



IFFA, l'événement phare du secteur: innovations, tendances, rencontres

Francfort-sur-le-Main, 09.03.2022. La branche professionnelle est dans les starting-blocks avant de se retrouver à IFFA, du 14 au 19 mai à Francfort-sur-le-Main. Quelque 900 exposants venus de plus de 40 pays dévoilent des produits et des solutions destinés au traitement, à l'emballage et à la vente de la viande et des protéines alternatives. Les entreprises comptent sur les interactions personnelles avec leurs clients et présentent l'éventail complet de leurs innovations des trois dernières années.

Le secteur global de la viande et des protéines attend beaucoup de son Salon phare international IFFA – Technologies pour la viande et les protéines alternatives. Du 14 au 19 mai, le Who is Who de la branche se donne rendez-vous à Francfort-sur-le-Main pour présenter des innovations, s'informer et réseauter. Près de 900 entreprises exposantes en provenance de plus de 40 pays y affichent leurs développements des trois dernières années: technologies des procédés pour le traitement et l'emballage de la viande et des produits protéinés alternatifs, ingrédients et condiments pour les denrées alimentaires modernes ainsi que nouveautés pour la vente. On liste tous les noms prestigieux sur une surface brute de 116.000 mètres carrés répartie entre les halls 8, 9, 11 et 12 du Salon. L'internationalité traditionnellement élevée d'IFFA est garantie cette année encore: plus de 60 pour cent des entreprises inscrites viennent de l'étranger. À part les entreprises allemandes, les exposants originaires d'Italie, d'Espagne, des Pays-Bas, d'Autriche, de Suisse et de Pologne sont fortement présents.



L'industrie de la viande et des protéines a rendez-vous à IFFA 2022 à Francfort. Source: Messe Frankfurt

Et le rendez-vous de la branche à Francfort réjouit tout autant les visiteurs professionnels appartenant à l'industrie des produits alimentaires, à l'artisanat boucher, au commerce, à la gastronomie ou à l'industrie sous-traitante. Tous considèrent IFFA comme la première adresse pour les innovations et les tendances. Wolfgang Marzin, membre du directoire de Messe Frankfurt, déclare: "Nous sommes fin prêts pour accueillir à IFFA les acteurs allemands et internationaux du secteur de la viande et des protéines. Quelque 900 entreprises y compris les leaders du marché seront là et montreront leurs innovations sur leurs stands impressionnants. L'étendue et la profondeur de l'offre est unique en son genre au plan mondial et va conférer cette année encore un élan novateur au secteur. En intégrant le thème nouveau des protéines alternatives, le Salon phare mondial IFFA définit clairement la tendance et reflète le comportement actuel des consommateurs."

La branche professionnelle table sur les contacts personnels

Les données provisoires indiquent que la production allemande de machines destinées aux denrées alimentaires et à l'emballage a augmenté en 2021 pour atteindre quasiment le chiffre d'affaires de 2019, année précédant la crise. Cette ambiance positive va se répercuter à IFFA – les exposants se réjouissent d'y retrouver en personne leurs clients nationaux et internationaux. Richard Clemens, directeur de l'Association allemande des constructeurs de machines pour la transformation et l'emballage de la viande au sein de VDMA (VDMA Fachverband Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen), souligne: "Les Salons phares internationaux sur place en Allemagne sont très importants pour l'ingénierie mécanique: ce sont pour ainsi dire des matchs à domicile. Rien ne remplace les Salons comme plates-formes consacrées aux innovations, aux échanges et au progrès; c'est ce que ces deux dernières années ont clairement prouvé. Dans le cadre d'IFFA 2022, les entreprises jubilent de présenter à tout l'univers professionnel leurs solutions dans l'automatisation, la numérisation et le développement durable et bien sûr aussi de rencontrer personnellement les experts du monde entier, de s'entretenir et de discuter avec eux." L'artisanat boucher / charcutier, l'un des principaux groupes de visiteurs à IFFA, attend avec impatience ce rendez-vous de la branche professionnelle. D'après une enquête de l'Association allemande de l'industrie bouchère (Deutscher Fleischer-Verband – DFV) auprès de ses membres, près de 50 pour cent des boucheries / charcuteries artisanales prévoient des investissements supérieurs à la moyenne en 2022, particulièrement dans la production, la vente et l'efficacité énergétique. Le président de DFV Herbert Dohrmann confirme: "Dans l'ensemble notre secteur a très bien traversé la crise, nos sondages le corroborent. Les bouchers / charcutiers sont actuellement enclins à investir – ceci aussi ressort nettement des chiffres. Nous sommes une branche qui a de gros besoins en personnel et nous escomptons d'IFFA d'importantes impulsions notamment dans l'automatisation et la numérisation."

Pour la première fois dans sa tradition remontant à plus de 70 ans, IFFA étend l'éventail de ses groupes de produits et met en relief des technologies et des solutions pour les substituts de viande d'origine végétale et les protéines alternatives. Au moins 200 exposants d'IFFA proposent des produits pour la fabrication d'alternatives de viande. Ils sont répartis sur toute la surface d'exposition et on les trouve en utilisant [IFFA Contactor](#), outil de recherche des exposants et des produits du Salon. Par ailleurs, le programme cadre dispense des informations complémentaires sur ce thème d'avenir. De nouveaux partenaires d'IFFA comme l'Association allemande pour les protéines alternatives (Bundesverband für alternative Proteinquellen – BALPro), l'organisme Good Food Institute Europe et l'organisation pour l'alimentation ProVeg apportent leur contribution avec leur savoir-faire et leurs réseaux.

Le programme événementiel: inspirations, informations sur les produits, expériences, expertises

Voir les innovations, participer à des séminaires et à des discussions, se laisser inspirer par de nouveaux produits et solutions – voilà tout ce qui compose le programme événementiel d'IFFA. Tous les jours du Salon, la scène du Forum IFFA accueille des tables rondes de spécialistes ainsi que des présentations de produits et, quotidiennement, un thème de pointe focalise l'intérêt: automatisation, numérisation, sécurité alimentaire, développement durable, tendances alimentaires et individualisation dans l'artisanat. IFFA Factory est une nouveauté qu'on peut aussi vivre tous les jours en direct; elle reproduit une authentique ligne de production de saucisses végétarienne et à base de viande. Des experts en expliquent les méthodes de traitement et informent sur les recettes, les ingrédients et les procédés. Les visiteurs partent également à la découverte lors des visites guidées auprès d'une sélection d'exposants. Chacun de ces Discovery Tours se concentre sur un thème spécifique: on peut opter pour les tendances dans l'emballage, les innovations dans les procédés, les alternatives à la viande (présentées par Good Food Institute Europe), les ingrédients ou encore les tendances dans l'artisanat boucher / charcutier (proposé par DFV).

Se laisser inspirer par les produits des champions, voilà ce à quoi conviennent les concours de produits internationaux et les concours de performance jeunesse de DFV. L'équipe nationale de l'artisanat boucher / charcutier allemand y est présente et l'exposition spéciale "Art artisanal – l'art dans l'artisanat" fournit de passionnantes perspectives.

Sur son stand et en coopération avec l'Institut Fraunhofer pour l'ingénierie des procédés et de l'emballage (Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung), VDMA aborde les thèmes et les solutions d'avenir. Y est exposé un nouvel assistant virtuel de nettoyage pour un décapage manuel sûr et efficace en utilisant la réalité augmentée. Le deuxième point fort met l'accent sur les protéines alternatives: l'intérêt est ici centré sur les procédés de production entièrement automatisés pour les protéines à base d'insectes et de plantes.

Toutes les rubriques du programme événementiel d'IFFA sont disponibles en ligne sur le site: www.iffa.com/events

Nouveau: IFFA Digital Extension

IFFA se tient pour la première fois avec un complément digital, ouvrant ainsi des potentiels inédits. Cela donne l'occasion aux visiteurs d'individualiser mieux encore leur expérience du Salon ou bien d'y participer s'ils ne peuvent pas se déplacer. La plateforme numérique d'IFFA recèle certaines options intéressantes avant, pendant et après le Salon. On peut par exemple se connecter avec des partenaires commerciaux appropriés choisis par un programme d'appariement et prendre rendez-vous dès avant le Salon. Des informations détaillées sur les produits et le profil des entreprises avec des textes, des photos et des vidéos donnent une bonne idée de l'offre des produits. Des fonctions chat ou des entretiens vidéo facilitent l'échange direct. Les informations concernant IFFA Digital Extension sont disponibles à la page: www.iffa.com/digital-extension

Messe Frankfurt accompagne la croissance dynamique de l'industrie globale des denrées alimentaires avec six Salons organisés sur quatre continents. Des informations

complémentaires sur les manifestations sont accessibles dans le portefeuille "Food Technologies" sur les site:

www.food-technologies.messefrankfurt.com

+++ Accréditation en ligne pour la presse +++

L'accréditation en ligne pour la presse à l'occasion d'IFFA 2022 est dès maintenant à votre disposition sur le lien suivant:

<https://presseakkreditierung.messefrankfurt.com>

En raison d'une migration du système, nous vous prions de tenir compte des indications ci-après:

- Les précédentes données d'inscription pour l'outil d'accréditation Messe Frankfurt (avant 2021) ne sont plus valables.
- Si vous disposez déjà d'un identifiant au Salon, veuillez utiliser ces données d'accès pour vous inscrire.
- Dans ce contexte, nous vous demandons d'actualiser ou de compléter votre profil.
- Si vous procédez à votre première accréditation en ligne sur le nouveau portail et que vous ne disposiez encore d'aucun compte, suivez simplement pas à pas la procédure d'inscription.

Pour toute question, adressez-vous à → press.iffa@messefrankfurt.com

IFFA

Technologies pour la viande et les protéines alternatives

La manifestation a lieu du 14 au 19 mai 2022.

Informations pour la presse et matériel photographique:

<http://IFFA.messefrankfurt.com/press>

Désormais en ligne:

Suivez IFFA sur vos canaux de médias sociaux: www.iffa.com/follow-iffa



Contact:

Antje Schwickart

Tel.: +49 69 75 75-6474

Antje.Schwickart@messefrankfurt.com

Messe Frankfurt Exhibition GmbH

Ludwig-Erhard-Anlage 1

60327 Frankfurt am Main

www.messefrankfurt.com

Messe Frankfurt en chiffres

Le groupe 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. Le groupe emploie environ 2 300* personnes sur le site de Francfort-sur-le-Main et dans 30 filiales à travers le monde. En 2021, Messe Frankfurt a dû faire face aux défis posés par la pandémie pour la deuxième année consécutive. Le chiffre d'affaires du groupe s'élèvera à environ 140* millions d'euros, alors qu'il était encore de 736 millions d'euros en 2019, avant la pandémie. Même en cette période difficile de pandémie de coronavirus, nous restons connectés à l'international. Nous défendons les intérêts économiques de nos client-e-s dans le cadre de nos secteurs d'activité « Fairs & Events », « Locations » et « Service ». L'un des atouts majeurs qui différencie notre groupe réside dans le réseau de distribution mondial qui couvre toutes les régions du monde avec une présence très forte. Notre offre de services complète – sur site et en ligne – garantit aux client-e-s du monde entier un niveau de qualité toujours élevé et une flexibilité maximale dans la planification, l'organisation et le déroulement de leurs événements. Nous ajoutons de nouveaux modèles économiques pour enrichir notre expertise. 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. Retrouvez de plus amples informations sur www.messefrankfurt.com

*Résultats provisoires 2021