

COMMENT L'AFRIQUE INSPIRE ET MOBILISE LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE UN CONTINENT DE TRADITIONS... ET D'AVENIR

Berceau de l'humanité, le continent africain développe désormais son influence culinaire bien au-delà de ses frontières. Cette terre de couleurs et de saveurs parvient à séduire tout en se réinventant au contact des influences internationales : en toile de fond, c'est la diversité des populations autant que des produits qui continue de s'exprimer. En plus de satisfaire le palais, la culture africaine apporte des solutions innovantes et durables aux enjeux climatiques et géopolitiques de l'époque, avec une approche résiliente, sans jamais négliger le plaisir d'une alimentation variée, saine et naturelle.

De nombreux défis subsistent cependant sur le territoire pour y éradiquer la faim et participer au développement de nouvelles perspectives pour les populations locales.

Selon le Programme des Nations Unies pour le Développement (PNUD), **les investissements dans le secteur agroalimentaire en Afrique se sont considérablement développés ces dernières années**, pour atteindre environ 15 milliards de dollars par an... une donnée qui pourrait atteindre jusqu'à 50 milliards d'ici à 2030 si l'on en croit les estimations de la Fondation Bill et Melinda Gates. Autant de chiffres qui témoignent du potentiel important des activités liées à l'alimentation au sein du continent africain, dont les terres sont bien loin d'être pleinement exploitées. Ainsi, en 2019, selon FAOSTAT,

seuls 240 millions d'hectares étaient mis en culture annuelle et pérenne sur près de 1 537 millions d'hectares « utiles » (exploitables pour une activité économique)... soit moins de 16%.

L'enjeu n'est pas seulement de satisfaire l'appétit des populations locales mais également celui de la planète pour de nouvelles saveurs. Portées par le métissage permanent des cultures culinaires et l'opportunité d'un voyage immobile conduit par les saveurs, les spécialités africaines s'invitent à table et fédèrent un public toujours plus large.



LES SAVEURS AFRICAINES À LA CONQUÊTE DU MONDE !

Mafé, yassa... jusqu'ici, peu des spécialités issues du patrimoine culinaire africain étaient connues du grand public. Pourtant, le champ d'exploration semble quasi-infini : la diversité des traditions entretenues dans les nombreuses régions du continent représente autant d'opportunités de découvrir de nouvelles saveurs et textures. Des produits tels que le **baobab**, l'**hibiscus** (et plus particulièrement le **Bissap**, une variété cultivée en Afrique subsaharienne), le **Rooibos**, le **moringa** ou encore le **fonio** s'invitent ainsi dans des recettes variées, aussi bien modernes que traditionnelles. Dans ce processus d'« hybridation », l'enjeu majeur est de préserver la singularité de la cuisine africaine et donc de résister à l'uniformisation des goûts, observable à l'échelle du globe.

Pour parvenir à remplir ce défi et à étendre leur influence sur l'alimentation mondiale, les ingrédients issus de l'Afrique subsaharienne peuvent compter sur leurs qualités intrinsèques, en phase avec les transitions en cours : la maîtrise des végétaux ainsi que des techniques de fermentation trouvent leur place dans le processus de végétalisation des assiettes, tandis que la culture de céréales, graines et tubercules économes en ressources (à l'image du sorgho, du teff ou du millet) peuvent se dupliquer dans des régions affectées par le changement climatique.



Progressivement, **les influences africaines s'invitent sur l'ensemble des canaux de consommation :**

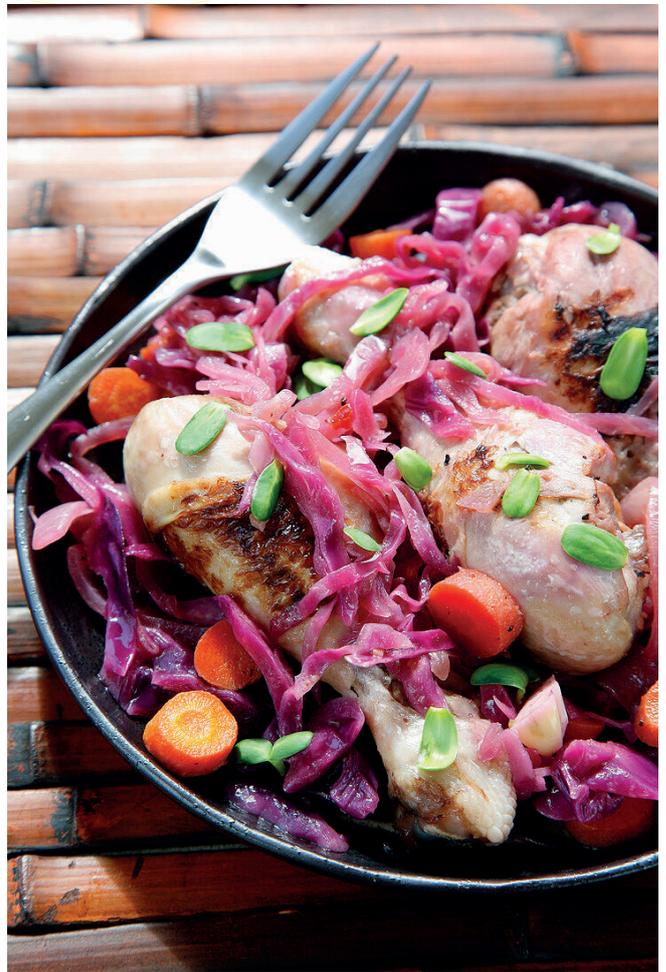
- En grande distribution, au rayon épicerie, les boissons se développent ainsi que les sauces ou encore les confitures. Côté frais, si des produits tels que les acras, beignets et samoussas demeurent des incontournables (26,42 M€ de chiffre d'affaires en 2023 selon Circana), d'autres plats africains s'invitent également dans l'offre traiteur mais aussi au sein des desserts, avec notamment des yaourts au baobab et à la vanille.
- Au sein de la restauration rapide, une **déclinaison « street food » de la cuisine africaine** rend accessible à tous des produits emblématiques tels que les **pastels**, le **gnomi** ou le **mikate** (beignets traditionnels), avec une présence remarquée sur les réseaux sociaux. L'enseigne **Afrik'N'Fusion** a fait de cette approche décontractée sa marque de fabrique, désormais déployée dans 8 établissements en France et à l'international (Maroc).
- La restauration traditionnelle est également pénétrée par l'attrait du public pour de nouvelles expériences gustatives. **Mory Sacko**, révélé par l'émission télévisée Top Chef, a mélangé les influences africaines, japonaises et française au cœur de la carte de son restaurant MoSuke (Paris 14^e). Un lieu devenu le premier restaurant gastronomique, auréolé d'une étoile au Guide Michelin depuis 2021, à proposer des plats africains. **Savane & Mousson**, **Les Tontons Afro** ou encore **BMK** font également vivre ce paysage coloré et épicé dans l'Hexagone. Outre-Atlantique, le restaurant **Ghenet** porte la voix de la cuisine éthiopienne depuis plus de 20 ans en plein cœur de Brooklyn, depuis rejoint par des noms tels que **Awash** ou **Bati**. La diversité des cuisines régionales s'exprime particulièrement aux États-Unis, avec des spécialités nigérianes chez **Buka** (Brooklyn, New York) ou sénégalaises pour **Joloff** (Brooklyn).

Dans chacun de ces exemples, la maîtrise des ingrédients africains associée à des techniques culinaires pointues parvient à créer des expériences raffinées et marquantes.

DEMAIN, C'EST NOUS ! DE NOUVELLES GÉNÉRATIONS EN POINTE, AU SERVICE D'UNE ALIMENTATION SAVOUREUSE ET DURABLE

En plein cœur du continent africain se dessine une révolution silencieuse : de jeunes entrepreneurs ambitieux entendent **offrir de nouvelles perspectives à leurs territoires**, en renforçant leurs liens avec l'international sans oublier de servir la population. Ils **associent les produits locaux à une forte culture de l'innovation**, de la solidarité et de la communication... et incarnent ainsi un « afropolitanisme » moderne, tout en se souciant de la souveraineté -technologique, économique ou alimentaire- du continent. Ce sont ainsi de nouveaux modèles économiques qu'ils bâtissent au quotidien, avec des systèmes de management renouvelés et une dimension collaborative prégnante, dans le respect des petites exploitations qui servent le secteur alimentaire africain.

Pour s'implanter durablement dans les habitudes de consommation et au cœur des rayons des distributeurs, les saveurs africaines peuvent compter sur le **caractère innovant et dynamique des entreprises du continent**. Pour SIAL, ProtéinesXTC a repéré par exemple ces **bouchées à la noix de coco et à la cannelle**, dévoilées à l'automne 2023 par la marque nigérienne **Kokari Coconuts** et reprenant les codes d'une gourmandise traditionnelle baptisée **shukshuk**. Toujours au Nigéria, **Fit Fill** développe dans sa gamme **Garri** – une spécialité africaine habituellement à base de semoule de manioc – des déclinaisons variées de ce produit, dont une à la patate douce violette, qui aide à réguler la glycémie et favorise la perte de poids. Cette culture des produits de snacking aux ingrédients exotiques se retrouve au Ghana, avec des **chips de banane plantain verte parfumées façon poulet yassa** signées **Sankofa Snacks**. Côté boissons, les **feuilles de manguier** dévoilent leurs bienfaits au travers d'une **infusion** mise



au point par la jeune pousse ghanéenne **Aguma**. Autant d'innovations qui associent gourmandise et bien-être, témoignant d'une parfaite maîtrise des tendances du marché.



Dans la lignée de cette dynamique, **l'Afrique sera plus que jamais représentée lors de la prochaine édition de SIAL Paris**. Le nombre de pays africains représentés lors de la prochaine édition devrait être supérieur à 2022. La Côte d'Ivoire et le Sénégal ont d'ores et déjà confirmé leur participation, avec une forte hausse de la surface investie pour le second. Le Maroc et la Tunisie seront présents en force, au travers de pavillons gérés par des organisations telles que Egypt Expo And Convention Authority (EECA) ou Tunisia Export. Notons qu'une attention toute particulière est dédiée au recrutement d'exposants dans les régions subsahariennes. L'Ouganda et la Lybie participeront pour la première fois au salon.

De nouveaux exposants prendront part au SIAL 2024 pour dévoiler leurs derniers lancements et participer au renouveau de l'offre agroalimentaire mondiale. C'est notamment le cas du grossiste en fruits et légumes égyptien **Saleh the Good**

Farm, dont la gamme de références cultivées et récoltées sur son territoire se décline en frais ou en surgelé, permettant au plus grand nombre d'accéder à des produits de qualité supérieure tels que les mangues, grenades ou petits pois. En Afrique du Sud, **in2food** développe quant à elle un savoir-faire reconnu dans la mise au point d'aliments frais, réfrigérés et préparés (boissons, plats à réchauffer, salades, desserts...) destinés à des distributeurs reconnus tels que l'australien Woolworths ou les Britanniques Marks & Spencer et Waitrose aux côtés de nombreux indépendants. La Libye n'est pas en reste, représentée par des acteurs tels que le **groupe Whiba**, dont les activités se sont tout d'abord développées dans le secteur de la meunerie (écrasement de riz et de blé), avant de s'ouvrir aux boissons. Son large portefeuille de marques – Al-Safwa, Al Imtiyaz, Springo, Al Nokhba, Lamtna, Lamar, Safi... – démontre la diversité de ses activités et sa capacité à se positionner sur de nombreux marchés.

63 exposants

issus de

13 pays

Plus de **5 700 m²**

réservés à date

Près d'1/3 de nouveaux exposants directs

PAYS CONFIRMÉS À DATE :



AFRIQUE DU SUD



MAROC



ALGÉRIE



MAURICE



CÔTE D'IVOIRE



NIGÉRIA



ÉGYPTE



OUGANDA



ÉTHIOPIE



SÉNÉGAL



LIBYE



TUNISIE



MADAGASCAR

TOP 3 DES SECTEURS LES PLUS REPRÉSENTÉS :

1



ÉPICERIE ET
MULTI PRODUITS

2



PRODUITS
SURGELÉS,
GLACES ET CRÈMES
GLACÉES

3



FRUITS ET
LÉGUMES

SIAL PARIS MET L'AFRIQUE SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE

Dans le cadre des **SIAL Summits**, nouveau format de conférences dévoilé à l'occasion du 60^e anniversaire du salon, l'Afrique sera mise à l'honneur le 22 octobre de 14h à 17h, au cœur d'un espace dédié du Hall 5A.

Une occasion privilégiée pour explorer les tendances émergentes du continent Africain et découvrir en quoi les innovations développées au cœur de ces territoires peuvent représenter des solutions résilientes, cohérentes et durables pour l'avenir, où les problématiques climatiques et géopolitiques seront toujours plus marquées. Des experts de ces enjeux partageront leurs visions respectives, à l'image de Nicolas Bricas, chercheur au Cirad et titulaire de la Chaire Unesco sur les systèmes alimentaires mondiaux, ou encore de Damien Conaré, secrétaire général de cette même Chaire.

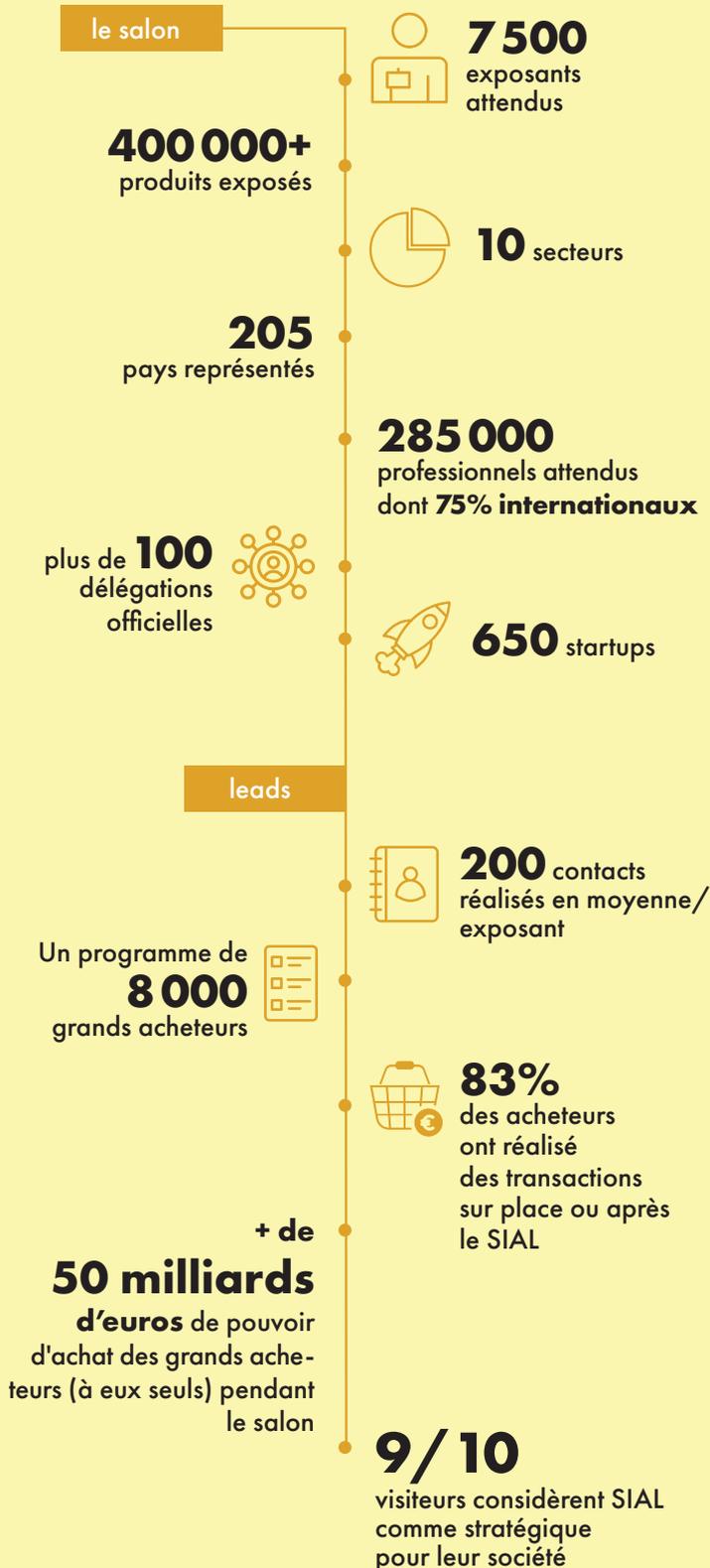
Au cœur des échanges, la souveraineté et la sécurité alimentaire du continent, l'emploi et le financement ou encore le partage de la valeur seront évoqués, traitant ainsi les problématiques majeures de la région.

Un prix spécial SIAL Innovation récompensera les initiatives nées en Afrique les plus audacieuses et engagées, valorisant ainsi l'apport de ces territoires au service du renouveau de l'alimentation.

Enfin, les entreprises africaines seront intégrées dans **un parcours de visite dédié**, rendant visible à un grand nombre de professionnels l'engagement de ces acteurs dynamiques du secteur agroalimentaire.



SIAL PARIS EN CHIFFRES



SIAL PARIS 2024, COMMENT PARTICIPER ?

INFORMATIONS PRATIQUES

Les exposants et visiteurs sont invités à préparer leur venue en amont du salon.

POUR LES EXPOSANTS

Le salon est complet à date. L'organisation explore des solutions pour permettre aux entreprises désireuses d'exposer sur SIAL Paris de participer à cette édition historique. Celles-ci peuvent s'inscrire sur liste d'attente aux coordonnées suivantes : sialparis.exhibitors@sial-network.com
Tél. 01 76 77 13 33

POUR LES VISITEURS

Les visiteurs peuvent d'ores et déjà réserver leur billet **en ligne** pour accéder au salon et assister aux cycles de conférences SIAL Summits.



À PROPOS DE SIAL PARIS

-

Organisé par Comexposium, SIAL Paris est le plus grand salon alimentaire professionnel mondial avec 7 500 exposants attendus et 400 000 produits présentés. Générateur de business, il propose tous les deux ans un éclairage unique sur les tendances et opportunités du secteur. L'événement fait partie de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons qui rassemble, au travers de onze rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL en Chine à Shanghai et Shenzhen, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL en Inde à New Delhi, Food & Drinks Malaysia by SIAL à Kuala Lumpur, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers et Djazagro à Alger), 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 205 pays. La prochaine édition de SIAL Paris aura lieu du 19 au 23 octobre 2024 à Paris Nord Villepinte, avec une programmation exceptionnelle qui célébrera les 60 ans du salon.

www.sialparis.fr

COMEXPOSIUM

À PROPOS DE COMEXPOSIUM

-

Le Groupe Comexposium est un leader mondial d'organisation d'événements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 événements professionnels et grand public, couvrant plus de 10 secteurs d'activités (agriculture/alimentation, retail/digital, mode/accessoires, loisirs...). Créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an. Grâce à ses événements (SIAL, All4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Rétromobile...), Comexposium permet à ses communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicanaux efficaces et ciblés.

www.comexposium.com



CONTACTS MÉDIAS

-

AGENCE 14 SEPTEMBRE

sial@14septembre.com

Alexandra GRANGE / +33 (0)6 03 94 62 47

Mathilde TABONE / +33 (0)7 72 77 40 20