

INTRODUCTION

Le SIAL '88 s'est tenu au Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte du 17 au 21 octobre inclusivement. Ce salon de l'alimentation, le deuxième plus important au monde après l'ANUGA de Cologne, a attiré quelque 4 000 exposants regroupés en 962 stands présentant les produits de 77 pays. Cinquante-huit pays, dont le Canada, y avaient des pavillons nationaux. Cinquante-quatre pour cent des exposants provenaient de la France, le pays hôte. Plus de 100 000 gens d'affaires ont visité le salon, dont 28 pour cent de l'étranger.

Outre l'exposition proprement dite, le SIAL présentait une semaine intensive de séminaires et de réunions sur les divers aspects de l'industrie alimentaire. Le Salon avait aussi une section spéciale consacrée à la présentation de nouveaux produits. Cette année, une aire de 200 mètres carrés était consacrée à la présentation de quelque 200 nouveaux produits alimentaires. Les organisateurs du Salon lancent aussi un concours international de nouveaux produits qu'ils appellent les "Oscars internationaux". Ces Oscars retiennent grandement l'attention des médias et font l'objet d'articles dans certaines grandes publications spécialisées. Cette année, et pour la première fois, le Canada était représenté à la remise des Oscars internationaux pour les nouveaux produits: en effet, L.K. Ranch/Loblaws Supermarkets de Toronto, en Ontario, a reçu un prix pour son "Natural Choice", une viande hachée entièrement naturelle fabriquée à partir de viandes d'animaux qui ont également été nourris d'aliments naturels.

Le SIAL, fenêtre sur l'industrie alimentaire mondiale, reflète l'évolution des goûts des consommateurs, le développement des techniques de préparation des aliments ainsi que les toutes nouvelles normes appliquées en matière de présentation et d'emballage. Les présentations mettaient fortement l'accent sur les aliments légers présentés en portions plus petites et contenant moins de calories. Cette tendance à la consommation d'aliments plus légers, observée depuis de début des années 80, s'est accompagnée de préparations alimentaires toujours plus sophistiquées, de méthodes de cuisson plus rapide et de meilleures techniques de conditionnement; tous ces développements ont grandement facilité la préparation des repas au foyer. Cette évolution répond aux changements démographiques qui privilégient les familles plus petites et les modes de vie où la préparation des aliments occupe une place moins importante. Une plus grande affluence et de meilleures connaissances ont également créé une demande pour des produits finals de