hoope.**

HOOPE est une Foodtech française qui développe des produits bio naturellement riches en nutriments, en utilisant des superaliments comme la spiruline. Le produit présenté au SIAL FUTURE LAB en 2018 est une tartinaade à base de noisettes, de cacao et de spiruline. Une pâte à tartiner bio, made in France, sans huile de palme, sans gluten, sans lactose, sans additif, sans conservateur et qui convient également au régime végétarien/végétalien. Un produit gourmand et naturellement riches en nutriments essentiels qui allie plaisir et bien-être et qui répond aux attentes de consommateurs à la recherche de produits moins sucrés et riches en vitamines et minéraux pour bien démarrer la journée.

## NEXT FOOD GENERATION



**NEXT FOOD GENERATION au sein du Future Lab du SIAL du 18 au 22 octobre 2020 à Paris.**

Les candidatures pour l'espace NEXT FOOD GENERATION sont ouvertes jusqu'au 15 juillet sur la plateforme :

<https://nextfoodgeneration.ecotrophelia.org>

## LE POINT DE VUE DE

**Benjamin Zimmer**

Co-fondateur et Directeur Associé de Silver Alliance  
Expert de la Silver Economie



**La Silver économie** est une filière transversale créée en 2013 par le gouvernement qui réunit tous les acteurs désireux de créer de la valeur et des emplois en répondant aux besoins des personnes de plus de 60 ans, celles qui ont les tempes grises (d'où le nom Silver). **Benjamin Zimmer**, entrepreneur au service des seniors, cofonde avec le groupe Oui Care, leader des services à la personne en France, une nouvelle filiale, **Silver Alliance**, afin de fournir des solutions pour bien vivre chez soi dédiées à cette population et en particulier sur toute la chaîne alimentaire.

Au début des années 1990, les plus de 60 ans étaient déjà près de 500 millions. Ils sont aujourd'hui deux fois plus nombreux. Ce continent des seniors dépassera 2 milliards d'habitants en 2050, soit 20 % de la population mondiale.

**Le vieillissement de la population impose un enjeu majeur, celui du "bien vieillir pour continuer à bien vivre" pour des seniors parfois en souffrance sur des points de première nécessité comme l'alimentaire. Les seniors veulent des aliments sains mais surtout des produits sur-mesure tout en se faisant plaisir et en ayant du lien social.**

**En 2100, 3 milliards de terriens auront plus de 60 ans', nous sommes donc tous concernés par les enjeux alimentaires.**

L'alimentation est centrale chez les seniors, plus les personnes avancent en âge, plus elles se préoccupent de leur santé et font donc le choix d'une alimentation adaptée. Alors qu'**en France, 4 à 10 % des personnes âgées vivant à domicile sont dénutries (HAS, 2007)<sup>2</sup>**, le but est de trouver une offre qui rencontre la demande afin de répondre au mieux aux besoins de ces derniers. **D'autant plus, en cette période de crise**, où 41% des seniors n'ont reçu aucune visite au cours des deux derniers mois, se retrouvant ainsi isolés de la sphère sociétale<sup>3</sup>. **Cela entraînant une perte d'appétit avec des risques évidents sur la santé.**



Benjamin Zimmer, Co-fondateur et Directeur Associé de Silver Alliance et expert de la Silver Economie

**On est tous le senior de quelqu'un.**

**Et le plaisir de manger dans tout ça ?** Des experts en diététique travaillent sur des problématiques liées au plaisir, au partage d'un repas et au goût. Certains seniors font face à des problèmes de déglutition en lien avec des problèmes de mastication qui deviennent pénibles voire handicapantes pour eux.

**Des entreprises, comme Nutrisens en collaboration avec Silver Alliance, ont réfléchi à des solutions : plutôt que de mâcher les produits, il suffit de les écraser avec la langue sous le palais afin de retrouver le plaisir de manger. L'intelligence de cette solution réside dans le fait que le produit est transformé non pas sur sa valeur nutritive mais sur son mécanisme pour le manger.**

Le lien entre alimentation et santé n'est plus à démontrer, c'est donc tout naturellement que **SIAL Paris 2020 s'engage auprès de ses partenaires et visiteurs pour proposer un salon tourné vers le futur où les enjeux de santé seront au coeur des préoccupations et où l'innovation aura une place prépondérante.**

## L'INNOVATION AU CŒUR DU SIAL

### SIAL Startup, un nouveau rendez-vous à ne pas manquer

**Avec #OwntheChange, SIAL Paris 2020 consacre un nouvel espace dédié aux solutions innovantes et fait la part belle aux startups qui feront l'alimentation de demain. Cette édition offre, pour la première fois, une place unique à une centaine d'entreprises françaises et internationales qui répondent aux enjeux alimentaires du futur.**

Les changements à venir dans l'agriculture et l'agroalimentaire, poussent les entreprises à innover et à se dépasser.

**L'espace SIAL Startup se construira autour de 5 catégories qui s'inscrivent dans des challenges actuels :**

- **L'AgTech** : un élevage ou une culture agricole assistée par les outils numériques
  - **La FoodService** : la réinvention des services de restauration pour de nouvelles expériences culinaires
  - **Le Coaching** : l'intelligence artificielle au service d'une nutrition spécialisée
  - **Le Delivery & Retail** : l'amélioration de l'expérience client dans les points physiques mais également en ligne comme la livraison à domicile.
- Et pour terminer :
- **La FoodScience** : toute transformation alimentaire et création répondant à l'envie de nouveaux produits, meilleurs pour l'environnement et plus sains.

**Dans le combat actuel du "manger mieux", deux startups engagées vous proposent leurs solutions.**



Food Images by www.stockfood.com

**Brite Drinks**, c'est l'histoire de Andrius et Simas, tous deux originaires de Lituanie, qui pour rester au top toute la journée boivent du café au travail provoquant des tremblements et une perte de concentration. Ils décident alors de chercher une alternative plus efficace et sans effets secondaires négatifs. Ils créent alors, en collaboration avec des technologues alimentaires et des nutritionnistes de l'University College de Londres, une boisson naturelle "Liquid Focus", aujourd'hui distribuée au Royaume-Uni. Cette boisson est la synergie de la caféine et de la théanine : la caféine améliore la cognition, l'endurance mentale et l'humeur, quant à la théanine, elle permet une réduction du stress et produit un effet relaxant. La combinaison favorise une performance mentale optimale.

**ELSY** revisite les billes chocolatées en version "healthy". Sa fondatrice, est une passionnée de la thématiques Food et après avoir déjà participé au SIAL en tant que visiteur, décide de passer du côté exposant. Elle nous propose des billes, à l'intérieur croustillant, réalisées uniquement à partir de riz complet et lentilles corail issus de l'agriculture biologique et enrobées de chocolat pur beurre de cacao contenant seulement 1% de sucre. Les billes ne contiennent aucun édulcorant grâce à des fibres naturelles issues de la racine de chicorée, ce qui nous donne un plaisir en bouche riche en fibres, peu sucré, à faible indice glycémique, sans gluten, sans huile de palme et sans arômes artificiels.

**SIAL  
START  
UP****NEW!**

### Galerie d'accueil du Salon - Hall 5A

Les critères de participation pour une start-up sont les suivants :

- **Moins de 5 ans d'existence**
- **Participant pour la première fois au SIAL Paris en tant qu'exposant**
- **Dont le secteur d'activité rentre dans la nomenclature du salon**
- **Ayant effectué une levée de fonds ou disposant d'un Chiffre d'Affaires**

Pour toute demande d'inscription, contactez [sial@startupsesame.com](mailto:sial@startupsesame.com). Date limite d'inscription : 2 septembre 2020

Toute l'actualité SIAL sur [la pressroom en ligne](#)

## CONTACTS PRESSE

AGENCE  
**14**  
SEPTEMBRE

Agence 14 Septembre  
[sial@14septembre.com](mailto:sial@14septembre.com)

### PRESSE PROFESSIONNELLE

**Alexandra Grange**  
06 03 94 62 47

**Mathilde Tabone**  
07 72 77 40 20

**Isabelle Cremoux-Mirgalet**  
06 11 64 73 68

### PRESSE GRAND PUBLIC

**Emmanuelle Gillardo**  
06 72 91 87 71

**Pascale Cantave**  
06 11 54 85 61

### À propos de SIAL Paris

Organisé par Comexposium Group, SIAL Paris est un des membres de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons. Ces neuf rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL Chine, SIAL Middle East, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL India à New Delhi, Gourmet Selection by SIAL et Djazagro à Alger) rassemblent 16 700 exposants et 700 000 professionnels originaires de 200 pays.

Suivez-nous sur [Facebook](#), [LinkedIn](#), [Twitter](#) et [Instagram](#)

[www.sialparis.fr](http://www.sialparis.fr)

### À propos de Comexposium

Comexposium est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements professionnels et grand public, organisant 135 événements B2B et B2B2C dans le monde entier couvrant de nombreux secteurs d'activité comme l'agriculture, la construction, la mode, le retail, la santé, les loisirs, l'immobilier, l'agroalimentaire, la sécurité, l'éducation, le tourisme et les comités d'entreprise. Présent dans plus de 30 pays, Comexposium accueille annuellement plus de 3,5 millions de visiteurs et 48 000 exposants. Avec un siège basé en France, Comexposium dispose d'un réseau commercial et de collaborateurs présents dans 22 pays.

Comexposium se positionne comme un créateur d'échanges et de rencontres entre les individus et le business.

[www.comexposium.fr](http://www.comexposium.fr)