

Anuga Meat - tendances et nouveautés du secteur de la viande, de la charcuterie et de la volaille

Le nouveau segment « Meet more Meatless » met l'accent sur les changements de régime alimentaire, présentation de substituts de viande innovants à l'appui

Avec son offre internationale, Anuga est la plateforme la plus complète pour s'informer sur la viande, la charcuterie, le gibier et la volaille mais aussi pour passer des commandes de produits correspondants. La viande donne lieu à une présentation globale, aux différents stades de sa transformation. De la viande non transformée aux jambons et à la charcuterie fine en passant par les préparations carnées et les produits convenience, sans oublier les spécialités régionales, l'offre est d'une grande diversité. Même si, en raison de la pandémie, Anuga Meat n'atteint pas cette année ses résultats habituels en terme de participation internationale, le secteur de la viande réalise néanmoins une présentation performante avec des exposants de plus de 30 pays.

La filière internationale de la viande doit faire face actuellement à un certain nombre de défis : outre le Covid-19 et les débats sur les conditions de travail dans les établissements de transformation de viande mais aussi sur le bien-être animal, la peste porcine africaine, la volatilité des prix, le changement des habitudes alimentaires et la réduction de la consommation de viande posent de nouveaux problèmes. Anuga Meat reflète également ce dernier aspect des choses. En plus de l'offre classique de viande, charcuterie et volaille, le salon spécialisé donne un aperçu des toutes nouvelles tendances et des innovations en matière de substituts de viande.

Parmi les fabricants traditionnels de produits carnés et de charcuterie, BRF, Citterio, Elpozo et Tönnies, entre autres, participent à la fois physiquement et numériquement au salon. Les participations collectives les plus importantes sont celles d'entreprises d'Allemagne, d'Argentine, de Belgique, du Brésil, d'Espagne, des États-Unis, de France, d'Italie et de Turquie. D'autres exposants de renom ont déjà confirmé leur participation numérique à Anuga @home.

Étant donné que les consommateurs sont de plus en plus nombreux à attacher une grande importance aux denrées alimentaires saines et produites selon les critères du développement durable, les aliments et ingrédients de substitution gagnent du terrain. Les sources de protéines alternatives sont l'une des catégories de produits les plus significatives. Les études menées par Innova Market Insights ont montré que les considérations en matière de santé restent les principales raisons d'acheter des substituts de viande. La recherche de sources de protéines alternatives a conduit à la mise sur le marché d'un nombre toujours plus grand de produits innovants. En font partie les sources de protéines végétales, les insectes et la viande de laboratoire. Afin de tenir compte de ces évolutions, « Meet more Meatless », le nouveau secteur de l'offre d'Anuga Meat, mettra en avant les alternatives à la viande et les substituts correspondants. Parmi les exposants figurent Meatless Farm, Phuture Foods, Planterra et Vivera, entre autres.

Anuga Meat occupe les halls 5.2, 6 et 9 du parc des expositions de Cologne.

Les exportations continuent de jouer un rôle majeur pour le secteur international de la viande. Il est particulièrement important dans ce contexte de transformer des potentiels de marché en demande effective. En raison de son format hybride, Anuga, qui est la référence mondiale en tant que salon des produits alimentaires et des boissons, permet aux exposants d'Anuga Meat d'être présents physiquement mais aussi de disposer d'un showroom numérique sur Anuga @home pour accroître la portée de leur entreprise et établir de nouveaux contacts.

Le salon physique Anuga est ouvert du 9 au 13 octobre 2021, tous les jours de 10h00 à 18h00. La plateforme numérique Anuga @home est accessible du 11 au 13 octobre 2021. Seuls les

professionnels peuvent visiter le salon.

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

Andina Pack - International Processing and Packaging Exhibition for the Food, Pharma and Cosmetic Industry, Bogotá 09.11. - 12.11.2021

ISM - The world's largest trade fair for sweets and snacks, 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/imagedatabase

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

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

Anuga sur le Web Social:

<https://www.facebook.com/anugacologne>

<https://www.instagram.com/anugacologne/>

<https://www.linkedin.com/company/anugashowcase>

<https://twitter.com/anugacologne>