



IFFA 2022: des idées fortes pour l'artisanat

Francfort-sur-le-Main, 09.03.2022. Dans l'artisanat boucher / charcutier, ceux qui réussissent combinent fréquemment leur compétence dans la viande et la charcuterie avec une spécialisation pertinente; ils investissent aussi constamment dans leur exploitation. Depuis les techniques innovantes jusqu'aux tendances dans les épices et les ingrédients en passant par l'aménagement des magasins – les exposants d'IFFA proposent de nombreuses inspirations et solutions pointues pour les entreprises artisanales.

Comme aucun autre secteur, l'artisanat boucher / charcutier performant démontre comment la tradition et l'innovation font bon ménage. La production artisanale est depuis toujours symbole d'authenticité et de délectation et c'est grâce à des conceptions individuelles que les exploitations sortent du lot. Les développements actuels comme la pénurie de personnels qualifiés, les efforts dans la lutte contre le réchauffement climatique et les nouveaux souhaits de la clientèle exigent de l'artisanat une forte volonté innovante. Du 14 au 19 mai à Francfort-sur-le-Main, le Salon phare international IFFA – Technologies pour la viande et les protéines alternatives offre un vaste panorama des innovations et des tendances et présente les solutions pour la prospérité des affaires.

Distinct de la moyenne

Se spécialiser avec des produits et des services inédits est l'un des facteurs de réussite dans l'artisanat. Gina Benz, maître boucher souabe, associée de la manufacture Benz Feinkost et membre de l'équipe allemande des bouchers / charcutiers artisanaux, explique: "Certains misent sur le bien-être animal tourné vers l'avenir, sur des races anciennes et originales, sur des viandes sélectionnées. J'ai opté pour les produits fins et le service traiteur placés sous le sceau régional et saisonnier." Outre les classiques, sa cuisine fournit également des plats végétarien et d'autres recettes modernes.



Gina Benz compte sur les produits fins et le service traiteur. Source: Handtmann

"L'esprit du temps implique pour moi que nos produits ne contiennent aucun adjuvant ni allergène. Ainsi, nos raviolis souabes sont entièrement produites sans additifs alimentaires portant un numéro E, ce qui ne se pratique quasiment nulle part ailleurs", poursuit-elle. Un camion restaurant complète son offre.

Maximilian Rädlein, gérant de la boucherie M.-Max-Fleischerei à Hof, commente: "Nous nous réinventons sans cesse et nous nous adaptons au marché ainsi qu'aux souhaits de nos clients – en investissant également dans la formation et la technique. Une ligne de remplissage automatique de bocaux en verre et d'étiquetage a par exemple été mise en service fin 2021. La mise en bocal est plus efficace, les bocaux sont proprement fermés et résistent à la pression. Cela simplifie aussi réellement le travail de nos collaborateurs."

Avec technicité et talent

Une réflexion plus poussée – c'est aussi l'un des points forts de la boucherie Tönebön à Barntrup au nord de la Rhénanie-Westphalie. Le maître boucher Stefan Tönebön mise lui sur le futur et investit dans des unités de cogénération, des pompes à chaleur et des agents frigorigènes durables: "Ce n'est pas toujours la voie la plus économique mais je suis partagé: il m'importe de produire en respectant les prochaines générations." Il n'y va pas seulement de l'avenir car les exigences en termes d'hygiène sont élevées. Cette exploitation certifiée QS qui dispose de son magasin et de son propre abattage met l'accent sur l'approvisionnement du commerce et de la gastronomie collective. Stefan Tönebön précise: "Nous avons par exemple réalisé un pas énorme dans l'hygiène grâce à la mécanisation de notre production de saucisses – avec ligne de suspension, échaudage en suspension dans la chambre de cuisson, machines à couper les saucisses et installation de thermoformage. Oui, nous sommes très mécanisés, du moins pour une entreprise artisanale et nous restons sans cesse en quête de solutions nouvelles, optimisées: à titre d'exemple, nous travaillons actuellement à la numérisation de toutes les documentations des procédés QS."

Savoir ce qui marche

IFFA offre à l'artisanat boucher / charcutier une vue d'ensemble du marché et constitue la plate-forme des nouveautés pour les prochains investissements. M. Reinhard von Stoutz, directeur de l'Association des bouchers / charcutiers allemands, déclare: "Ce Salon représente un cadre parfait pour s'entretenir avec les fournisseurs et les fabricants de machines afin de discuter des solutions entre professionnels. Seul un grand Salon comme IFFA permet un tour d'horizon aussi compact des équipements, des technologies, des marchés et des expériences. C'est une bonne occasion de jeter un œil aux ressources adaptées pour se préparer encore mieux et s'équiper pour l'avenir."

Les protéines alternatives sont un thème nouveau à IFFA 2022. Outre sa focalisation sur la viande, le Salon montre pour la première fois aussi l'ingénierie des procédés ainsi que les ingrédients destinés aux substituts de la viande et la viande cellulaire. Au moins 200 des quelque 900 exposants affichent des produits de ce segment. Reinhard von Stoutz affirme: "Les protéines de substitution à la viande ont une importance majeure pour pouvoir à l'avenir nourrir durablement la planète. Il est donc sûr que les fournisseurs et les transformateurs de ces produits vont se multiplier, peut-être même dans certaines entreprises de l'artisanat boucher / charcutier. Bien que cet artisanat tire sa force de son extrême compétence en matière de viande, je trouve – et c'est mon opinion personnelle – qu'il importe de s'informer sur les protéines de substitution pour observer et connaître ce marché."

Ingrédients: sur la piste de l'arôme

Entreprises partenaires innovantes, les fabricants d'épices et d'adjuvants ont un lien étroit avec l'artisanat boucher / charcutier qui table sur les épices, les ingrédients et les additifs de qualité pour affiner, traiter la viande et élaborer de nouvelles créations. De fait, l'un des atouts de l'artisanat réside dans le goût individuel des produits. Les recettes sont souvent des secrets de famille comme chez le maître boucher et spécialiste Frank Neumaier de Neustadt an der Weinstrasse. Il confie: "J'ai la chance de pouvoir travailler sur la base de recettes originales de mon grand-père; je mélange moi-même les épices brutes que j'utilise et je les achète auprès de firmes réputées sur lesquelles je peux compter quant à la qualité."



Les producteurs d'épices et d'ingrédients viennent à IFFA 2022 avec de nouveaux produits.

Source: Messe Frankfurt

Avec leurs mélanges d'épices et condiments, les producteurs proposent continuellement de nouvelles inspirations pour les produits saisonniers et tendance. On note actuellement une demande de produits pour affiner le gibier et les hamburgers mais aussi des saveurs insolites telles que chili-cacao et potiron-mangue. Les compositions pour enrober, farcir ou compléter les préparations de légumes attirent tout particulièrement les gens soucieux de leur santé. L'industrie des épices est à l'écoute du marché et l'artisanat profite ainsi pour sa propre clientèle d'offres qui dopent les ventes et se doublent d'une utilisation sûre et pratique. Avec des marinades, des compléments pour la cuisine et la confection des repas de midi, le rayon à la coupe et le service traiteur, avec des mélanges d'épices classiques et innovants pour les saucisses, saucissons et jambons, ces fournisseurs assurent un éventail de produits attrayants qui se vendent bien dans l'artisanat boucher / charcutier.

Une pratique sûre

Grâce à des conceptions modernes de sécurité, l'industrie des épices satisfait la demande du consommateur en produits carnés artisanaux et sûrs. Ces conceptions de fraîcheur et de sécurité, pour lutter contre les listeria et garantir une conservation stable par exemple, sont des solutions produits axées sur la pratique – en harmonie avec les principes HACCP et traduisant un degré supplémentaire de précautions. L'artisanat bénéficie ici d'un vaste savoir-faire technologique et scientifique ainsi que des recherches menées dans l'industrie des épices. L'exigence d'un étiquetage simple et transparent acquiert également une importance croissante: les produits honnêtes Clean Label (étiquetage propre) et les alternatives aux ingrédients contenant des allergènes sont appréciés. L'industrie des épices met ici à la disposition de l'artisanat de nombreuses lignes de produits tout comme des conseils et des services.

Plus de 130 entreprises exposent leurs innovations et solutions dans le hall 12.1 d'IFFA dédié au segment "Épices, ingrédients, additifs, boyaux". M. Markus Weck de l'Association allemande de l'industrie des épices confirme: "Dans les entretiens avec nos entreprises membres, on sent vibrer la joie anticipée – d'un bon Salon IFFA et de nombreuses rencontres personnelles. Et je peux d'ores et déjà vous révéler qu'il y aura une foule d'innovations captivantes dans le domaine des épices, des ingrédients, des mélanges et des conceptions."

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 le 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/presse>

Désormais en ligne:

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



Contact:

Antje Schwickart

Tél.: +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