

Sial Paris, découvrez le monde alimentaire...

Depuis dimanche et jusqu'à jeudi, le parc des expositions de Paris Nord Villepinte accueille le Sial, le salon numéro un de l'agroalimentaire. C'est une occasion unique pour découvrir nombre d'innovations françaises, mais aussi de réaliser une veille sur les réalisations des nombreux pays présents, dont certains ont une très forte culture agroalimentaire.

La Corée du Sud possède une myriade de produits fermentés, dont les plus connus sont le kimchi (chou pimenté) et le jang (pâte de soja fermentée). Mais la priorité pour le pays est avant tout de promouvoir son nouveau cluster dédié aux industries alimentaires, avec un stand spécial consacré à Foodpolis. Avec cette initiative, le gouvernement coréen espère ainsi attirer plus de sociétés étrangères sur son territoire, et devenir un géant de l'agroalimentaire. Le cluster offre aux entreprises françaises de toutes les filières de s'installer en Corée du Sud comme tremplin vers une commercialisation vers la Chine et le Japon. Des aides financières et des subventions sont mises en place pendant les trois premières années. Le site de Foodpolis situé à Iksan devrait être prêt à recevoir les entreprises dès 2016. Des centres de recherches européens comme Nizo et TNO ont déjà signé un pré-engagement et une cinquantaine d'entreprises internationales ont aussi fait ce choix. Rendez-vous sur le stand pour en savoir plus.

Korea National Food Cluster 7H261

Le Japon va rassembler cette année 62 entreprises. Il sera possible de découvrir des produits comme le jus de yuzu biologique, divers fruits surgelés, le konjac, des nouilles, du thé vert, du vinaigre pétillant, de l'huile de poireau, le miso, le saké japonais ... sur le stand du Jetro (Japan External Trade Organization). Dans le hall réservé aux produits carnés, un stand (6EH202) présentera le bœuf japonais Wagyu. Littéralement : wa pour Japon et gyu pour bœuf, ce produit de la gastronomie nipponne a fait irruption dans l'Union Européenne, suite à l'agrément obtenu par les institutions gouvernementales japonaises en juin 2014.

Jetro 4N132

Sur le Sial 2014, le Brésil regroupera quatre pavillons et 85 entreprises. En 2013, le Brésil était le premier pays exportateur de café, de sucre, de soja, de poulet, de bœuf et de jus d'orange. Le pays se démarque également sur d'autres marchés comme le porc, les fruits, le chocolat et la confiserie. Selon Mauricio Borges, le président d'Apex-Brasil, (l'Agence Brésilienne de Promotion des Exportations et des Investissements) : "L'idée n'est pas de renier nos atouts naturels et culturels, mais de promouvoir le Brésil en tant que destination où investir et faire du business. Peu de gens savent par exemple que nous avons une industrie agroalimentaire à la pointe de l'innovation et que le Brésil offre de nombreuses opportunités sur les segments du snacking et des aliments santé dont la demande est en forte progression depuis plusieurs années", indique-t-il.

Pavillon national du Brésil 4K020

Toujours en Amérique Latine, l'Équateur présentera des préparations à base de quinoa, des chips de plantain, du thon, des purées de bananes, des cœurs de palmier en conserve, des sauces de fruits exotiques, des crevettes et des mix de végétaux. Pour fêter l'entrée en vigueur de l'accord commercial récemment négocié avec l'Union européenne, Pro Ecuador (l'Institut pour la Promotion du Commerce et de l'Investissement de l'Équateur) a organisé plusieurs événements, dont un mettant en scène le quinoa, l'huile de sacha inchi et les graines de chia.

Pro Ecuador 3H008

Sur les stands du Chili, les vin, le pisco et le wagyu seront mis à l'honneur. Le pays est l'un des plus grands exportateurs de fruits secs et déshydratés. Il est au premier rang mondial pour les pommes déshydratées et le deuxième pour les pruneaux et les noix sans coque. Le Chili est également un producteur reconnu de jus concentrés (25 types de jus concentrés vendus dans plus de 50 pays) destinés à 95% aux marchés extérieurs. En 2013, l'Europe a représenté 20% des exportations sur ce sous-secteur. Prochile, l'institution chargée de promouvoir les exportations et d'encourager les investissements étrangers, cherche de nouveaux capitaux afin d'atteindre les objectifs fixés dans le programme « Chili Puissance Alimentaire ». Leur but est notamment de produire des produits à plus forte valeur ajoutée.

Les exportation de l'industrie chilienne de la conserve dépasse les 470 millions d'USD en 2013. Les produits-phares sont notamment les purées de tomate (18 % des exportations), les pêches en moitiés, lamelles ou dés, au sirop ou à l'eau, les pulpes et les confitures, les cerises au sirop ou à l'eau, les cocktails de fruits, et les champignons entiers. La valeur des exportations de fruits et de légumes surgelés a aussi fortement augmenté au cours des deux dernières décennies pour atteindre 393 millions USD en 2013. Enfin, l'industrie des jus au Chili a connu un fort développement vers les marchés internationaux, passant de 2,4 millions USD en 1981 à 239 millions USD en 2013. Aujourd'hui l'un des principaux producteurs de jus concentrés en Amérique, le Chili exporte plus de 25 types de jus concentrés à plus de 50 pays, dont l'Amérique du Nord et l'Asie qui concentrent 65% de ces exportations. En 2013, l'Europe a représenté 20% des exportations sur ce sous-secteur.

Prochile 3C006

De son côté, le Maroc met en avant sa forte culture gastronomique, ses richesses naturelles, mais aussi sa stabilité politique et macro-économique. L'organisme Maroc Export souligne la mutation engagée suite aux plans de développement, (Maroc Vert, Halieutis et Emergence), qui ont contribué aux améliorations de compétitivité, de productivité et au développement de l'offre. En particulier, le plan Emergence pour l'Agroalimentaire a focalisé les efforts de relance industrielle sur les filières pour lesquelles le Maroc possède des avantages compétitifs, et développés des filières à fort potentiel à l'export, tout en s'appuyant sur un programme de formation adapté au secteur, un réseau d'agropoles, et une réglementation appliquée aux produits agroalimentaires en phase avec les exigences européennes. « Ce travail a été fait en

parallèle avec la mise en place d'une stratégie logistique ambitieuse (routier, aérien et maritime), la signature de 55 accords de libre échange, l'établissement de bases solides d'un partenariat et le soutien public-privé par les entreprises exportatrices du Maroc Export », indique sa directrice générale Zahra Maafiri. Le point de départ de cette stratégie étant le port de Tanger Med (3,5 millions de conteneurs par an).

Maroc Export, 3 G 040 et 3 G 108

Autre pays en valeur au Sial, la Nouvelle-Zélande. Avec près de 80% de sa production agroalimentaire exportée, ce pays est le plus grand exportateur de produits laitiers et d'agneau, et un acteur incontournable sur les marchés du bœuf, du kiwi, de la pomme et des produits de la mer. A l'occasion du SIAL, l'agence nationale de développement économique de la Nouvelle-Zélande (New Zealand Trade and Enterprise - NZTE) valorise la diversité des produits premium issus du terroir néo-zélandais . "La France fait partie du top 10 des pays vers lesquels nous exportons. Nous souhaitons renforcer ces relations " affirme Ariane Gonzalez, chef de la mission commerciale de NZTE en France. Sur le segment des produits carnés, la France est le 9ème pays vers lequel la Nouvelle-Zélande exporte pour un montant annuel de 94.8 millions d'euros. Sur le segment des produits de la mer, la France est le 8ème pays vers lequel la Nouvelle-Zélande exporte pour un montant annuel de 19,2 millions d'euros. L'Hexagone se classe n°1 sur le marché des exportations de coquilles Saint-Jacques. Avec une production laitière qui a doublé en vingt-cinq ans, la Nouvelle-Zélande se place au premier rang des exportateurs de produits laitiers. Depuis quelques années, ce pays se démarque sur des marchés de niche à destination des épiceries fines, réseaux diététiques ou bio. Parmi les produits concernés : le miel de Manuka, l'huile d'avocat, le cidre....

Source : <http://www.processalimentaire.com/A-la-une/Sial-Paris-decouvrez-le-monde-alimentaire-24956>
(17/10/2014)