

IFFA 2019: la rencontre au sommet de l'industrie bouchère

Antje Schwickart
Tél. +49 69 75 75-6474
Antje.Schwickart@messefrankfurt.com
www.messefrankfurt.com
www.iffa.com

Nouveau hall d'exposition, conception optimisée du Parc des Expositions, superficie d'exposition agrandie et tous les leaders du marché à bord: l'IFFA 2019 s'annonce bien. Manifestant un fort engagement en faveur de son salon phare mondial, la branche se présentera sur une superficie nettement agrandie. Sous la devise "Meet the Best", l'IFFA fixera de nouveau les critères technologiques de l'avenir et présentera toute la gamme de l'industrie bouchère, de la manufacture à la haute technologie.

Ce n'est pas pour rien que l'IFFA est le n°1 de l'industrie bouchère: de nombreuses entreprises réputées d'Allemagne et du monde entier s'y sont d'ores et déjà inscrites et présenteront leurs nouveautés sur une superficie d'exposition de 119.000 mètres carrés bruts. Le salon phare international ouvrira ses portes du 4 au 9 mai 2019 et fera de nouveau de Francfort-sur-le-Main le point central de la branche. Wolfgang Marzin, président du directoire de Messe Frankfurt, déclare: "nous escomptons avec la branche un IFFA 2019 fantastique. Tout annonce la croissance. Ainsi, l'IFFA poursuit sa longue histoire à succès. Il a eu lieu pour la première fois en 1949 dans le contexte des congrès de l'Association des bouchers/charcutiers allemands dans notre parc d'exposition. Nous sommes très fiers d'avoir fait de l'IFFA, en collaboration avec nos partenaires de la branche, un rendez-vous incontournable de l'industrie bouchère au cours de ces décennies."

Messe Frankfurt compte sur la présence de plus de 1.000 exposants venus d'une cinquantaine de pays. Sur une superficie d'exposition d'environ 119.000 mètres carrés bruts – huit pour cent de plus que lors de la manifestation précédente - les fabricants présentent les technologies innovantes, les tendances et solutions prometteuses d'avenir pour toutes les étapes du processus de préparation de la viande: abattage et débitage, préparation et valorisation ainsi qu'emballage et vente. Plus de 60.000 visiteurs professionnels de 140 pays y sont attendus.

Richard Clemens, gérant de l'Association professionnelle des machines agro-alimentaires et d'emballage dans la VDMA, concepteur de l'IFFA au niveau des idées et de la technique professionnelle, déclare: "pour le fabricant de machines, l'IFFA est fondamentalement la principale plateforme internationale. Son orientation claire assure aux exposants et aux visiteurs du monde entier une préparation ciblée, une vue d'ensemble complète et donc une découverte du salon axée sur l'avenir. On ne

Messe Frankfurt Exhibition GmbH
Ludwig-Erhard-Anlage 1
60327 Francfort-sur-le-Main

trouve nulle part ailleurs une densité d'expertise plus élevée ni une offre plus large d'innovations, d'idées et de modèles commerciaux axés sur l'aliment le plus précieux qu'est la viande".

Conception optimisée du Parc des Expositions avec le nouveau hall 12

Lors de l'IFFA 2019, le nouveau hall 12 sera utilisé selon une norme ultramoderne. Ainsi se crée un circuit reliant tous les halls de l'IFFA les uns aux autres et assurant aux visiteurs de brefs parcours et une récapitulation rapide de toute l'offre, les exposants et leurs produits étant ici placés le long des étapes centrales du processus de l'industrie bouchère.



Le nouveau hall 12

Source: Messe Frankfurt

Pertinent et axé sur l'avenir: les thèmes majeurs de l'IFFA 2019

L'IFFA est le lieu de présentation et de débat de ce qui fait bouger actuellement la branche et des thèmes prometteurs d'avenir. Au centre de l'offre et des échanges professionnels figurent les thèmes majeurs „production optimisée", "utilisation efficace des ressources", "sécurité alimentaire", "solutions numériques" et "tendances alimentaires“.

La production optimisée est un thème récurrent. Les entreprises des industries bouchère et alimentaire peuvent gagner du temps et réduire leurs frais en harmonisant parfaitement leurs processus de production. Pour les nouvelles acquisitions, tout est de plus en plus axé sur l'efficacité de l'ensemble de l'installation, mais même les installations existantes recèlent souvent des potentiels qu'il s'agit d'améliorer.

La réflexion sur **l'utilisation efficace des ressources** offre de multiples possibilités de réduire les coûts. Sur le plan technique, de nombreuses solutions sont proposées qui contribuent à utiliser le plus efficacement possible l'énergie, l'eau et les matières premières. Le thème de l'emballage est focalisé sur les économies de matériel.

La sécurité alimentaire est une priorité absolue de l'industrie bouchère. Il faut assurer la protection du consommateur et de son exigence

IFFA
Le n°1 de l'industrie bouchère
Francfort-sur-le-Main, 4 - 9 mai 2019

légitime de qualité et de durabilité par la meilleure protection possible des produits. De même, les emballages innovants apportent une contribution décisive à la protection de la matière première précieuse qu'est la viande.

Les solutions numériques sont déjà une réalité dans la production. Les machines sont équipées de capteurs, de modules radio et d'appareils de mesure dont les données aident à contrôler la production et à améliorer les processus. L'objectif de la "smart factory" est de maîtriser parfaitement les processus complexes, d'être résistante aux temps d'arrêt et de pouvoir réagir à tout instant aux changements du processus de production.

La grande rubrique **Food Trends** place le consommateur au premier plan. Les nouveautés en matière de produits, idées et recettes, la "functional food" et le "clean labeling" dans le domaine des ingrédients ainsi que la progression continue des produits tout préparés marquent le secteur boucher. De nouvelles conceptions de magasin, les services en ligne et les tendances actuelles du point de vente figurent également au centre de l'intérêt.

Synergique: le programme cadre

En plus des produits innovants des exposants, l'IFFA offre un programme cadre varié reprenant les développements actuels de la branche. Des conférences professionnelles avec des exemples de meilleures pratiques, des présentations spéciales, des concours et des visites guidées du salon offrent aux visiteurs l'occasion de s'informer, de discuter et de nouer de nouveaux contacts. Les visites guidées du salon seront une nouveauté en 2019. Des experts de la branche conduisent au stand d'exposants sélectionnés et fournissent une vue d'ensemble des innovations captivantes. Figurant parmi les temps forts de chaque IFFA, les concours internationaux de qualité sont de nouveau organisés par l'Association des bouchers/charcutiers allemands. En outre, le Forum de l'IFFA donne de nouveau des impulsions professionnelles axées sur les thèmes majeurs de l'économie, de la technologie et du développement. "IFFA Kitchen" présente une ligne de production en cours de fonctionnement.

Sans cesse actualisées, toutes les offres du programme cadre de l'IFFA figurent à: www.iffa.com à la rubrique "Themes & Events". Vous trouverez aussi sur le site Internet des conseils et renseignements judicieux pour votre visite du Salon.

Messe Frankfurt organise dans le monde entier des salons sur le thème de la préparation des aliments, regroupés dans le cluster de branche "Food Technologies". Actuellement, quatre salons font partie de cette gamme. En plus de l'IFFA, le salon leader international de l'industrie bouchère à Francfort-sur-le-Main, il s'agit de Tecno Fidta – International Food Technology, Additives and Ingredients Trade Fair, en Argentine, de Meat Expo China à Changsha, dans le sud de la Chine, et de Modern Bakery Moscow – International Trade Fair for Bakery and Confectionery, dans la Fédération de Russie.

De plus amples informations à:

www.food-technologies.messefrankfurt.com

Suivez l'IFFA et connectez-vous à:

www.facebook.com/iffa.frankfurt

www.twitter.com/iffa_frankfurt

www.youtube.com/iffa.frankfurt

Photos de l'IFFA à télécharger à:

www.iffa.com/presse

Messe Frankfurt en chiffres

Messe Frankfurt est le leader mondial de l'organisation de salons, de congrès et d'événements parmi les organisateurs ayant leur propre parc d'expositions. Avec plus de 2 500* employés répartis sur 30 sites, Messe Frankfurt dégage un chiffre d'affaires annuel d'environ 715* millions d'euros. Le groupe peut s'appuyer sur une connaissance profonde des secteurs couverts et sur son réseau de distribution international pour soutenir les intérêts économiques de ses clients avec efficacité. Une offre de services complète – sur site et en ligne – garantit aux clients du monde entier un niveau de qualité toujours élevé et une flexibilité maximale dans la planification, l'organisation et le déroulement de leurs événements. La gamme des services proposés va de la location de surfaces aux prestations de marketing, en passant par la construction de stands, les services personnels ou la restauration. L'entreprise a son siège principal à Francfort-sur-le-Main. Elle est détenue à 60 % par la ville de Francfort et à 40 % par le Land de Hesse.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur: www.messefrankfurt.com

* Résultats provisoires 2018