

ialys

Dossier
de presse

Tendances
& innovations
alimentaires
vues de l'ANUGA

Mardi 17 novembre 2015,
17h>18h30

Quimper Cornouaille Développement



Quimper
Cornouaille
Développement

ialys

PRÉSENTATION DES TENDANCES & INNOVATIONS ALIMENTAIRES

Retour en images sur les tendances et innovations vues de
l'ANUGA 2015 (le plus grand salon mondial de l'alimentaire).



TASTE THE FUTURE
COLOGNE 10. – 14.10.2015

10 TRADE SHOWS
IN ONE



Une initiative de **LA VEILLE INNOVATION IALYS**

Présentation et analyses – Technopole Quimper-Cornouaille

**MARDI 17 NOVEMBRE 2015,
17H>18H30
QUIMPER CORNOUAILLE DÉVELOPPEMENT**


Technopole
Quimper-Cornouaille


Quimper
Cornouaille
Développement

The logo for 'ialys' is displayed in a white rounded rectangle in the top left corner. The letters are in a dark blue, lowercase, sans-serif font, with a small orange dot above the 'i'.

Les tendances & innovations vues de l'ANUGA

CONTENU DE LA PRÉSENTATION

- ✓ **CLEAN LABEL** : naturalité, réduction des additifs alimentaires, absence de colorants et d'arômes artificiels, réduction du nombre d'ingrédients, absence d'OGM, d'hormones, d'antibiotiques
- ✓ **FREE FROM** : les produits « sans », sans gluten, sans lactose, végétariens, végétaliens, sans oeufs
- ✓ **INGRÉDIENTS** : monk fruit, stévia, micro-algues alimentaires, l'avoine, les anciennes graines (quinoa, millet, chia, sarrazin, sorgho, épeautre), les protéines, allégations protéines
- ✓ **SNACKING** : de fruits, chips de fruits ou légumes, jus traités par haute pression, smoothies, les superfruits
- ✓ **EMBALLAGES** : capsule, clip, microwave valve, tenderpack, munch bowl...
- ✓ **TEXTURE** : tendre, velouté, succulent, moelleux, extra fin...



Les entreprises présentes

Cité Marine

Kerné

Père Dodu

Conserverie La Belliloise

Biscuits Panier-Groupe Poult

Marine Harvest Kritsen

Saupiquet

Céréco

Maréval

Bonduelle Traiteur

SAG Guidel

Tipiak

Chancerelle

Filet Bleu ...

ialys

L'ANUGA



TASTE THE FUTURE
COLOGNE 10. – 14.10.2015

10 TRADE SHOWS
IN ONE



Octobre 2015 (10-14) : **ANUGA** (Cologne, Allemagne)

Le plus grand salon mondial de l'alimentaire,

10 domaines d'activités majeurs : matériel de la distribution, services, boissons, surgelés, produits frais, produits bios, produits laitiers, produits de panification, épicerie fine et viande. Des espaces sont aussi dédiés aux produits halals et kashers, aux produits végétariens, au commerce équitable, aux MDD, aux produits santé et aux ingrédients.

Trends zones, conférences, concours culinaires

En 2015, l'ANUGA a réuni 7 000 exposants de 108 pays et accueilli 160 000 visiteurs de 192 pays.

Plus d'infos sur www.anuga.com

Prochaine édition : 7-11 octobre 2017



Entreprises Cornouaillaises à l'ANUGA



Biscuiterie de Pont Aven
Biscuiterie Pointe du Raz
Poult – Briec & Fouesnant
Pâtisseries Gourmandes – Tourc'h



Bigard } Quimperlé
Socopa }



La Française de Gastronomie – Saint-Evarzec
Tipiak – Fouesnant
Chancerelle – Douarnenez
Sill

The logo for ialys, featuring the word "ialys" in a lowercase, sans-serif font. The letter "i" is blue, "a" is orange, "l" is green, "y" is blue, and "s" is orange. The logo is positioned in the top left corner of a white, rounded rectangular box.

ialys

La veille innovation ialys



ialys

Les tendances & innovations alimentaires vues de...

Les salons professionnels agroalimentaires sont des gisements d'informations pour les entreprises en R&D (recherche et développement) et en marketing.

La Technopole, de par sa compétence en innovation, et en partenariat avec Quimper Cornouaille Développement, propose aux entreprises une veille innovation en participant aux salons agroalimentaires internationaux les plus pertinents puis en restituant aux entreprises **“Les tendances & innovations alimentaires vues de...”**

C'est la **veille innovation ialys** : technologique et marketing.

En 2015, ialys a participé à 2 salons internationaux majeurs :

SIRHA (Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation) à Lyon

ANUGA (salon d'alimentation leader mondial pour le commerce, la restauration et le marché de la vente-à-emporter) à Cologne (Allemagne).



Janvier (24-28): **SIRHA** (Lyon, France)

Salon international de l'hôtellerie de la restauration et de l'alimentation.

Restitution des tendances et innovations vues du SIRHA le 23/04/2015 par Cécile VAUCHEZ, chef de projet agroalimentaire, Valorial, Technopole Quimper.

« Sirha 2015 : maîtres-mots « tendances et innovation»

Plus que jamais, le Sirha s'affirme comme un catalyseur des tendances où s'invente la restauration de demain »

190 000 professionnels

17 715 chefs

3 045 exposants et marques dont 486 internationaux

725 innovations présentées dont 367 en avant-première mondiale

Plus d'info sur : www.sirha.com/le-salon

Prochaine édition : 21-25 janvier 2017

En 2016 : Les tendances & innovations alimentaires vues de ... ?



➤ **30 et 31 mars 2016 (Paris)**



➤ Avril (26-28) **SEAFOOD** (Bruxelles, Belgique)

Le salon mondial des poissons et fruits de mer



➤ 29 novembre au 1er décembre - Francfort



The logo for 'ialys' is positioned in the top left corner. It features the word 'ialys' in a dark blue, lowercase, sans-serif font. A small orange dot is placed above the letter 'y'. The logo is set against a white, rounded rectangular background.

ialys

The background of the entire image is a composite. On the left, there is a photograph of a golden agricultural field with several large, round hay bales scattered across it. On the right, there is a close-up photograph of a person's face in profile, looking through the eyepieces of a microscope. The entire image has a semi-transparent green overlay.

ialys : réseau de
performance
alimentaire

The logo for 'Quimper Cornouaille Développement' is located in the bottom right corner. It consists of the text 'Quimper Cornouaille Développement' in a white, sans-serif font, arranged in three lines. To the right of the text is a small green square icon with a white triangle pointing downwards.

Quimper
Cornouaille
Développement

ialys, réseau de performance alimentaire

- ✓ ialys incarne les acteurs locaux de l'aliment en Cornouaille, organisés en cluster = le bras articulé du réseau alimentaire de Cornouaille
- ✓ Car il existe en Cornouaille un foyer de savoir-faire alimentaires
- ✓ Son ambition : porter la valorisation de l'alimentaire en Cornouaille et incarner la marque bannière de l'alimentaire en Cornouaille
- ✓ Son objectif : faire de l'aliment la locomotive de l'économie en Cornouaille
- ✓ Ses acteurs : la formation, la recherche, les entreprises, les acteurs de l'innovation...

Le développement des acteurs locaux

- ✓ Les conférences
 - Festival de l'Artisanat
 - Agri Deiz Tendances marketing agro / TQC
 - Biosciences en Finistère / TQC
- ✓ Les Clubs d'entreprises
 - Marketing / CCI
 - Ressources humaines / CCI
- ✓ Les Retours salons
 - SIHRA – Lyon / TQC
 - Anuga – Köln /TQC
- ✓ Le campus des métiers et des qualifications
 - Candidature

La valorisation de la Cornouaille aliment

✓ Auprès des professionnels

- ✓ Le prix ialys de l'innovation agro-alimentaire aux Entrepreneuriales
- ✓ Le portail internet
- ✓ Le dossier de promotion de ialys
- ✓ Partenariats avec les « ambassadeurs » : IFRIA

✓ Auprès du grand public

- ✓ Les villages aliment : Cornouaille gourmand, Festival de l'Artisanat (30000 visiteurs), Agri Deiz (20000 entrées)
- ✓ Partenariats avec « les ambassadeurs » : Pig Parade, Exposition Universelle de Milan

The logo for 'ialys' is located in the top left corner. It features the word 'ialys' in a lowercase, sans-serif font. The letter 'i' is blue, 'a' is orange, 'l' is blue, 'y' is orange, and 's' is blue. The logo is set against a white, rounded rectangular background.

ialys

Quimper Cornouaille Développement

The logo for 'Quimper Cornouaille Développement' is located in the bottom right corner. It consists of the text 'Quimper Cornouaille Développement' in a white, sans-serif font, positioned above a small green square with a white triangle pointing downwards.

Quimper
Cornouaille
Développement

ialys est porté par Quimper Cornouaille Développement.

Quimper Cornouaille Développement pilote le pôle aliment et, en particulier, son organisation générale, via un «comité cluster» et l'animation.

L'agence Quimper Cornouaille Développement est un outil d'ingénierie stratégique au service des acteurs publics et économiques de Cornouaille.

Elle a pour mission de contribuer au développement économique et territorial durable de la Cornouaille. Elle réunit les 10 communautés de communes de Cornouaille, mais aussi les trois chambres consulaires (CCI Quimper Cornouaille, Chambre d'Agriculture du Finistère, Chambre de Métiers et de l'Artisanat), l'État, la Région, le Département et les deux syndicats de SCoT (Symescoto, SIOCA).

Contact :

Dominique PENNEC

Chargée de mission – 02.98.10.34.15

dominique.pennec@quimper-cornouaille-developpement.fr

Plus d'information : www.ialys.fr

The logo for 'ialys' is located in the top left corner. It features the word 'ialys' in a dark blue, lowercase, sans-serif font. The letter 'i' has a small orange dot above it. The logo is set against a white, rounded rectangular background.

ialys

La Technopole Quimper- Cornouaille

The logo for 'Quimper Cornouaille Développement' is located in the bottom right corner. It consists of the text 'Quimper Cornouaille Développement' in a white, sans-serif font, positioned above a small green square icon with a white triangle pointing upwards and to the right. The logo is set against a dark, textured background.

Quimper
Cornouaille
Développement

La Technopole Quimper-Cornouaille, partenaire étroit de ialys, est missionnée par les collectivités pour soutenir le développement économique par l'innovation.

Pour une entreprise, l'innovation est un moyen de renforcer sa compétitivité et de se démarquer de ses concurrents. Celle-ci peut être technologique ou pas et doit représenter une création ou l'amélioration substantielle d'un produit ou service.

Le rôle de la Technopole est d'accompagner l'entreprise dans son projet individuel ou collaboratif d'innovation.



Contact :

Fabien LE BLEIS

Chargé de mission agroalimentaire

Délégué territorial Valorial Bretagne-Occidentale – 02.98.10.02.00

fabien.lebleis@tech-quimper.fr

Plus d'information : <http://www.tech-quimper.fr/>