

No. 18 / September 2023, Cologne #anuga #weareanuga

Forte participation à Anuga Frozen

100 ans de surgélation - Le secteur international des surgelés fête cet anniversaire au plus grand salon mondial des produits alimentaires

Les surgelés sont très recherchés à Anuga. De ce fait, Anuga Frozen Food est pour plus de 600 entreprises de 56 pays la première plateforme d'exportation du secteur mondial des surgelés. En cette année particulière, 2023 marquant les 100 ans de la surgélation, le salon spécialisé fait ainsi un retour très mobilisateur à en juger par le nombre élevé de participants. Il s'accompagne d'un programme événementiel varié, qui bénéficie à nouveau du soutien de l'Institut allemand des surgelés (Deutsches Tiefkühlinstitut - dti), partenaire de longue date d'Anuga. Le dti est la plateforme de communication du secteur allemand des surgelés dont il défend les intérêts. Ce secteur d'activité réalise un chiffre d'affaires d'environ 18,5 milliards d'euros et approvisionne chaque jour de façon fiable 80 millions de personnes en produits alimentaires surgelés, d'une grande fraîcheur.

- « La filière internationale des surgelés utilise Anuga comme plateforme centrale d'affaires et profite de cette année anniversaire pour se donner rendez-vous à Cologne, ce dont nous nous félicitons. Avec le **dti**, notre solide partenaire, nous proposons cette année un programme varié, synonyme de nouvelles impulsions données à la branche par la branche », a déclaré Jan Philipp Hartmann, directeur d'Anuga.
- « Le dti et le secteur des surgelés attendent avec impatience le déroulement d'Anuga, pôle central de leur activité mondiale », a fait savoir Sabine Eichner, directrice du dti. « Les produits alimentaires surgelés donnent lieu à des ventes records, pas seulement en Allemagne, leur croissance se vérifiant en effet à l'international. Les surgelés une catégorie d'avenir ! L'offre correspondante est un moteur de solutions et permet d'opérer un vrai changement face aux défis à relever dans le domaine des systèmes alimentaires plus durables. Le thème d'Anuga « Sustainable Growth » (croissance durable) est en parfaite adéquation avec notre branche. Nous nous réjouissons d'échanger avec nos membres et nos invités ainsi qu'avec des amateurs de surgelés du monde entier à notre stand et à l'occasion de nombreux événements phares que nous proposons aux professionnels à Cologne. »

Parmi les exposants de premier plan à Anuga Frozen Food figurent, entre autres, Agrarfrost (Allemagne), Aviko (Pays-Bas), Clarebout (Belgique), Lutosa, (Belgique), McCain (France) et Surgital (Italie). D'autres fournisseurs de produits surgelés se trouvent en outre entre autres sur les salons spécialisés Anuga Out of Home, Anuga Meat et Anuga Bread & Bakery. L'éventail de l'offre s'étend du poisson et de la viande, des fruits et légumes, des plats cuisinés, du pain et des pâtisseries, des



Anuga 07.10. - 11.10.2023 www.anuga.com

Your contact:
Peggy Krause
Tel.
+49 221 821-2076
e-mail
p.krause@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH Messeplatz 1 50679 Köln P.O. Box 21 07 60 50532 Köln Germany Tel. +49 221 821-0 Fax +49 221 821-2574 www.koelnmesse.com

Executive Board: Gerald Böse (President and Chief Executive Officer) Oliver Frese

Chairwoman of the Supervisory Board: Mayor of the City of Cologne Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction: Cologne District Court Cologne, HRB 952



crèmes glacées, des pizzas, des produits à base de pommes de terre jusqu'aux gros conditionnements pour les clients de la restauration collective et de la gastronomie.

Page 2/4

Vue d'ensemble du marché international des surgelés

Selon un rapport récemment publié de Future Market Insights, le marché mondial des produits surgelés a atteint une valeur de 314 milliards de dollars en 2022, qui, du fait d'un taux annuel de croissance de 6,7 %, sera portée à 602 milliards de dollars en 2032. La préférence des consommateurs pour des produits alimentaires rapides et simples à préparer stimule la croissance. De 2017 à 2022, le taux annuel de croissance des produits alimentaires surgelés était de 9 % en moyenne.

La popularité des plats surgelés, rapides à préparer, et des pizzas mais aussi des produits à cuisiner soi-même, comme les légumes et le poisson, de même que la grande qualité et la fraîcheur des surgelés expliquent que la demande dont ils bénéficient reste orientée à la hausse. La concentration sur des surgelés haut de gamme, aussi bien dans le secteur des produits de marque que celui des marques de distributeurs, de même que la prise en compte de tendances actuelles, comme les régimes végan et végétarien, favorisent également la croissance du marché des surgelés, ceux-ci répondant aux besoins des consommateurs qui évoluent rapidement.

En Allemagne aussi, la croissance se vérifie : selon la statistique des ventes du **dti**, le commerce d'alimentation a vendu 1,974 million de tonnes de surgelés en 2022, un résultat en augmentation de plus de 6 % par rapport à 2019 (1,861 million de tonnes). En 2022, avec la fin des restrictions liées au Covid-19, la restauration hors domicile a vu ses ventes de surgelés bondir de 14,9 % et passer à 1,935 million de tonnes (2021 : 1,684 million de tonnes, 2019 : 1,973 million de tonnes). Le record de 2019 a ainsi été presque égalé.

Événements Frozen Food et tendances à Anuga

La fraîcheur des produits, une alimentation saine et des ingrédients naturels - voilà ce qui compte le plus pour les consommateurs en matière d'alimentation (74 - 89 %). Les alternatives véganes ou végétariennes occupent (pour l'instant) les dernières places du classement. Ces mégatendances restent stables, comme le montre l'actuelle et cinquième enquête du TK-Trendbarometer du dti. En raison de la persistance d'une inflation élevée en Allemagne, les consommateurs continuent d'attacher une grande importance aux prix plus abordables (67 %).

Partenaire, comme à l'accoutumée, d'Anuga Frozen Food et d'Anuga Out-of-Home, le dti est à nouveau présent au salon où il occupe un stand dans le hall 4.2, B11/C10, celui-ci servant traditionnellement de point de contact apprécié de tous les membres, invités et professionnels qui s'intéressent aux surgelés. Les professionnels allemands y rencontrent des invités du monde entier et peuvent échanger avec eux.

TIEFKÜHL STAR 2023

Le 9 octobre 2023, à 18h00, le **dti**, la revue spécialisée Lebensmittel Praxis et Koelnmesse décerneront les TIEFKÜHL STARs. Les supermarchés, les hypermarchés, les grandes surfaces en libre-service et les magasins bio ont pu concourir jusqu'en juillet pour l'obtention du prix très convoité du meilleur rayon des surgelés du



commerce d'alimentation. D'une grande charge émotionnelle, la remise des prix aura lieu dans le cadre d'une soirée à laquelle sont attendus des représentants du commerce et de l'industrie mais surtout les équipes finalistes d'enseignes de la distribution. La participation est gratuite pour les visiteurs du salon. Plus de détails

Page 3/4

FROZEN! dti Innovation Award supported by AFC and anuga

À Cologne, le dti distingue par ailleurs des innovations destinées ou que l'on doit au secteur des surgelés en leur décernant le « FROZEN! dti Innovation Award ». Ce prix est remis pour la première fois dans le cadre d'Anuga, à l'occasion des « 100 ans de la congélation ». Le prix de l'innovation récompense des idées, par exemple celles de start-up, qui, dans l'esprit de Clarence Birdseye, « l'inventeur » de la surgélation, permettent de relever courageusement les défis que sont la protection du climat, l'efficacité énergétique, la numérisation, l'automatisation, l'optimisation de la logistique et la mise en place de chaînes d'approvisionnement plus durables, ou qui ont élaboré un nouveau produit surgelé innovant, répondant aux besoins de la société actuelle.

L'AFC Consulting Group AG (AFC) et Anuga sont des partenaires de coopération. Jusqu'au **5 septembre 2023**, des start-up et des entreprises établies ont la possibilité de soumettre leurs idées innovantes en matière de surgelés. La remise du prix aura lieu à Anuga, le 8 octobre, à 13h30, dans le cadre de la première International Frozen Food Conference. Complément d'information

Première International Frozen Food Conference presented by International Frozen Food Network (IFFN)

Le 8 octobre, de 11h00 à 14h30, l'International Frozen Food Network (IFFN) propose pour la première fois, dans le cadre du programme événementiel d'Anuga, une conférence intitulée « Frozen food as a game changer for a healthy and sustainable future », qui aura lieu dans la Congress Saal du Congress-Centrum Ost. En cette année anniversaire qui marque les « 100 ans de la surgélation », l'industrie mondiale des surgelés envoie un signal en faveur de l'innovation, de la durabilité et de la croissance. Des experts internationaux du commerce alimentaire, de l'industrie et du food service débattront de l'évolution actuelle du marché et du potentiel des surgelés pour des systèmes alimentaires plus durables.

L'IFFN a pour membres ADEPALE (France), Alcass (Italie), American Frozen Food Institute (Etats-Unis), British Frozen Food Federation (Grande-Bretagne), Deutsches Tiefkühlinstitut (Allemagne), Fachverband der Lebensmittelindustrie (Autriche) et Vries Vers Platform (Pays-Bas). La participation est gratuite pour les visiteurs du salon.

Koelnmesse - salons dédiés à l'industrie agroalimentaire: Koelnmesse joue un rôle de premier plan au niveau international dans la tenue de salons de l'alimentation. Des salons comme Anuga et ISM se sont imposés à Cologne et servent de références mondiales. Avec le lancement d'Anuga HORIZON, c'est un nouveau format événementiel dédié aux innovations du secteur alimentaire qui s'invite à Cologne. Par ailleurs, Koelnmesse présente sur d'importants marchés à travers le monde, par exemple sur ceux du Brésil, de Chine, de Colombie, des Émirats arabes unis, d'Inde, du Japon et de Thaïlande, de nombreux salons agroalimentaires avec différents



contenus et temps forts spécifiques. Le fait d'opérer dans le monde entier permet à Koelnmesse de proposer à sa clientèle, sur différents marchés, des événements sur mesure et des salons phares au niveau régional garantissant une activité internationale durable. Avec Anuga FoodTec et ProSweets Cologne, salons phares à l'échelle mondiale, et un réseau international avec d'autres manifestations, Koelnmesse est également bien positionnée dans le domaine de la technologie alimentaire.

Page 4/4

Plus d'informations: https://www.anuga.com/trade-fair/anuga/industry-sectors

Les prochains salons:

ANUFOOD India - India's international exhibition on food & beverage trade and retail market, Mumbai 07.09. - 09.09.2023

Anuga - The leading trade fair for the global food industry, Cologne 07.10. - 11.10.2023

ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 07.11. - 09.11.2023

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

Pour plus d'informations veuillez vous adresser à:

Peggy Krause

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH Messeplatz 1 50679 Cologne Germany

Tel.: +49 221 821 2076

E-Mail: p.krause@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com