



Salon CFIA Rennes

10 – 12 mars 2009



Compte-rendu

Mars 2009



Sommaire

I. Contexte	2
II. Objectifs de la visite de ce salon	2
III. Présentation brève du salon CFIA	3
1. CFIA : salon cœur d'usine	3
2. Chiffres du salon	3
3. Le salon.....	3
Les visiteurs	3
Les exposants	4
Les conférences	4
IV. Synthèse des informations recueillies sur le salon	4
V. Conclusion	8



I. Contexte

Les 10, 11 et 12 mars 2009 s'est déroulée la 13e édition du salon Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agro-alimentaire (CFIA) au Parc des Expositions de Rennes. Ce salon est le rendez-vous des professionnels de l'agro-alimentaire.

La 1^{ère} édition dans l'Est aura lieu à Metz du 20 au 22 octobre 2009. Ce sera un évènement économique, industriel et technique annuel des plus importants avec une offre unique en France, représentée par tous les corps de métiers.

Pourquoi un lancement à Metz ?

Afin de répondre aux attentes manifestées tant par les fournisseurs que par les industriels, les organisateurs du salon créent le CFIA Metz, du 20 au 22 octobre 2009, dédié à la filière agroalimentaire dans le Grand Est.

- En tout premier lieu, le concept du CFIA implique une **proximité géographique** pour les visiteurs essentiellement issus des fonctions de l'usine.
- Metz bénéficie d'une situation géographique très privilégiée dans le Grand Est, au **carrefour routier et ferroviaire de nombreux axes**.
- A **proximité immédiate des marchés belge, luxembourgeois et allemand**, Metz est un cadre idéal pour faire du business avec les différentes fonctions de l'usine (responsables production, maintenance, achats, R&D, Marketing, Qualité etc.) au cœur d'une région agroalimentaire française très diversifiée composée de PME et de grands groupes nationaux et internationaux regroupant plus de 10 000 décideurs.

<http://www.cfiaexpo.com/1-23402-CFIA-Metz.php>

II. Objectifs de la visite de ce salon

- Obtenir des informations sur l'organisation, les exposants, les visiteurs du salon ainsi que sur les conférences.
- Etablir des contacts avec des fournisseurs en emballage.
- Récolter des informations* sur des thématiques précises : environnement, technologie.

** Ces informations ont été demandées par des industriels dans le cadre de leur projet avec AGRIA LORRAINE et ne seront pas développées dans ce compte-rendu.*

III. Présentation brève du salon CFIA

1. CFIA : salon cœur d'usine

Créé en 1997 à Rennes, dans la première région agro-alimentaire européenne, le CFIA s'est imposé au fil des années comme le salon de référence dans son domaine.

Après 12 ans d'existence, le CFIA tient toujours son rôle de vecteur de communication dans un esprit de convivialité et de proximité.

Le salon propose aux visiteurs une offre exhaustive et exclusive de produits et de services répartis en trois pôles : équipements et procédés, ingrédients –PAI, emballage et conditionnement

2. Chiffres du salon

Ce salon à taille humaine a réuni 1200 exposants dont 200 nouveaux :

- 700 équipements et procédés
- 100 en ingrédients – PAI
- 400 en emballage et conditionnement



3. Le salon

Les visiteurs

La force du CFIA réside dans le fait d'attirer les différentes fonctions de l'entreprise : responsables production, maintenance, achats, R&D, marketing, qualité, ...

A travers l'offre attractive du salon, les visiteurs trouvent de nouveaux fournisseurs et des partenariats techniques et commerciaux.

- ▶ Le but principal des visiteurs est de découvrir les nouvelles technologies dédiées à la filière agro-alimentaire : nouvelles technologies dans les processus de fabrication, nouvelles applications tout au long de la chaîne de production ainsi que le suivi, optimisation des outils, traçabilité, qualité, ..

Les exposants

3 secteurs d'exposition :

- Equipements et Procédés
- Emballage Alimentaire
- Ingrédients - PAI



Le + : les surfaces de stands sont limitées ce qui permet aux visiteurs de rencontrer un maximum d'exposants en un minimum de temps. En effet, une maîtrise de la surface des stands donne une meilleure visibilité de l'offre et permet à l'industriel d'optimiser son temps de visite. Cela permet aussi aux TPE et PME de présenter leur savoir-faire au même titre que des sociétés plus importantes.

Les conférences

Le CFIA propose un programme riche de conférences, avec des rendez-vous réunissant des experts qui développent des sujets d'actualité en lien étroit avec les préoccupations des acteurs des industries agro-alimentaires. Les principales thématiques abordées étaient l'innovation, la réduction des coûts de production, l'emploi, l'hygiène et l'environnement, les investissements, ...

- Pour son programme de conférences, le CFIA a bénéficié cette année du concours de partenaires qui jouissent d'une forte réputation dans la filière agroalimentaire : Conseil Régional de Bretagne, Club PAI, OSEO ou encore des revues spécialisées comme RIA ou Emballages Magazine.
- 18 conférences étaient inscrites au programme. Elles ont assuré un large tour d'horizon des tendances et attentes du marché comme les économies d'eau ou encore les biomatériaux dans l'emballage et le conditionnement.

IV. Synthèse des informations recueillies sur le salon

- Dans les halls consacrés à l'emballage, la tendance majeure est au **développement durable** :
 - L'offre de conditionnements éco-conçus ou fabriqués dans des biomatériaux ne cesse d'évoluer.
 - L'optimisation des emballages entraîne une économie de coûts tout en limitant l'impact environnemental.
- Le pôle Ingrédient – PAI confirme son succès et le nombre d'exposants ne cesse d'augmenter.
- Bref aperçu des nouveautés dans les halls équipements et procédés : beaucoup d'amélioration sur le plan de l'ergonomie, de la vitesse, de la sécurité ou encore de l'hygiène.



Emballage et conditionnement

COLDPACK - Environnement

L'Airliner®, est un emballage isotherme de nouvelle génération. Spécialement conçu pour l'expédition de denrées périssables sous température dirigée (en froid positif jusqu'à 25°C ou négatif jusqu'à -18°C), la structure gonflée de l'Airliner® permet également de préserver les produits de tout choc thermique et mécanique.

Particulièrement soucieux de l'environnement, l'Airliner® présente un impact environnemental deux fois moindre que celui des mousses rigides classiques. Sa production consomme 35% de matière en moins.

Il existe un format pour chaque produit :

- **Letter system** de 1 à 5 Litres : enveloppe plate pour échantillons et petits envois.
- **Pack system** de 2 à 30 Litres
- **Box system** de 30 à 70 Litres et au-delà



Plaquette <http://www.miallot.com/plaquette%20COLD%20PACK.pdf>

Pour information, les français Chronopost, Air Liquide et Coldpack se sont associés sous la marque ChronoTemp dans la livraison express de produits alimentaires sous chaîne du froid.

Informations sur l'entreprise:

Adresse : 10 Boulevard Malesherbes, 75008 Paris

Téléphone : 01.43.12.99.99

Site internet : www.coldpacksystem.com

Sonicell CC de Sinimat - Innovation

Sonimat a développé un procédé de scellage par ultrasons Sonicell CC qui garantit l'étanchéité des contenants même en présence de souillures, pour machines de conditionnement verticales (doypack) et horizontales (flowpack).

Informations sur l'entreprise:

Adresse : 27 rue St Exupery, 86140 Lenclouire

Téléphone : 05.49.19.42.22

Site internet : www.sonimat.com



Optimum Pack de CGL Pack – *Innovation et environnement*

Il s'agit d'un emballage rigide individuel, éco-conçu et qui associe les matériaux carton et plastique. Cet emballage est destiné à conditionner tous types de produits, notamment solides. L'exposant m'a fait une démonstration, aucun point de colle n'est nécessaire entre le carton et le plastique: les deux parties s'imbriquent.



Ce concept éco-conçu est **l'alternative pro-environnementale** à la solution classique **barquette + fourreau**.

A la fois léger et recyclable, **OPTIMUM PACK** est idéal pour la présentation de produits de tous types notamment agroalimentaires...

► Un concept pro-environnemental

Par rapport à une solution barquette + fourreau :

- consommation d'énergie : - 45 %
- gaz à effet de serre : - 45 %
- eutrophisation : - 47 %

► Un concept éco-conçu

- Très forte diminution des épaisseurs matière carton et plastique
- Recyclage facilité grâce à la séparation instantanée des composants

Informations sur l'entreprise:

Adresse : Bp 9020, 74990 Annecy Cedex9

Téléphone : 04.50.27.34.50

Site internet : www.cglpack.com



Ingrédients - PAI

Bactoferm Rubis de CHR HANSEN - *Innovation*

Il s'agit d'un ferment viande particulier qui réduit et élimine les résidus d'oxygène dans les produits prêts à consommer emballés sous vide ou sous atmosphère modifiée.

► Principaux avantages :

- ✓ Stabilisation de la couleur
- ✓ Augmentation de la durée de conservation

► Principales caractéristiques

- ✓ Compatibles avec les contraintes biologiques
- ✓ GMO free et allergen free

► Applications

- ✓ Jambon cuit supérieur
- ✓ Jambon cuit, lardons
- ✓ Mortadelle, saucissons cuits
- ✓ Produits cuits tranches sous vide ou sous atmosphère modifiée
- ✓ Saucisses à pâtes fines

Informations sur l'entreprise:

Adresse : 92 avenue des Baronnes, 34730 Prades-le-Lez

Téléphone : 04.67.59.96.45

Site internet : www.chr-hansen.com





Lactosalt Optitaste d'Armor Protéines - Santé

Armor Protéines est un des spécialistes mondiaux des ingrédients laitiers: poudres de lait, protéines, lactose, permeats, sérums déminéralisés, minéraux du lait et le dernier né le lactosalt optitaste qui aide les industriels à réduire leur teneur en sel et en sodium, sans perte de goût ou de rendement.

Lactosalt Optitaste est un ingrédient laitier composé de minéraux issus de procédés de fractionnement du lait et contenant quatre fois moins de sodium.

Il peut être utilisé dans la plupart des produits alimentaires (pain, fromage, charcuterie,...) en vue de réduire leur teneur en sodium.

Informations sur l'entreprise:

Adresse : Le Pont, 35460 St-Brice-en-Coglès

Téléphone : 02.99.18.52.52

Site internet : www.armor-proteines.com



VAN HEES FRANCE

Depuis plus de 30 ans, l'entreprise développe, produit et distribue avec succès des mélanges aromatiques complets et des additifs pour les leaders de l'industrie alimentaire française des produits à base de viande.

Grâce à la couverture globale de son réseau de distribution, VAN HEES France propose également, avec la marque LPF, des mélanges d'épices de haute qualité et des additifs pour plats cuisinés (marinades, fonds de sauce) destinés aux artisans, aux commerçants et aux PME.

Informations sur l'entreprise:

Adresse : Technopôle de Forbach Sud, 57602 Forbach Cedex

Téléphone : 03.87.29.27.00

Site internet : www.van-hees.com



De mes principaux échanges, il ressort que :

- Les visiteurs du salon viennent pour anticiper les tendances futures
- Ce salon est un lieu de rencontres et d'échanges
- La majorité des exposants rencontrés ont acquis de nouveaux marchés, un bon nombre de visiteurs ont finalisé leur projet ou encore renouvelé leur contrat.



V. Conclusion

Le CFIA est un évènement ciblé qui couvre la totalité des besoins usine (qualité, sécurité, environnement...). En terme de sourcing, ce salon a permis de créer de nombreux contacts et de recueillir des informations pertinentes pour répondre aux problématiques des projets d'AGRIA LORRAINE.

Visiter le CFIA à Rennes était donc une occasion unique :

- De **rencontrer** plus de 1000 exposants, plus de 2400 marques représentées sur une surface d'exposition de 16 400 m².
- De **s'informer** grâce aux conférences qui se déroulent au cœur du salon.
- De **découvrir** les tendances et innovations de demain.

Même si j'ai principalement mis l'accent sur les stands consacrés à l'emballage, il n'en reste pas moins que ce salon est très complet sur tous les aspects : automatisation, équipement, développement durable, qualité, marquage, codage, .. Si tous ces termes vous sont familiers, ce salon est, sans conteste fait, pour vous.

Rendez-vous à Metz du 20 au 22 octobre pour la 1^{ère} édition de ce salon dans l'Est de la France.

Plus d'informations : <http://www.cfiaexpo.com>

Contact : sophie.baue@iaa-lorraine.fr