

No. 2 / August 2024, Cologne
#weareanuga #sustainablegrowth

Anuga 2025 : expérience de salon optimisée grâce à la reconfiguration des halls

L'optimisation de la structure des halls renforce les synergies entre les dix salons spécialisés +++ Meilleure orientation et distances écourtées entre les différents segments +++ Anuga Alternatives en tant que plateforme de référence des protéines alternatives

Anuga, salon de référence mondiale et numéro un du Food & Beverage, aura lieu à Cologne du 4 au 8 octobre 2025 dans des halls restructurés. Des ajustements stratégiques ciblés se sont en effet traduits par une segmentation plus claire des différents salons spécialisés, d'où la possibilité de mieux s'informer sur l'offre qu'ils présentent. Des secteurs thématiques similaires comme Anuga Alternatives et Anuga Organic sont plus proches l'un de l'autre au parc des expositions, ce qui crée des synergies. Et écourte les distances à parcourir.

Le plus grand événement international pour tout le secteur food fédère dix salons spécialisés, donnant ainsi une vue d'ensemble exhaustive du marché des produits alimentaires et des boissons disponibles dans le monde. Les différents salons spécialisés proposent des produits et des prestations dans les secteurs suivants : protéines alternatives, pain et produits boulangers, surgelés et produits convenience, produits laitiers, produits d'épicerie fine et spécialités pour gourmets, viande, produits bio ainsi que boissons chaudes et froides.

Aperçu des principales modifications

- **Hall 1** : à partir de 2025, Anuga Fine Food se partage le hall 1 avec Anuga Alternatives, inauguré cette même année. C'est le nouveau salon des protéines végétales, des protéines d'insectes, d'algues et de champignons ainsi que de la viande cultivée en laboratoire.
- **Hall 5.2** : Anuga Meat se déroulait jusque-là dans ce hall où Anuga Fine Food dispose maintenant d'un nouvel emplacement principal, directement relié à celui occupé par Anuga Fine Food, halls 1 et 10.2, d'où la concentration du secteur « Fine Food » dans la partie sud du parc des expositions.
- **Hall 7** : le secteur « viande transformée » passe du hall 5.2. au hall 7. Anuga Drinks se trouve également dans le hall 7.
- **Hall 8** : situé à proximité immédiate du hall 7, il accueille Anuga Drinks et, à partir de 2025, également Anuga Hot Beverages.
- Placé en 2023 dans le hall 7, l'ancien salon spécialisé Anuga Out of Home n'existera plus en tant que tel en 2025. Les produits et prestations correspondantes seront intégrés à l'offre des segments adéquats pour optimiser plus encore le matchmaking.
- Outre Anuga taste Innovation Show et la Trend Zone, le « **Boulevard of Innovation** » (partie nord du boulevard du parc des expositions) intègre toutes les



Anuga
04.10. - 08.10.2025
www.anuga.com

Your contact:
Jana Hohlfinger
Tel.
+49 221 821-3468
e-mail
J.Hohlfinger@
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

start-up afin d'accroître leur visibilité et de garantir au commerce une meilleure vue d'ensemble.

Page
2/3

Anuga réagit à l'évolution de la branche en proposant un nouveau salon spécialisé et un nouveau concept des halls

Le lancement du salon spécialisé Anuga Alternatives est l'une des raisons de la reconfiguration des halls. Ce nouveau salon spécialisé, qui illustre le développement stratégique d'Anuga, regroupe pour la première fois de manière thématique les protéines alternatives provenant d'insectes, de plantes, de champignons et d'algues ainsi que la viande cultivée en laboratoire. Ce faisant, Anuga réagit à la demande mondiale croissante de sources de protéines alternatives, de la part des consommateurs et du commerce.

Selon [Innova Market Insights](#), partenaire de savoir d'Anuga, la croissance annuelle des produits alimentaires et des boissons à base de protéines d'insectes a été de 114 % ces cinq dernières années. Les produits pour la nutrition sportive et les produits céréaliers à base de protéines alternatives affichent respectivement une croissance de 11 et 32 %. L'emploi de protéines d'insectes concerne essentiellement les produits en poudre et les barres pour le sport de même que les barres de céréales et les barres énergétiques.

Les protéines cultivées et microbiennes, y compris les mycoprotéines et les protéines de lactosérum non animales, ont un TCAC de 10 %. Le TCAC des produits à base d'algues est de 17 %, le kelp, les algues rouges et l'extrait de kelp enregistrant la croissance la plus forte. Les nouvelles sources de protéines offrent non seulement des avantages écologiques, elles sont également synonymes d'opportunités économiques pour le commerce et l'industrie.

« Le nouveau salon spécialisé et la reconfiguration des halls reflètent notre exigence vis-à-vis d'Anuga, à l'avant-garde de l'industrie alimentaire mondiale, celle de s'adapter à l'évolution des besoins de la branche. Nous créons ainsi des processus plus efficaces, regroupons des segments par thème, concentrons le secteur de la viande dans les halls situés au nord et l'offre Fine Food dans ceux côté sud pour optimiser la visite du salon. La nouvelle structure des halls améliore les possibilités de réseautage et favorise les opérations commerciales », a déclaré Jan Philipp Hartmann, directeur d'Anuga.

Le nouveau plan des halls est disponible à la [rubrique Hall plan | Anuga](#).

La prochaine édition d'Anuga, aura lieu du 4 au 8 octobre 2025. Les entreprises peuvent s'y inscrire en cliquant sur le lien suivant : [Devenir exposant | Anuga](#). La phase d'inscription anticipée prend fin le 30.09.2024.

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. 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

3/3

Plus d'information: <https://www.anuga.com/trade-fair/anuga/industry-sectors/>

Les prochains salons:

Anuga Select India - India's international exhibition on food & beverage trade and retail market, Mumbai 28.08. - 30.08.2024

ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 24.09. - 26.09.2024

ISM - The world's largest trade fair for sweets and snacks, Cologne 02.02. - 05.02.2025

Note for editorial offices:

Anuga photos are available on the Internet at www.anuga.com/imagetdatabase.

Press information is available at: <https://www.anuga.com/press/press-releases/>.

If you reprint this document, please send us a sample copy.

Anuga in the Social Web:

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

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

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

Your contact:

Jana Hohlfinger

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel.: +49 221 821 3468

E-Mail: j.hohlfinger@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com

Vous recevez ce message en tant qu'abonné aux communiqués de presse de Koelnmesse. Si vous souhaitez renoncer à notre service, veuillez répondre à ce mail en indiquant en objet "unsubscribe".