

La France joue collectif au Sial Shanghai

La quinzième édition du Sial Shanghai a ouvert ses portes, avec en toile de fond le cinquantenaire des relations bilatérales entre la Chine et la France. L'Hexagone est à l'honneur cette année, sept semaines après les accords franco-chinois, d'une valeur estimée à 18 milliards d'euros, portant notamment sur l'ouverture des marchés du vin et de la charcuterie. De nombreuses signatures sont attendues sur le salon notamment au niveau de la filière viande.

73 exposants sous le pavillon français

La Chine est le premier marché alimentaire du monde : « un potentiel de 250 millions de consommateurs susceptibles d'acheter français, déclare Cécile Bassot, directrice générale de Sopexa. Mais aussi sans aucun doute l'un des marchés les plus complexes, notamment par sa taille ». Qu'à cela ne tienne. 73 entreprises, régions et interprofessions exposent sous le Pavillon France cette année, un chiffre en progression de 30% par rapport à l'an dernier.

La déception vécue en 2013 avec un solde commercial en baisse (-7% en 2013 pour l'agroalimentaire) aurait-il servi de déclencheur ? Une « révolution culturelle » reste nécessaire dans les entreprises françaises. « Seulement deux entreprises agroalimentaires françaises sur dix exportent, contre huit sur dix en Allemagne », rappelait Catherine Chapalain, directrice de l'Ania, lors de la présentation du bilan économique de l'Ania (Lire notre numéro de mai 2014).

Investissement, temps et expertise

Les acteurs de la filière ont collectivement réaffirmé leurs ambitions et engagements réciproques dans le cadre du contrat de filière lors de la dernière réunion du Comité Stratégique en présence de Stéphane Le Foll le 22 avril. A savoir, entre autres, encourager l'organisation collective à l'export et faciliter les démarches des entreprises. Catherine Petitjean, co-présidente du groupe de travail export/promotion et directrice générale de Mulot et Petitjean expose sur le Sial Shanghai. Elle déclare : « faire évoluer la culture de l'export, c'est accompagner les chefs d'entreprise, leur ôter les complexes, lever les freins. En tant que dirigeants, nous nous mettons tous sur ce sujet complexe : pénétrer les marchés étrangers demande de l'investissement, du temps et de l'expertise. La dynamique collective portera les démarches individuelles ».

Hier, lors de la soirée France organisée par Sopexa dans la résidence consulaire, cinq personnalités chinoises ont reçu un « Trophée de l'esprit alimentaire » en remerciement de leur action contribuant au rayonnement de la gastronomie et de l'art de vivre français en Chine : Xu Wei, directeur de formation du vin sur Yesmywine.com, Huang Li, p-dg de Wedomé, Li Zhaoyu, responsable du bureau de Pékin de France Export Céréales, Bruce Gao, digital manager About France et Yu Haiwei, chef cuisinier adjoint du restaurant Jinyue à Chengdu. La soirée a marqué également le lancement officiel du CAFC (Conseil AgroAlimentaire France Chine) par le Cniel, Interfel, Interbev et Inaporc. Cette nouvelle structure présidée par Franck

Leherpeur consolidera les moyens des quatre interprofessions afin de travailler sur le lobby sanitaire et réglementaire auprès des autorités chinoises. La dynamique collective est en marche !

Source :
(13/05/2014)

<http://www.processalimentaire.com/A-la-une/La-France-joue-collectif-au-Sial-Shanghai-24277>