



BILAN

Édition 2018, encore un succès !



2018
13-14-15 MARS
RENNES
PARC EXPO
RENNES AÉROPORT



NOUVEAU RECORD DU VISITORAT

pour l'évènement référent des IAA en France

Une forte dynamique de croissance

Vitrine privilégiée de l'industrie agroalimentaire, le CFIA a franchi une nouvelle fois un record du visitorat accueillis par les **1450 exposants présents**. Le CFIA, c'est **40 000 m² d'opportunités** et de rencontres bénéfiques pour les professionnels du secteur. En 5 ans, le CFIA a connu une progression de 25% du visitorat. Il représente une formidable plateforme d'échanges avec de nouveaux contacts, des partenariats...y compris des commandes directes sur stands ! En 2018, tous les industriels, issus des PME ou de grands groupes étaient au rendez-vous : **20 316 visiteurs**, spécialistes issus de différents services (décideurs et professionnels de la maintenance, production, achats, R&D, etc.) avaient fait le déplacement.

Le CFIA 2019 se développe et s'agrandit !

Fort de ce succès, dans une logique de développement et pour répondre à l'attente de nos fidèles visiteurs, le **CFIA 2019 s'agrandira d'un nouveau hall**. Il représentera ainsi une surface d'exposition de **44 000 m² d'opportunités** et de **rencontres bénéfiques** pour les professionnels du secteur !

Cette évolution permettra de **reconfigurer l'ensemble de l'implantation du salon** avec plus de **150 nouveaux exposants**.

Les professionnels de l'agroalimentaire seront au rendez-vous d'une industrie dynamique et sous le signe du renouveau avec le CFIA 2019 !



RETROUVEZ LES MOMENTS FORTS
DU CFIA 2018 EN VIDEO !



Chiffres clés

1450
exposants

20 316
visiteurs

+ de **40 000 m²**
d'exposition

+ de **500** machines
en fonctionnement

LES ANIMATIONS

Avec un programme ambitieux et toujours fort de moments inédits, le salon a su séduire les visiteurs à travers des espaces à thèmes en lien avec les grands enjeux de l'agroalimentaire. Parallèlement, le CFIA a offert cette année un programme de conférences riche et diversifié qui a abordé les problématiques actuelles, les tendances d'aujourd'hui et de demain.

Emballage de demain et design packaging

Des ateliers de créativité pour réinventer le packaging alimentaire

L'animation proposée sur l'espace « Design » a abordé les grandes thématiques de l'alimentation du futur et leurs influences sur les emballages de demain : nouveaux systèmes de distribution, transition protéique, éco-innovation, transparence, data... Autour de projets présentés par des exposants et d'étudiants talentueux et créatifs, l'animation ciblait les tendances actuelles et celles de demain en matière de packaging alimentaire. Le Design Thinking était organisé par Benoît Millet, Directeur du *Design Lab - Nouvelles pratiques alimentaires*, à l'École de design Nantes Atlantique.

▶ POUR EN SAVOIR PLUS



Tendances alimentaires

Les tendances alimentaires de demain avec les « Innovation Tours » et les « Ateliers innovations ingrédients »

A travers les visites guidées, les « Innovation Tours » invitaient les professionnels à analyser les tendances alimentaires illustrées par les principales innovations en ingrédients & PAI (produits alimentaires intermédiaires) du salon.

▶ LES INNOVATION TOURS EN VIDÉO

Les visiteurs ont pu explorer les saveurs d'aujourd'hui et anticiper celles de demain, avec les ateliers dégustations organisés par le Centre Culinaire Contemporain. Les recettes préparées par un conseiller culinaire 3C, étaient réalisées à partir d'ingrédients innovants proposés par les exposants. Des exemples de nouveautés illustraient chacune des tendances majeures : Le Clean label, Le Végétal, Le Snacking.

▶ LES ATELIERS INNOVATIONS INGRÉDIENTS EN VIDÉO

« La sécurité » pour l'usine agroalimentaire du futur

Des démonstrations innovantes pour une sécurité sur toute la ligne !

La version 2018 de *L'Usine Agroalimentaire du Futur* ciblait le sujet de *l'usine en sécurité*. Bretagne Développement Innovation (BDI), Valorial et Jobalim étaient entourés de nombreux experts et partenaires pour représenter ce thème à travers 4 axes principaux : les personnes, les machines, les produits, le Big Data.

▶ L'USINE AGROALIMENTAIRE DU FUTUR EN VIDÉO



Les Trophées de l'Innovation qui représentent un temps fort du salon, révèlent l'énorme potentiel de croissance du secteur.

LES LAURÉATS 2018 EN VIDÉO



Emploi et formation

Une mise en relation efficace des étudiants et industriels

À travers l'animation Work in Agro, aux côtés de l'ABEA, l'IFRIA Bretagne et Jobalim, le CFIA offrait la possibilité, aux grands noms de l'agroalimentaire, d'exposer une vitrine de leur savoir-faire, les perspectives de recrutements... et pour **plus de 2000 étudiants présents**, l'opportunité d'aller à leur rencontre dans un espace dédié !

WORK IN AGRO EN VIDEO

Bien-être et santé au travail

L'environnement de travail, avec la Carsat

L'animation "La Santé au Travail" propose un accompagnement des industriels dans une démarche de prévention des risques. La CARSAT Bretagne a organisé durant trois jours des ateliers de présentation liés aux recommandations régionales destinées à la filière Viande. Au programme, évaluation et prévention des risques, amélioration continue des conditions de travail, sécurisation des machines...

L'ANIMATION DE LA CARSAT BRETAGNE EN VIDÉO

Les lauréats 2018

INGRÉDIENTS ET PAI

BARENTZ France pour *Lentein*, la Lentille d'Eau, une protéine végétale.

ÉQUIPEMENTS ET PROCÉDÉS

ENDRESS + HAUSER : *TrustSens*, 1^{er} capteur de température pouvant s'auto-étalonner, en continu et sans interruption de process.

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS

ETIK OUEST : *Le bec verseur sur sachet Quattro Seal*, l'ouverture facile répond ainsi à un besoin de praticité et d'ergonomie.

QUALITÉ, HYGIÈNE, SERVICES

NEOGEN : *ANSR Listeria Right Now*, une méthode innovante pour la détection des Listeria

Garantir la protection Des produits alimentaires

La conception hygiénique des équipements avec EHEDG

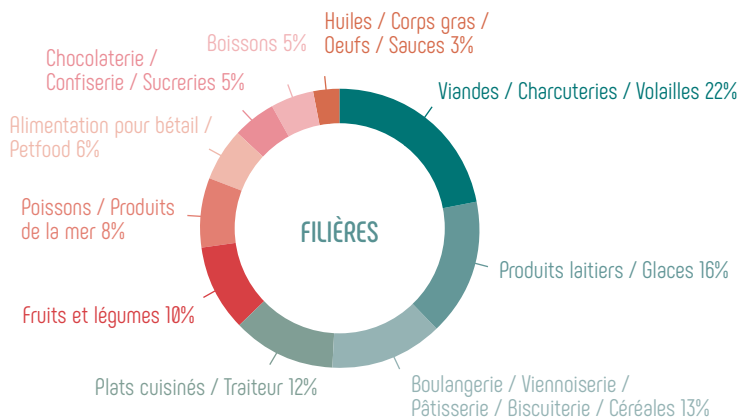
L'objectif de l'animation EHEDG France est de sensibiliser l'ensemble des acteurs de l'agroalimentaire à la conception hygiénique et l'ingénierie des équipements. Le Prix de la Conception Hygiénique 2018 a été attribué à l'entreprise Clauger pour l'E-Streaming, une application de gestion des flux d'air qui permet de garantir la protection des produits alimentaires tout en maîtrisant les consommations énergétiques.

LE PRIX DE LA CONCEPTION HYGIÉNIQUE 2018 EN VIDÉO



Tous les acteurs de l'industrie agroalimentaire étaient au rendez-vous !

Un évènement porteur pour les industriels de l'agroalimentaire



82%

des visiteurs avaient pour objectif de découvrir des nouveautés et de l'innovation,

98%

sont satisfaits de leur visite au CFIA 2018.

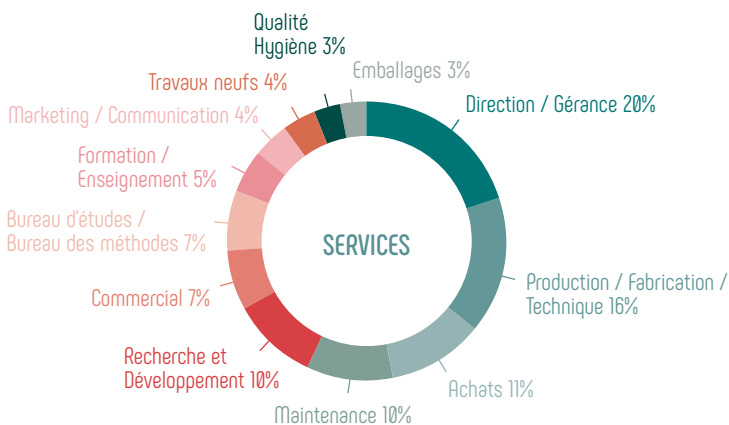
58%

ont l'intention de passer commande à un exposant du CFIA, dans les six prochains mois.

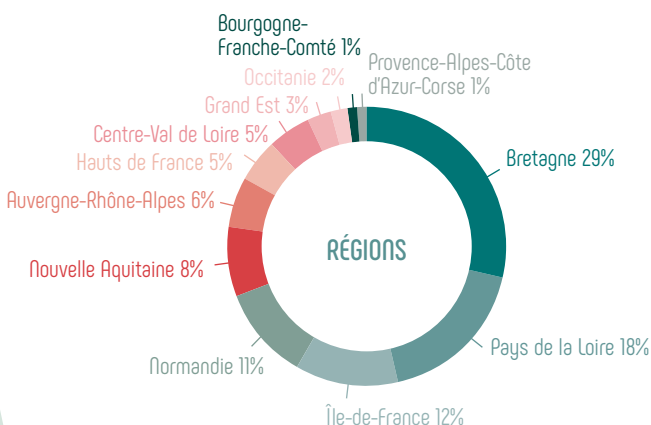
93%

des visiteurs manifestent leur volonté d'être au rendez-vous du CFIA 2019 !

Un visitorat de qualité issu de tous les services



La répartition du visitorat par région



Pêle-mêle : mots de visiteurs

« Venue dans un objectif précis, j'ai trouvé des solutions pour passer d'un projet étudiant à une future entreprise ! »

« Un salon de professionnels très à l'écoute, de belles interactions commerciales et une configuration intelligente... »

« Salon très complet et à dimension humaine qui permet des contacts simples et efficaces »

« Première visite... et vraiment satisfait ! »

« Visite intéressante, beaucoup de prestataires et de solutions Clean Label ou sur la réduction du sel/sucre/gras ! »

« Un très bon salon. On y trouve densité et qualité des exposants. »



CÔTÉ EXPOSANTS

Trois jours intenses de business en toute convivialité

Quantité et qualité des contacts

Le CFIA répond aux attentes des visiteurs, mais est aussi fédérateur pour les exposants en termes d'opportunités et de mises en relation efficaces. Toutes les fonctions de l'usine étaient présentes (production, qualité, maintenance, R&D, travaux neufs, achats, direction...). Avec **20 316 visiteurs**, le CFIA reste invariablement LA référence pour les acteurs de l'agroalimentaire désireux de construire, d'investir, d'améliorer, de moderniser, d'optimiser la production. Bilan ? L'évènement a su combiner Business et Convivialité pour des échanges efficaces en vue de développer un réseau de partenaires, construire et valider des projets.

18%

des exposants ont obtenu des commandes directement sur stands.

95%

étaient satisfaits du visitorat en termes de quantité et de qualité.



94%

des exposants manifestent leur volonté de reconduire leur inscription en 2019.

Pêle-mêle : mots d'exposants

« Un cru exceptionnel. Beaucoup de visiteurs. Des projets dans l'industrie agroalimentaire en France. C'est agréable de sentir frémir notre industrie ! Vraiment le meilleur évènement que j'organise et auquel je participe depuis que je travaille (20 ans déjà !) ! »

« Bon cru 2018. Visitorat en hausse de 33% sur notre stand par rapport à 2017, avec une bonne participation des visiteurs étrangers »

« Fréquentation, organisation, qualité des contacts... Pour moi le CFIA 2018 est à nouveau une réussite »

« Edition très satisfaisante avec des exposants et des visiteurs de grande qualité. Salon technique très dirigé vers l'opérationnel. »



RENNES¹⁹
12.13.14 MARS
PARC EXPO
RENNES AÉROPORT



POUR 2019

- 1 Hall supplémentaire
- 150 nouveaux exposants