



Le monde à notre porte

Nous publions notre Accent Alimentaire sur le Québec depuis déjà trois ans. Où est donc passé le temps? Nous espérons que vous aimez notre édition en français, et nous aimerions vous encourager à nous faire parvenir vos commentaires et suggestions pour les prochaines parutions.

Le personnel de *Food in Canada* était à Montréal récemment pour la troisième édition du SIAL Montréal, pour le congrès de l'Association des chefs de recherche et nous avons eu la chance de rencontrer plusieurs fournisseurs du Québec à la Soirée des fournisseurs de la section du Québec de l'Institut canadien de science et technologie alimentaires à Laval.

Le SIAL Montréal est un salon qui se réinvente constamment. Chacune des éditions est d'une certaine façon rehaussée afin de refléter les réalités du moment. Si ce n'est que ce salon renforce l'idée que c'est un petit monde après tout.

J'ai été impressionnée par la présence accrue d'exposants étrangers qui voient le SIAL Montréal comme la porte d'entrée du marché américain. Plus de 29 pays étrangers étaient représentés, plusieurs regroupés à l'intérieur d'un pavillon. La France, l'Italie, l'Espagne et la Belgique avaient de nombreux kiosques, mais c'était encourageant de voir que la représentation sud-africaine et asiatique était en croissance. Les gens accueillants du kiosque australien étaient constamment occupés à servir de la viande de kangourou maigre et des collations aux pois chiches déshydratés.

J'ai toujours hâte de visiter le pavillon Espace Innovations où je peux trouver de la créativité, de l'imagination et des emballages innovateurs dans la vitrine. J'aimerais seulement que tous ces items soient disponibles d'un bout à l'autre du Canada! Quelques idées de produit qui se sont distinguées



« Le SIAL Montréal est une exposition avec des acheteurs bien positionnés, un endroit où les compagnies peuvent établir des relations d'affaires mutuellement prospères à long terme d'un bout à l'autre du Canada, aux États-Unis et à travers le monde. »

incluaient les pommes de terre assaisonnées Chef Arneault et Olive & Cucina de St.-Arneault Inc., les tranches de viande végétarienne « Montréal Smoked Wheat » des Plats du Chef Inc., les croustilles végétariennes VIVA faites de tomates, de pommes de terre, et d'épinard de Aliments Krispy Kernels, et des cuillères enrobées de chocolat au lait, de chocolat noir et de chocolat noir aux noisettes pour brasser votre café. Tous les produits présentés dans la vitrine devaient être lancés sur le marché au cours de la dernière année.

Bien que la représentation des grands transformateurs alimentaires canadiens étaient moindre que par les années passées, les petites et moyennes entreprises, pour leur part, étaient ravies du nombre de visiteurs estimé à 14 000 pendant les trois journées. Zahir Keshavjee de Tropical Treats Ice Cream promouvait la toute nouvelle saveur de crème glacée de son entreprise, Rose Kulfá avec de l'eau de rose et du basilic. La combinaison de

saveurs était époustouflante, comme en attestent les visiteurs de son kiosque. « Nous avons eu un excellent salon, nous avons rencontré de nouveaux fournisseurs, de nouveaux acheteurs et signé de nouveaux contrats. Nous serons définitivement au rendez-vous pour le prochain salon. » Alain Bellefeuille, directeur général du salon était très satisfait du calibre des exposants et des visiteurs. « Le SIAL Montréal est une exposition avec des acheteurs bien positionnés, un endroit où les compagnies peuvent établir des relations d'affaires mutuellement prospères à long terme d'un bout à l'autre du Canada, aux États-Unis et à travers le monde. » Revenez goûter et voir le monde à nouveau lorsque le SIAL Montréal ouvrira ses portes pour la quatrième édition du 4 au 6 avril 2007.

Sandra.eagle@food.rogers.com