

AANA

AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine

DOSSIER
PRESSE

SIAL Paris
INSPIRE FOOD BUSINESS

SO
INNOVATION

En partenariat avec

Critt Agro-Alimentaire



SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

Paris

LA NOUVELLE-AQUITAINE AU SIAL

Le Salon International de l'Alimentation (SIAL) se déroulera du 15 au 19 octobre 2022 au Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte.

À cette occasion, 28 entreprises agroalimentaires régionales feront le déplacement afin d'exposer leurs produits et innovations sous la bannière « Nouvelle-Aquitaine ».

Le rendez-vous de la planète *food*

Le SIAL fait son grand retour en 2022, l'édition 2020 ayant été annulée à cause de la crise sanitaire.

Non seulement ce salon **réunit tous les acteurs clefs de l'agroalimentaire** autour des grands enjeux mondiaux, mais il **révèle les tendances et innovations** qui façonneront la production de demain.

Le SIAL permet aux exposants de **présenter leurs nouveaux produits** à un public de professionnels et ainsi **gagner en visibilité** sur le marché.

Évènement privilégié pour **découvrir les tendances de demain**, le SIAL Paris revisite l'alimentation d'aujourd'hui et surtout invente celle de demain grâce à son ADN : l'innovation, à travers notamment son **prix SIAL Innovation**.



LE SIAL EN CHIFFRES*

7 200 exposants dont 857 étrangers et 119 pays représentés
20 secteurs d'exposition
310 000 visiteurs dont 73% internationaux venus de 200 pays
2 355 innovations candidates au **Prix SIAL Innovation**

* chiffres 2018

L'espace Nouvelle-Aquitaine au SIAL

Pendant ces 5 jours, les visiteurs professionnels du monde entier découvriront les produits de **28 exposants de Nouvelle-Aquitaine, accompagnés par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA)**.










LES AVANTAGES DE CETTE PARTICIPATION

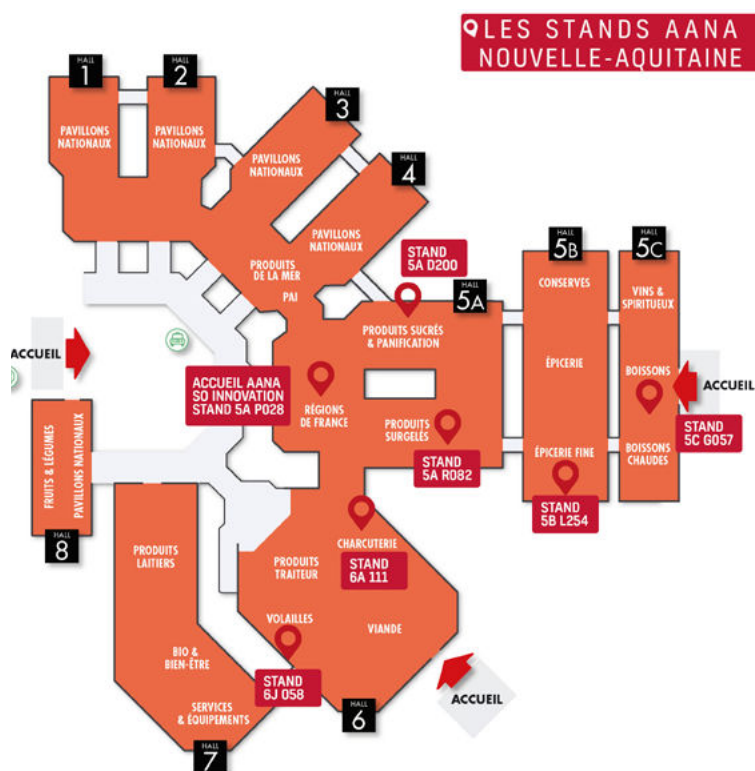
- Développer & entretenir les relations commerciales
- Communiquer et accroître la notoriété
- Étudier la concurrence
- Découvrir les dernières tendances et innovations
- Tester de nouveaux produits

Cette présence régionale se matérialisera par **455 m² de stand répartis sur 10 plots dans 7 secteurs distincts** : Régions de France, boissons, épicerie fine, produits sucrés, produits surgelés, volailles, charcuterie.
Retrouvez l'ensemble des exposants dans le tableau ci-après.

LES ENTREPRISES RÉGIONALES PRÉSENTES

Entreprises	Stand
Secteur Volailles	Hall 6
Favid	6 HJ 060
Depeyrat	6 J 057
Les Fermiers Landais	6 J 058
Secteur Charcuteries	Hall 6
Jambon de Bayonne	6 A 111
Secteur Surgelés	Hall 5A
Champiland	5A R 084
Olano	5A R 082
Secteur Régions de France	Hall 5A
Naturgie/Favols	5A R 027 
Bovetti	5A P 030
AANA-So Innovation	5A P 028 
Fruit Gourmet	5A P 040 
Vergers d'Escoute	5A R 039
Unicoque	5A R 035 
Le Temps des Cerises	5A R 031
Jean Sarthe	5A R 041
Vitagermine	5A PR 044
La Compagnie des Pruneaux	5A PR 048
Axuria	5A R 047
Denoix	5A R 045
Inov'Châtaigne	5A R 051
Vinaigres Burg	5A PR 052
Cotolot	5A PR 054
Coop. AOBB	5A R 057
JLDO Cœur de Pom	5A R 053 
Sphère	5A R 040

Entreprises	Stand
Secteur Produits sucrés	Hall 5A
Les Ruchers du Gué	5A D 206 
Comtes de la Marche	5A D 204
Confitures Miot	5A D 202
Secteur Épicerie fine	Hall 5B
Lucien Georgelin	5B L 256 
AANA-Europe	5B L 254
Secteur Boissons	Hall 5C
Château Grange d'Or	5C G 053
JDLO So Jennie	5C G 059





SO
INNOVATION

SO INNOVATION

**So Innovation est un tremplin pour les nouveautés « produits »
des entreprises agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine.
Organisé tous les 2 ans par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA),
en partenariat avec le CRITT de La Rochelle, il fait écho au Prix SIAL Innovation.**

Une sélection de produits régionaux innovants

La Nouvelle-Aquitaine est un véritable terroir d'innovations dans le secteur de l'agroalimentaire avec toujours l'objectif de **permettre aux consommateurs de « Mieux Manger »**.

À travers **So Innovation**, l'AANA, le CRITT et la Région Nouvelle-Aquitaine ont à cœur de **mettre en lumière une sélection de ces produits innovants**.

Tous les 2 ans, cette opportunité est ouverte **aux entreprises agroalimentaires de toute taille**, situées dans la région. L'innovation peut porter sur la recette, la composition du produit, le conditionnement, le positionnement marketing, le procédé de fabrication ou encore un service associé au produit.

Un comité de sélection, composé de représentants de l'AANA, du CRITT, de la Région Nouvelle-Aquitaine et de Xavier Terlet (XTC Protéines), **sélectionne les meilleurs produits innovants**.

Cela offre aux **63 entreprises sélectionnées une visibilité accrue** lors des Journées Alimentation Santé ou le SIAL Paris à **travers différents supports** : vitrines de stand institutionnel, valorisation dans le catalogue, amplification digitale autour de la sélection...

CONTACT CRITT AGROALIMENTAIRE
Marion Bégaud
m.begaud@crittiaa.com // 06.75.64.49.32

110 produits innovants à découvrir

Les 110 innovations de la sélection 2022 sont classées selon 5 positionnements et tendances identifiées.



So Healthy : 19 références autour de la nutrition, santé, naturalité, clean label...



So Pleasure : 46 nouvelles recettes gourmandes, nouvelles saveurs...



So Easy : 16 innovations packaging, nouveaux usages, design, praticité...



So Terroir : 21 références valorisant des matières premières régionales, recettes traditionnelles revisitées...

UNE NOUVELLE CATÉGORIE VOIT LE JOUR



So Eco-Friendly : 8 produits éco-responsables, RSE, éco-conçus, sociaux responsables, circuits courts

Une étude comparative* entre les sélections 2022 de So Innovation et du Prix SIAL Innovation montre une **proportion plus élevée de produits « plaisir » dans la sélection So Innovation (60 % pour la sélection régionale vs 40 % pour la sélection nationale)**. Les autres catégories d'innovations sont équilibrées entre les 2 sélections. À méditer...

* étude réalisée par XTC Protéines-Xavier Terlet

SO DIGITAL



Pour valoriser au mieux la sélection SO Innovation et les exposants régionaux présents au SIAL Paris, l'AANA actionne différents leviers d'amplification digitale.

Un catalogue So Innovation

L'ensemble des produits sélectionnés pour SO Innovation 2022 est **disponible dans un e-catalogue en français et anglais.**

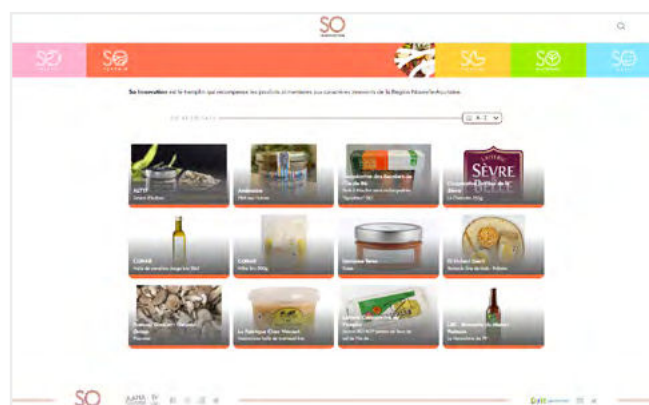
Chaque produit est détaillé sur une page web dédiée permettant de **connaître les caractéristiques produits et les coordonnées des entreprises** participantes.

Les visiteurs présents au SIAL Paris pourront le consulter sur place via des tablettes mises à disposition.

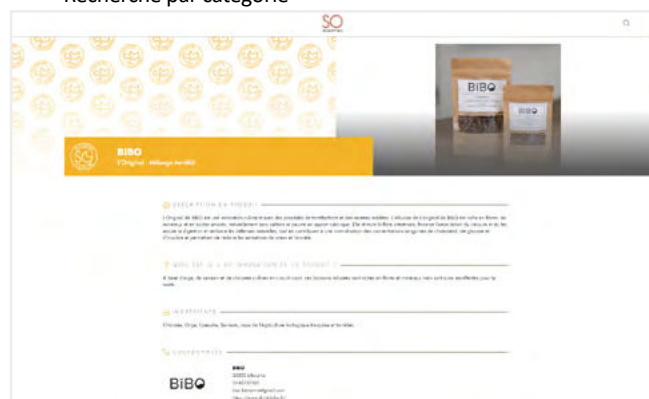
 Le catalogue est disponible sur so-innovation.aana.fr ou en flashant ce QR Code.



Le e-catalogue sera également valorisé sur les réseaux sociaux de l'AANA grâce à un plan de communication d'amplification digitale, à **destination des acheteurs, des décideurs, des directeurs d'achat, des gérants ou PDG, de pays ciblés : France, Bénélux, Royaume-Unis, États-Unis & Allemagne.**



^ Recherche par catégorie



^ Fiche produit détaillée



RENDEZ-VOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX DE L'AANA

À travers des **capsules vidéos** diffusées sur les comptes LinkedIn et Twitter de l'AANA,



partez à la rencontre d'exposants de Nouvelle-Aquitaine, présents sur le SIAL Paris et découvrez leur(s) produit(s) !

AANA

AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



CONTACT OPÉRATIONS

Marie Françoise Goulinat

mf.goulinat@aana.fr

06.86.83.89.91

CONTACT PRESSE

Marie Lacour-Darribère

m.darribere@aana.fr

06.32.58.73.97

WWW.AANA.FR

