



Le soja américain met en avant la durabilité et l'innovation alimentaire au SIAL Paris 2026 (PARIS, France)

Que peut apporter un seul ingrédient à des aliments aussi variés que le natto japonais, le tempeh indonésien, le lait de soja des en-cas de protéines innovants? Au **SIAL Paris 2026**, l'U.S. Soybean Export Council (USSEC) invitera les acheteurs, les fabricants de produits alimentaires et les journalistes à découvrir la réponse: la polyvalence, la protéine de haute qualité, la valeur nutritionnelle et la durabilité du soja américain.

Situé **Hall 4, Pavillon USA, Stand 4M060**, l'USSEC présentera un éventail de produits alimentaires à base de soja américains et asiatiques élaborés à partir d'ingrédients de soja américain. Parmi des produits figureront des en-cas de tempeh, des barres chocolatées au natto et du lait de soja, aux côtés de produits américains tels que des céréales enrichies en protéines, des barres énergétiques et du bœuf séché à base de soja des marques américaines populaires. La taille du marché mondial des aliments à base de soja devrait passer de 30,15 milliards de dollars en 2025 à 32,07 milliards de dollars en 2026, et devrait atteindre 43,66 milliards de dollars d'ici 2031, avec un taux de croissance annuel composé (TCAC) de 6,36 % sur la période 2026-2031.¹

Le stand mettra également en avant le programme **Sustainable U.S. Soy** et les producteurs de soja américains qui en sont à l'origine. Les agriculteurs américains produisent un approvisionnement fiable et constant en soja cultivé de manière durable, contribuant ainsi à élargir l'accès à une protéine abordable et de haute qualité. Avec une empreinte carbone inférieure à celle du soja produit au Brésil, en Argentine et au Canada, le soja américain offre aux fabricants de produits alimentaires et aux marques un choix d'ingrédients attrayant pour l'élaboration de produits plus durables.

Découvrez le soja américain à travers des dégustations de produits* et des rencontres avec les représentants des marques:

- **17 oct.:** en-cas de tempeh Azaki, 11 h–13 h; produits natto Marukin, 14 h–16 h.
- **18 oct.:** produits natto Marukin, 11 h–13 h; en-cas de tempeh Azaki, 14 h–16 h.
- **19 oct.:** en-cas de tempeh Azaki, 11 h–13 h; produits natto Marukin, 14 h–16 h.
- **20 oct.:** produits natto Marukin, 11 h–13 h; en-cas de tempeh Azaki, 14 h–16 h.

*Des échantillons de produits américains seront également disponibles à ces horaires.

Rendez-vous au stand 4M060 pour découvrir comment le soja américain contribue à façonner l'avenir de l'alimentation.

1. Soy-Based Food Market Size & Share Analysis - Growth Trends and Forecast (2026-2031), Mordor Intelligence, consulté en juillet 2026

À propos de U.S. Soybean Export Council: le U.S. Soybean Export Council (USSEC) a pour mission de différencier le soja américain, de renforcer la préférence à son égard et d'obtenir l'accès aux marchés pour son utilisation dans la consommation humaine, l'aquaculture et l'alimentation animale, dans plus de 90 pays à travers le monde. Les membres de l'USSEC représentent l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement du soja, notamment les producteurs de soja américains, les transformateurs, les expéditeurs de matières premières, les négociants, les entreprises agroalimentaires partenaires et les organisations agricoles. L'USSEC est financé par le Soy Checkoff, des fonds de contrepartie du Foreign Agricultural Service de l'USDA, ainsi que par l'industrie. Rendez-vous sur www.ussec.org pour obtenir les dernières informations, ou contactez : Joy Blakeslee, RDN (jblakeslee@ct.ussec.org)