Interreg
Sudoe
European Regional Development Fund

EUROPEAN UNION

EXPORT
FOOD
SUDOE

Export Food Sudoe

NEWSLETTER n°4

Appui à la création de partenariats transnationaux d'exportation entre entreprises agroalimentaires de l'espace Sud-Ouest Européen

Objectif : Améliorer le développement et les possibilités d'internationalisation des PME

Coopérer pour exporter

Export Food Sudoe déploie les premières actions collectives à l'international

Le projet Export Food Sudoe a fêté ses 2 ans en septembre! Ces 2 premières années ont été riches en actions, rencontres et initiation de nouveaux projets collaboratifs entre les entreprises du projet. Export Food Sudoe a été lancé en septembre 2016 pour faciliter des collaborations entre entreprises françaises, espagnoles et portugaises du Sud-Ouest européen, le but étant de trouver de nouvelles opportunités de développement à l'international.

Après l'organisation de 3 rencontres entrepreneuriales à Lisbonne à l'occasion du salon international Alimentaria, à Séville et à Bordeaux, où les entreprises ont eu l'occasion de se faire connaître, discuter autour de projets communs et préparer leur stratégie pour exporter à de nouveaux marchés européens, Export Food Sudoe a organisé 4 missions de prospection commerciale.

Ces missions commerciales ont été organisées à Londres, à Bruxelles, en Irlande et en Suède. Environ 25 entreprises ont pu bénéficier d'un accompagnement par des experts lors de ces missions de prospection. Les missions ont été organisées par les partenaires du projet en collaboration avec des consultants locaux dans les pays disposant d'une très bonne connaissance des marchés ciblés, acheteurs, tissu et acteurs économiques, habitudes de consommation, tendances, etc. Les missions de prospection ont été une très bonne opportunité pour les entreprises participantes d' explorer les marchés, rencontrer des acheteurs et négocier directement avec eux, visiter des points de vente, ainsi que des expositions et salons et internationaux.

Les partenaires du projet continuent à travailler dans la même dynamique dans le but d'offrir aux entreprises participantes un panel complet de solutions en vue de leurs projets de développement à l'international. Plusieurs actions sont ainsi prévues d'ici mars 2019: participation au salon SIRHA à Lyon, visite du salon BIOFACH à Nuremberg et organisation d'une dernière mission de prospection en Allemagne.

Au nom des partenaires du projet, je vous souhaite bonne lecture et j'espère que ce bulletin vous donnera de nouvelles idées pour développer votre activité à l'export !

Manuel Montoya,
Coordinateur du projet Export Food Sudoe
Chambre de Commerce et d'Industrie de Séville

Mission de prospection commerciale à Londres

9 entreprises espagnoles, françaises et portugaises ont participé à la 1ère mission commerciale organisée dans le cadre du projet Export Food Sudoe à Londres du 22 au 24 mai 2018. Les entreprises participantes ont représenté une grande variété de produits alimentaires et de boissons de haute qualité fabriqués dans le sud-ouest de l'Europe: fromages, produits à base de viande, vin, ainsi que des produits plus innovants comme le fromage végétalien ou le café froid. La mission a été organisée par le Centre Technologique Agroalimentaire « ASINCAR » situé dans les Asturies en Espagne, avec la collaboration d'un cabinet de consultants basé à Londres.

Au cours de la mission, chaque entreprise a eu un agenda B2B personnalisé avec des professionnels du marché alimentaire au Royaume-Uni. En outre, certaines entreprises ont visité des événements internationaux intéressants tels que London Wine Fair et European Coffee Expo, et des marchés pertinents à Londres, comme Smithfield Meat market, où les entreprises ont rencontré des distributeurs, acheteurs et importateurs. La mission s'est achevée par l'organisation d'un événement Networking and Tasting au restaurant «Salvador and Amanda Bloomsbury», situé au centre de Londres, où les entreprises ont exposé leurs produits et rencontré plus de 30 professionnels britanniques.

Cette mission a été une très bonne opportunité pour les entreprises participantes de connaître le marché britannique, découvrir les habitudes alimentaires du pays, rencontrer des acheteurs anglais et visiter des salons internationaux.

k.panagiotaki@gers.cci.fr

Focus Pays: Allemagne

Le projet **Export Food Sudoe** finance une nouvelle mission commerciale pour des entreprises de la région Sud-Ouest de l'Europe participant au projet et souhaitant développer leur activité en Allemagne. La mission de prospection aura lieu dans la semaine du 11 février 2019 à Nuremberg, où le salon de renommée internationale BIOFACH aura également lieu. Aussi, le projet prévoit d'organiser une visite du salon BIOFACH pour les entreprises commercialisant des produits bio, vegan et bien-être.

Au tournant du siècle, l'économie allemande a profité de l'émergence de la Chine pour s'installer en tête de file au sein de l'Europe occidentale. Les exploitations allemandes ont été les premiers bénéficiaires de cette demande sans fond provenant de la Chine ainsi qu'un taux de change compétitif après le passage à l'euro. Depuis lors, l'Allemagne présente un excédent au compte coutant notable et son économie ne cesse de grandir prouvant ainsi qu'il a sa place au sein de leader économique Européen. Les exportations allemandes sont très sensibles à l'activité étrangère, témoignant ainsi d'une forte compétitivité. De plus, le taux de chômage est en fort baisse soit environ 5,2% cette année et une prévision de 4,9% pour l'an prochain. Avec des accords salariaux favorables aux employés, la consommation privée devrait augmenter de façon considérable.

Le commerce équitable et les produits biologiques est devenu plus important sur le marché agroalimentaire allemand. L'Allemagne est le deuxième marché mondial des produits biologiques derrière les Etats-Unis offrant ainsi de bonnes perspectives aux exportateurs de produits bio. Le vieillissement de la population et la sensibilisation accrue des consommateurs à la santé engendre une forte demande pour les produits de santé et de bien-être, ainsi que les produits alimentaires sains et éthiques. Le nombre croissant de familles monoparentales et le rythme de vie qui s'accélère force une demande plus élever pour le prêt à manger.

Principalement partenaire avec les Etats-Unis, la France, la Chine et le Royaume Uni, l'Allemagne exporte aussi vers les autres pays d'Europe et l'Asie. Machinerie, équipement de traitement de données, production agricole, denrées alimentaires, pétrole et gaz, produits pharmaceutiques sont les principaux biens importés par l'Allemagne.

Portrait d'entreprises

BC Bio

BC Bio ou Les P'tits Chefs du Bio est une entreprise française qui innove dans les produits traiteur biologiques. Pizza cuite au véritable feu à bois, samoussa fait maison, croustillants, tartes salées, nems, beignets sont des exemples de produits fabriqués par cette PME gersoise. En effet, BC Bio distribue ses plats préparés dans les chaines de magasins spécialisés bio. Ils sont reconnus par leur savoir faire artisanal et leur très grande passion pour l'alimentation biologique. Leurs produits sont naturels (sans aditifs ni conservateur), issus de l'agriculture biologique, locaux et de saison en offrant des garnitures adaptées.

BC Bio se démarque par la fraicheur des aliments et la qualité des produits. De plus, BC Bio s'engage à favoriser un circuit court en s'approvisionnent localement. D'autres actions pour l'environnement sont tenues par cette entreprise comme la réduction de la consommation d'énergie fossile, réduction de suremballage (emballages et boites de transport sont faits à partir de carton recyclé) et engagement sur le climat dans le but d'obtenir une nouvelle certification. En 2015, des dizaines de tonnes de déchets ont pu être évitées grâce à leurs initiatives. Ils sont aussi reconnus par l'accompagnement et le soutien des agriculteurs pour s'assurer d'un mode de production qui respect la biodiversité, préservant les ressources naturelles et garantissant un niveau élevé de bien-être animal.

BC Bio prévoit d'autres initiatives importantes pour le climat. Des panneaux solaires sur le toit de l'usine qui réduiront notre impact carbone de 30%, l'installation d'un composteur de très grande taille pour les déchets végétaux sont des projets à venir.

Certification Bio, certification végan, adhérent à l'UVE (*European vegeterian union* pour le végétarisme, droits des animaux, écologie, partage des ressources et des questions relatives à la santé et à la protection des consommateurs) et certification AFDIAG pour les intolérances au gluten sont les promesses que l'on peut s'attendre en choisissant des produits BC Bio.

k.panagiotaki@gers.cci.fr

Portrait d'entreprises

Neoalgae

L'entreprise espagnole basée à Oviedo se concentre sur les biens faits des microalgues dans des produits de bien-être. Neoalgae produit des compléments alimentaires, des suraliments, des cosmétiques et des produits pharmacologiques. La cultivation des plants de photobioréacteurs est un facteur important de la production de cette entreprise et son expertise dans ce domaine fait de Neoalgae un chef de file dans l'industrie de la microalgue. Les photobioréacteurs sont fabriqués à partir de matériaux de qualité alimentaire. Des contrôles quotidiens de la qualité des conditions de culture sont effectués, contrôlant la température et le pH en injectant du CO2. Ils ont pour mission de démontrer les utilisations possibles des microalgues et de leurs extraits dans le secteur alimentaire. Ils ont l'ambition aussi de réussir à développer des fluides fonctionnels innovants et respectueux de l'environnement à base d'huile de microalgues modifiés par des nano feuilles de graphène.

Neoalgae se démarque par l'interdépendance des sphères de production pour assurer le meilleur service aux consommateurs. L'équipe est composée de biologistes avec des spécifications différentes et complémentaires ce qui assure une productivité optimale. De plus, Neoalgae s'investie dans le projet *The Algea for Healthy World* (A4HW) pour le développement des outils biotechnologiques et l'augmentation de la concentration de bicomposés à haute valeur ajoutée pour le secteur alimentaire. Dans l'optique des photobioréacteurs constitués de denrées alimentaires, Neoalgae s'implique dans une démarche d'économie circulaire.

Pour la suite, le Département Santé de la région des Asturies a confié à Neoalgae un projet de production de microalgues destinées à la consommation animale et humaine dans une optique d'améliorer la santé et le bien-être des consommateurs. Ils ont l'ambition d'obtenir les certifications nécessaires pour faire d'eux des emballeurs et producteurs de microalgues écologiques reconnu au niveau international.

Interreg Sudoe

European Regional Development Fund

EUROPEAN UNION

EXPORT FOOD SUDOE

Cámara Sevilla

CCI LIMOGES HAUTE-VIENNE

CCI GERS

asincar clúster agroalimentario

ADRAVE Agência de Desenvolvimento Regional

Votre contact

Chambre de Commerce et d'Industrie du Gers

Kyriaki PANAGIOTAKI

Chef de Projet

05 62 61 62 97

k.panagiotaki@gers.cci.fr

Ce projet est cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional dans le cadre du programme INTERREG SUDOE 2014-2020 – Axe 2 Compétitivité des PME