

SIAL 2026 : une vitrine mondiale pour l'agroalimentaire breton

Du 17 au 21 octobre 2026, la Bretagne donne rendez-vous aux acheteurs du monde entier au SIAL. Sur le pavillon Bretagne, 15 sociétés représentatives de l'excellence agroalimentaire régionale exposeront leurs innovations et leur savoir-faire. Une vitrine de premier plan pour promouvoir la diversité des productions de la région et accompagner le développement international des entreprises bretonnes.

Première région agroalimentaire française, la Bretagne sera présente en force au SIAL 2026, le rendez-vous mondial de l'innovation alimentaire. Réunies sur le pavillon Bretagne, organisé par Bretagne Commerce International (BCI) avec le soutien financier de la Région Bretagne, 15 entreprises bretonnes présenteront leurs nouveautés, leurs expertises et leurs solutions innovantes aux professionnels venus du monde entier.

Le SIAL, salon biennal international dédié à l'agroalimentaire et à ses dernières tendances, se tiendra du 17 au 21 octobre 2026 à Paris Nord Villepinte. La Bretagne s'y distingue comme la deuxième région française représentée en surface d'exposition, derrière l'Île-de-France. Une présence qui illustre le poids économique et le dynamisme d'une filière agroalimentaire qui fait rayonner la région bien au-delà de ses frontières.

Quinze entreprises bretonnes réunies sous la bannière Bretagne

Le pavillon Bretagne accueillera cette année : Alizé International, Altho Brets, Biscuiterie de la Pointe du Raz, Bitecone, Crêperie de Langadoué, Etpack, Inariz, Kalifoods, Les Celliers Associés, Madeo Foods, Maison Chancerelle, Ouest Pack, Syneric Industries, Tiliz et Traiteur de Paris. Issues de secteurs variés, ces entreprises illustrent la diversité de l'offre agroalimentaire bretonne : produits élaborés, biscuiterie, produits de la mer, solutions d'emballage ou encore équipements industriels.

« Dans un contexte de forte concurrence internationale, la force du collectif breton est un véritable avantage. Le pavillon Bretagne permet à nos entreprises de se présenter sous une bannière commune, de valoriser la richesse de nos filières et de renforcer leur accès aux marchés internationaux. »
Annie Berthelot, directrice générale de BCI.

Un levier de développement pour les entreprises bretonnes

Avec 300.000 professionnels attendus, dont 75 % d'internationaux, le SIAL est une opportunité unique pour les entreprises bretonnes d'accélérer leur développement commercial. En mettant en avant leur savoir-faire, leurs nouveautés et leurs innovations, toutes ont en commun une même ambition : développer leur activité en France et à l'international. Le salon leur permettra d'échanger avec des distributeurs, importateurs, exportateurs, restaurateurs et industriels du monde entier.

Fortes des retombées positives des éditions précédentes, les entreprises bretonnes reviennent au SIAL avec plusieurs objectifs : consolider leurs contacts commerciaux, identifier de nouvelles opportunités d'affaires et renforcer leur visibilité sur les marchés internationaux. Si l'Europe demeure une cible prioritaire, nombre d'entre elles souhaitent également développer leurs activités en Amérique du Nord, au Moyen-Orient, en Afrique du Nord ou encore en Asie.

Deux temps forts pour fédérer l'écosystème agroalimentaire breton

Outre les cinq jours d'exposition, deux temps forts sont prévus le lundi 19 octobre 2026. À partir de 12h30, le pavillon Bretagne accueillera un cocktail déjeunatoire qui réunira les exposants, les entreprises bretonnes présentes sur le salon ainsi que les principaux acteurs institutionnels de la filière : la Région Bretagne, l'ABEA, BCI, Interbio Bretagne, Produit en Bretagne et Valorial. La présence de Laurence Fortin, vice-présidente de la Région Bretagne en charge de l'Économie, soulignera l'engagement régional en faveur du développement et du rayonnement international des entreprises bretonnes. Cerez-vous avocation à favoriser les échanges, créer de nouvelles synergies et affirmer le Pavillon Bretagne comme point de ralliement de l'ensemble de l'écosystème agroalimentaire régional. Le même soir, des rencontres avec des acheteurs étrangers offriront aux entreprises bretonnes de nouvelles perspectives de développement à l'international.

Suppliers from Bretagne : la e-vitrine du savoir-faire breton

À l'occasion du SIAL, BCI mettra également en avant Suppliers from Bretagne, sa vitrine digitale dédiée aux acheteurs internationaux. Accessible en anglais, elle référence aujourd'hui 400 entreprises bretonnes et 1 500 produits. L'agroalimentaire y occupe une place centrale avec 150 entreprises référencées et près de 600 produits en ligne. Véritable outil de mise en relation, la plateforme permet aux entreprises bretonnes de présenter leur savoir-faire auprès d'acheteurs étrangers et de développer leur export.

Les entreprises bretonnes exposant sur le Pavillon Bretagne



©Credit: Mary Devinat

ALTHO BRETS

Saint-Gérand | 643 salariés | <https://www.brets.fr/fr> | SIAL : stand 5A-U045
Brets, n°1 des chips aromatisées en France, cultive depuis 1995 l'art du métier de chipsier. Avec plus de 30 saveurs originales et différenciantes, l'entreprise familiale et indépendante basée à Pontivy (Morbihan) valorise la pomme de terre bretonne pour proposer des chips de qualité, clean label, et partager son savoir-faire français bien au-delà de nos frontières.

Pourquoi participez-vous au SIAL 2026 ?

« Le SIAL 2026 est le salon de l'agroalimentaire de référence : l'occasion de retrouver nos clients, rencontrer de nouveaux prospects majeurs et nouer des partenariats durables avec distributeurs et importateurs. »

Si vous avez déjà participé au SIAL, quelles ont été les retombées ?

« Le SIAL nous a permis d'accroître notre visibilité à l'international, de rencontrer de nouveaux prospects et partenaires et de renforcer nos relations avec nos clients export. »

En participant au SIAL, quels pays ou zones ciblez-vous et pourquoi ?

« Nous ciblons notamment l'Europe, l'Amérique du Nord, l'Asie et le Moyen-Orient, des marchés à fort potentiel où l'offre française et les saveurs différenciantes de Brets suscitent un réel intérêt. »

Où êtes-vous présent à l'international ?

« Aujourd'hui, nos chips sont distribuées dans plus de 35 pays, en Europe, en Asie, dans les Amériques, en Océanie et au Moyen-Orient, témoignant du rayonnement international de la marque. »

Contact : Anne-Laure Battini - anne-laure.battini@altho.fr - 06 88 24 46 09

BITECONE



©Credit: Bitecone

Plouay | 9 salariés | <https://bitecone.com/> | SIAL : stand 5A-T041

Bitecone est une entreprise bretonne spécialisée dans la création et la fabrication de snacks gourmands innovants à base de biscuit et de chocolat. Grâce à notre outil de production, nous développons des produits originaux pour la grande distribution, le foodservice et l'industrie, en France comme à l'international. Notre ambition : réinventer la pause gourmande avec des produits différenciants, accessibles et adaptés aux nouvelles tendances de consommation.

Pourquoi participez-vous au SIAL 2026 ?

« Pour renforcer notre présence à l'international et rencontrer des acheteurs du monde entier. »

En participant au SIAL, quels pays ou zones ciblez-vous ?

« Nous ciblons principalement les marchés européens. »

Où êtes-vous présent à l'international ?

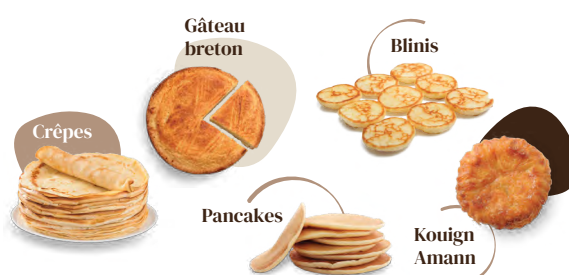
« Nous sommes présents en Europe, aux USA et au Brésil. »

Contact : Camil Ferdj - 07 62 03 45 56

CRÊPERIE DE LANGADOUÉ (MARQUE ROZELL & CAKE)

Rédéné | 30 salariés | <https://www.rozellandcake.com/> | SIAL : stand 5A-T040

Crêperie de Langadoué, fabricant breton depuis 1984 à Rédéné (Finistère). Sous la marque Rozell & Cake, nous produisons pour la RHD, les industriels et l'export : crêpes et galettes de blé noir, blinis, pancakes, Kouign Amann, gâteaux bretons et biscuits pur beurre, surgelés ou ambients. Tout ce que nous vendons, nous le fabriquons, avec des



©Credit: Crêperie de Langadoué

matières premières bretonnes sélectionnées, sans huile de palme. Au SIAL : nos nouveautés, dont les mini-crêpes 11 cm sucrées et salées.

Pourquoi participez-vous au SIAL 2026 ?

« Pour rencontrer des acheteurs et importateurs internationaux, présenter nos nouveautés et développer Rozell & Cake à l'export, dans la continuité de notre démarche ISO 22000. »

Si vous avez déjà participé au SIAL, quelles ont été les retombées ?

« De nombreux contacts qualifiés en Europe et au Moyen-Orient, toujours suivis en 2026, dont plusieurs sont devenus clients ou sont en cours de référencement. »

En participant au SIAL, quels pays ou zones ciblez-vous et pourquoi ?

« Nous ciblons l'Europe et le reste du monde. Les marchés où la crêpe bretonne, le pancake, les blinis répondent à une demande RHD et retail premium. »

Où êtes-vous présent à l'international ?

« Nous sommes présents en Europe (Espagne, Canaries, Italie, Danemark, Allemagne) et au Moyen-Orient. Nous collaborons avec les croisiéristes, distributeurs RHD, importateurs, industriels, GMS. »

Contact : Benjamin Trempont - b.trempont@rozellandcake.com - 06 30 70 53 39

ETPACK

Saint-Évarzec | 130 salariés | <https://www.et-pack.com/> | SIAL : stand 5A-T043

Créée en 1989 à Quimper, ETPACK s'est forgé une solide réputation dans la conception, le développement et la production de solutions pour vos lignes de conditionnement. Sur notre nouveau site de production, nous concevons et fabriquons une large gamme de machines automatisées pour répondre à vos besoins de mécanisation du carton compact et du carton ondulé, jusqu'à la palettisation robotisée. Par la qualité et la fiabilité de nos équipements, l'expertise de nos équipes engagées au quotidien dans les entreprises, nous apportons des solutions performantes et efficaces durablement.



©Credit: ETPACK

Pourquoi participez-vous au SIAL 2026 ?

« Le SIAL est l'occasion de présenter nos solutions, nos innovations et notre savoir-faire, tout en échangeant avec les professionnels de l'agroalimentaire sur leurs projets. »

Si vous avez déjà participé au SIAL, quelles ont été les retombées ?

« Après une participation autonome en 2024, nous souhaitons nous rapprocher de nos clients et valoriser nos racines bretonnes en collaborant avec BCI. »

En participant au SIAL, quels pays ou zones ciblez-vous et pourquoi ?

« Nous ciblons l'Europe, l'Afrique du Nord, l'Amérique du Nord et le Moyen-Orient, des marchés stratégiques pour le développement de nos solutions de packaging et d'automatisation. »

Où êtes-vous présent à l'international ?

« Nous sommes présents sur le marché français et plus largement en Europe, Afrique du Nord, Moyen-Orient et Amérique du Nord. Depuis fin 2025, nous bénéficions de nouvelles perspectives de développement international grâce à l'arrivée de SACMI au capital d'ETPACK. »

Contact : Judicaël Hubert - j.hubert@et-pack.com - 06 79 97 21 47

INARIZ

Lamballe | 130 salariés | <https://inariz.com/> | SIAL : stand 5A-ST048

Marché du doypack micro-ondable 2 minutes à base de riz, pâtes, céréales et plats complets.

Pourquoi participez-vous au SIAL 2026 ?

« Pour renforcer notre portfolio et notre notoriété sur le marché du sachet micro-ondable, faire découvrir nos produits et rencontrer nos partenaires. »

Si vous avez déjà participé au SIAL, quelles ont été les retombées ?

« Le SIAL nous a permis de rencontrer de nouveaux partenaires, nouer de nouveaux partenariats commerciaux et renforcer des liens existants. »

En participant au SIAL, quels pays ou zones ciblez-vous et pourquoi ?

« Nous ciblons les marchés EMEA, l'Amérique du Nord et du Sud ou encore l'Europe du Nord. »

Où êtes-vous présent à l'international ?

« Avec 80 % de chiffre d'affaires réalisé à l'export, l'international est au cœur de notre développement. »

Contact : Frédéric Bourget - f.bourget@inariz.com - 06 30 66 87 57

LES CELLIERS ASSOCIÉS

Ploudihen-sur-Rance | 135 salariés | <https://www.valderance.com/> | SIAL : stand 5A-ST046



Créée en 1953, la coopérative LES CELLIERS ASSOCIÉS (LCA) compte aujourd'hui plus de 300 producteurs de pommes. Nous produisons des cidres et des jus de pommes savoureux dans nos deux sites de production en Bretagne et en Normandie. En croissance régulière, Les Celliers Associés est le leader du marché du cidre et du pur jus de pomme sous ses marques phares Val de Rance, Sous le Pommier ou sous marques de distributeurs.

Pourquoi participez-vous au SIAL 2026 ?

« Le SIAL nous offre une visibilité internationale avec pour objectifs d'exposer nos produits, les faire déguster et d'y rencontrer des prospects et clients. »

Si vous avez déjà participé au SIAL, quelles ont été les retombées ?

« Le SIAL nous a permis de nouer des contacts avec des prospects, dont certains ont abouti en courant d'affaire concrets. »

En participant au SIAL, quels pays ou zones ciblez-vous et pourquoi ?

« Nous espérons optimiser ou compléter notre présence en Europe et en Amérique du Nord. Nous ciblons aussi le Royaume-Uni qui représente un potentiel de développement pour nos cidres notamment. »

Où êtes-vous présent à l'international ?

« La coopérative est présente dans 50 pays environ : Europe, Asie, Amérique du Nord. »

Contact : Philippe Coignat - p.coignat@lca-coop.com - 06 45 53 51 78

MAISON CHANCERELLE

Douarnenez | 600 salariés | <https://www.pointedepenmarch.com/> | SIAL : stand 5A-T044

Le pôle culinaire de Maison Chancerelle rassemble deux marques dédiées à la valorisation des produits de la mer. Pointe de Penmarc'h propose des conserves de poissons et spécialités marines premium, ancrées dans le savoir-faire breton. Aqua B, à travers sa marque Marinoë, imagine des produits culinaires innovants autour du végétal marin et d'une cuisine inspirée par la mer. Deux expertises complémentaires, portées par une même culture maritime et culinaire.

Pourquoi participez-vous au SIAL 2026 ?

« Nous souhaitons mettre en lumière les savoir-faire communs de Pointe de Penmarc'h et de Marinoë autour des conserves de la mer premium et des algues. Nous allons présenter les dernières nouveautés du pôle culinaire et échanger sur l'avenir du végétal marin et des bienfaits des ressources marines. »

En participant au SIAL, quels pays ou zones ciblez-vous et pourquoi ?

« Nous ciblons un développement à l'export européen et grand export. »

Où êtes-vous présent à l'international ?

« Nous sommes actuellement distribués en Allemagne, Belgique, Luxembourg, Danemark, Pologne, Lituanie, Liban, Brésil, Espagne, Italie, République tchèque, Suisse, Finlande, Irlande, Malte, Dubaï, Hongrie, Roumanie, Suède et Kazakhstan. »

Contact : Marie-Noëlle Plénier - marienoelle.plenier@pointedepenmarch.com - 07 64 62 51 85



QUEST PACK

Perros-Guirec | 40 salariés | <https://www.ouest-pack.fr> | SIAL : stand 5A-T045

Depuis 1989, Ouest Pack accompagne les industriels de l'agroalimentaire avec des solutions d'emballages souples adaptées à leurs enjeux. Spécialiste de l'impression et de la transformation de films souples et papier, nous associons expertise technique, proximité et accompagnement. Au SIAL 2026, nous présenterons nos solutions mono-matériaux recyclables et notre démarche d'éco-conception et d'« éco-encrage », conciliant impact environnemental, performances techniques et qualité visuelle.

Pourquoi participez-vous au SIAL 2026 ?

« Le SIAL est un rendez-vous incontournable pour rencontrer les industriels de l'agroalimentaire, échanger sur leurs enjeux packaging et présenter



notre savoir-faire en emballages souples. »

Si vous avez déjà participé au SIAL, quelles ont été les retombées ?

« Le Pavillon Bretagne nous offre visibilité et dynamique collective, au plus près de nos clients. Le SIAL nous permet aussi de développer notre réseau et de créer de nouvelles opportunités. »

En participant au SIAL, quels pays ou zones ciblez-vous et pourquoi ?

« Ouest Pack cible en priorité le marché français, au plus près des industriels de l'agroalimentaire, tout en restant ouvert aux opportunités internationales et aux projets à l'export. »

Où êtes-vous présent à l'international ?

« Ouest Pack réalise l'essentiel de son activité en France, tout en accompagnant également quelques clients à l'international. »

Contact : Jean-François Perrault - jfp@syneric.com - 06 86 85 94 41

TILIZ



©Credit: Nolwenn Manach

Rennes | 55 salariés | <https://www.tiliz.com/> | SIAL : stand 5A-ST044
Spécialiste français du mochi glacé et créateur de nouvelles expériences gourmandes, Tiliz présentera au SIAL 2026 son Macaron Glacé. Deux coques délicatement croquantes renferment un cœur glacé fondant, pour une expérience raffinée et gourmande. Décliné en vanille, framboise et chocolat, il revisite un emblème de la pâtisserie française dans une version moderne et glacée.

Pourquoi participez-vous au SIAL 2026 ?

« Pour faire découvrir le Macaron Glacé aux professionnels français et internationaux et développer de nouvelles opportunités commerciales autour de notre savoir-faire en desserts glacés. »

Si vous avez déjà participé au SIAL, quelles ont été les retombées ?

« Nos précédentes participations nous ont permis de renforcer notre visibilité, de présenter nos innovations aux professionnels et de développer de nouveaux contacts commerciaux en France et à l'international. »

En participant au SIAL, quels pays ou zones ciblez-vous et pourquoi ?

« Nous ciblons la France et les principaux marchés européens, pour développer la distribution de nos desserts glacés, valoriser des créations françaises différenciantes comme Le Macaron Glacé et ouvrir de nouvelles opportunités à l'international. »

Où êtes-vous présent à l'international ?

« Nous sommes présents sur plusieurs marchés internationaux en Europe (Allemagne, Pays-Bas, Italie, Espagne...), au Moyen-Orient et aux États-Unis. »

Contact : Vanessa Boishus - 06 43 43 79 69

TRAITEUR DE PARIS

Cesson-Sévigné | 420 salariés | <https://www.traiteurdeparis.com/> | SIAL : stand 5A-U047

Fondée en 1996, la société Traiteur de Paris conçoit et fabrique des pâtisseries et produits traiteurs surgelés de qualité. Depuis près de 30 ans, l'entreprise met son exigence du goût, son savoir-faire culinaire et son héritage de la gastronomie française au service des professionnels de la consommation hors domicile à travers le monde. Référence internationale sur le marché du Food Service, la marque propose une large gamme de solutions culinaires sucrées et salées : pâtisseries individuelles, pièces cocktail sucrées et salées et accompagnements, conçus pour allier qualité gustative, responsabilité et praticité de remise en œuvre. Avec ses deux ateliers de production français, situés en Bretagne et en Normandie, Traiteur de Paris conjugue savoir-faire, innovation et exigence industrielle pour accompagner les professionnels dans plus de 60 pays.

Pourquoi participez-vous au SIAL 2026 ?

« Pour rencontrer nos clients foodservice et retail. »

En participant au SIAL, quels pays ou zones ciblez-vous et pourquoi ?

« Nous ciblons les marchés internationaux, majoritairement UE et USA. »

Où êtes-vous présent à l'international ?

« Nous sommes présents dans environ 60 pays. Nos 9 business units sont réparties entre l'Europe, les USA et l'Asie. »

Contact : Aurore Fiquet - afiquet@traiteurdeparis.com - 06 64 22 87 47



©Credit: Traiteur de Paris

Et aussi :

- **ALIZE INTERNATIONAL** (stand 6-L163)
- **BISCUITERIE DE LA POINTE DU RAZ** (stand 5A-U041)
- **KALIFOODS + ALIZE INTERNATIONAL** (stand 6-L163)
- **MADEO FOODS** (stand 6-L165)
- **SYNERIC INDUSTRIES** (stand 5A-T045)

Les chiffres clés de la 1^{re} région agroalimentaire de France

Un pilier de la souveraineté alimentaire française

Avec 86 % de ses produits consommés en France, la Bretagne agroalimentaire contribue pleinement à la souveraineté alimentaire nationale. La filière bretonne nourrit 1 Français sur 3, confirmant son rôle essentiel dans l'équilibre et la sécurité alimentaires du pays.

Un tissu économique solidement ancré dans les territoires

Le paysage agroalimentaire breton repose sur un réseau dense et complémentaire de plus de 1.800 entreprises, majoritairement des TPE, aux côtés de groupes français et de coopératives de premier plan. Fortement ancrée dans les bassins de vie, cette filière génère 34,3 milliards d'euros de chiffre d'affaires et représente 72.000 emplois, contribuant durablement à la vitalité économique des territoires bretons et à leur rayonnement en France comme à l'international.

Une filière ouverte sur le monde

La Bretagne valorise également son excellence au-delà de ses frontières. En 2024, les exportations agroalimentaires bretonnes ont atteint 4,9 milliards d'euros, portées notamment par les viandes, les produits laitiers, les ingrédients et les biscuits pâtisseries. Ces produits s'exportent majoritairement vers l'Union européenne, contribuant au rayonnement international du savoir-faire breton.

A propos de BRETAGNE COMMERCE INTERNATIONAL (BCI)

BCI, association d'entreprises de 1.000 adhérents, est l'outil du Conseil régional et de la CCI Bretagne pour une internationalisation durable de l'économie bretonne. BCI est le partenaire exclusif de la Team France Export en Bretagne.

BCI accélère la croissance des entreprises bretonnes à chaque étape de leur développement international, quelle que soit leur taille, adhérentes ou non, au travers de quatre missions :

- **INFORMATION** sur les opportunités de marché dans le monde, les modalités techniques et réglementaires, les moyens humains et financiers : veille sur BCI info, réunions d'information/webinaires...
- **ACCOMPAGNEMENT POUR LA STRUCTURATION ET LE DÉPLOIEMENT À L'ÉTRANGER** en proposant des conseils, des diagnostics et un accompagnement sur-mesure pour démarrer ou consolider une activité à l'international avec des missions sectorielles, des prestations individuelles à l'étranger (recherche clients, fournisseurs, sous-traitants, implantation, domiciliation, homologation...).
- **PARTAGE D'EXPERIENCE** lors d'événements de networking, de réunions thématiques, d'échange de bonnes pratiques, et par la mise en relation avec des acteurs clés.
- **PROMOTION DE L'OFFRE DES ENTREPRISES BRETONNES À L'INTERNATIONAL** avec l'organisation de pavillons Bretagne sur les salons internationaux, de rendez-vous avec des acheteurs étrangers et par le biais de Suppliers from Bretagne, e-vitrine des entreprises bretonnes auprès d'acheteurs internationaux.

Avec une équipe répartie sur tout le territoire breton et un réseau mondial de 250 prestataires agréés basés dans plus de 80 pays, BCI accompagne chaque année près de 2.000 entreprises bretonnes.

Site web de BCI : <https://www.bretagnecommerceinternational.com>

CONTACT PRESSE

Cécile DEMORICE

T. 02 99 25 04 07

c.demorice@bretagnecommerceinternational.com

[PRESSROOM](#)

Avec le soutien financier de

