

No. 3 / hac / September 2017, Cologne

Anuga : des halls d'exposition qui affichent complet et regorgent de marchandises

Le plus grand et le plus important salon mondial de l'agroalimentaire

Plus de 7 400 exposants de 107 pays

L'Inde, pays partenaire : diversité culinaire et secteur agroalimentaire performant

Billetterie ouverte : www.anuga.de / www.anuga.com

À la prochaine édition d'Anuga, les visiteurs représentant le commerce et la restauration hors domicile découvriront un panier débordant de produits alimentaires dans des halls d'exposition qui affichent complet. Plus de 7 400 exposants de 107 pays donnent, cinq jours durant, une vue d'ensemble du marché mondial des produits alimentaires et des boissons. Anuga 2017 avoisine ainsi l'excellent résultat obtenu par la précédente édition de 2015. Quelque 160 000 visiteurs professionnels de plus de 190 pays y sont attendus. 89 pour cent des exposants et 69 pour cent des visiteurs viennent de l'étranger. Sur le plan du commerce, du sourcing et en matière de tendances, Anuga est la plateforme la plus importante de l'agroalimentaire international.

Avec son offre exhaustive, le salon mobilise non seulement les décideurs du commerce international, il interpelle également les acheteurs de premier plan qui représentent la restauration hors domicile ainsi que les acheteurs des grandes plateformes en ligne.

Anuga occupe la totalité du parc des expositions de Cologne. C'est l'un des plus grands au monde. Une surface brute de présentation de 284 000 m² répartis sur 11 halls, certains à plusieurs niveaux, quatre entrées, un boulevard continu et une piazza centrale sont synonymes de déplacements rapides et d'une grande qualité d'accueil.

Le concept d'Anuga « 10 salons spécialisés sous un même toit » permet une segmentation thématique d'une grande clarté et simplifie l'orientation face à l'abondance de l'offre. Cette année également, il a été procédé à quelques adaptations conceptuelles pour structurer l'offre plus encore et la densifier davantage.

C'est ainsi que le café, le thé et d'autres boissons chaudes font pour la première fois l'objet d'une présentation autonome, le salon spécialisé « Anuga Hot Beverages »



Anuga
07.10.-11.10.2017
www.anuga.com

Your contact:
Christine Hackmann
Tel.
+49 221 821-2288
Fax
+49 221 821-3544
E-mail
c.hackmann
@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Executive Board:
Gerald Böse
(President and Chief Executive Officer)
Katharina C. Hamma
Herbert Marner

Chairwoman of the Supervisory Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

leur étant consacré. Les boissons chaudes étaient présentées jusque-là sur un autre salon spécialisé, avec le pain et les produits boulangers.

Page
2/7

L'importance accrue de ce segment est prise en compte avec la création du salon spécialisé « Anuga Hot Beverages ». Son retentissement a été considérable si bien qu'en octobre le café et le thé y feront l'objet d'une présentation très diversifiée.

L'art culinaire est également redéfini à Anuga. Le salon spécialisé « Anuga Culinary Concepts » regroupe à cet effet art culinaire, technique, équipement et concepts gastronomiques. C'est là que des professionnels disputeront, comme par le passé, la finale des deux concours bien établis « Cuisinier de l'année » et « Pâtissier de l'année ». De nombreux points de contact permettent aux représentants du secteur de la restauration hors domicile de s'informer, de se distraire et de contacter les grands noms de la scène culinaire.

Tous les salons spécialisés fédérés par Anuga accueillent un remarquable panel d'exposants. Un aperçu :

Anuga Fine Food - le salon spécialisé des produits d'épicerie fine, des spécialités pour gourmets et des denrées alimentaires de base

Le plus grand des salons spécialisés sous la bannière d'Anuga présente une offre diversifiée et exhaustive en provenance du monde entier. Beaucoup de pays y disposent de stands collectifs où ils exposent des produits alimentaires et des boissons typiques de leur production nationale. Parmi les entreprises, qui exposent à ce salon spécialisé, figurent, entre autres, Del Monte, Delverde, Di Gennaro, Develey, Feinkost Dittmann, Fromi, Herbert Kluth, Carl Kühne, Monini Federzoni, Monolith, Mutti, New Lat GmbH, Olitalia, Saclá, Seeberger, Seitenbacher et Yamae Hisano. Mishtann Foods, Newlat GmbH (Birkel) et Goya En España sont de nouveaux exposants. Pour la première fois, un stand collectif de Norvège réunit à Anuga Fine Food 18 entreprises de ce pays.

Anuga Frozen Food - le salon spécialisé des surgelés

Le segment des surgelés est l'un des plus prescripteurs pour le commerce et la restauration hors domicile. À Anuga, la filière internationale présente régulièrement ses innovations pour les deux canaux de distribution. De grands groupes de fabricants de pays européens comme par exemple la Belgique, la France, la Grèce, l'Italie, la Croatie, les Pays-Bas, le Portugal avec la Fédération des surgelés ALIF - Associação da Industria Alimentar pelo Frio -, la Serbie et l'Espagne, sont au nombre des participants. Des groupes d'Argentine, d'Équateur, du Pérou et des États-Unis enrichissent l'offre internationale dans le secteur des surgelés. L'Institut allemand des surgelés (Deutsches Tiefkühlinstitut - dti) est à nouveau un point de contact central à Anuga Frozen Food.

11er Nahrungsmittel, Agrarfrost, Ardo, Aviko, Erlenbacher, Gunnar Dafgard, Neuhauser, Pfalzgraf, Roncadin, Salomon Foodworld et Surgital font partie des entreprises qui exposent à Anuga Frozen Food. Il en est de même de CPF, Délifrance

et McCain.

Page
3/7

Anuga Meat - le salon spécialisé de la viande, de la charcuterie, du gibier et de la volaille

Avec les segments charcuterie, viande rouge et volaille, la plus grande plateforme d'affaires au monde pour la filière concernée facilite l'information des acheteurs professionnels. Parmi les participations collectives que compte ce salon spécialisé, mentionnons celles d'entreprises d'Argentine, d'Australie, du Brésil, de France, d'Irlande, d'Italie, des Pays-Bas, d'Espagne, de Turquie, d'Uruguay et des États-Unis. De plus petites participations collectives d'entreprises du Canada et d'Afrique du Sud ainsi que des exposants individuels de Nouvelle-Zélande présentent des produits qui complètent parfaitement l'offre internationale.

Parmi les exposants de premier plan, qui participent à Anuga Meat, figurent Argal, Agrosuper, Bell, Beretta, Citterio, Danish Crown, ElPozo, Heidemark, Inalca, Miratorg, MHP, NH Foods, OSI, Pini Italia, Plukon, Sauels, Steinhaus, Tönnies, VanDrie, Vion, Westfleisch, Wiesenhof et Wiltmann. Le groupe français Bigard expose pour la première fois au salon.

Anuga Chilled & Fresh Food - le salon spécialisé des produits frais, catégories convenance et épicerie fine, des poissons ainsi que des fruits et légumes

Le segment prescripteur, qui fait partie intégrante d'Anuga, cible avant tout les consommateurs qui ont peu de temps mais sont très exigeants sur la qualité et la fraîcheur des produits. Il offre ainsi au commerce et à la restauration hors domicile la possibilité attrayante de s'affirmer. Condeli, Kühlmann, Rügen Fisch, Renna, Settele, Wewalka et Wolf Wurstwaren font partie des exposants. De nouvelles participations collectives réunissent des entreprises d'Équateur, d'Irlande et des États-Unis.

Anuga Dairy - le salon spécialisé du lait et des produits laitiers

Une concentration de compétences internationales dans le secteur du lait, du fromage, des yaourts et autres produits laitiers présentés au grand complet à Cologne. Le salon donne la vue d'ensemble du marché international du lait et des produits laitiers la plus exhaustive au monde. Des participations collectives d'entreprises de Belgique, du Danemark, de France, de Grèce, de Grande-Bretagne, d'Irlande, d'Italie, des Pays-Bas, d'Autriche, de Pologne, de Suisse, d'Espagne et de Chypre montrent la grande diversité de l'offre. Anuga Dairy accueille aussi, pour la première fois, un groupe de République tchèque.

Parmi les entreprises de premier plan, qui exposent à Anuga Dairy, figurent Andros, Bauer, DMK Deutsches Milchkontor, Ehrmann, Emmi, FrieslandCampina, Hochwald, Mifroma, Milcobel, Roerink Food Family et Unilac.

Anuga Bread & Bakery

Page
4/7

Le pain et les produits boulangers constituent avec les confitures, le miel, les pâtes à tartiner, dont celles à base de chocolat et de noisettes, et le beurre de cacahuètes un assortiment tout aussi important dans le commerce qu'en milieu hôtelier où ces produits entrent dans la composition du buffet petit déjeuner. Le salon spécialisé donne un aperçu global de l'offre internationale qui est substantielle. Les boissons chaudes ayant été dissociées d'« Anuga Bread & Bakery », ce salon spécialisé a pu être restructuré et se déploie ainsi sur une plus grande surface de présentation. L'accueil, qui lui a été réservé, est excellent. Parmi les exposants qu'il mobilise figurent, entre autres, Aachener Printen, Bianco Forno, Breitsamer, Di Leo Dutch Bakery, Ditsch, Elledi, Entrup Haselbach, FürstenReform (Langnese), Gunz, Guschlbauer, Mestemacher, Kronenbrot, Kuchenmeister, La Mole, Meisterbäckerei Ölz, San Carlo, Lantmänner, Schleicher, Ravi Foods et Vandemoortele. « Anuga Bread & Bakery » compte Austerschmidt et Eurovo comme nouveaux exposants.

Anuga Drinks

Boissons pour le commerce et la restauration. Anuga propose un large éventail de boissons avec et sans alcool, destinées à ces deux catégories d'acheteurs. Le vin est mis en scène de manière séduisante dans le cadre de l'exposition spéciale « Anuga Wine Special » qui s'accompagne de dégustations et d'exposés. Ce salon spécialisé accueille, entre autres, Austria Juice, Baltika, Döhler, Gerolsteiner, IQ4YOU, Pfanner, riha et Rauch. De nouvelles brasseries allemandes comme Leikeim et Frankfurter Brauhaus sont également représentées à Anuga Drinks. À noter la participation de nouveaux pavillons nationaux, ceux d'Argentine, d'Azerbaïdjan, de Géorgie et de Norvège.

Anuga Organic

« Anuga Organic » présente un large éventail de produits bio en provenance d'Allemagne et de l'étranger et met clairement l'accent sur les exportations. L'offre des exposants est complétée par l'exposition spéciale « Anuga Organic Market ».

« Anuga Organic » présente uniquement des produits qui, preuve à l'appui, ont obtenu une certification bio conventionnelle, reconnue sur le marché. Consorzio il Biologico (IT), Danish Agriculture (DEN) et Naturland (DE) font partie des fédérations bio représentées à Anuga. Des entreprises allemandes, comme Alb-Gold, Emils Bio-Manufaktur, Ecofinia, Elbler, frizle, foodloose, Followfood, Küchenbrüder, My Chipsbox, Proviant, purefood, Tropicai, Wechsler et Zabler, sont au nombre des participants. Des exposants italiens, tels que par exemple Fratelli Damiano, Lauretana, Natura Nuova, Polobio, Probios et Sipa, ont une grande visibilité. Il en est de même des exposants néerlandais que sont DO-IT, Doens Food, De Smaakspecialist, Spack, Tradin Organic, Sanorice et Trouw. La Belgique compte Natur'Inov comme exposant et la France, la Compagnie Biodiversité.

Quelques entreprises se focalisent sur le thème tendance : les produits alimentaires véganes. C'est le cas par exemple de Das Eis, joy.foods, PureRaw, Purya!, Tofutown,

Topas und Veganz. Nouvel exposant, l'entreprise bulgare Roo'Bar a déjà participé à ISM à Cologne.

Page
5/7

Anuga Hot Beverages

Anuga consacre pour la première fois un salon spécialisé au café, au thé et au cacao et tient compte ainsi de la dimension internationale de cette offre attrayante pour le commerce et la restauration hors domicile. DEK, Dr. Suwelack, Dilmah, Establecimiento Las Marias, Instanta et Pellini font partie des exposants mobilisés par ce salon. Des stands collectifs d'entreprises d'Argentine, de Chine, d'Italie, du Japon, de Colombie, de Corée, du Sri Lanka, de Turquie et de Taïwan proposent de surcroît d'autres boissons chaudes d'une grande diversité.

Anuga Culinary Concepts

La restauration hors domicile est un secteur qui continue de croître et donne de l'impulsion également au commerce. Nouvellement conçu, Anuga Culinary Concepts est un espace dédié aux idées, aux innovations et au networking. AHT, CSB Systems, DIAGEO, Dick, Ille et Unilever y sont accueillis parmi les exposants. Cet espace intègre le podium « Anuga Culinary Stage » où se déroule, entre autres, la finale respective de haut niveau des concours « Cuisinier de l'année » et « Pâtissier de l'année ».

L'Inde, pays partenaire

Avec son secteur agroalimentaire aux multiples facettes, l'Inde est le pays partenaire idéal du plus grand et plus important salon mondial de l'agroalimentaire et des boissons. Également avec sa cuisine de renommée internationale, qui a conquis toute la planète, l'Inde offre au commerce et à la restauration de nombreuses possibilités de s'assurer de la diversité et des performances de sa production.

Chargés de l'organisation de participations collectives, l'Indian Trade Promotion Organisation (ITPO), l'Agricultural & Processed Food Export Development Authority (APEDA) et, pour la première fois, l'Indian Oilseeds and Produce Export Promotion Council (IOPEPC) sont présents à Anuga, avec beaucoup d'entreprises indiennes. D'autre part, de nombreux exposants participent au salon à titre individuel. Anuga 2017 mobilise ainsi un nombre record d'exposants indiens. Parmi les produits présentés, figurent, outre du thé et des épices, des céréales, dont du riz, des fruits à coque de même que des plats cuisinés et des produits bio.

Programme d'animation

Des congrès avec des intervenants de haut niveau, des exposés, des remises de prix, différentes expositions spéciales et le podium « Anuga Culinary Stage » permettent de s'informer à Anuga, de s'y distraire et d'avoir des échanges de vues avec d'autres professionnels.

Premier aperçu

Page
6/7

- Anuga Executive Summit
- Forum de la restauration standardisée
- Anuga OliveOil Market (exposition spéciale)
- Anuga Wine Special avec remise de prix (exposition spéciale et programme de séminaires)
- Anuga Organic Market (exposition spéciale)
- Anuga Taste Innovation Show (exposition spéciale)
- Anuga Trend Zone (exposés et exposition spéciale d'Innova Market Insights sur les tendances)
- Finale du concours « Cuisinier de l'année » disputé par des professionnels
- Finale du concours « Pâtissier de l'année »
- Anuga Power Breakfast (programme d'exposés pour les restaurateurs)
- ifood 2017 - Innovation Food Conference - l'Institut allemand des technologies alimentaires (Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik - DIL) assure la tenue, le 9 octobre, de l'Innovation Food Conference (en abrégé iFood Conference). La conférence a pour thème cette année « Discovering megatrends in food ».
- E-GROCERY CONGRESS@Anuga 2017 - Les stratégies numériques dans le commerce, l'une des tendances dominantes du commerce, font pour la première fois l'objet d'une présentation exhaustive et d'un débat.
- Carrefour DEHOGA de la restauration
- Forum du commerce de détail BVLH-RETAILFORUM 2017
- Grips & Co. - finale du concours professionnel que disputent de jeunes commerçants.

À propos d'Anuga:

Koelnmesse organise Anuga en étroite collaboration avec la Fédération allemande du commerce de produits alimentaires (Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V., Berlin, (BVLH) avec laquelle s'est établie une relation de confiance. L'Association allemande de l'industrie agroalimentaire (Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie) et la Fédération allemande de la restauration et de l'hôtellerie (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) sont d'autres responsables conceptuelles.

Le salon est ouvert du samedi 7 au mercredi 11 octobre 2017, tous les jours de 10.00 à 18.00 heures. Seuls les professionnels peuvent le visiter.

Complément d'information et billetterie : www.anuga.de / www.anuga.com

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Koelnmesse joue un rôle de premier plan à l'échelon international dans la tenue de salons dédiés à l'alimentation et de manifestations consacrées à la transformation de denrées alimentaires et de boissons. Anuga de même que le Salon international de la confiserie (ISM) et Anuga FoodTec se sont imposés comme des références mondiales. A Cologne mais aussi sur d'autres marchés en pleine croissance à travers le monde, comme par exemple ceux du Brésil, de Chine, la Colombie, d'Inde,

d'Italie, du Japon, de Thaïlande, des Etats-Unis et des Emirats arabes unis, Koelnmesse organise et assure le déroulement de salons de l'agroalimentaire aux contenus différents, qui mettent l'accent sur certains aspects des choses. Le fait d'opérer dans le monde entier permet à Koelnmesse de proposer à sa clientèle, sur différents marchés, des manifestations sur mesure garantissant le déploiement d'une activité internationale qui s'inscrit dans la durée.

Plus d'informations sur: <http://www.global-competence.net/food/>

Les prochains salons:

veganfach, Cologne, Germany, 3.-4.11.2017

AndinaPack, Bogota, Colombia, 07.-10.11.2017

ISM, Cologne, Germany, 28.01.-31.01.2018

ProSweets Cologne, Cologne, Germany, 28.01.-31.01.2018

Remarque à l'attention des rédactions :

Des photos de Anuga sont disponibles sur la base iconographique de Koelnmesse, site www.anuga.com, rubrique « Press »

Complément d'information : www.anuga.com/Pressinformation

En cas de reproduction, merci de nous adresser un justificatif.

Pour plus d'informations veuillez vous adresser à:

Christine Hackmann

Communications Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel +49 221 821-2288

Fax +49 221 821-3544

c.hackmann@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com