



SIAL PARIS : LES SECTEURS CLÉS

#1 FOCUS SUR LA FILIÈRE VIANDE

SIAL Paris, qui se tiendra du 15 au 19 octobre à Paris Nord Villepinte, est le plus grand salon alimentaire professionnel mondial avec plus de 7 000 exposants et 400 000 produits présentés, répartis au sein de 10 secteurs. Des ingrédients aux légumes, du bio au surgelés, tous les secteurs alimentaires se retrouvent au SIAL Paris pour échanger et développer leur activité.

Parmi eux, un secteur plus que jamais au cœur des discussions : celui de la viande. Si les protéines alternatives ont le vent en poupe, la filière viande demeure un secteur très dynamique en France et à l'international, avec toutes les cartes en main pour s'engager dans un futur durable. Réduire les émissions de gaz à effet de serre, garantir le bien-être animal, préserver la santé des sols, optimiser la gestion de l'eau, limiter le gaspillage alimentaire, assurer la traçabilité et sécurité des produits ou encore privilégier les emballages durables sont autant de pistes pour lesquelles des solutions concrètes seront présentées lors de la prochaine édition de SIAL, dont la thématique "Own the Change" invite les professionnels de l'alimentation à s'emparer du changement pour créer ensemble une filière alimentaire durable.

Preuve de l'importance de ce secteur pour le salon, il est réparti sur 3 espaces dédiés : Viande de boucherie, Charcuterie et Volailles et gibier.

Chiffres clés du secteur sur SIAL

- **21 000 m²** dédiés au secteur viande sur SIAL Paris
- **3** sections

VIANDE DE BOUCHERIE



VOLAILLE, GIBIER



CHARCUTERIE



Frais, surgelé, emballé sous vide, viande hachée, bio, label rouge, halal, casher, sans antibiotiques... un grand choix est proposé !



691 exposants en 2018



58 900 professionnels intéressés par le secteur viande en 2018 soit 1 visiteur sur 5

- **39** produits carnés sélectionnés pour **SIAL Innovation** en 2018



... REPÈRES

LA FILIÈRE VIANDE DANS LE MONDE

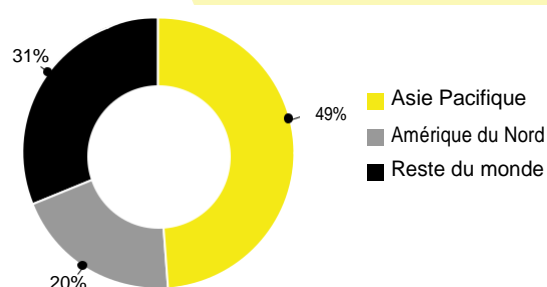
Consommation

- La consommation mondiale de protéines animales en 2020 est estimée à 467 millions de tonnes. Le poisson occupe la pole position suivi de la volaille (respectivement 157 et 129 millions de tonnes).
- La consommation mondiale de viande par habitant était de 42,4 kg en 2021 et devrait augmenter pour atteindre 43,7 kg en 2030.

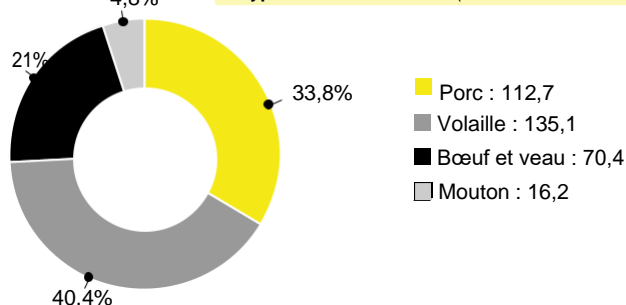
Production

- Le volume de production de viande dans le monde a connu une légère augmentation entre 2016 et 2020, passant de 317,2 à environ 328 millions de tonnes.
- Le porc et la volaille sont les viandes les plus produites, la dernière occupant la tête du classement entre 2017 et 2020.

Répartition du marché de la viande dans le monde en 2020, par région



Répartition de la production mondiale par type de viande en 2021 (en millions de tonnes)



TOP 5 des pays qui ont généré les plus gros CA du marché des produits carnés en 2021



1

États-Unis :
40 milliards de \$



2

Allemagne :
28 milliards de \$



3

Russie :
17 milliards de \$



4

France :
15 milliards de \$

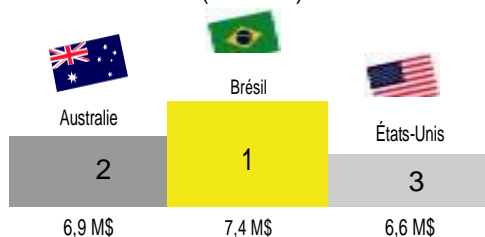


5

Brésil :
12 milliards de \$

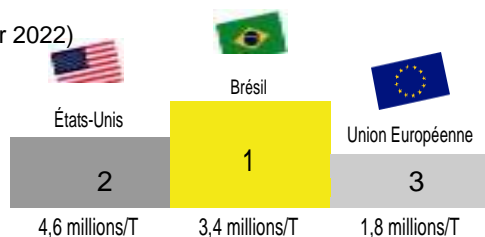
Exportations

■ VIANDE DE BŒUF ET DE VEAU (en 2020)



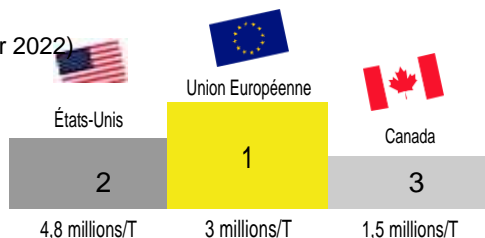
■ POULET

(estimation pour 2022)



■ PORC

(estimation pour 2022)



Consommation

- Si l'on s'intéresse à la consommation annuelle de viande

par personne en France entre 1970 et 2020, on constate que c'est au cours de la période 1986-2002 que les Français consommaient le plus de viande: en moyenne minimum 90 kg par habitant et par an.

- Depuis le début des années 2000, la consommation globale de viande diminue en France pour avoisiner en 2020 les 85 kg par habitant et par an.
- En 2020, 48 % des français déclaraient consommer de la viande plusieurs fois par semaine et 23 % tous les jours ou presque.
- Et le bio? Sans surprise ce sont les CSP+ qui consomment le plus de viande bio : 6 % consomment uniquement de la viande bio et 32 % en consomment quand ils en trouvent. Les ouvriers sont ceux qui en consomment le moins : 43 % déclarent ne jamais en consommer.
- Si la majeure partie des français avait en 2018 un régime omnivore, il est intéressant de préciser qu'environ 40 % d'entre eux ont déclaré suivre un régime flexitarien et 4,2 % végétarien.

Production

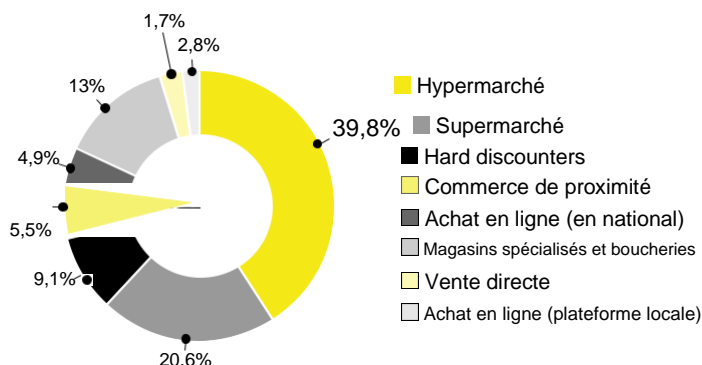
- Le volume de production de viande dans le monde a connu une légère augmentation entre 2016 et 2020, passant de 317,2 à environ 328 millions de tonnes.
- Le porc et la volaille sont les viandes les plus produites, la dernière occupant la tête du classement entre 2017 et 2020.

Exportations et importations

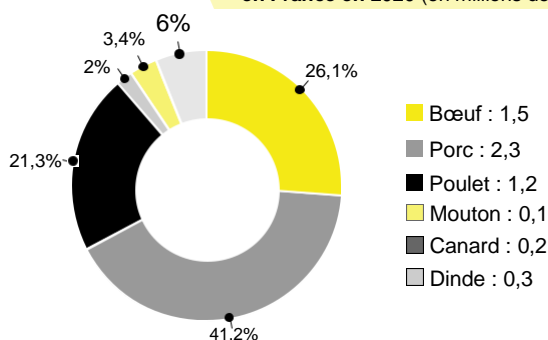
- Si les exportations de bœuf avaient atteint un pic en 2011 avec 267 milliers de tonnes exportées, elles ont depuis largement diminué pour se situer en dessous de 195 milliers de tonnes depuis 2014.
- La France importait 271 milliers de tonnes de viande de porc en 2019 tandis qu'elle en a exporté 479 milliers la même année.
- La production de foie gras exportée (en volume) a diminué de 40% entre 2015 et 2020.

Données chiffrées issues des études Statista "Meat market worldwide" et "The meat sector in France".

Répartition des achats de viande suivant le mode de distribution en 2020



Répartition de la production par type de viande en France en 2020 (en millions de tonnes)



Un événement collaboratif pour dénicher les meilleures initiatives durables

Tyson Food, premier exportateur de bœuf aux USA, lance au travers de sa société de capital-risque Tyson Ventures, un appel aux entrepreneurs et start-up à l'initiative de solutions et technologies innovantes qui contribuent à créer un système alimentaire plus durable. Le géant américain de la protéine les invite à prendre la parole à l'occasion d'une session de pitches baptisée "Demo Day" qui aura lieu au mois de juin. Une démarche collaborative visant à rencontrer des experts susceptibles de devenir de nouveaux partenaires, afin de permettre au groupe d'atteindre ses objectifs de durabilité.

En savoir [plus](#) ici

Valorisation des sous produits animaux pour lutter contre le gaspillage alimentaire

L'Union Européenne a récemment fait évoluer les textes de lois qui interdisent depuis plus de 20 ans l'utilisation de protéines animales dans l'alimentation des animaux d'élevage. Une manière de réduire le gaspillage alimentaire en valorisant des sous-produits d'animaux abattus car seulement 60% de chaque animal élevé est destiné à la consommation humaine.

En savoir [plus](#) ici

La consommation de viande et PIB d'un pays

Une récente étude australienne, publiée par la revue scientifique en ligne MDPI, révèle que certains pays comme la Nouvelle-Zélande, le Canada et la Suisse ont sans doute atteint leur pic de consommation de viande tandis que la tendance est à la hausse chez les pays en développement. La recherche, qui a évalué les données de 2000 à 2019 révèle que dans la plupart des pays étudiés (26 sur 35), la consommation de viande par habitant a augmenté de manière significative au fil du temps, tout particulièrement en Russie, au Vietnam et au Pérou et avec des augmentations annuelles de plus de 1 kg par habitant sont observées dans les pays d'Amérique du Sud dans les années 2000. Si les protéines alternatives sont de plus en plus plébiscitées sur certains marchés, la consommation de viande est en revanche belle et bien d'actualité dans des pays où les classes moyennes émergentes voient leur pouvoir d'achat augmenter : c'est par exemple le cas pour la demande de viande bovine en Éthiopie et au Vietnam.

En savoir [plus](#) ici

ILS SERONT SUR SIAL PARIS 2022

Groupe Bigard (FRA), BRF SA (BRA), Dawn Meats (IRL), Danish Crown (IRL), Consorzio del Prosciutto di Parma (ITA), Citterio Salumificio (ITA), Inalca S.p.A. (ITA), Canada Pork (CAN), Jorge Pork Meat SL (SPA), Elpozo Alimentacion (ESP), VanDrie Group (NL), Salumificio Fratelli Berretta (ITA).

Accédez ici à [l'ensemble des exposants ayant confirmé leur participation au salon à date.](#)

À propos de SIAL Paris

Organisé par Comexposium, SIAL Paris est le plus grand salon alimentaire professionnel mondial avec plus de 7 000 exposants et 400 000 produits présentés. Générateur de business, il propose tous les deux ans un éclairage unique sur les tendances et opportunités du secteur. L'événement fait partie de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons qui rassemble, au travers de treize rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL en Chine à Shanghai et Shenzhen, SIAL Middle East à Abu Dhabi, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL en Inde à New Delhi et Mumbai, SIAL America à Las Vegas, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers et Djazagro à Alger), 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 200 pays. La prochaine édition de SIAL Paris aura lieu du 15 au 19 octobre 2022 à Paris Nord Villepinte. www.sialparis.fr

À propos de Comexposium

Comexposium est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements professionnels et grand public, organisant des événements B2B et B2BC dans le monde entier couvrant de nombreux secteurs d'activité comme l'agriculture, la construction, la mode, le retail, la santé, les loisirs, l'immobilier, l'agroalimentaire, la sécurité, l'éducation, le tourisme et les comités d'entreprise. Présent dans plus de 30 pays, Comexposium accueille annuellement plus de 3,5 millions de visiteurs et 48 000 exposants. Avec un siège basé en France, Comexposium dispose d'un réseau commercial et de collaborateurs présents dans 20 pays.