

Association sans but lucratif - Loi du 1^{er} Juillet 1901



Rapport d'étonnement CFIA Rennes 2022

Le CFIA en chiffres

Exposition à Rennes – 8-10 mars 2022

1 600 exposants – 18 800 Visiteurs

Salon complet, un hall ingrédient complet avec 213 exposants

Le Club PAI et NutriMarketing travaillent à l'organisation et à l'animation de l'Espace Tendances et Créations alimentaires – Hall 4 et ont proposé pendant le salon, des mini-conférences sur les tendances du salon – Transparence, Réconfort, Local, Amélioration nutritionnelle – ainsi qu'à l'élaboration de Tour Innovation qui illustrent les tendances de consommation et permettent aux visiteurs de découvrir les innovations ingrédients des exposants. Enfin, un tour innovation spécial Bio était organisé pour la 1^e fois cette année. Il a permis de mettre la lumière sur les produits Bio proposés sur le salon.

Vous allez découvrir ci-dessous, le compte rendu de ces animations.

Contexte

La Covid a pesé sur les tendances alimentaires, accélérant les mutations, modifiant les attentes consommateurs.

La crise a forcé les acteurs de l'agro-alimentaire à se réinventer, à faire preuve d'agilité, de résilience, à innover.

Darwin = **Ce n'est ni le plus fort, ni le plus intelligent qui survit, mais celui qui s'adapte.**

La guerre en Ukraine va également influencer sur les tendances, notamment en termes de souveraineté.

Avant Covid, 5 tendances : Santé, Praticité, Sincérité, Plaisir et Naturalité. Ces tendances de fond sont là depuis 25 ans (SIAL 1998, on parlait déjà de la tendance végétale).

Les mutations que l'on observe sont de 2 ordres :

1. Mutation des circuits de distribution (la plus forte mutation)
 - Montée du e-commerce
 - Arrivée du quick commerce, du S-commerce, du social commerce (Tik-Tok a lancé une gamme de produits alimentaires)
 - Externalisation de l'alimentation
 - Circuits courts et magasins de proximité
 - Inflation et crise économique => Super hard discount, retour des MDD et des 1^e prix
2. Mutation des attentes consommateurs
 - Alimentation plus saine
 - Alimentation plus durable

- Alimentation plus sociale, équitable
- One health

Attention au GAP entre ce que je veux et ce que je fais. Parmi les 10 produits les plus venus en 2020, on trouve 5 produits Nutella !

Tendances du CFIA 2022

Transparence

Les différents scandales qui ont touché l'alimentaire, les découvertes scientifiques sur les dangers liés à certaines substances (bisphénol, colorants artificiels, dioxyde de titane, ...) et la diabolisation par les médias de certaines pratiques, ont entamé la confiance des consommateurs envers les industriels du secteur.

Les consommateurs attendent plus de transparence sur les produits et se tournent vers des produits plus naturels, plus durables, plus simples, moins transformés, fabriqués avec des ingrédients familiers, plus de végétal, du local, ...

Ils cherchent aussi plus de transparence sur les modes de productions (bien-être animal), les emballages, le gaspillage alimentaire, ...

- 90 % des consommateurs français attendent des marques qu'elles s'engagent et les aident à mieux consommer (OpinionWay pour Oney fev. 2020).
- En 2021, 55 % des consommateurs dans le monde sont plus enclins à acheter un produit avec une allégation environnementale (+4 % vs 2019) (Source : Cargill FATitudes Survey 2022).

Exposants

Unipex - anne-chloe.sanchette@unipex.com

CulinairEx, solution culinaire développée pour répondre aux attentes d'étiquetage limité à des ingrédients nobles, connus et présents dans les cuisines des consommateurs. Déclaré comme « poudre de champignon », CulinairEx HZ002PK apporte un goût umami prononcé dans les applications culinaires et est une alternative très puissante aux exhausteurs de goût généralement utilisés en agroalimentaire.

Prova - sylvie.gerard@prova.fr

Démarche RSE à travers notre vanille durable et notre programme Care&Act Vanilla à Madagascar.

Bazin – pole.industriel@andre-bazin.fr

Chiffonnade sans nitrite labellisée par l'association Bleu-Blanc-Cœur avec une origine France, élaborée à base de sel sans nitrite, à partir de jambon supérieur. Une nouvelle solution pour répondre aux besoins du consommateur en matière de naturalité, de transparence et de qualité gustative.

La viande origine France issue de la filière Bleu-Blanc-Cœur, qui a pour objectif la préservation de la santé de la Terre, de l'homme et des animaux, est en parfaite adéquation avec notre vision de l'avenir de la charcuterie.

Cargill – henry_detournay@cargill.com

- Amidons fonctionnels à base de tapioca clean label, une excellente alternative aux amidons modifiés permettant d'obtenir une texture lisse, riche et onctueuse, sans synérèse même avec décongélation. Ils n'impactent pas le processus de fabrication, sont neutres en goût, et ne modifient pas le profil organoleptique.
- Infuse, mélanges à façon qui combine amidon, produits sucrants et texturants qui permettent de substituer le sucre et les produits animaux dans les confiseries, les glaces, les boissons, etc...

Quaron - TRegnard@quaron.com

Sucres de fruits de Grapsud issus de raisins, de dattes et multifruits, produits en Espagne et conditionnés en France. Ils sont extraits grâce à un processus de production écoresponsable et issus de co-produits ou de fruits hors calibre pour la dattes. Ils se composent de 48 à 50 % de DEXTROSE et 48 à 50 % de FRUCTOSE en fonction de l'origine végétale, avec un Brix de 65 à 68 degrés et un Index glycémique de 56. Clean label, ils se déclarent : sucres extraits /issus/de /du fruit.

Eurospechim - hubert.leroux@eurospechim.fr

- Flocons texturés de quinoa, une solution unique pour les formulations Meat Like grâce à leur capacité de rétention d'eau, leur goût neutre et la texture carnée qu'ils apportent. Ils sont issus de quinoa doux cultivé et transformé aux Pays-Bas via des procédés préservant leurs valeurs nutritionnelles. Ils se démarquent également par leur profil équilibré en acides aminés. Ceci en fait ainsi un ingrédient multifonctionnel couvrant tous les objectifs des alternatives végétales.
- T-Lin, farine de lin origine France obtenue grâce à un procédé breveté (low process) permettant d'exploiter le potentiel de la graine de lin, et surtout de son mucilage. En effet, la graine de lin contient des mucilages (fibres solubles) qui ont la capacité de se lier, de former un réseau, et de capter l'eau. Il en résulte de nombreuses propriétés fonctionnelles :
 - Apport de liant et d'onctuosité
 - Capacité de rétention d'eau et d'huile (limite l'apparition de synérèse ou de déphasage de la matière grasse).
 - Stabilisation des émulsions
 - Propriétés antimoussantes
 - Prolongement du moelleux
 - Maintien en suspension des inclusions.

GMP - fatiha.hanine@grandsmoulinsdeparis.com

- Le Berrouga, un mélange meunier riche en protéines végétales. À base de farine de blé 100 % Française, ses inclusions régionales soigneusement sélectionnées renforcent son ancrage territorial : lentilles vertes du Berry IGP et Label Rouge, petit épeautre du Berry, pois cassés.

Grâce à son apport en protéines végétales, ce mélange permet d'équilibrer son alimentation et s'intègre donc parfaitement dans le cadre d'un régime flexitarien ou végétarien. Le mélange Berrouga est polyvalent et peut se décliner sous plusieurs formats pour différents moments de consommation : pain pavé, buns, benoitons.

- **Levain Sarrasin Épeautre :**

Levains fabriqués selon une méthode boulangère et à partir de matières premières soigneusement sélectionnées afin de garantir qualité et traçabilité. Sans starter de fermentation et clean label, ils sont fabriqués de manière lente afin d'obtenir un équilibre parfait entre acidité, intensité aromatique et notes toastées qui en font sa particularité. Le nouveau venu - le levain Sarrasin/Épeautre –apporte des notes florales et une véritable typicité au produit fini.

Th Geyer - duhamel@thgeyer.com

- Linsol Organic, farine de graines de lin doré déshuilées, issu de la revalorisation d'un coproduit : les tourteaux de lin. Ce tourteau est ensuite broyé en farine, afin d'être directement utilisable pour les industriels de l'agroalimentaire. Le procédé de fabrication est exclusivement mécanique, faisant de cet ingrédient un produit peu transformé. Le lin a naturellement la capacité à épaissir au contact de l'eau du fait de son mucilage. Cette propriété fonctionnelle permet d'apporter de la texture, et aide à stabiliser les produits émulsionnés. Les applications sont larges : stabilisation de sauces et de tartinables, apport de cohésion dans des galettes végétales, renforcement du réseau de gluten en panification, apport de réseau imitant le gluten pour les pains sans gluten, remplacement de certains additifs ...

- Symlife Protein Optimizer Food, un ingrédient innovant développé spécifiquement pour les galettes végétales et autres analogues végétaux imitant la viande et le poisson. Il permet de masquer le caractère métallique et astringent apporté par les protéines végétales, de rééquilibrer le profil aromatique du produit, tout en apportant de la culinarité et en diminuant la perception sèche en bouche.

Ruitenberg - info@ruitenberg.com

RudinProvega Faba Bean est une structure unique de protéine végétale grâce à sa texture et à sa jutosité, et peut être utilisée pour le développement de produits vegans et végétariens, de type nuggets, burger, saucisse, filet de poisson, effiloché, mais il peut également permettre de réaliser des tartinables, snacks, conserves et fourrages. RudinProvega convient à tous types de process de fromage et de cuisson. Sa structure longue et fibreuse lui confère un visuel et texture spécifique.

ADS Food – aboizet@adsfood.fr

Analogue de mayonnaise sur base végétale avec une DLC de 6 mois à température ambiante.

AB Technologie - com@ab-technologies.com

Veg-toona, alternative végétane au thon qui ressemble au vrai poisson avec le même goût, mais qui n'a jamais vu la mer. Un produit 100 % Vegan élaboré en France avec une philosophie et des valeurs axées sur le respect de l'environnement. Composé de protéine de soja, elle est aussi sans nitrite, sans OGM, sans palme et sans cholestérol. Destiné aux industriels et à la R&D, le veg-toona se mange à froid ou à chaud dans des nombreux plats cuisinés végétaliens.

AIT Ingrédients - lrey@soufflet.com

Gluten BOOSTER CC, améliorant de panification CLEAN LABEL, sur support farine de blé et d'enzymes spécialement sélectionnées pour leur capacité à renforcer le réseau de gluten et garantir le volume des produits finis ainsi que la rhéologie de pâte au cours du process. Une solution concentrée à doser entre 0,25-0,75 % afin de substituer 30 % ou plus de gluten en applications pains et viennoiseries, en conventionnel ou BIO.

Bellevue Ingrédients - ekerr@panzani.fr

Gem Plus est une gamme de farines de blé dur fonctionnelles clean label sur-mesure, adaptables à tous les process de panification et à toutes les applications BVP. C'est la réponse aux problématiques des industriels tels que volume, moelleux, fraîcheur, recuisson après surgélation, machinabilité tout en bénéficiant des avantages du blé dur.

Valio – sales@valio.de

Valio propose du jackfruit (fruit du jacquier) pour des applications meat analogues : Émincé Vegan, Chili sin Carne Vegan, « Porc » effiloché Vegan, Curry vegan, Burger Vegan, Ou même pour préparer du poisson Vegan !

Tipiak - elodie.lepironnec@tipiak.fr

Tipiak a identifié une nouvelle application pour sa fécule de manioc Tapiocaline FA517 : les Faux mages ou cheese analogues. Partiellement gélatinisée et sans gluten, elle capte 5 fois son poids en eau et évite la rétrogradation.

IMCD – loic.fourmont@imcd.fr

A partir des solutions de ses commettants, IMCD propose des concepts de madeleines clean label, de rillettes végétariennes riches en fibres, de mousses au chocolat véganes, de milk-shakes hyperprotéinés.

Cooperl - ophelie.brandy@cooperl.com

Farce à base de pois français et de fève texturée par voie humide pour apporter une texture juteuse proche de la viande – Nutri-Score A.

NXTFood – charlotte.ballarin@nxtfood.fr

PAI alternatifs à la viande – nuggets et égrenés – à base de protéines de pois et de blé cultivés et transformés en France.

Jean Floch – christelle.briant@jean-floch.com

Jambon, lardon, knack sans nitrites.

Limagrain – pauline.aramy@limagrain.com

Farine de blé sélectionné qui produit une farine naturellement jaune recherchée en boulangerie-viennoiserie.

Axe Fruit – jmathis@axefruit.net

Olives sans gluconate ferreux (colorant noir), dénoyautée, en rondelle, Clean label.

Réconfort

Face au stress engendré par la pandémie et les confinements, les consommateurs ont cherché du réconfort. Ainsi, 66 % des consommateurs dans le monde ont acheté plus de produits gourmands (gâteaux, snacks, chocolat) en 2020 (source : FMCG Gurus). Déjà en 2019, rejoignant l'avis des nutritionnistes, 64 % des consommateurs dans le monde déclaraient que les gourmandises occasionnelles faisaient partie de leur équilibre alimentaire.... Ils sont 88 % en 2021 (Source : Mondelez).

- 80 % des consommateurs mangent des snacks pour améliorer leur santé émotionnelle (Source : State of Snacking Mondelez 2021).
- 74 % disent qu'ils n'imaginent pas un monde sans chocolat !

Exposants

Ardo - marissa.dissenbergen@ardo.com

Allumettes de betteraves, une alternative végétalienne idéale aux lardons grâce à leur délicieuse saveur de bacon. Les croustillants de betterave sont sans gluten et délicieux en salade ou avec des pâtes, sur une pizza ou avec du fromage de chèvre, ...

Armor Protéines - valerie.gamerre@armor-proteines.fr

Milk balls, billes de lait croustillantes, riches en protéines et en calcium, sans gluten et faibles en matières grasses. Son goût lacté, ses propriétés nutritionnelles équivalentes à celles du lait écrémé et sa texture croustillante donnent aux Milk Balls de vrais atouts dans les matrices de biscuits, de barres, pour la chocolaterie, la confiserie, et même dans des recettes salées, notamment en brisures pour des panures 100 % laitières.

Alfalpa - fdufresne@alfafrance.com

Nouvelles céréales crunchy de la gamme Impulses de Naturis, représentée par Alfalfa : Avoine, Seigle, Orge, Épeautre et Sarrasin, une alternative aux céréales soufflées ou flocons classiques. Elles conviennent à de nombreuses applications : boulangerie, barres de céréales, barres chocolatées ou en garniture de gâteaux et glaces.

Jean Niel – fsire@jeannel.com

Euphoria, collection aromatique originale dont le concept en pleine crise sanitaire au printemps 2021 s'est imposé avec l'envie irrésistible de retrouver le goût des émotions positives. Elle met en scène des arômes naturels innovants, expressifs et goûteux qui se révèlent comme un parfum, une expérience sensorielle qui nourrit l'imaginaire de chacun et qui répond à une attente forte des consommateurs pour plus de caractérisation des produits du marché.

Nactis - manon.antignytteste@nactis.com

Gamme d'arômes naturels signatures à destination des spiritueux sans alcool, avec un focus sur le rhum et le gin, pour répondre à la tendance grandissante en Europe, introduisant des changements sur le segment des boissons – bières, mocktails, vins, champagnes, Hard Seltzer et spiritueux.

Varachaux - s.bruno@varachaux.com

Boulette Bacon Cheese Burger croustillante au cœur fondant, version apéritive inédite sous la forme d'une boulette, composée de viande de bœuf VBF (Viande Bovine Française) en incorporant dans la farce des inclusions de Cheddar, de Cantal AOP et d'oignons rouges, et cœur fondant avec une sauce onctueuse et marquée en goût, à base de moutarde, de cornichons et d'éclats de bacon, pour créer la surprise lors de la dégustation avec une explosion de saveur en bouche. Enfin, notre produit est pané dans une chapelure soigneusement sélectionnée à laquelle nous avons ajouté quelques graines de sésame noir et blanc pour un visuel attractif et des notes grillées et torréfiées en bouche. Le bun à burger est alors substitué par une coque croustillante et dorée ce qui permet de découvrir trois textures différentes en seulement une seule bouchée.

Maison Briec - contact@maisonbriec.bzh

Le premier fourrage au caramel au beurre salé au sel de Guérande prêt à l'emploi et adapté particulièrement au fourrage des chocolats. Sa texture semi-liquide est compatible avec les doseuses de type « one shot » et résiste à température ambiante et aux vitrines réfrigérées, sans déphasage ou cristallisation. Une recette sans additif (sans gélifiant, sans glucose, sans conservateur, sans colorant), disponible en bio et conventionnel, en conditionnement de 1,2 kg à 10 kg.

Valia – x.carlier@valia.fr

Effeuille de saumon ASC, naturel, facile à doser puisque IQF, et sécurisé (absence listeria) puisque cuit.

Métarom - aurelie.dubos@metarom.fr

Arôme Naturel de Caramel. Metarom maîtrise la totalité du processus : la production du caramel, sa distillation et enfin la réalisation de l'arôme naturel de X. Plusieurs profils sont disponibles : beurré, brun, rhumé, « confiserie » ou biscuité. Ces ANX, Bio compatibles, sont destinés à la BVP, aux produits laitiers et aux boissons. Ils répondent à une attente croissante des consommateurs pour plus de naturalité des produits.

Local

L'attrait des consommateurs pour les produits locaux a été renforcé par la pandémie. Le soutien aux petits producteurs, la défense de la souveraineté alimentaire, mais aussi, le besoin de se rassurer sur l'origine des produits et la réduction des émissions de gaz à effet de serre liées aux transports sont autant de motivations pour les consommateurs.

Selon une étude de IRI, le marché des produits locaux en GMS pèse aujourd'hui 1,8 milliards d'euros, soit 2,2 % des PGC et est en hausse de 6 %.

- 89 % des Européens ont une image positive des produits locaux.
- 62 % des Français déclaraient avoir consommé plus de produits français en 2021 qu'en 2020 (+7 Pts).
- D'après Nielsen IQ, la mention « fabriqué en France » est jugée importante, voire très importante par 80 % des Français et par 62 % pour la mention « contient des ingrédients français ».

Exposants

Bazin – pole.industriel@andre-bazin.fr

Éclats Charcutiers, cubes de 4x4x3mm déclinables en Jambon, Lardons, Bacon, Chorizo, Bœuf, Merguez, Poulet, Knack... Disponible en Bleu-Blanc-Coeur, Clean Label et Origine France, en frais ou en surgelé IQF, ils sont utilisables en inclusion ou en topping pour des pains, des pâtes à pizza ou encore des préparations fromagères.

Varachaux - s.bruno@varachaux.com

L'Arancini Ile-de-France brie, cheese burger réinventé dans un format original à partir d'ingrédients premium et gourmands.

VP ingrédients - jhojnatzki@soufflet.com

Proteinel® P XL, farines riches en protéines végétales (teneur minimale 55 %) élaborées à partir de lentilles et de fèves. Ces références solubles à froid, permettent un enrichissement en protéines de vos recettes, avec une note « végétale » atténuée, et une charge microbiologique maîtrisée. Cette gamme de produits est disponible en version Biologique et en origine France.

Cocotine - mechevrel@cocotine.fr

Egg wrap, base culinaire rapide d'utilisation, facile à manipuler offrant des recettes déclinables à l'infini : wraps, samossas, gratins... Les œufs associés à des garnitures sont idéals pour proposer des alternatives végétariennes.

Et en plus, c'est un produit sans additif, élaboré à partir d'œufs de poules élevées au sol, pondus en France !

Amélioration nutritionnelle

Les consommateurs sont de plus en plus conscients de l'impact de leur alimentation sur leur santé. Afin de vieillir, voire mourir en bonne santé, ils cherchent à améliorer leur hygiène de vie via, notamment une meilleure alimentation. La Covid-19 a renforcé ce besoin de mieux manger. Ainsi, selon une étude de FMCG Gurus (2020), 79 % des consommateurs dans le monde souhaitent manger plus sainement suite à la pandémie.

- Certaines études récentes évoquent une protection face au virus via l'alimentation
- Sucre = ennemi n°1, suivi du sel
- On recherche toujours plus de protéines
- Plus de fibres
- Le gras n'est plus un problème
- Plus de végétal : légumineuses, fruits, légumes, algues, graines, ...

La pandémie a mis l'accent sur l'importance du système immunitaire, à la fois pour les défenses naturelles, mais aussi pour le bien-être mental via l'axe cerveau-Intestin. Enfin, la nutrition personnalisée devrait se développer dans les années à venir.

Exposants

Unipex - anne-chloe.sanchette@unipex.com

- BS-TS, une solution naturelle d'Ajinomoto qui améliore l'impression générale des épices, en particulier le goût et la saveur piquants dans les viandes et les viandes analogues, sans extrait de levure. Ce n'est pas qu'un booster aromatique, il permet aussi d'augmenter la sensation d'onctuosité et de substituer le sel grâce à son action sur la salinité dès la première sensation en bouche. Il permet aussi, de réduire les coûts sans sacrifier la saveur ou la liste des ingrédients de l'étiquette.
- VegTein 72, protéine texturée de pois qui se distingue des autres protéines du marché, par une teneur en protéines élevée et sa mâche en bouche. Avec une couleur claire et un goût neutre, elle peut s'intégrer dans un steak végétarien, pour une application Meat-Analogue ou dans une application « Hybride ». Ce produit issu à 100 % du pois jaune, offre un profil nutritionnel intéressant avec une large couverture des acides-aminés essentiels, et possède un faible impact environnemental. En effet, cette protéine est issue d'une farine de pois via un procédé de fractionnement sec, suivi d'une extrusion (procédé thermomécanique), permettant de dénaturer les protéines, de désactiver certaines enzymes pouvant provoquer le rancissement, de détruire les inhibiteurs de croissance et de réduire l'amertume. Cette protéine présente une teneur en protéines supérieure à celle des produits carnés traditionnels, possède une faible teneur en MG et une absence de cholestérol.

Beneo - christophe.bereyziat@beneo.com

Palatinose, sucre naturel doté de bienfaits nutritionnels, dérivé de la betterave à sucre au goût modérément sucré. Assimilé moins vite que les autres sucres, il diffuse lentement dans l'organisme, tout en lui apportant son énergie. Ainsi, Palatinose entraîne une élévation modérée de la glycémie et contribue à un mode de vie plus sain. Il présente des propriétés techniques intéressantes : limitation des transferts d'eau entre un fondant et son support, meilleure conservation des sushis ...

Flanquart - olivierd@flanquart.fr

Purées d'oléagineux, alternatives végétales aux matières grasses animales, sans colorant, ni conservateur, ni additif. Les graines oléagineuses sont riches en oméga 3 et 6, en protéines (de 18 % à 30 %), en fibres, en vitamines A et E, en minéraux (Magnésium, Fer, Calcium, Potassium). Avec un faible indice glycémique, sésame, tournesol, courge, chanvre ou chia présentent des qualités nutritionnelles idéales. Les purées de graines sont 3 à 4 fois moins sucrées (~10 % de glucides, et favorisent la satiété.

Elles offrent des alternatives pour les produits vegans, et peuvent être utilisées en substitut des matières grasses animales (jusqu'à 30 %).

D'un point de vue fonctionnel, ces purées peuvent être utilisées comme texturant et remplacer les épaississants, les gommés.

Elles pourront entrer dans la composition de salades composées et bouddha bowls, de plats végétariens salés et sucrés, de glaces, de granolas, barres et boules énergétiques, de smoothies, laits végétaux, compotes, de gâteaux, crumbles, biscuits et pains, et de tartinades.

Limagrain - pauline.aramy@limagrain.com

LifyWheat, un blé riche en amidon qui contient 10 fois plus de fibres que le blé ordinaire. Il répond à la problématique « Mangez des fibres, sentez-vous mieux ! »

LifyWheat permet de consommer plus de fibres sans compromission sur le goût ou la texture. La farine LifyWheat peut être utilisée dans une large gamme d'applications : pain, pâtes, biscuits, céréales pour le petit-déjeuner..., en remplacement partiel ou total de la farine de blé sans modification majeure du process.

VP ingrédients - jhojnatzki@soufflet.com

Texturés de protéines à base de pois et de fèves :

- **Proteinel® TP-F8020** : composé de 80 % de protéines de pois et 20 % de protéines de fèves disponible en format morceau et émincé ;
- **Proteinel® TP1000** composée de 100 % de protéines de pois sous format granulé.

Produits à partir de farine de pois et de fèves, ils contiennent environ 53 % de protéines et sont riches en fibres. La protéine de fève apporte le juteux tandis que la protéine de pois apporte le côté fibreux ce qui permet de les utiliser aisément pour des applications de substituts de viandes et produits hybrides. La fève est une source naturellement riche en protéines et en fibres, sans gluten ni d'OGM.

Nactis - manon.antignyteste@nactis.com

Gamme de marinades aqueuses en réponse au Nutri-Score. Composée de 8 références, elle accompagne les industriels de la viande dans la mise en place de leur stratégie Nutri-Score.

Nigay - coraline.brosse@nigay.com

Caramel pouvant être incorporé dans des encas sains afin de préserver l'équilibre alimentaire des petits et des grands. Pour réduire les excès (sucre et gras), ce caramel a été réduit en sucres et enrichi en fibres. Avec un Nutri-Score B, il rassure les consommateurs soucieux de leur alimentation et peut faire le plaisir de tous par sa typicité et son profil gourmand ! Applications : biscuits (sec/ moelleux), pains au lait, biscuits pour petits déjeuners.

AB Technologie - com@ab-technologies.com

Spécialité végétalienne "pizza" Nutri-Score A, un produit sans lactose, alternatif aux différents fromages qui imite précisément le goût et la texture du fromage. Il est 100 % Vegan, élaboré en France avec une philosophie et des valeurs axées sur le respect de l'environnement. Composé de fibres végétales tel que le pois chiche, et d'extraits de légumes pour apporter couleur et goût, elle est sans nitrite, sans OGM, sans palme et sans cholestérol, avec son Nutri-Score A. Disponible sous différents formats tels que la barre, le boudin ou bien en râpé.

Azelis - sylvie.henry@azelis.fr

Carotte Dysphagie : une carotte gélifiée répondant aux besoins des séniors. Source de fibres, de protéines, de calcium et de vitamine C.

Gummies in & out : un concept santé et beauté avec de la vitamine C, de la poudre de Cranberry antioxydante et du lycopène.

J. Rettenmaier & Söhne - fabrice.gras@rettenmaier.eu

Des fibres pour améliorer le Nutri-Score de vos produits :

Vitacel® pour enrichir en fibres.

Vitapur® pour substituer le gras dans les analogues de viande.

Bio

1. Monde

Le marché mondial des produits bio a atteint 201,77 Mds \$ en 2020 et on attend les chiffres 2021 à 221,37 Mds \$ (+9,7 %) et 380,94 Mds \$ en 2025 (+14,5 % de croissance annuelle moyenne).

2. Europe

48 Mds € en 2020 (+6,2 %). L'Allemagne (27 %), la France (27 %) et l'Italie (10 %) sont les 3 plus gros marchés.

3. France

Le marché du Bio en France a atteint 13,2 Mds € en 2020, en progression de 12,2 % (contre +3,4 % pour la consommation alimentaire globale des ménages). Le bio fait encore recette en 2020 et atteint 6,5 % de la dépense alimentaire des ménages, mais on est loin des +23 % de 2018 !

La GMS : +11,9 % et 54,7 % de PDM

Magasins spécialisés : +3,1 % et 28,5 % de PDM

Artisans, petits commerces : +11,7 % et 5,9 % de PDM

Vente directe : +11,7 % et 10,8 % de PDM

67 % des produits Bio consommés ont une origine France, 18 %, une origine EU et 15 % une autre origine.

Depuis 2020, la France est le 1^{er} pays européen en surface cultivées bio (2,55 M d'ha) devant l'Espagne et l'Italie. Cela représente 9,5 % de la SAU le gouvernement ayant fixé un objectif à 18 % en 2027.

On consomme bio pour sa santé (61 %), pour l'environnement (48 %), pour des raisons éthiques et sociales (38 %), pour le goût des produits (37 %) et pour le bien-être animal (34 %).

En 2021, recul du marché pour la première fois -3,1 % selon IRI.

Sur le marché des œufs et du lait, on est en déconversion !

En cause le prix (surtout en période d'inflation), mais aussi le fait que la croissance était jusque-là portée par le recrutement de nouveaux consommateurs et par l'extension de l'offre. Aujourd'hui, 90 % des Français consomment du bio et même 73 % au moins une fois par mois et l'offre est saturée.

Par ailleurs, le label Bio se fait concurrencer par d'autres labels : ZRP, HVE, Local, eco-score/planet-score, Bleu, Blanc, Cœur, ...

Principaux freins : Prix (73 %), doute sur le fait que les produits soient vraiment bio (48 %), on privilégie le local (41 %).

Exposants

Herbier du Diois - info@herbier-du-diois.com

Ligne de débactérisation, utilisant le système Spirajoule®, d'assurer une qualité microbiologique optimale des plantes. Ce procédé industriel, entièrement dédié aux matières biologiques, est également disponible pour traiter des produits à façon (par minimum de 150 kg).

FRDP - qualite@frdp.fr

Haché végétal Bio surgelé IQF

Tomate semi-séchée biologique surgelée IQF

Minoterie Suire - rhoulon@minoterie-suire.fr

Sélection Grand Cru : le Rouge de Bordeaux, des blés de population en édition limitée, des variétés anciennes de blés, très cultivées en France jusqu'au début du XXème siècle.

Kéramis - vincent.massonnat@keramis.bio

Depuis plus de 30 ans, nous sommes engagés dans le sourcing, l'importation de matières premières bio, la fabrication d'ingrédients bio innovants et leur distribution. Nous proposons une gamme d'ingrédients de plus de 450 références de fruits secs, chocolats, sucres, farines avec et sans gluten, graines et bien d'autres.

Coq Noir – mylene@le-coq-noir.com

- Citron Vert confit au Combava BIO, confits au sel, 100 % naturels et BIO, issu de filières directes d'agrumes au Maroc. Ils sont cueillis à pleine maturité et travaillés une fois l'an, pour offrir le maximum de saveurs. Riches de l'ensemble du fruit (écorce et pulpe) et rendus en purée, ils apportent des parfums puissants et frais sans ajout d'arômes, pour un déclaratif 100 % naturel, 100 % Clean Label, et s'adaptent à toutes vos préparations, vos sauces, farces, bouillons, marinades, pâtes ...

- Purée de citron de Menton, 100 % naturels et BIO, issue de citrons (écorce et pulpe), cueillis à pleine maturité, et travaillés à la main. Elles apportent des parfums puissants et frais sans ajout d'arômes, pour un déclaratif 100 % naturel, 100 % Clean Label et français. S'adapte à toutes vos préparations, vos sauces, farces, bouillons, marinades, pâtes ...

Pâte d'épices pour Pad Thai, BIO et responsable, facile à utiliser, fabriquée en France, avec de la citronnelle française (filiale France bio créée par LE COQ NOIR), 48 % d'ingrédients français et sans sucre ajouté.

Biolintec - contact@biolintec.eu

Protéines de soja Bio de France, sans OGM, texturées, sans additifs – 50 % protéines. Source protéique privilégiée pour les Produits Traiteur Végétariens : excellente tenue des morceaux, texture en bouche, couleur, qualité constante. Pour chaque projet, une solution : farines ou morceaux de tailles sélectionnées (Extra-fins, Fins, Gros)

Eurogerm - sgivry@eurogerm.com

Solution pour réduire l'utilisation du gluten (version BIO disponible) Préparation enzymatique standardisée au traitement des farines de panification pour pains courants français, pains spéciaux, pains viennoiseries, pour optimiser les qualités du produit fini et stabiliser le coût de correction des farines.

Ingrebio – www.ingrebio.fr

Annuaire des fournisseurs d'ingrédients biologiques dont l'objectif principal est de soutenir les transformateurs dans leurs recherches de fournisseurs bio. Il compte quelques 5 500 références, toutes certifiées bio, à découvrir en quelques clics.

Millbaker - innovation@millbaker.com

Gamme complète de préparations biologiques pour réaliser des pains et viennoiseries, élaborées en Champagne Ardenne.

Sicoly - f.berne@sicoly.fr

Zestes d'agrumes BIO IQF.

Jus de gingembre BIO du Pérou.

Purée de citron broyé BIO, produit à la texture unique.

Crème de coco Bio Vegan, avec 24 % de matières grasses, pour la formulation de produits véganes (glaces, yaourts).

Sonneveld - pierre.vaugarny@sonneveld.fr

Nouvel agent de démoulage bio et clean label Bio Release avec un indice oléique performant. Nouvelles solutions enzymatiques pour renforcer le moelleux en BVP et Fermenson booster, une poolosh reconstituée pour booster le développement des viennoiseries.

Moullins Soufflet - yhus@soufflet.com

Moulin entièrement dédié à la production de farine biologique de qualité, à partir d'approvisionnements de blés BIO 100 % français. Ces farines Bio seront disponibles du T65 au T150, en mouture classique sur cylindres ou sur meules de pierre, à destination de la boulangerie artisanale comme industrielle.

Rouages - renaud.ducos@rouages.bio

Infusion intense de coproduits d'agrumes bio de Corse. Cette solution aromatisante est idéale pour les desserts, les produits laitiers, les boissons, les préparations de fruits.

Actibio - sl@actibio.net

Actibio est un fournisseur d'ingrédients bio depuis plus de 20 ans ! Nous proposons 1 500 références d'ingrédients secs : légumineuses, épices, céréales, fruits secs et fruits à coque, etc. !

UFAB - carine.maret@ufab-bio.fr

Protéines végétales texturées issues de pois et de féveroles, origine France, obtenues grâce à un procédé exclusivement mécanique. 2 nouvelles références sont disponibles :

70 % Pois / 30 % Féverole : la base pois garantit une neutralité du goût, tout en bénéficiant d'une mâche plus ferme grâce à l'apport de la féverole.

70 % Féverole / 30 % Pois : la base féverole garantit une qualité de mâche élevée, tout en bénéficiant d'une atténuation du goût de la féverole grâce à l'apport de pois.

Agrosourcing - communication@agrosourcing.com

Sirop de dattes : alternative délicieuse, naturelle et biologique au sucre raffiné, aux notes légèrement caramélisées ; véritable trésor nutritionnel, c'est un des rares produits sucrant à être source de fibres, sans compter les autres minéraux qu'il apporte. Pour remplacer le sucre en pâtisserie, pour caraméliser des légumes, en vinaigrette ou marinade, pour agrémenter crêpes, yaourts, glaces... Soluble, il permet également de sucrer des boissons.

Flavence - s.braet@flavence.com

Gamme d'arômes bio et biocompatibles conforme à la réglementation EU Reg. 848/2018. Parmi les nouveautés un arôme naturel de carvi pour les sauces, des arômes naturels de grenade et de rhubarbe pour des applications glaces, confiseries ou produits laitiers.

Vegedry – stephane.picolo@vegedry.fr

Farines natives de légumineuses dont l'origine est principalement Française. Deux gammes de farines sont aujourd'hui disponibles : l'une en Bio et l'autre élaborée à partir de légumineuses issues de l'agriculture conventionnelle. Pois chiches, Lentilles, Haricots, Pois, Féveroles, aux propriétés nutritionnelles et fonctionnelles des légumineuses.

Distillerie du Périgord - courrier@distillerie-perigord.com

Préparation élaborée à partir de raisins sultanines bio de couleur blonde (N° 9), en taille standard. La macération des fruits est réalisée dans une préparation à base de rhum bio qui, une fois l'osmose terminée, permet d'obtenir des raisins bien gonflés, craquants et arborant une jolie couleur blonde. Utilisation idéale en pâtisserie (cake, financiers...), confiserie/chocolaterie (turbinage) et pour la production de glaces.

Fruitofood – y.copy@fruitofood.eu

Fruits déshydratés sous vide avec un process exclusif qui permet un respect total du fruit et une utilisation totale de la matière première. En effet, l'eau native du fruit est récupérée et utilisée pour des applications cosmétiques. Le bio représente 60 % de l'activité.

Bardinet – michael.verdier@bardinet.fr

Gammes Bio Canadou et Citror, mais également des alcools (rhum et autres) pour des applications culinaires ou pour de la conservation dans des applications BVP.

Moulin Soufflet – y.hus@soufflet.com

Farines Bio françaises T65 à T150, en mouture classique ou sur meule de pierre.

Autres

Omya – nicole.theilmann@omya.com

Omyafood 120, solution antiagglomérante sans nanoparticule. Il s'agit d'un carbonate de calcium transformé dans sa structure pour apporter de la fluidité dans les poudres et réduire la formation de poussières.

Lallemand – adupuy@lallemand.com

Velv-Top PC L1, nouvelle culture liquide pour fromage à pâte molle et croûte fleurie, facile à doser et à utiliser.

Kalsec – twatrelot@kalsec.com

Extraits encapsulés de houblon pour l'industrie de la bière, qui apportent de l'amertume.

Plantin – florence@plantin.com

Mix de cèpes composé de 80 % de cèpes et d'huile de tournesol, pour fromages et sauces.

Famille Michaud Apiculteurs - scoudrais@famillemichaud.com

Miels QMC, **de qualité microbiologique contrôlée**, qui sont contrôlés et garantis. Ils présentent une charge microbiologique faible et maîtrisée. Solubles à chaud comme à froid, ils ont un pouvoir sucrant élevé, naturellement riches en fructose et en glucose et sont 100 % naturels. La gamme se compose de miels de fleurs de France, d'Europe..., de miels monofloraux (acacia, oranger, ...), de miels conventionnels ou issus de l'agriculture AB.

La Comtoise – pviaia@comtoisefromagere.fr

Sauce fromagère au cheddar intense (40 % de cheddar), avec un seul émulsifiant qui s'utilise à chaud ou à froid, en topping, garniture ou à tremper

Sonneveld – pierre.vaugarny@sonneveld.fr

Sonextra Sustain, produit unique, qui vous permet de recycler le pain dans le respect de la qualité et de la sécurité. Avec Sonextra Sustain, vous transformez le pain non conforme en un levain pour votre production quotidienne de pain. La technologie contenue dans ce starter spécial évite la prolifération des bactéries sporulées responsables du pain filant. Le résultat : un pain encore plus délicieux et moelleux que celui confectionné sans le levain de pain recyclé.

Emballages

Palamy - www.palamy.com

Sachet type doypack recyclable, en mono matériau.

Film papier thermoscellant pour ligne d'ensachage verticale ou horizontale

Film mono-résine VCH à base de polyéthylène qui se substitue aux films complexes.

Emsur - www.emsur.com/

Sleeves de bouteilles et flacons en PET recyclables avec des encres lavables qui ne perturbent pas le process de recyclage des bouteilles, à destination des boissons, yaourts à boire. Il n'est donc plus nécessaire de retirer les manchons comme actuellement.



Solidus - <https://solidus-solutions.com/fr>

Remplacement du polystyrène par du carton compact fait de matières recyclées, à destination de l'industrie du poisson.



Agro Concept Embal - www.agroconceptembal.com

Nouveaux contenants biodégradables et compostables, issus des déchets de la culture de canne à sucre. L'intérieur est recouvert d'un liner de faible épaisseur en PE ou en PP qui répond aux exigences du contact alimentaire, des propriétés barrières et de l'étanchéité. Elles sont recyclables sans ôter le liner.



FPC Packaging

Bio'Teille, association de la bouteille et du BIB. Elle se compose d'une poche souple en mono matériau barrière à l'oxygène (PE/EVOH/PE), refermée par un bouchon en plastique à pas de vis, entourée d'une coque en cellulose moulée fabriquée à partir de fibres recyclées.



Bolloré Packaging Films - www.bollorefilms.com/bolfresh-films-demballage-pour-lalimentaire/oxbtec-thermo-retractable-barriere/

Oxbtec-RBC, film d'emballage rétractable qui est à la fois barrière, recyclable et qui contient des polymères recyclés aptes au contact alimentaire. Il est destiné à l'emballage des produits frais sous atmosphère modifiée sur machine flowpack. La technologie de recyclage chimique utilisée, permet d'économiser 1,5 tonnes de CO2 par tonne de plastique recyclé Vs l'incinération des plastiques non recyclés.



ASV Packaging - www.asv-packaging.org/barquettes-halopack

Halopack, barquette composée de 85 % de carton dont 70 % de fibres recyclées. Le liner PE/EVOH/PE se détache naturellement du carton lors du traitement des déchets, ce qui la rend recyclable dans la filière papier-carton. Disponible en version MAP, Skin, pour passage au micro-onde.



Schur Star Systems - www.schur.com/what-we-do/flexible-packaging/

Sachet Zip-Pop à deux compartiments pour cuisson micro-onde. Ex : sachet avec pommes de terre et beurre. La vapeur dégagée par la cuisson des pommes de terre ouvre le compartiment où se trouve le beurre, qui fond sur les pommes de terre. Ce sachet permet de conserver les nutriments.



Samec Ledurcq - www.leducq.fr

Films ultra barrières recyclables sans PVDC (polychlorure de vinylidène)

Deltasacs - www.deltasacs.com

Sachet stand-up en PE, recyclable dans la filière PE souple. Hermétique et refermable par ZIP ou bouchon.



MLB Opercula -

Opercule à 95 % composé d'aluminium + vernis, 100 % recyclable, pour le scellage des pots en verre. L'ouverture du pot est vraiment pelable, tout en assurant une bonne étanchéité, alors que l'épaisseur de l'aluminium est réduite.



Sealpac -

FlatMap réduit de 75 % la part du plastique dans les emballages de produits frais sous atmosphère modifiée, tout en augmentant la durée de conservation grâce à un système refermable de nouvelle génération. Le recyclage de l'emballage est facilité grâce à la séparation du carton et du plastique.

Velfor – www.velfor.com

Barquette Velfood en bi matériau carton/plastique facilement recyclable, avec couvercle en APET ou PP, pour plats préparés, ultra-frais et pâtisseries.



DS Smith - www.dssmith.com/fr/produits-services/solutions-emballage/produits/emballages/emballages-consommateurs/contact-alimentaire/eco-bowl

Eco-Bowl, barquette en carton ondulé intégrant une enveloppe et un opercule en plastique pour les propriétés barrières. Légère et rigide, elle comprend jusqu'à 85 % de plastique en moins, avec des matériaux faciles à séparer pour le recyclage. L'emballage s'adresse aux produits frais ou surgelés conditionnés sous atmosphère modifiée.



Leygatech – Orep Packaging – Berry – Thimonnier

<https://www.leygatech.com/solutions/agro-alimentaire/fabricant-sacs/>

Doypack compatible aux flux de recyclage du polyéthylène agréé par le Cotrep. Il est composé de deux films laminés dont un film breveté étiré MDO avec un EVOH en surface pour la tenue thermique et la barrière auquel peut s'ajouter un bouchon solidaire en PE, breveté, l'ensemble restant recyclable. Ce sachet est réalisable à partir de recyclé chimique alimentaire, est pasteurisable à 95°C et garantit les barrières à l'humidité et à l'oxygène.

Hutamaki – www.hutamaki.com

Pots, couvercles et opercules en carton recyclable, pour produits frais et surgelés.



Faerch - <https://www.faerch.com/en/news-and-media/news/the-new-mapet-2-100pct-recycled-and-100pct-recyclable>

Mapet II Evolve, barquettes pour viande fraîche et poisson en mono rPET post-consommation, qui contiennent jusqu'à 100 % de matière recyclée et recyclable.



SP Group - www.spgroup.com.sg

PP HB eco, complexe à base de polypropylène aux propriétés haute barrière, pour remplacer des structures en aluminium, métallisés ou multimatériaux. Apte au traitement thermique et recyclable.



MDP Design - www.agencemdpdesign.com/

Gamme équilibre, concept d'emballage à charnière en carton/plastique, composé d'un fond en carton dans lequel vient se clipser un couvercle en plastique mono-matériau, qui rend l'emballage solidaire pour l'utilisation et facilement séparable pour le recyclage. Il permet de réduire le plastique de 50 %.



Klöckner Pentalast - www.kpfilms.com/fr/

- Hotfill®, film transparent rigide en PET, fabriqué avec jusqu'à 50 % de matière recyclée post consommation, et recyclable, pour des applications de thermoformage et de remplissage à chaud de confiture, compotes, sauces, flans, fromage à dipper, en alternative au PS. Il fonctionne avec les équipements de thermoformage PS standard.



- kp Infinity™, solution durable pour la vente à emporter : entièrement recyclable et de faible empreinte carbone, elle garde les plats au chaud plus longtemps et peut s'utiliser au four à micro-ondes.



Berry Superfos - <http://superfos.com/fr/Produits/Cold-Hot-Sport-Drinks/SuperCup>

Supercup, gobelet résistant, réutilisable, lavable, empilable (25 ou 50 cl), en polypropylène, 30 % plus léger que ce qui existe sur le marché.



A3P Thermoformage

Gamme de barquettes recyclables pouvant contenir jusqu'à 100 % de matière recyclée, tout en restant apte au contact alimentaire.

Etik Ouest - www.etikouest-packaging.com/fr/upn-maxi-paper/

Up'n Maxi Paper, système breveté d'ouverture et de fermeture adhésive intégré un sachet en papier, qui permet de l'ouvrir sans ustensile et de prendre ou verser le produit sans le déchirer. Solution papier 100 % recyclable.



Schur Flexibles - www.schurflexibles.com/feneberg

MonoFlow® E, film PE recyclable avec barrières à l'oxydation et à l'eau, livrable en bobine ou en sachet.



Knauf Industrie - <https://www.knauf-industries.com/votre-metier/agroalimentaire/emballage-viande-produits-carnes/knauf-kary-resist/>

Kary Resist+, gamme de barquettes PP à haute résistance mécanique et thermique pour conditionner les produits frais sous atmosphère modifiée. Micro-ondables, aptes au contact alimentaire, pasteurisables, résistantes à la surgélation. Elle est également proposée en R'Kap contenant 100 % de matières recyclées.



Saica Pack – www.saica.com

Bulk'Pack, silo rectangulaire en carton 100 % FSC et recyclable, avec une couche de PE dedans qui remplace le vernis, qui sert à la vente en vrac de produits secs. En plus de remplacer les trémies en plastique, il fait office de caisse de transport facile à palettiser.



Sipaldis – www.sipaldis.fr

Barquettes en fibres recyclées pour remplacer les barquettes en polystyrène utilisées au rayon fromage coupé.

Dynaplast – www.dynaplast.com

Barquettes en mono PET recyclé grade alimentaire, allégées en plastique, en plusieurs profondeurs, transparentes ou noires.



Contital – www.contital.com

Barquette en aluminium recyclé, alternative au plat jetable, adaptée à tout type d'aliments. Elle peut être équipée d'un couvercle en matière recyclable pour la vente à emporter.



Lacroix Emballage – www.groupe-lacroix.com

Barquette en cellulose moulée, aptes au contact alimentaire, micro-ondable et résistante au froid.

Delta Neo – www.deltaneo.com

Equipement de die-cutting qui offre la possibilité de découpe de formes sur-mesure et en série de sachets soupes avec ou sans bouchon ou zip.

Gilac -

https://shop.gilac.com/?gclid=Cj0KCQjwuMuRBhCJARIsAHXdnaqNEXMJ7eK2SSCy9RajjNUI2rAKEEBku95aL1zGmyGcIxikA1u7-CEoaAhd1EALw_wcB

Nouveau bac à ingrédients de 80 l, qui garantit le stockage des ingrédients dans de bonnes conditions d'hygiène. Transparent, il assure la visibilité du contenu. Quatre roues assurent la manipulation.



Faerch -

Plaza, concept d'emballages – barquette, bol – en PET recyclé post-consommation, pour salade et pâte, disponibles en plusieurs tailles.



Ecofeutre -

Eco' Bowl – Bol à salade et Eco' Box – Barquette, en cellulose moulée sans composés perfluorés, à destination des restaurants, fastfood et GMS.

Berry Superfos - <http://superfos.com/fr/Produits/Salads/UniPak>

UniPak, pot mono PP allégé, avec couvercle adapté au conditionnement de 1kg de fromage blanc ou de yaourt. Il est recyclable, réutilisable et pratique.



Plastobreizh & Plastoloir - www.plastobreizh.com/emballage-plastique-thermoforme/barquettes-solufresh-1.html

Nouvelle barquettes Solufresh en APET et rPET et Solutherm en PP cristal ou de couleur, allégées et recyclables.



ANL Packaging - www.anlpackaging.com/fr/duobox

Duobox, insert en plastique (PP, PP/EVOH/PP, PET) allégé de 50 % de plastique, enveloppé dans une boîte en carton, facile à séparer et trier et recycler dans les filières dédiées.



Coveris - <https://fr.coveris.com/products-and-technologies/flexibles/recyclable-films/monoflex>

Monoflex, films en PE ou en PP mono matériau, avec finition mate ou brillante et différentes tailles.



Fidel Fillaud - <https://www.fidel-fillaud.com/fr/recherche?filters%5Bq%5D=Prevented+Ocean+Plastic>

Pot bague 70/400 en PET recyclé apte au contact alimentaire, qui contient 50 % de rPET Bantam matière certifiée par Prevented Ocean Plastic, issue de la collecte et du recyclage des emballages récupérés sur le littoral.



CTCPA -

Technologie OpenVac, qui peut désormais être testée au CTCPA. Cette nouvelle technologie permet de fermer les boîtes de conserve sans les sertir.



Conclusions

Une très belle édition pour ce 25^e anniversaire du CFIA qui confirme bien là son leadership en fournisseurs des IA. Les professionnels enfin heureux de retrouver un train de business quasi normal, même si les inquiétudes liées aux approvisionnements étaient dans tous les esprits et touchent tous les secteurs : huile de tournesol, maïs, blé, fruits, carton, palette, emballages...

Restons agiles, flexibles et imaginatifs !

Alix & Sophie de REYNAL
01 47 63 06 37