

*L'actualité économique
de l'ensemble
des métiers de la BVP*

Nouvelle usine

Brioche Pasquier investit 50 M€

Faisant suite aux différentes acquisitions du pôle d'activité « biscotte et pain braisé » réunissant les sociétés Albatros, Sopafi et Picard-Auga, le groupe industriel Brioche Pasquier investit 50 millions d'euros dans la création d'une nouvelle usine de production à Brissac-Quincé (Maine-et-Loire) : 20 000 m², quatre lignes de fabrication de biscottes-pains braisés et 150 salariés. Elle devrait être opérationnelle dès 2008 et viendra remplacer l'unité de fabrication actuelle de Ponts-de-Cé (Maine-et-Loire) qui doit être remise aux normes.

Initiative

Le pain 100 % bio, 100 % francilien

Les habitants d'Ile-de-France ont pu découvrir le vendredi 3 novembre dernier, dans les boulangeries et les magasins bio, un pain « Bio Ile-de-France ». Présenté sous la forme d'une boule de 400 grammes en barquette bois octogonale, ce pain est né d'une initiative débutée il y a trois ans par une trentaine de producteurs de blé, deux meuniers et une dizaine de boulangers tous certifiés en agriculture biologique. Il est déjà au menu de plusieurs établissements scolaires franciliens depuis la rentrée de septembre. Informations sur la démarche et liste des boulangers mise à jour sur www.bioiledefrance.fr/pain.



Rachat

Materne repris par Activa Capital

Le fonds d'investissement français Activa Capital, qui a déjà investi dans Mont Blanc et Pro Natura, vient de racheter l'industriel fabricant de compotes et de confitures Materne, prenant 100 % des titres. Créé en 1881, propriété du groupe Danone entre 1989 et 1994 puis du groupe anglais Hilldown Holdings, Materne a été repris en 2004 par le fonds d'investissement britannique Lion Capital. Le nouvel acquéreur compte continuer le repositionnement de la marque vers les produits santé mais aussi sur le snacking, virage pris depuis 1998 avec la création de la gourde de compote Pom'Pote.

Matériaux

Le Syneq alerte sur la montée des prix des inox

Dans un communiqué diffusé lors du salon Equip'Hotel, le Syneq, Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines, alerte sur la montée des prix des inox depuis le début de l'année 2006. Avec 70 % d'augmentation du prix de l'acier inoxydable entre février et octobre 2006 – à 3135 € contre 1854 € par tonne –, la tendance atteint un nouveau record, s'accroissant fortement ces derniers mois. En six ans, les prix ont été quasiment multipliés par deux ! « Au total,

la hausse des aciers inoxydables pour les constructeurs d'équipements professionnels est estimée sur l'ensemble de l'année 2006 à au moins 50 %. Certains ont même enregistré des hausses de près de 100 % sur les prix spots du marché », précise le Syneg, qui « tient à attirer l'attention de tous les acteurs de la filière "cuisines professionnelles" [...] sur les conséquences de ces augmentations des inox et sur les difficultés croissantes en matière d'approvisionnement ».

Sources chiffrées : indices « Mécastar » établis par la Fédération des industries mécaniques.

Le Repas boulanger

Un secret d'équilibre

Entrée + plat + dessert : déjà dévoilé lors du dernier European Sandwich & Snack Show en début d'année, le projet de solutions-repas initié par l'INBP a récemment vu le jour dans les dix premières boulangeries tests, avec cinq menus construits autour de l'utilisation du pain en snacking. Pour mener à bien ce programme, l'INBP s'est entouré de Christian Rémésy, nutritionniste et directeur de recherche à l'Inra de Clermont-Ferrand, et de Guillemette Lucas, ingénieur nutritionniste du Critt d'Evreux, ainsi que de sept boulangers. A l'image de la tendance snacking plutôt citadine, l'identité visuelle est fraîche et dynamique. Initialement prévue dans la formule, la boisson fera finalement place au fruit offert pour tout achat de ce « repas boulanger ».

<http://www.lerepasboulanger.com>



Résultats

Bénéfices en hausse de 17 % pour Barry Callebaut

La récente publication des bons résultats de Barry Callebaut sur l'exercice 2005/2006 (clôture en août 2006) a mis en lumière les bénéfices apportés par la nouvelle organisation européenne « par régions » du groupe suisse, ayant aussi provoqué notamment la fermeture de plusieurs sites de production : + 17 % du bénéfice net à 115 M€, hausse du chiffre d'affaires de 4,9 % à 2 676 M€, notamment sur l'activité PAI et Gourmets & Spécialités. Dans le même temps, le groupe a annoncé le départ de Dieter Enkelmann, directeur financier, et la nomination de son remplaçant Victor Balli au même poste à partir du 1^{er} février 2007. A l'international, Barry Callebaut poursuit son extension sur la zone Asie/Pacifique en élargissant ses capacités de production grâce à l'implantation d'une nouvelle usine près de Shanghai, en Chine.

Marché

Les pâtes se démarquent en restauration

Un vrai succès ! 14 % supplémentaires depuis 2005. Selon un panel* mis au point par NPD Group, société internationale d'études marketing, la consommation de pâtes en restauration classique (cafétérias et restaurants) a augmenté de quatorze points depuis 2005. Les pâtes représentent aujourd'hui près d'un plat consommé sur dix. Selon Christine Tartanson, la directrice du département Foodservice de NPD Group, « il existe deux explications possibles à cette croissance : d'abord la recherche par les consommateurs d'un bon repas à un prix raisonnable et ensuite l'offre plus attractive en terme de prix, et plus diversifiée en terme de choix des restaurants. »

* Panel NPD CREST France cumul annuel à fin juin 2006.

Café-Hôtellerie-Restauration

24^e baromètre TPE morose

Réalisé du 9 au 23 octobre 2006 auprès de 502 dirigeants du secteur Café-Hôtellerie-Restauration, le dernier baromètre des TPE, conduit par l'Ifop pour le compte de Fiducial, montre une baisse générale de l'optimisme des patrons du secteur quant au climat des affaires, à

20 % contre 43 % dans l'industrie du BTP et 40 % dans les services aux entreprises. Pendant que les hésitations des politiques continuent concernant la durée du temps de travail dans ce secteur, 49 % des entrepreneurs craignent pour la survie de leur établissement et 22 % envisagent des suppressions d'emploi. A cette morosité vient s'ajouter l'interdiction totale de fumer en janvier 2008, qui fait craindre pour 61 % des patrons de CHR une forte baisse de la fréquentation des établissements. Seul point positif de ce 24^e baromètre : les employés sont reconnus par les patrons pour leurs motivations, leurs qualités professionnelles et leur implication.

Restauration

Casino Cafétéria change de tête

La société de restauration commerciale Casino Cafétéria (300 M€ de CA en 2005) vient d'annoncer de lourds changements à la tête de sa direction. Son directeur général Daniel Jambon, à ce poste depuis près de 10 ans, a annoncé avoir été volontairement écarté, la raison officielle ayant été une demande de droit à la retraite. Son intérim est assuré par Hervé Percherel, directeur d'exploitation du groupe, alors que le nouveau directeur administratif et financier du groupe Casino, Michel Favre, a pris la présidence de la filiale, dont l'éventuelle cession suscite toujours des interrogations. La direction affirme, quant à elle, procéder à ce changement à la tête de sa branche restauration pour « donner un nouveau souffle » à l'entreprise, en particulier dans ses activités de restauration collective.

Rendez-vous

Nouveau salon A.B. Tech Expo de Milan

Quelques mois après la création d'A.B. Tech Expo, Art de la boulangerie et technologies pour panification, pâtisserie et confiserie, le nouveau salon a déjà remporté l'aval de la confédération des boulangers italiens et remporté un franc succès auprès des entreprises et des associations du secteur. Ce nouveau rendez-vous international, qui se déroulera dans les halls de Fieramilanocity du 5 au 9 mai 2007, a été dévoilé lors du dernier salon IBA de Munich, où il a confirmé son récent accord avec la FIPPA, Fédération Italienne des boulangers, pâtisseries. Les organisateurs comptent ainsi jouer un rôle majeur sur ce secteur européen avec l'allemand IBA, le français Européen, l'espagnol Intersicop et le russe Modern Bakery. En parallèle de l'événement se tiendra A.B. Tech Pizza Expo, premier salon italien entièrement consacré à la pizza, qui offrira un panel de solutions en matières premières et équipements pour la fabrication de pizzas et de pâtes fraîches.

Académie nationale de cuisine

Toque départ...

Lundi 11 décembre prochain, l'Académie nationale de cuisine organise ses trois concours culinaires annuels : Toque d'or « Cuisine », Toque d'or « Pâtisserie » et le trophée « Avenir Raymond Vaudard » au Lycée hôtelier de Bazeilles (08). Voici la liste des candidats qui disputeront la finale de pâtisserie sur le thème de la confection d'un entremets, d'une pièce artistique et de six variétés de petits fours frais :

- Franck Baruzier, professeur – L H du Touquet (62),
- Louis-Joseph Clément, chef – Abbaye de St-Ambroix à Bourges (18),
- Sébastien Odet, professeur – INBP à Rouen (76),
- Luc Roman, professeur – L P Michel Servet à Lille (59),
- Emmanuel Weil, sous-chef – Four Seasons Terre Blanche à Tourrettes (83).

Solidarité

Lancement officiel de Grameen Foods

Lancée officiellement le 8 novembre dernier au Bangladesh en présence du footballeur Zinedine Zidane et du P-DG de Danone Franck Riboud, la société Grameen Danone Foods a pour

vocation de produire des produits alimentaires équilibrés à prix réduits à destination des populations défavorisées. Cette inauguration a eu lieu en parallèle du coup d'envoi de la Danone Nations Cup, organisée au Bangladesh, match d'exhibition destiné aux enfants, devant 25 millions de téléspectateurs.

Prix culinaire

Le trophée « Passion » décerné à Karin Innera

Remis lors du dernier salon Equip'Hotel, le trophée international « Passion », organisé par l'Académie culinaire de France, a été décerné à la Norvégienne Karin Innera. Ce concours a pour vocation de promouvoir les techniques culinaires françaises à travers le monde. Pour cette édition 2006, le thème imposé aux 16 chefs en compétition était « Les couleurs ont du goût », un axe de travail dédié à démontrer que les cuissons n'altèrent pas la richesse des couleurs. Karin Innera est une jeune chef du restaurant Bagatelle d'Oslo (2 étoiles au Guide Michelin), qui participe depuis cinq ans à différents concours internationaux. Elle remporte ici son premier prix avec la réalisation d'un flétan avec des coquilles Saint-Jacques proposé avec 3 garnitures, un navet « Trophée Passion 2006 », un gratin de flétan norvégien, des champignons et *lemon onions*, avec comme dessert des amandines norvégiennes Valhrona. Le candidat français Dorian Wicart termine quatrième, derrière André Garrett (Royaume-Uni), placé 2^e, suivi de Gonzalo Ferran (Pérou), 3^e.

Vers 2007

Pizza Pino soutient les enfants hospitalisés

Emblème de la restauration italienne, les restaurants Pizza Pino mettent en scène douze mammas italiennes dans leur calendrier 2007 illustré de recettes italiennes. Les profits de la vente de ce calendrier gai et coloré, disponible depuis le début du mois de novembre dans les sept restaurants de l'enseigne, seront intégralement versés à l'association de clowns « le Rire Médecin » qui vient en aide aux enfants hospitalisés dans 23 services pédiatriques de 13 hôpitaux français. Par cette initiative, l'entreprise souhaite renforcer ce lien de proximité entre ses équipes et ses clients.



Site Web

Vahiné sur le net

Après le lancement des nouveaux produits et le nouveau concept de meubles Vahiné en juillet dernier, McCormick France (800 salariés – Épices Ducros, Amora et aides desserts Vahiné) poursuit sa politique d'innovation en inaugurant un site web dédié aux « expériences culinaires ». www.dessertsvahine.fr décline tout au long de l'année des idées de recettes, des trucs et astuces pour simplifier la réalisation des desserts maison, des dossiers thématiques ainsi qu'un espace gourmand réservé aux membres inscrits. Une rubrique « nouveaux produits » présente aussi l'ensemble des gammes (110 références produits) vendues.



SALONS FRANCE

SIHM - Salon Inter-régional de l'hôtellerie et des métiers de bouche

La Roche-sur-Foron (74) – du 18 au 21 novembre

La 4^e édition de ce salon biennal rassemblera les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie, des métiers de bouche et des collectivités. En 2004, le SIHM avait réuni 124 exposants dont plus de la moitié proposaient des solutions matériels et services. 5 500 visiteurs avaient sillonné ses allées.

Rochexpo

Tél. : 04 50 03 03 37

Fax : 04 50 25 98 43

www.parcexpo-hautesavoie.com

Journées techniques des industries céréalières 2006

Paris - Novotel Tour Eiffel – les 20 et 21 novembre

Les 57^{es} Journées techniques des industries céréalières répondent aux besoins de formation continue des professionnels. Elles permettent aux fournisseurs, au travers de conférences et d'une exposition, de présenter leurs solutions produits et services. Ce sera aussi l'occasion cette année de faire un point sur le rapprochement de l'Enilia et de l'Ensmic.

Renseignements à l'AEMIC

Tél. : 01 47 07 20 69.

aemic@wanadoo.fr

IPA

Paris-Nord Villepinte – du 20 au 23 novembre

Pour sa 7^e édition, le Salon international du process alimentaire fait peau neuve et crée deux entités IPA Multifilière, dont une partie sera réservée aux équipements de boucherie-charcuterie-traiteurs, et IPA Matic, ce dernier étant dédié au secteur des produits carnés et poissons. 54 000 visiteurs y sont attendus.

Exposium

Tél. : 01 49 68 54 77

IPA@exposium.fr

www.ipa-web.com

Emballage

Paris-Nord Villepinte – du 20 au 24 novembre

Organisé conjointement avec IPA, la 37^e édition du Salon international de l'emballage compte une nouvelle fois jouer le rôle d'animateur du marché du packaging. Deux nouveaux pôles seront lancés : l'espace « prestations de services » et l'espace « smart packaging » regroupant les solutions de traçabilité innovantes. 2 300 exposants et plus de 100 000 visiteurs prévus dont 35 % à l'international.

Exposium

Tél. : 01 49 68 54 40

www.emballageweb.com

SIRHA

Lyon-Eurexpo – du 20 au 24 janvier 2007

Le Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation est un haut lieu de rencontres et d'émulation culinaire, qui a accueilli, en 2005, 165 500 visiteurs. En 2007, la Belgique sera à l'honneur et le point de mire sera bien entendu les animations avec une mise en scène des dernières tendances sur le Salon avec le Food Studio (démonstrations en direct), le Forum des innovations, le Set Cuisine (laboratoire vivant et ludique) et la Design Attitude (arts de la table). Deux colloques sont par ailleurs organisés sur les thèmes de « la nutrition et la restauration » et « la restauration de l'avenir ».

Sepelcom

Marie-Odile Fondeur, directrice du salon
Tél. : 04 72 22 32 68
mofondeur@sepelcom.com
www.sirha.com

Traçabilité et Progilog 2007

Paris La Défense – du 23 au 25 janvier 2007

Les deux événements se tiennent cette année conjointement pour proposer des solutions en traçabilité et en logistique d'entreprise. Les outils d'exécution et le Forum RFID seront situés à la frontière entre les 2 salons.

Un guide de visite sera distribué à l'entrée du salon avec des parcours experts « transversaux ».

Exposium

Valérie Didelot

Tél : 01 49 68 51 59

vdidelot@exposium.fr

www.exposium.fr

www.tracabilite2007.com

Salon national de la boulangerie pâtisserie glacerie traiteur - Intersuc

Paris Expo – du 11 au 14 février 2007

Exposition internationale incontournable, à la Porte de Versailles, dédiée principalement aux métiers de l'artisanat en BVP et à la sucrerie, l'édition 2006 de ce salon avait accueilli plus de 29 000 visiteurs, en progression de 12 % par rapport à 2004. Parmi eux, 65 % étaient des artisans.

Contact pour exposer : 01 49 68 49 18

www.europain.com

SIA 2007

Paris Expo - Porte de Versailles – du 3 au 11 mars 2007

Le 44^e Salon international de l'agriculture se tiendra du 3 au 11 mars 2007. En 2006, il a accueilli 501 225 visiteurs qui ont pu rencontrer 1 114 exposants venus de 35 pays, dont plus de 115 000 visiteurs professionnels.

Comité des Expositions de Paris

Tél. : 01 49 09 64 70

www.salon-agriculture.com

CFIA 2007

Rennes - Parc des expositions – du 6 au 8 mars 2007

Pour sa 11^e édition, le Carrefour des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire de Rennes présentera sur un même salon les solutions multifilières en procédés, ingrédients, additifs, PAI et emballage.

Jangil (groupe Emap Agor)

Tél. : 05 53 36 78 78

jangil@jangil.net

www.cfiaexpo.com

European Sandwich & Snack Show

Palais des Congrès de Paris, Porte Maillot – du 7 au 8 mars 2007

La 8^e édition de l'European Sandwich & Snack Show sera une fois de plus un rendez-vous incontournable de la tendance snacking. En 2005, le salon a accueilli 225 exposants (dont 25 % d'étrangers) et 6 700 visiteurs (en augmentation de 22 % par rapport à 2004)

Tél. : 0 1 55 35 08 04

info@esssparis.com

www.sandwichshows.com

In-Food

Paris - Cnit La Défense – les 13 et 14 mars 2007

Avec 3 000 visiteurs attendus, la 3^e édition d'In-Food capitalise sur un salon de 150 exposants axés sur le partenariat industriel et le B2B, des conférences et un annuaire, ouvert à toutes les sociétés représentatives du marché des PAI, ingrédients et sous-traitance. Nouveauté 2007 : les conférences seront suivies d'ateliers d'application.

Exposium

pbouffanet@exposium.fr

in-food@exposium.fr

www.in-food.fr

Franchise Expo

Paris Expo - Porte de Versailles – du 23 au 26 mars 2007

La 26^e édition de Franchise Expo Paris s'affirme plus que jamais comme le salon international du recrutement, du développement de la franchise et du commerce, organisé avec plus de 400 enseignes présentes et 30 000 visiteurs attendus.

Reed Exhibitions

Tél: 01 47 56 50 66

Fax: 01 47 56 51 00

patrick.crochemore@reedexpo.fr

www.franchiseparis.com

MDD Rencontres

Paris Expo - Porte de Versailles – les 27, 28 et 29 mars 2007

Ce salon réunissait l'an dernier, sur 24 000 m² d'exposition, plus de 730 exposants, fabricants et revendeurs de produits alimentaires destinés aux marques de distributeurs, 1^{er} prix, hard discount, grossistes, freezer centers, home service, RHF...

Jangil (groupe Emap Agor)

Tél. : 05 53 36 78 78

mddexpo@jangil.net

www.mddrencontres.com

World Food Market Place

Paris - Porte de Versailles, hall 5 – les 6 et 7 juin 2007

Le World Food Market 2006 a accueilli 3 300 acheteurs professionnels en deux jours, dans les secteurs de la grande distribution, de l'import-export, de la restauration et des grossistes. Comme l'an dernier, l'édition 2007 accueillera le marché des produits exotiques Terroirs du Monde, le Marché des produits gourmets, le salon de l'alimentation halal et le Paris pizza & pasta show.

Ithaca France

Tél : 01 45 23 81 10

Fax : 01 47 70 51 75

abonnel@ethnicfoodshow.com

www.ethnicfoodshow.com

Europain 2008

Paris Nord Villepinte – du 29 mars au 2 avril 2008

Salon de la boulangerie, pâtisserie et glacerie, Europain accueille de nombreuses animations de qualité illustrant l'ensemble des métiers du salon. Ces événements de renommée internationale contribuent, avec les nombreuses animations organisées par les exposants sur leurs stands, à accroître la convivialité d'Europain.

600 exposants et 80 000 visiteurs sont attendus.

Exposium

Tél : 01 49 68 49 18

Fax : 01 49 68 56 30

europain@exposium.fr

www.europain.com

SALONS INTERNATIONAUX

SIGEP 2007

Rimini, Italie – du 20 au 24 janvier 2007

La 28^e édition du SIGEP, le salon professionnel international consacré à la glace, à la pâtisserie et à la boulangerie artisanales (90 000 m²) accueillera près de 700 exposants et plus de 84 000 visiteurs du monde entier (84 722 visiteurs en 2006, + 12 % vs 2005). Le salon 2007 prévoit une série d'initiatives internationales avec notamment deux nouveautés : le « Concours international par équipes de la glace à table » et la « Sigep EuroBread Cup », le championnat européen de la boulangerie.

RiminiFiera

Tél. : 01 47 27 05 96

Fax : 01 47 88 62 91

clara@csiscorp.com

www.sigep.com

MIA 2007

Rimini Fiera, Italie – du 10 au 13 février 2007

Le salon international de l'alimentation, dédié au marché de l'alimentation et des boissons pour la restauration hors foyer et la GMS, mettra en lumière les tendances. L'édition précédente a accueilli 80 239 visiteurs professionnels, soit une augmentation de 1,6 % par rapport à 2005, dont 2 725 étrangers (+ 6 %). Lors de la précédente édition du MIA, le marché de la restauration hors domicile représentait 58 119 milliards d'euros (2,6 % de plus qu'en 2004), et devrait continuer à augmenter, d'après AC Nielsen, pour atteindre en 2008 une part de 36 % des dépenses totales pour l'alimentation et les boissons. Pour représenter ce marché sans oublier la GMS, le MIA a adopté le plan de présenter une exposition qui englobe totalement les deux sections, en organisant des rencontres entre les acheteurs et les sociétés dans le but de développer leur activité.

Rimini Fiera

Contact France : Clara Cressy

Tél. : 01 47 27 05 96

Fax : 01 47 88 62 91

www.miafiera.it

Barcelona Degusta

Barcelone, Espagne – Du 2 au 5 mars 2007

Cette seconde édition du salon espagnol de l'alimentation est destinée à promouvoir les mets de qualité. 20 000m² de halls d'exposition, 400 exposants, 40 000 visiteurs attendus.

Alimentaria

Tél : + 34 93 452 18 00

Fax : + 34 93 452 18 01

Internacional@alimentaria.com

www.barcelonadegsuta.com

Internorga

Hambourg, Allemagne – du 9 au 14 mars 2007

En 2006, la 80^e édition de la foire internationale de la restauration, du catering, de la boulangerie et de la confiserie a accueilli plus de 108 000 visiteurs (contre 105 000 en 2005) et 950 exposants de 24 nations, sur 75 000 m². Ce 81^e salon sera organisé autour de cinq pôles : boissons, garnitures, communication et boulangerie-confiserie.

Hambourg Messe

Tél. : + 49 40 3569-0

www.hamburg-messe.de/internorga

Intersicop

Feria de Madrid, Espagne – du 10 au 14 mars 2007

Le salon de la boulangerie, confiserie et industries connexes, organisé par l'IFEMA, accueillera sur 20 000 m² d'exposition près de 200 exposants. Cette 8^e édition est soutenue par la Fédération des industries de la confiserie, la boulangerie et les industries connexes, la FICOP.

Ifema

Tél. : + 34 91 722 30 00

Fax : +34 91 722 58 01

infoifema@ifema.es

www.intersicop-madrid.ifema.es

FI Asia-China

Shanghai, Chine – du 15 au 17 mars 2007

Industriels chinois et internationaux se réuniront sur le FI Asia-China 2007. L'événement, soutenu par l'Association chinoise des industriels alimentaires, compte accueillir plus de 15 000 visiteurs potentiels.

Pour obtenir rapidement un visa, contacter Mr Shen Le par tél. : + 86 21 643 711 78 ou par mail :

CMP United Business Media

Contact : Ivo Meertens

Tél. : + 31 34 65 59 444

shenle@cmpsinoexpo.com

imeertens@cmpinformation.com

www.asiachina2007.fi-events.com

Siab

Vérone, Italie – du 5 au 9 mai 2007

Autrefois intitulé le Salon international de l'art boulanger, de la pâtisserie, de la confiserie, des pâtes fraîches et pizzas, le Siab se repositionne avec un nouveau sous-titre, Techno-Bake Exhibition, afin d'accroître la dimension internationale de l'événement. Pour sa 8^e édition, le Siab sera organisé pour la première fois au parc des expositions de Vérone.

Venofiere

Tél. : + 39 045 8298111

Fax : + 39 045 8298288

info@veronafiere.it

www.veronafiere.it

A.B. Tech expo

Milan, Italie – du 5 au 9 mai 2007

Salon spécialisé dans les technologies et les produits destinés aux secteurs de la boulangerie, pâtisserie et confiserie. Matériels et équipements, matières premières, produits semi-finis et fournitures, seront les vedettes d'une manifestation organisée pour un public de professionnels avertis et qualifiés souhaitant accroître leur compétence et savoir-faire. Un événement consacré aux entreprises qui font du B2B.

F&M Fiere & Mostre Srl

Tél : +39 02 409 225 11

Fax : +39 02 409 224 99

Promo.abtech@fieremostre.it

Djazagro

Alger, Algérie – du 16 au 19 avril 2007

Salon international professionnel, composé de deux grands secteurs : les industries agroalimentaires et la boulangerie, pâtisserie, restauration et hôtellerie. Des exposants de 15 pays attendus, des marques de référence mondiale et des visiteurs des industries agroalimentaires, boulangers, pâtisseries, investisseurs.

COMEXPO Paris

Tél. : 01 49 09 61 53 – Fax : 01 49 09 64 10

blaurent@comexpo-paris.com
www.djazagro.com

Bakery China

Shanghai, Chine – du 17 au 19 mai 2007

La 9^e édition de Bakery China, le salon international pour l'industrie de la boulangerie et de la pâtisserie en Chine, sera géré par les organisateurs d'IBA et se tiendra pour la première fois sur le Shanghai New International Expo Centre, le SNIEC.

Promessa

Tél. : 01 34 57 11 44

Fax : 01 34 57 11 40

silvia.ertzer@promessa.com

Alimentaria Lisboa

Lisbonne, Portugal – du 27 au 30 mai 2007

C'est la 9^e édition du salon international des produits alimentaires, boissons, machines et équipements pour l'industrie alimentaire. 1 400 entreprises et 40 000 visiteurs sont attendus pour 2007.

Alimentaria Exhibitions

Tél. : + 34 935 679 700

alimentarialisboa@alimentaria.com

www.alimentaria-lisboa.com

Modern Bakery Moscow 2007

Moscou, Russie – du 15 au 18 octobre 2007

Avec un marché de la BVP en pleine transition dans l'Est de l'Europe, le salon de la boulangerie moderne entend tirer l'offre vers le haut. La dernière édition (du 20 au 23 juin 2006) avec 147 exposants en provenance de 17 pays (+ 9 % vs 2005) a accueilli 20 870 visiteurs.

OWP

Tél. : + 49 961 38977 24

c.oder@owp-tradefairs.com

www.owp-tradefairs.com

FI Europe

Londres, Angleterre – du 30 octobre au 1^{er} novembre 2007

Pour l'édition 2007, le salon européen des ingrédients dédiés à l'agroalimentaire (FIE) se déroulera en même temps que le salon Natural Ingredients (Ni) avec une palette de solutions à l'adresse de la cosmétique, du monde médical et de l'alimentaire.

CMP United Business Media

Tél.: + 31 34 65 59 444

Fax +31 34 65 73 811

Contact : Monique Bos

Fi@cmpi.biz

www.fi-events.com

Igeho

Bâle, Suisse – du 17 au 21 novembre 2007

Après la tentative avortée de création d'un salon spécialisé (Lefa), la 22^e édition d'Igeho, salon international de la restauration collective, de la gastronomie et de l'hôtellerie, accueillera les secteurs de la vente de gros et de détail de produits alimentaires (détaillants indépendants, commerces spécialisés de produits alimentaires et boissons, grossistes, discounters, magasins de produits alimentaires spécialisés, etc.)

La Foire Suisse

www.igeho.ch

LA LETTRE DE FILIERE GOURMANDE est une publication de SEPP
23, rue Galilée
75116 Paris

Tél. : 01 44 92 50 68 / Fax : 01 44 92 50 79.

Directeur de la publication : Jacques Darmon.

Rédaction : Josselin Moreau. **Secrétaire de rédaction** : Raphaëlle George.

Corrections : Catherine Legrand.

Vos réactions, informations à faire paraître : jdarmon@cpimedia.com

Retrouvez toute l'information de la filière BVP dans le magazine Filière Gourmande et sur le site Internet www.filieregourmande.fr (accès gratuit pour les abonnés).