



Communiqué IN-FOOD 2007  
octobre 2006

by **SIAL**

**IN-FOOD 2007**  
**13 & 14 mars 2007 CNIT Paris La Défense**  
**Salon-Conférences-Annuaire**

**L'événement 100% PAI pour les professionnels de l'alimentaire**  
Produits Alimentaires Intermédiaires et ingrédients  
Solutions sous-traitance et externalisation

---

**IN-FOOD : accompagnateur des nouveaux enjeux PAI et externalisation**

Dans un contexte où l'industrie alimentaire traverse une véritable mutation, externalisation, rationalisation, recherche permanente d'innovation, nouveaux process, IN-FOOD avec sa 3<sup>ème</sup> édition s'affirme comme le seul événement 100% dédié à l'intégration alimentaire.

Avec des besoins croissants en terme de PAI, d'ingrédients mais aussi de sous-traitance, les industriels de l'agroalimentaire ont bien saisi les enjeux de ce marché d'avenir en plein essor.

A 6 mois de la 3<sup>ème</sup> édition du salon, **une cinquantaine de sociétés ont confirmé leur participation** et représentent d'ores et déjà toute la diversité de la filière.

Plus de 2/3 des exposants font ainsi confiance à IN-FOOD depuis son lancement et renouvellent leur présence au salon, parmi lesquels :

**Euroserum, Nutriprocess**, offreurs de sous-traitance de procédés industriels, **LDC, Gastronom, Euralis Gastronomie (Rougié), Valia, Labeyrie** dans le secteur de la Volaille et Gibiers, **Frugam, ID Fruits, Loragro, Monteil, Saveurs Traiteur, Vega Fruits** dans le secteur des Fruits et Légumes, **André Bazin, Bernard-Jean Floc'h, Norvia, Stalaven** pour la Charcuterie, **Ambrosi France, Bel Foodservice, Comtoise de Spécialités Fromagères**, pour les Produits Laitiers, **Laboratoires Elysée, Nactis (Sevarome Aralco)** en Ingrédients et Additifs, **Michaud Apiculteurs** pour les Produits Sucrés...

Ils sont rejoints par de nouvelles sociétés et des grands noms de l'industrie à la recherche d'un visitorat toujours plus ciblé de dirigeants et de techniciens :

**Conserverie Minerve, Soréal** dans le secteur de l'Épicerie, **Soviba, Union Arca St Maixent** pour la Viande et la triperie, **Gastromer** pour les produits de la mer, **La Compagnie des Fromages** pour les Produits Laitiers, **Saveur SA et Starlight Products** en Ingrédients et Additifs, **Clément Faugier** pour les Produits Sucrés, **Gelpass** en Fruits et Légumes ...

A l'image d'un marché de plus en plus international des PAI et de la sous-traitance, IN-FOOD 2007 s'ouvre tout naturellement à l'Europe et ses régions avec la possibilité pour les sociétés étrangères de participer de façon collective sous forme de pavillons.

## **IN-FOOD 2007 : un programme de conférences sous le signe de la qualité, du goût et de l'innovation**

Rendez-vous d'échanges business mais aussi d'échanges d'informations, **IN-FOOD reconduit** son programme de conférences à haute valeur ajoutée (plus de 2 000 participants en 2006) pour comprendre et anticiper les évolutions du marché.

**Les grands thèmes 2007 : Innovation, Nutrition, Assurance Qualité et Stratégie** sont placés sous le fil conducteur **de la qualité, du goût et de l'innovation**, préoccupations actuelles majeures des professionnels de l'agroalimentaire.

Les conférences sont complétées par des ateliers d'application animés en partie par des exposants avec des démonstrations produits et du partage de savoir-faire.

### **IN-FOOD récompense les partenariats industriels exemplaires**

**Organisé en partenariat avec le Club PAI Food Ingredients, le Trophée IN-FOOD**, réservé aux exposants du salon, récompense une démarche "fournisseurs – utilisateurs" axée sur la notion de produits services.

Les dossiers proposés devront illustrer au travers de cas concrets (produits, process, partenariats...) la qualité de réponse à un cahier des charges utilisateur et seront jugés selon des critères précis : recette spécifique ou innovante, réactivité, souplesse, adaptabilité, outil nouveau, compétence nouvelle ou spécifique, marketing original ou équipement particulier.

Le jury se réunira quelques jours avant le salon pour délibérer et **les résultats** seront communiqués à l'occasion du **cocktail d'ouverture d'IN-FOOD le 13 mars 2007 à 17h30**.

### **IN-FOOD 2007 : au cœur de l'actualité agroalimentaire**

Tous les décideurs de l'agroalimentaire se retrouvent à l'occasion du SIAL, du 22 au 26 octobre prochain, IN-FOOD y sera naturellement présent.

Pour découvrir la 3<sup>ème</sup> édition du salon, **rendez-vous sur le stand d'IN-FOOD**, Centre d'expertise Ingrédients et Additifs, hall 6, n°6N022.

Pour aller plus loin sur le sujet des PAI et de la sous-traitance, **IN-FOOD organise une conférence le 26 octobre 2006 à 9h00**, au SIAL – mezzanine du hall 3, avec pour thèmes : les PAI, vecteurs de nouvelles opportunités d'innovation et les PAI en Europe.

**Retrouvez IN-FOOD au SIAL  
22-26 octobre 2006  
Parc d'Expositions de Paris-Nord Villepinte  
Stand 6N022**

**Pré-enregistrement visiteurs ouvert sur [www.in-food.fr](http://www.in-food.fr)  
A partir du 22 octobre 2006**

**Retrouvez toutes les informations du salon sur [www.in-food.fr](http://www.in-food.fr)**

#### **CONTACT PRESSE :**

*IN-FOOD*

*Pascale Bouffanet*

*1, rue du Parc – 92593 Levallois-Perret Cedex*

*Tél: 01 49 68 56 08- E-mail: [pbouffanet@exposium.fr](mailto:pbouffanet@exposium.fr)*



## IN-FOOD ... En bref

- ☛ **Date :** 13 – 14 mars 2007 (3<sup>ème</sup> édition)
- ☛ **Lieu :** CNIT – Paris La Défense – France
- ☛ **Thème:** **Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI) et Ingrédients Solutions sous-traitance et externalisation**
- ☛ **Concept :** **Salon + Conférences + Annuaire**
- ☛ **Qui expose :** **120 exposants attendus**
- *Domaines d'activité :* Produits laitiers et ovo produits, Produits carnés, Produits de la mer, Fruits et légumes, Epicerie et aides culinaires, Produits sucrés, Boissons, Ingrédients et additifs, Sous-traitance de procédés, Services.
  - *Applications produits :* Plats cuisinés, Produits sucrés, Produits laitiers, Produits traiteur (sandwichs, salades, pizzas, tartes salées...), Boissons, Alimentation Santé-Nutrition-Baby food, Autres produits alimentaires.
- ☛ **Qui visite :** **3 000 visiteurs professionnels attendus**
- *Activités :* Industriels agroalimentaires, utilisateurs et acheteurs de PAI, d'ingrédients, de procédés industriels spécifiques, 57%.  
Professionnels de la restauration commerciale et collective 14%.  
Distribution et commerce de gros spécialisé, 15%.  
Services et institutionnels, 14%.
  - *Fonctions/services représentés :* Responsables R&D-qualité-production 25%, services marketing-innovation 20%, dirigeants 27%, service commercial 19% et fonctions achats 9%.
- ☛ **Des conférences et ateliers d'application :**
- un programme de conférences pragmatiques sur les thèmes de l'innovation, de la nutrition, de l'assurance qualité et de la stratégie avec pour fil rouge : le goût, la qualité et l'innovation.
- ☛ **Un annuaire exclusif : 500 sociétés référencées**, diffusé gratuitement sur le salon.

**Retrouvez toutes les informations du salon sur [www.in-food.fr](http://www.in-food.fr)**

**[in-food@exposium.fr](mailto:in-food@exposium.fr)**

**CONTACT PRESSE :**

IN-FOOD

Pascale Bouffanet

1, rue du Parc – 92593 Levallois-Perret Cedex

Tél: 01 49 68 56 08

E-mail: [pbouffanet@exposium.fr](mailto:pbouffanet@exposium.fr)