

Anuga 2021, édition très mobilisatrice

Forte participation : Plus de 4.000 exposants de 94 pays - La profession s'engage clairement pour le salon des produits alimentaires et des boissons, qui est la référence mondiale

Anuga, le plus grand salon professionnel par le nombre d'exposants et la surface de présentation qu'il occupe, débutera, en mode régulier, le 9 octobre au parc des expositions de Cologne. Le résultat est pleinement satisfaisant car, avec plus de 4.000 entreprises exposantes, l'édition 2021 est très bien positionnée en période post-Covid.

« Ce sera ainsi le plus grand salon d'Europe, si ce n'est du monde, après le redémarrage du secteur des salons et expositions. Anuga occupe tous les 11 halls du parc des expositions. Le hall 1, qui vient d'être construit et répond à toutes les exigences modernes d'un salon, sera inauguré à l'occasion. C'est vraiment un signal fort sur lequel Koelnmesse et le secteur des salons dans son ensemble peuvent s'appuyer. Cette forte mobilisation confirme à quel point la profession est ravie du déroulement de l'édition 2021 d'Anuga, plus important salon mondial de l'alimentation et des boissons, après une longue période d'abstinence », a déclaré Gerald Böse, Chief Executive Officer de Koelnmesse GmbH, lors de la conférence économique sur Anuga.

La surface nette occupée par le salon représente actuellement les 2/3 de celle dévolue à l'édition 2019. Les stands des exposants allemands se déploient sur 12 % de cette surface, ceux des exposants étrangers, sur 88 %. Comme à l'accoutumée, le caractère international d'Anuga est très marqué avec la participation, à l'heure actuelle, d'exposants de 94 pays. Par la diversité des produits et le nombre d'innovations présentées, le salon mettra à nouveau la barre très haut. Les dix participations nationales les plus importantes sont celles de l'Allemagne, de la Belgique, de l'Espagne, des États-Unis, de la France, de la Grèce, de l'Italie, des Pays-Bas, de la Pologne et de la Turquie.

Pour ce qui est des visiteurs, Anuga réunira à nouveau un grand nombre de décideurs allemands et internationaux de premier plan représentant le commerce, l'industrie et la restauration hors domicile du monde entier. Le nombre de visiteurs sera certainement différent de celui de l'édition précédente qui a eu lieu en 2019. La décision de venir au salon est prise beaucoup plus spontanément et à plus court terme que d'habitude. De nombreux commerçants et distributeurs de renom de plus de 50 pays différents se sont déjà enregistrés. ALDI Einkauf SE & Co. oHG, Eismann Tiefkühl-Heimservice GmbH, Gate Group (anciennement LSG Group), Metro AG, REWE Group Buying GmbH de même que Supermarketfoods Asia et World Finer Foods, entre autres, ont prévu de visiter Anuga.

La présence de Julia Klöckner, ministre fédérale de l'Alimentation et de l'Agriculture, et d'Armin Laschet, ministre-président de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, à l'ouverture d'Anuga, souligne également son importance en tant que salon phare des produits alimentaires et des boissons à l'échelle mondiale.

Anuga emprunte de nouvelles voies en s'appuyant pour la première fois sur un concept hybride : l'habituel salon en présentiel, qui se tient à Cologne, sera complété par la plateforme numérique Anuga @home. Outre les showrooms des entreprises exposantes, pendants numériques des stands d'exposition, il y a par exemple des espaces de présentation ciblant des groupes spécifiques, comme la « Trend Zone » qui fournit de précieuses informations et permet de tirer parti d'analyses des évolutions de la branche. Mentionnons pas ailleurs d'intéressants pitches de start-up ainsi que des tables rondes. Des possibilités étendues de réseautage - communication audio, vidéo et chats - dans différents domaines d'expertise et d'intérêt sont offertes aux participants au salon.

« Anuga @home met ainsi en relation des professionnels du monde entier, indépendamment de l'heure qu'il est et du lieu où ils se trouvent, et leur fait vivre sur écran, à la maison ou au bureau, l'expérience du salon sous sa forme numérique. En outre, nous pouvons offrir à notre clientèle une

multitude de nouvelles possibilités de participation et, dans les années à venir, définir de nouvelles références en matière de portée internationale, de génération de leads et de réseautage », a précisé Gerald Böse.

Anuga @home dont la mise en service est décalée dans le temps sera accessible en direct du 11 au 13 octobre. À la fin du salon, de nombreux contenus resteront disponibles ici, à la demande.

Sur le plan du contenu, Anuga s'inscrira dans le sillage de l'édition anniversaire de 2019 et, en tant que puissant levier pour toute la branche, donnera un aperçu des nouvelles évolutions et des innovations de celle-ci. L'édition de cette année met l'accent sur l'évolution de l'alimentation qui a été boostée par la pandémie et a montré une fois de plus la volatilité de l'écosystème alimentaire mondial et la nécessité d'une transition alimentaire à l'échelle de la planète. Des salons comme Anuga sont toujours le reflet du marché. Ils ne se contentent pas d'accompagner activement le processus de transformation, ils aident également la branche à poursuivre sa réussite économique et à la pérenniser. Anuga, qui a pour thème principal « Transformer », ne se contente pas de présenter des faits marquants pour l'avenir, dans le cadre de nouveaux formats de congrès et d'événements. Avec les 10 habituels salons réunis sous un même toit, Anuga propose également une vue d'ensemble de la diversité internationale des produits pour laquelle ce salon de référence mondiale est connu depuis de nombreuses années.

Les nouvelles expositions spéciales « Anuga Clean Label », « Anuga Free From, Health & Functional Foods » et l'espace de présentation « Anuga Meet More Meatless », au sein d'Anuga Meat, sont axés sur les nouveaux besoins des consommateurs et donnent aux acheteurs et aux médias un aperçu des produits innovants dans ces différentes catégories très tendance.

Dans le secteur des congrès, à noter l'inauguration, cette année, de la New Food Conference. Anuga sera ainsi le premier salon de l'agroalimentaire à mettre le focus sur les protéines cellulaires, dites « viande de laboratoire », et sur les produits laitiers alternatifs. Par ailleurs, la conférence sur la durabilité que propose le Centre pour la direction de l'entreprise durable (Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung - ZNU) met en évidence la complexité des défis de durabilité à relever en matière de climat, d'emballages, de pertes alimentaires et de droits de l'homme tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Le sommet de l'innovation NEWTRITION X. soulève des questions liées au changement et donne un aperçu des nouveaux enseignements en matière d'alimentation personnalisée. Cette année, Anuga Executive Summit, qui se tient la veille de l'ouverture d'Anuga, met l'accent également sur l'évolution de l'alimentation.

Ce sont les tendances alimentaires et les innovations présentées à Anuga 2021 qui la rendent le plus visible. Il est manifeste que l'industrie agroalimentaire et des boissons fait face aux défis engendrés par le changement en développant de nouvelles approches et en proposant des produits innovants. Voilà pourquoi Anuga Taste Innovation Show, baromètre des tendances, prendra également en compte les protéines de viande alternatives, le Clean Label ou encore les protéines et aliments d'origine végétale de même que les produits et les emballages durables. Pour la première fois cette année, celles et ceux qui participent au salon pourront se réjouir d'une démultiplication de la force d'innovation. Anuga Taste Innovation Show prend en effet aussi bien la forme d'une scène numérique sur Anuga @home que d'une exposition spéciale, bien réelle, dans le hall 4.1. Y seront présentées les meilleures innovations 2021, sélectionnées par un jury composé de journalistes et d'analystes du marché - rien de tel pour permettre aux acheteurs de premier plan de savoir quels seront les prochains produits qui feront leur apparition sur les rayons des magasins.

C'est non seulement aux acheteurs mais aussi aux professionnels de la restauration qu'Anuga propose à nouveau quelques temps forts. Une journée de salon peut commencer par exemple par un petit-déjeuner au « Genuss- und Biergarten » (brasserie en plein air avec jardin des délices) de la société Hack ou dans le lounge de la DEHOGA, hall 7. Par ailleurs, des shows culinaires, des exposés et des présentations de produits sont proposés dans le cadre d'Anuga Culinary Concept, hall 7. C'est là que des professionnels disputeront, comme par le passé, la finale des deux concours bien établis

« Cuisinier de l'année » et « Pâtissier de l'année ». Le 30e forum de la DEHOGA sur la restauration standardisée et le Gastro Power Breakfast - sous forme hybride cette année - fournissent aux professionnels également de précieuses informations sur le marché de la restauration hors domicile. L'accent y est mis sur des sujets comme le catering sous contrat en Europe ou les attentes en matière de restauration après le Covid-19.

Anuga se déroulera dans des conditions particulières et Koelnmesse s'est préparée intensément à sa tenue. Un train complet de mesures sera appliqué. Sous l'appellation #B-SAFE4business, celles-ci garantissent le déroulement du salon dans le respect des règles sanitaires anti-Covid 19. Les ordonnances actuelles de protection contre le coronavirus du Land de Rhénanie-du-Nord-Westphalie donnent de surcroît une prévisibilité.

La tenue du salon en toute sécurité est subordonnée à l'application du principe « 3G » que nous appelons le CH3CK (« check trois »), eu égard aux professionnels étrangers. Les personnes accueillies au salon, les prestataires de services et les journalistes doivent tous suivre une procédure identique et peuvent entrer au parc des expositions s'ils sont vaccinés, testés négatif ou rétablis. Afin que tout se passe pour le mieux, il sera possible de faire un test de dépistage au parc des expositions. En procédant de la sorte, la meilleure sécurité possible est assurée dans les halls d'exposition.

Anuga 2021 se tient à Cologne du 9 au 13 octobre. Seuls les professionnels peuvent visiter le salon. La plateforme numérique Anuga @home est disponible de surcroît du 11 au 13 octobre 2021.

Koelnmesse organise Anuga en étroite collaboration avec la Fédération allemande du commerce de produits alimentaires (Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V., Berlin, (BVLH) avec laquelle s'est établie une relation de confiance. L'Association allemande de l'industrie agroalimentaire (Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie) et la Fédération allemande de la restauration et de l'hôtellerie (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) sont d'autres responsables conceptuelles.

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Koelnmesse joue un rôle de premier plan à l'échelon international dans la tenue de salons dédiés à l'alimentation et de manifestations consacrées à la transformation de denrées alimentaires et de boissons. Anuga de même que le Salon international de la confiserie (ISM) et Anuga FoodTec se sont imposés comme des références mondiales. A Cologne mais aussi sur d'autres marchés en pleine croissance à travers le monde, comme par exemple ceux du Brésil, de Chine, de Colombie, d'Inde, d'Italie, du Japon, de Thaïlande et des Emirats arabes unis, Koelnmesse organise et assure le déroulement de salons de l'agroalimentaire et de la technologie alimentaire aux contenus différents, qui mettent l'accent sur certains aspects des choses. Le fait d'opérer dans le monde entier permet à Koelnmesse de proposer à sa clientèle, sur différents marchés, des manifestations sur mesure garantissant le déploiement d'une activité internationale qui s'inscrit dans la durée.

Plus d'informations: www.koelnmesse.com/current-dates/all-trade-fairs/#1

Les prochains salons:

Anuga - The leading trade fair for the global food industry, Cologne 09.10. - 13.10.2021

ISM - The world's largest trade fair for sweets and snacks, Cologne 30.01. - 02.02.2022

ProSweets Cologne - The international supplier fair for the sweets and snacks industry, Cologne 30.01. - 02.02.2022

Remarque à l'attention des rédactions :

Des photos de Anuga sont disponibles sur la base iconographique de Koelnmesse, site www.anuga.com/imagetadbaze

Complément d'information : www.anuga.com/Pressinformation

En cas de reproduction, merci de nous adresser un justificatif.