

## La Corée du Sud se rêve en capitale régionale de l'agroalimentaire

**Foodpolis**, cité industrielle dédiée à l'alimentaire, devrait voir le jour en 2016. La Corée du Sud mise sur sa situation géographique pour y attirer des investisseurs internationaux issus du secteur agroalimentaire. Elle espère aussi séduire les grands chefs européens.

La première pierre de Foodpolis vient d'être posée à Iksan, dans l'ouest de la Corée du Sud, à deux heures de Séoul. Sur cette immense friche de 3 millions de m<sup>2</sup>, les Coréens rêvent de bâtir une cité industrielle de l'alimentaire. Elle devrait voir le jour en 2016 avec 150 usines et une dizaine d'entreprises spécialisées en R & D.

«Grâce à sa situation géographique, entre la Chine et le Japon, Foodpolis pourra servir de base aux entreprises européennes et américaines qui veulent se développer dans le nord-est de l'Asie, promet Hojoon Cha, conseiller à l'investissement du ministère de l'agriculture coréen. Nous accueillerons tous types d'entreprises, petites et grandes, occidentales et asiatiques. De nombreuses entreprises occidentales n'ont pas encore de bureau en Asie ni de connaissance spécifique de la région. Nous pouvons les aider en R & D».

À ce stade, quelque cent entreprises - dont 60% d'étrangères - ont signé un mémorandum d'accord. Parmi elles, figureraient de nombreuses entreprises chinoises - intéressées par une fabrication made in Korea, gage de qualité - ou singapouriennes mais aussi six entreprises françaises opérant notamment dans la confiserie, la boulangerie ou encore l'équipement de la cuisine.

### **Avantages financiers et fiscaux**

«La Corée du Sud souhaite attirer à elle des investisseurs étrangers», explique Hojoon Cha, qui fait miroiter aux entreprises étrangères une porte d'entrée vers une soixantaine de villes chinoises de plus d'un million d'habitants.

Pour y parvenir, Foodpolis donnera le coup de pouce nécessaire aux entreprises étrangères qui pourraient être rebutées par l'inconnu. Il leur réservera des avantages financiers et fiscaux mais aussi la location bon marché de bureaux et de sites, la possibilité d'utiliser des équipements ultramodernes dont une unité de production d'emballages et une usine pilote pour fabriquer des échantillons. Par ailleurs, il leur facilitera la réalisation de tests d'hygiène et l'obtention de certifications de sécurité indispensables pour exporter en Asie.

Pour faire parler d'elle à l'étranger, la Corée du Sud mise aussi sur sa gastronomie. Les industriels de l'agroalimentaire sud-coréen se sont lancés cette année dans une vaste opération de séduction des restaurateurs européens, et notamment des grands chefs avides de nouvelles saveurs et textures. Ils parient sur une cuisine composée essentiellement de légumes et d'hydrates de carbone, peu calorique et très variée.

## **Une gastronomie réputée diététique et naturelle**

Au Salon international de l'alimentation (Sial), qui s'est tenu cette semaine à Villepinte, industriels et importateurs coréens ont ainsi présenté des produits à la fois traditionnels et très pointus, avec la complicité de grands chefs français. Parmi les points forts de cette cuisine, on trouve le snacking sain et végétarien (chips d'algue, beignets de légumes, boissons à l'aloë vera...) ainsi que la praticité, avec de nombreux produits vendus déshydratés.

«La cuisine coréenne n'est pas aussi connue en Europe que la cuisine chinoise et japonaise, explique Chae Kang, responsable de la zone Europe et Amérique latine chez Sempio Foods, l'un des plus grands groupes agroalimentaires du pays. Il y a un travail d'éducation à faire avant de vendre nos produits en grande distribution. C'est ce qui explique que nous ciblions d'abord la restauration». Seules l'Allemagne et l'Angleterre ont déjà été conquises par cette cuisine.

Avec sa sauce wok aromatisée aux fruits ou son vinaigre de soja, Sempio espère faire découvrir un nouvel univers culinaire aux consommateurs occidentaux. Dans les allées du Sial, les chefs européens ont été sensibles à la découverte de l'ail noir issu d'un lent processus de fermentation, aux variétés de kimchi (cet aliment de base composé de choux qui fermentent pendant plusieurs semaines), aux kakis surgelés et confits ou encore au poivre sichuan mariné. La gastronomie coréenne entend bien gagner ses lettres de noblesse dans l'Hexagone.

Source : <http://www.lefigaro.fr/conjoncture/2014/10/24/20002-20141024ARTFIG00003-la-coree-du-sud-se-reve-en-capitale-regionale-de-l-agroalimentaire.php> (24/10/2014)