

Sommaire

Un stand commun pour jouer collectif à l'export	03
Notre marque étendard Taste France	03
Taste France : des valeurs	04
Taste France : des outils	05
Les temps forts du SIAL	06
Nos conférences	06
Nos dégustations	06
Les start-ups	07
Lancement du livre blanc de l'export	09
Organisation de RDV Business en mezzanine pour les entreprises de l'Agro	09
Club export agroalimentaire	10

Un stand commun pour jouer collectif à l'export

Le SIAL PARIS est le rendez-vous incontournable pour tous les acteurs du secteur agroalimentaire français. A cette occasion, l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA), Business France et La Coopération Agricole ont décidé de s'unir pour offrir aux visiteurs du SIAL PARIS une représentation large et unifiée des entreprises alimentaires françaises sous la bannière commune « Taste France ». En s'associant, l'objectif est d'accroître et clarifier la

visibilité de « l'image France » auprès des acheteurs étrangers. Les synergies créées par ce partenariat permettront de valoriser, dans toute sa diversité, les richesses du tissu agricole et agroalimentaire français. Le stand Taste France sera à la fois un lieu de valorisation de l'offre française par la mise en avant des produits de nos entreprises ainsi qu'un espace de retrouvailles des acteurs de notre écosystème. En s'associant, c'est la force du collectif que l'Ania, Business

France et La Coopération Agricole souhaitent porter, une valeur clé pour la réussite de la France à l'export. Le sens de la coopération est central dans le soutien que nous tenons à apporter chaque jour à nos entreprises. Ces valeurs de cohésion sont également indispensables dans le développement de projets d'exportation collaborative que nous encourageons à chaque occasion.

Notre marque étendard Taste France

Souhaitée par la Présidence de la République, la marque France a vu le jour en 2020 et se décline en différentes marques-filles, propres à chaque secteur d'activité à fort potentiel. Taste France est ainsi devenu le porte-parole des produits agricoles et agroalimentaires français auprès des acheteurs étrangers, des professionnels jusqu'aux consommateurs finaux du monde entier. Cette marque a vocation à

favoriser le rayonnement de l'offre française mais également à doter nos exportateurs d'une stratégie commune de promotion à l'international. Taste France porte une identité unique qui rappelle que notre gastronomie est dotée de fortes valeurs et sait rester accessible à tous en s'adaptant aux cuisines du monde entier. Cette marque véhicule l'ensemble des qualités dont notre patrimoine culinaire dispose : notre grand

savoir-faire en matière agricole, agroalimentaire et gastronomique porté par nos professionnels, l'exigence de nos normes sanitaires et environnementales qui garantissent de hauts niveaux de sécurité pour nos produits, ou encore la force d'innovation de nos entreprises.

Taste France : des valeurs

5

GRANDES VALEURS

DÉFINISSENT L'IDENTITÉ DE TASTE FRANCE
ET SERONT INCARNÉES PAR LES ANIMATIONS
DE NOTRE STAND SUR CE SIAL PARIS 2022 :

Excellence : la France bénéficie d'une reconnaissance mondiale quant à la qualité de ses produits qu'elle soit gustative, nutritionnelle, environnementale. Nous aurons à cœur de mettre en avant les lauréats français de concours produits ainsi que les success stories de nos plus belles entreprises françaises.

Authenticité : derrière la marque Taste France se cache une diversité de terroirs, riches de traditions centenaires, d'appellations protégées, de pratiques de production uniques. La richesse et la diversité des produits français sera notamment incarnée par la vitrine présente sur notre stand.

Innovation : les entreprises françaises sont en capacité à rester en adéquation avec les attentes sociétales en s'appuyant sur des pratiques agricoles toujours en progrès. Nous valoriserons cette force à se réinventer à travers notre espace start-ups.

Responsabilité : Nos entreprises agroalimentaires sont conscientes des défis à relever en matière de durabilité. Plusieurs conférences permettront d'incarner et de présenter les nouveaux produits et solutions à saisir pour répondre aux attentes des marchés et aux besoins de transitions.

Plaisir : Taste France promeut le partage et la convivialité au service des épicuriens du monde entier. Les dégustations de produits organisées par les entreprises adhérentes à l'Ania et à La Coopération Agricole offriront l'opportunité d'incarner et de partager ce plaisir gastronomique.



Taste France : des outils

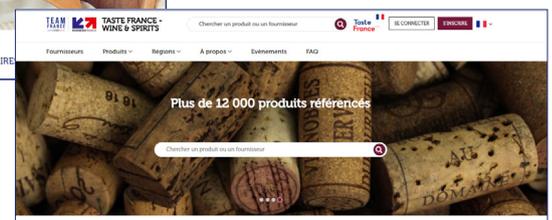
Au-delà d'une marque étendard, Taste France ce sont également des outils de promotion de l'offre française de produits agroalimentaires et agricoles.

[Taste France for Business](#) est le site, accessible en français et en anglais, qui met en valeur l'offre française, présente l'actualité du secteur et recense les événements professionnels à l'international. Il a pour cible les acheteurs et prescripteurs étrangers du monde entier.

[Taste France Magazine](#) est le web magazine dédié au rayonnement international des produits agricoles et agroalimentaires français accessible en 6 langues. Il a pour cible les consommateurs finaux du monde entier, en particulier les GénZ et les Milléniaux et présente les valeurs de l'offre française, les endroits où on peut se procurer des produits français et des recettes de cuisine.

Les e-vitrines [food](#) et [vin](#) sont des plateformes digitales BtoB accessibles gratuitement aux exportateurs français pour présenter leur offre aux acheteurs étrangers. Elles permettent aux entreprises françaises qui y sont référencées d'entrer en relation avec des acheteurs du monde entier qui peuvent les solliciter pour des demandes d'envoi d'échantillon et de mise en relation.

La campagne Taste France BtoC opérée par Sopexa s'illustre à travers la programmation d'actions de promotion à l'international des produits français sur les lieux de d'achat, de vie ou de



consommation.

La campagne Taste France BtoB : Business France organise tous les ans plus de [120 opérations collectives BtoB](#) à l'international sous la forme de Pavillons France

sur les salons majeurs de la filière au niveau mondial et d'opérations BtoB auprès des acheteurs étrangers du monde entier.

Les temps forts du SIAL

Nos conférences

**Dimanche
16 octobre**



11h : Conférence « L'image des produits français à l'international »
12h : Conférence Taste France
14h30 : Conférence débat « Enjeux et avenir des nouveaux produits alimentaires »

**Lundi
17 octobre**



11h : Conférence d'ouverture par les dirigeants de l'ANIA, Business France et la Coopération Agricole
11h30 : Lancement du livre blanc « Agro, où exporter en 2023 ? »
15h : Conférence débat « L'export des IAA à l'heure des crises : quels impacts et opportunités ? »

**Mardi
18 octobre**



11h : Conférence VIE
12h15 : Conférence « Biodiversité et commerce international »
14h : Conférence Taste France
15h : Conférence débat « Durabilité et innovation dans les emballages : les « must-have » de demain »

**Mercredi
19 octobre**



11h15 : Conférence « Le fret maritime des produits agroalimentaires à l'heure des crises de la conteneurisation »

Nos dégustations

Pour célébrer et partager l'excellence et la diversité de nos produits français, des dégustations seront proposées tout au long du salon* :

	samedi 15/10	dimanche 16/10	lundi 17/10	mardi 18/10	mercredi 19/10
10h - 11h45		COOPENOIX	CHOCMOD / FRANCOIS DOUCET CONFISEUR	CRÉALINE / GALLIANCE	AGRICA
12h - 13h45	DRAGÉES REYNAUD	BARNIER OLIVES	NOUGAT CHABERT & GUILLOT / MICHEL ET AUGUSTIN	LES VIGNERONS DE TAVEL ET LIRAC / VIGNOLIS	SAS CBF CONSERVERVERIE
14h - 15h45	UNICOQUE	NS CHRISTIAN POTIER	LA CHANVRIÈRE / RHONEA	GILLOT SAS	
16h - 17h45	EURIAL	MAG'M SAS	QUALISOL / ECLOR	AOSTE	

* les horaires sont susceptibles d'être modifiés

 Entreprises de l'ANIA

 Entreprises de La Coopération Agricole

Les temps forts du SIAL

Les start-ups

Nudj

Samedi 15 octobre

Nudj est la première marque d'alternatives végétales ayant un processus de fabrication peu élaboré. Les produits Nudj sont BIO et cuisinés en France à partir de fruit du jacquier, un super aliment qui pousse en abondance dans les pays du sud. Les produits Nudj ont un triple impact :

- Environnemental : participant à la réduction de la consommation de viande.
- Santé : réduisant la part des produits transformés en rayon.
- Social : valorisant durablement un super aliment encore inexploité.

Yeasty

Samedi 15 octobre

Yeasty développe un super-ingrédient protéiné et durable à destination des industriels de l'agro-alimentaire, produit à partir d'un fantastique co-produit de l'industrie brassicole : les levures de bière.

La start-up souhaite permettre aux industriels de l'agroalimentaire de développer des produits sains, savoureux et durables, pour des applications allant des galettes végétales et simili-viandes à la nutrition sportive en passant par la dénutrition.

Yofi

Dimanche 16 octobre

Yofi est une marque française d'alimentation végétale qui produit des boissons végétales à base de pois chiche.

A travers ses produits sains et respectueux de l'environnement, la start-up souhaite encourager davantage de personnes à passer à des alternatives végétales qui sont vertueuses pour la santé et pour l'environnement.

Labelvie

Dimanche 16 octobre

Labelvie est un atelier français proposant des recettes de qualité avec des ingrédients locaux, pour le plaisir de tous ! La start-up a notamment développé un pain avec un indice glycémique inférieur à 25, produit complètement novateur sur le marché.

Labelvie propose une gamme traditionnelle de produit de snacking : croque-monsieur, burger, hot-dog, tartine, etc. avec la spécificité d'utiliser une technique de pain sans gluten et à IG bas.

Ammi

Lundi 17 octobre

Ammi a créé le premier atelier de transformation de spiruline fraîche au monde et a l'ambition de prendre la place de leader européen de cette industrie en croissance. La Start-Up a développé un procédé unique permettant de rallonger la date limite de consommation de la spiruline fraîche (6 mois vs 15 jours) tout en conservant ses qualités nutritionnelles et organoleptiques.

Le produit phare d'Ammi est une gamme de sauces et tartinables contenant 20% de spiruline fraîche.

Basal Nutrition

Lundi 17 octobre

Basal Nutrition est une start-up stéphanoise qui conçoit, produit et commercialise des solutions alimentaires innovantes «clean label» pour maintenir l'équilibre du microbiote intestinal et ainsi préserver notre santé.

La volonté de Basal nutrition est de retourner à la base des liens entre alimentation et santé.

Les temps forts du SIAL

Les start-ups

Mycrophyt

Lundi 17 octobre

Inspiré par la nature et rendu possible par la biotechnologie, Mycrophyt développe, produit et commercialise des solutions innovantes à base de microalgues pour la santé, l'alimentation et la beauté.

Avec des processus de production avant-gardistes et durables, Mycrophyt a pour ambition d'offrir une nouvelle génération d'ingrédients naturels éco-efficaces principalement pour l'alimentation et la santé..

Nbread Process

Mardi 18 octobre

NBread-Process est spécialisée dans l'accompagnement d'acteurs industriels dans le développement de produits alimentaires innovants. La start-up a développé un procédé breveté de « produits alimentaires alvéolésse ». Les produits alimentaires de NBread sont issus de toutes matières premières et assimilables à du pain, biscotte ou génoise.

Sublim Smoothie

Mardi 18 octobre

Sublim Smoothie a développé un procédé innovant de déshydratation pour proposer des boissons saines et innovantes au plus grand nombre.

La start-up propose des préparation 100% purs fruits permettant aux professionnels de la restauration de réaliser des smoothies facilement et rapidement en s'affranchissant des contraintes logistiques habituelles.

Baguette Academy

Mardi 18 octobre

Baguette Academy a pour mission de faciliter l'attractivité et la transmission des métiers dans l'alimentaire en France et à l'international à partir de solutions digitales ludiques et innovantes. La start-up accompagne les entreprises de l'Agroalimentaire dans le déploiement des outils pour diffuser leurs bonnes pratiques, intégrer et former leurs salariés.

Baguette Academy a commencé son activité par la filière Boulangerie Pâtisserie et collabore avec des centres de formations (tels que l'Institut Paul Bocuse, les Compagnons du devoir...) ou encore des industriels (Lesaffre, Eckes Granini...).



Les temps forts du SIAL

Lancement du livre blanc de l'export

Pour sa 15^{ème} édition, le Livre Blanc de l'export agroalimentaire « Agro, où exporter en 2023 », publié par le réseau Agrotech Business France en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire accompagnera les entreprises de la filière agroalimentaire vers la réussite à l'international.

Au travers de 21 zooms sectoriels et de 50 fiches pays, les experts Agrotech de Business France identifient les nouvelles tendances de consommation et

les opportunités de marché pour les produits agroalimentaires français et les agroéquipements. Téléchargement gratuit à partir du lundi 17 octobre du Livre Blanc « [Agro, où exporter en 2023](#) » sur le site des études agroalimentaires de Business France.



Organisation de RDV business en mezzanine pour les entreprises de l'agro

Business France et les CCI de Paris et de Normandie ont uni leurs forces pour proposer aux entreprises agroalimentaires françaises un programme de rendez-vous d'affaires internationaux sur le salon.

Une centaine d'acheteurs du monde entier ont accepté de sélectionner en amont les fournisseurs français répondant à leurs besoins. Grâce au soutien du programme européen « Entreprise Europe Network » (EEN), ces

rendez-vous sont accessibles à un coût réduit.

Club Export agroalimentaire

Unir ses forces, c'est aussi se rencontrer, échanger et partager ses connaissances. Le club export agroalimentaire, porté par l'ANIA, Business France et La Coopération Agricole, regroupe trimestriellement la plupart des acteurs de l'agroalimentaire français. Programme France

export, nouveaux marchés & priorités géographiques, clés de réussite à l'export, les thématiques abordées sont nombreuses, suivant de près les défis et opportunités de demain. Ce club est ouvert à toute entreprise agroalimentaire engagée dans une démarche dynamique de

développement export. Pour plus d'informations rendez-vous sur [Club export agroalimentaire](#) Pour nous rencontrer : nous invitons les exportateurs français à nous retrouver au Café du Club export Mardi 18/10 à 10h sur notre stand Taste France.



The screenshot shows the website for the Club Export Agroalimentaire. At the top left, there are logos for TEAM FRANCE and BUSINESS FRANCE. To the right, there is a navigation menu with links for ACCUEIL, AGENDA DU CLUB, ACTUALITÉS, and CONTACTS. The main header features a blue background with a network of white nodes and lines, and several circular icons containing person silhouettes. A central white box contains the text: **CLUB EXPORT AGROALIMENTAIRE** and "Une communauté d'entreprises en phase de développement rapide à l'international actrices de la construction de la stratégie export". Below this, there is a section titled **OBJECTIFS** with the sub-heading "Accélérer, échanger, connecter". To the left of this section is a globe icon. The objectives listed are:

- Associer les entreprises à la réflexion autour de la stratégie France à l'export
- Favoriser les échanges entre pairs et la mutualisation : bonnes pratiques, retours d'expériences,...
- Créer un club fédérateur catalysant les différentes initiatives



Jean-Philippe André,
Président de l'ANIA
et du SIAL

« L'ambition de la première industrie de France est claire et affirmée : redevenir les champions du monde de l'alimentation. Nous avons une des meilleures équipes du monde avec des entreprises reconnues dans le monde entier pour leur talent, leur savoir-faire et leur créativité. L'export et l'innovation sont deux leviers majeurs de compétitivité pour les entreprises et doit le rester malgré un contexte économique très tendu.

La remontada de notre leadership à l'international est possible mais nous devons, acteurs de la filière, jouer collectivement avec le soutien de l'Etat. C'est pour cela que je suis très heureux que l'ANIA soit présente sur le SIAL avec La Coopération Agricole et Business France, sur un espace commun pour incarner cette mobilisation et mettre en lumière les entreprises et les produits français qui demain seront sur les tables du monde entier. Un travail d'équipe qui prend également la forme d'un « Club export » ayant pour objectif d'accompagner de manière opérationnelle les entreprises et notamment les PME/ETI pour leur permettre de transformer l'essai de la réussite à l'export. »



Christophe Lecourtier,
Directeur Général de
Business France.

« Dans un contexte de sortie de crise sanitaire et de tensions géopolitiques inédites, la reprise économique ne pourra pas se passer de l'export. Dans le domaine alimentaire, la France occupe une position centrale, tant en Europe que dans le monde, raison pour laquelle, la bataille de l'export se joue d'abord en France. C'est sur nos salons, d'envergure internationale, que peuvent dès à présent se projeter les entreprises françaises vers les acheteurs du monde entier. Le SIAL est de ces salons d'envergure internationale, incontestablement le rendez-vous incontournable pour l'ensemble de l'écosystème agroalimentaire mondial !

C'est donc tout naturellement que Business France s'est associé à l'ANIA et à La Coopération Agricole pour faire rayonner la gastronomie et l'offre agroalimentaire française sous la bannière Taste France. Nous déployons par ailleurs la marque Taste France sur les 120 Pavillons France et opérations BtoB que nous organisons chaque année sur tous les continents dans le secteur agro-alimentaire. »



Dominique Chargé,
Président de
La Coopération Agricole.

« Si la France est un emblème reconnu à travers le monde pour l'excellence de ses produits et la richesse de ses terroirs, c'est grâce à l'engagement sans faille de celles et ceux qui font l'alimentation chaque jour, du champ à l'assiette. Représentant à la fois la production agricole et la transformation agroalimentaire, La Coopération Agricole est fière de porter haut, à l'occasion du SIAL 2022 aux côtés de l'ANIA et de Business France, la voix des coopératives et de leurs agriculteurs adhérents qui agissent dans une logique de filière. C'est en travaillant ensemble à construire une chaîne alimentaire pérenne, durable et compétitive que nous pourrons reconquérir notre souveraineté et répondre aux attentes des marchés à l'export. »

Contacts presse :

BUSINESS FRANCE :

Siham Morchid - 06 59 37 56 87 - siham.morchid@businessfrance.fr

Séverine De Carvalho - 06 82 23 69 12 - severine.decarvalho@businessfrance.fr

ANIA :

Sophie Ionascu - 01 53 83 92 38 - sionascu@ania.net

LA COOPERATION AGRICOLE :

Guillaume Le Hoan - 07 62 68 33 63 - glehoan@lacoopagri.coop



L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) représente les entreprises alimentaires françaises, grands leaders mondiaux, et 98% de TPE et PME. L'ANIA met son expertise au service des entreprises afin de les accompagner vers une alimentation toujours plus saine, sûre, durable et accessible à tous. L'ANIA rassemble 30 syndicats métiers et 17 associations régionales (ARIA) représentatives des 17 647 entreprises alimentaires de toutes tailles, qui maillent l'ensemble du territoire français, en métropole et en outre-mer. La diversité des syndicats métiers rassemblés par l'ANIA garantit la représentativité des entreprises alimentaires françaises, des grands leaders mondiaux à la TPE. Représentant l'ANIA sur le terrain, les ARIA accompagnent au quotidien l'industrie alimentaire sur leurs territoires.

Pour plus d'informations : www.ania.net - Suivez-nous sur LinkedIn : @ANIA

Nos partenaires stratégiques :



Business France est l'agence nationale au service de l'internationalisation de l'économie française. Elle est chargée du développement international des entreprises et de leurs exportations, ainsi que de la prospection et de l'accueil des investissements internationaux en France. Elle promeut l'attractivité et l'image économique de la France, de ses entreprises et de ses territoires. Elle gère et développe le VIE (Volontariat International en Entreprise). Créée le 1^{er} janvier 2015, Business France est issue de la fusion d'UBIFRANCE et de l'AFII (Agence française pour les investissements internationaux). Business France dispose de 1 500 collaborateurs situés en France et dans 70 pays. Elle s'appuie sur un réseau de partenaires publics et privés.

Pour plus d'informations : www.businessfrance.fr - Suivez-nous sur twitter : @businessfrance



La Coopération Agricole est la représentation unifiée des 2 200 coopératives agricoles, forestières, agroalimentaires et agro-industrielles françaises. Réparties sur l'ensemble du territoire, les coopératives rassemblent plus de 3 agriculteurs sur 4 et emploient 190 000 salariés (filiales incluses). Principalement des TPE et des PME, elles représentent aujourd'hui une marque alimentaire sur 3 et génèrent plus de 86 milliards € de chiffre d'affaires cumulé. Porte-voix politique et force de propositions auprès des pouvoirs publics français et européens, des médias et de la société civile, La Coopération Agricole a pour mission de promouvoir le modèle coopératif en valorisant son action économique. Avec ses services d'expertises pluridisciplinaires et son réseau régional, La Coopération Agricole accompagne et soutient le développement des entreprises coopératives.

[National | La Coopération Agricole \(lacooperationagricole.coop\)](http://National|LaCooperationAgricole(lacooperationagricole.coop))

Notre partenaire SIAL :

