



INFORME  
DE FERIA

---

2024



# INTRAFOOD

**Cortrique**

**25-26 de septiembre de 2024**

Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en Bruselas

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



INFORME  
DE FERIA

8 de octubre de 2024  
Bruselas

Este estudio ha sido realizado por  
Judith Mordillo Córdoba y María Chirivella Sánchez

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en Bruselas

<http://belgica.oficinascomerciales.es>

© ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 224240140



# Índice

<b>1. Perfil de la Feria</b>	<b>4</b>
1.1. Ficha técnica	4
1.2. Sectores y productos representados	5
1.3. Datos de la 9.ª edición	6
<b>2. Descripción y evolución de la Feria</b>	<b>8</b>
2.1. Ubicación	8
2.2. Servicios ofrecidos	9
2.3. Participación empresarial fuera del pabellón de España	9
2.4. Datos estadísticos de participación	9
<b>3. Actividades de promoción</b>	<b>11</b>
3.1. Actividades de asociaciones o CCAA españolas	11
3.2. Actividades de Promoción de la feria	11
<b>4. Tendencias y novedades presentadas</b>	<b>12</b>
4.1. Tendencias globales	12
4.2. Productos destacados en la feria	13
<b>5. Anexos</b>	<b>14</b>
5.1. Transporte	14
5.2. Recomendaciones	15
5.3. Direcciones de interés	15
5.4. Otros datos de interés	15



# 1. Perfil de la Feria

## 1.1. Ficha técnica

Nombre de la feria: INTRAFood

Página web: <https://www.intrafood.be/fr/>

Fechas de celebración del evento: 25 – 26 septiembre de 2024

Fechas de la próxima edición: 2026

Frecuencia, periodicidad, cuántas ediciones lleva: bienal desde 2007.

Lugar de celebración: Kortrijk Xpo, Kortrijk (België), Pabellón 6 (acceso a través de Xpo Noord).

Horario de la feria: 9:30 a 17:30

Precios de entrada y del espacio: Entrada gratuita

Otros datos de interés:

Mail: [intrafood@kortrijkxpo.com](mailto:intrafood@kortrijkxpo.com)

Organización: INTRAFood es un evento de Xpo Group BV.

- Ellen Naessens - Ventas y producción, tel.: +32 (0)56 24 78 94
- Eilleen Knockaert - Contenido y comunicación, tel. +32 (0)56 24 81 74
- Loes Brouckaert - Soporte para exposiciones, tel.: +32 (0)56 24 11 60
- Patricia Huygelier - Gerente de marca, tel.: +32 (0)56 24 11 55





## 1.2. Sectores y productos representados

INTRAFood es la feria del Benelux para ingredientes, aditivos funcionales, macro y micronutrientes esenciales en el desarrollo de una nutrición equilibrada y moderna. Existe una oferta variada de productos:

- Platos preparados y productos *delicatessen*
- Preparados de patatas / frutas / verduras
- Bebidas
- Alimentos secos
- Salsas
- Alimentos para mascotas
- Productos veganos
- Productos vegetarianos
- Productos de pescado
- Charcutería
- Productos dulces, pan y bollería
- Productos lácteos
- Alimentación deportiva
- Alimentos enriquecidos
- Sustitutivos de comidas
- Nutrición parental
- Suplementos nutricionales

icex

En 2024, se expande al sector nutracéutico para aprovechar la creciente concienciación sobre los alimentos sanos y de alta calidad nutricional.





### 1.3. Datos de la 9.<sup>a</sup> edición

En la feria Intrafood, los organizadores han introducido un **concepto de stand único** que elimina los tradicionales pasillos y crea una experiencia de recorrido fluida y dinámica para los visitantes. En lugar de caminar por pasillos con *stands* a ambos lados, los asistentes transitan a través de módulos uniformes, lo que genera un ambiente más abierto e informal. Aquellos interesados en participar pueden registrarse a través de un formulario disponible en el portal de registro. Los pasos para la reserva incluyen:

1. **Recibir enlace de inicio de sesión personal:** Para acceder al portal de registro.
2. **Consulta del plano:** Los interesados pueden revisar los *stands* disponibles a través del sistema en línea.
3. **Contacto para más información:** Ellen Naessens está disponible para resolver dudas o proporcionar más detalles sobre la disponibilidad de *stands*.

El programa de **seminarios** de Intrafood ofreció una plataforma única para los visitantes interesados en las últimas tendencias del sector alimentario, combinando temas de vanguardia, tecnología e innovación con un enfoque científico.

Dos grandes temas marcaron el programa de seminarios:

- Conceptos nutricionales modernos y saludables con ingredientes naturales sostenibles. Estos seminarios exploraron cómo los avances en la ciencia de los alimentos están impulsando una alimentación más saludable y sostenible.
- Aplicación de la inteligencia artificial (IA) en el desarrollo de productos. En este tema, se analizó cómo la IA puede transformar la industria alimentaria, optimizando la producción y el desarrollo de nuevos productos.

Los seminarios se llevaron a cabo en la Sala de Seminarios durante los dos días de la feria. A continuación, se resumen algunas de las presentaciones clave:

- "¿Qué determina el precio de las materias primas y los ingredientes?" (25 de septiembre, 11:00-11:45)

Prof. Dr. Xavier Gellynck - Un análisis de los factores económicos que influyen en los precios actuales y futuros de las materias primas en la industria alimentaria.

- "Complementos alimenticios en Bélgica" (25 de septiembre, 11:45-12:30)

Valerie Vercammen - Una mirada a la regulación y oportunidades del mercado de complementos alimenticios en Bélgica.



- "Mejorar la producción de alimentos y piensos mediante inteligencia artificial" (25 de septiembre, 13:15-14:00)

Irlandesa Lynn Verstrepén - Presentó las posibilidades que ofrece la IA en la optimización de la producción de alimentos.

- "Péptidos de colágeno y belleza" (25 y 26 de septiembre, 14:00-14:45)

Tess Plaquet - Un enfoque en las últimas investigaciones sobre el uso de péptidos de colágeno para mejorar la salud y la belleza desde el interior del cuerpo.

- "Encapsulación de vitaminas y minerales mediante tecnología de extrusión en frío" (25 y 26 de septiembre, 14:45-15:30)

Julia Eichholtz - Describió los avances en técnicas de encapsulación que permiten mejorar la incorporación de nutrientes en los alimentos.

- "¿El chocolate sin cacao contribuye a un futuro sostenible?" (26 de septiembre, 14:45-15:30)

Claudia Delbaere - Un interesante debate sobre alternativas sostenibles en la industria del chocolate.

El programa fue diseñado por el Comité Científico de Intrafood, liderado por el Prof. Dr. Ir. Koen Dewettinck de la Universidad de Gante. Los seminarios fueron gratuitos para los visitantes que se inscribieron previamente y contaron con traducción simultánea gracias al uso de inteligencia artificial, lo que permitió seguir las sesiones tanto en inglés como en neerlandés. Además, cabe destacar que las empresas son mayoritariamente de habla neerlandesa, por lo cual la mayoría de la información está en este idioma.





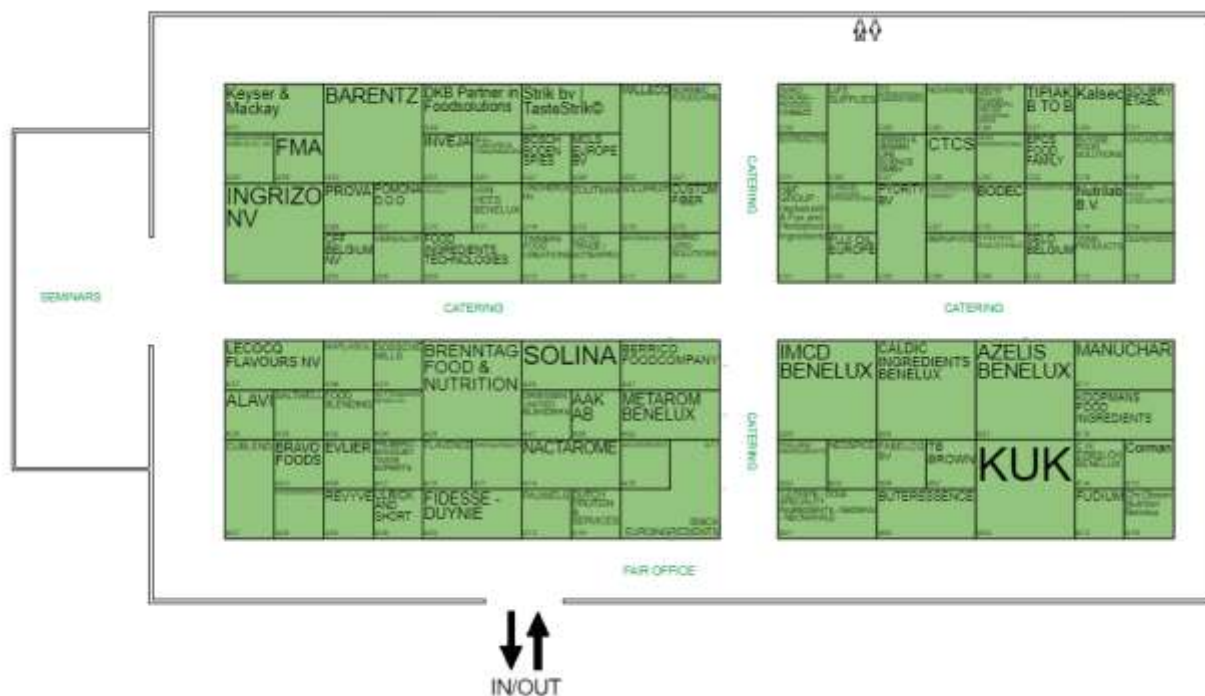
## 2. Descripción y evolución de la Feria

INTRAFOOD es la feria del Benelux para ingredientes, aditivos funcionales, macro y micronutrientes esenciales en el desarrollo de una nutrición equilibrada y moderna. Gracias a su claro enfoque y fuerte especialización, Intrafood se ha convertido en un punto de encuentro de la industria alimentaria en Bélgica y los Países Bajos.

En 2024, Intrafood se expande al sector nutracéutico para aprovechar la creciente concienciación sobre los alimentos sanos y de alta calidad nutricional. A ella asisten unos 1.200 responsables de desarrollo de productos, I+D, producción, compras y calidad de la industria alimentaria de Bélgica y los Países Bajos.

### 2.1. Ubicación

Esta edición de la feria INTRAFOOD se ha celebrado en el centro de exposición de Cortrique que cuenta con más de 40.000 m<sup>2</sup> divididos en 6 pabellones, pero en este caso se celebra en un único pabellón.







## 2.2. Servicios ofrecidos

La feria ofrece diversos servicios a los visitantes y expositores. A la entrada tenían un ropero y varios baños. Además de un restaurante, había aperitivos y bebidas gratis para expositores y visitantes colocadas en los pasillos más grandes del pabellón. Se puede acceder a la feria en coche y allí hay un aparcamiento cuyo precio son 7 € las 24 horas y además se recomienda acceder por el P6 o P7 para esta feria. También cabe destacar que si se accede con coche eléctrico existen puntos de recarga en P4, P6, P3 y en la entrada del Centro de Reuniones.

Además, gracias a las acreditaciones, se pueden escanear los códigos QR para tener acceso directo a la información de contacto de los asistentes y expositores.

En la feria había también seminarios a los que se podía asistir acerca de temas variados como: los complementos alimentarios en Bélgica, las oportunidades de la aplicación de la inteligencia artificial en el sector alimentario o encapsulación e incorporación de vitaminas, minerales y otras sustancias activas por extrusión en frío.

## 2.3. Participación empresarial fuera del pabellón de España

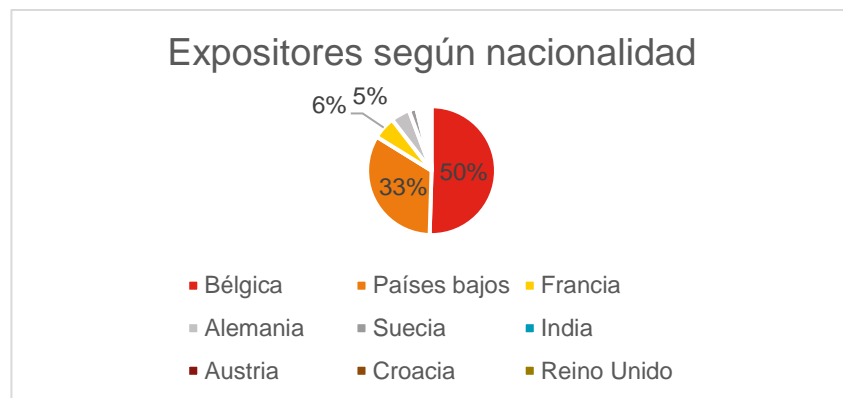
En esta feria no ha habido participación española.

## 2.4. Datos estadísticos de participación

La edición de Intrafood 2024 acogió a un total de 105 expositores. Respecto del origen de las empresas participantes, se destaca el eminente carácter local de las empresas, con la participación de 53 belgas, representando más de la mitad de las empresas participantes. Le siguen Países Bajos (35) y Francia (6) por su proximidad geográfica. Otras empresas también presentes eran de Suecia (2), Austria (1), Croacia (1), India (1) y Reino Unido (1).

## EXPOSITORES SEGÚN SU NACIONALIDAD

Para el año 2024



Fuente: [Intrafood](#).

Además, como se refleja en la Tabla 1, existe un alto número de empresas que trabajan con salsas (47) y cantidad de empresas que cuentan con productos de origen vegetariano o vegano (91).

### TABLA 1: EXPOSITORES POR CATEGORÍA DE PRODUCTO<sup>1</sup>

Expresadas en el número total de empresas que con productos asociados con cada categoría

Categoría	Empresas	Categoría	Empresas
Platos preparados y productos selectos	36	Charcutería	35
Preparados de patata/ fruta/ verdura	16	Productos dulces, pan y bollería	39
Bebidas	31	Productos lácteos	12
Alimentación Seca	44	Nutrición Deportiva	12
Salsas	47	Alimentos enriquecidos y fortificados	25
Alimentación para animales domésticos	21	Sustitutivos de comidas	26
Productos Veganos	45	Nutrición parental	8
Productos Vegetarianos	46	Suplementos nutricionales	28
Productos a base de pescado	30	Otros	51

Fuente: [Intrafood](#).

<sup>1</sup> Una empresa puede tener productos asociados con más de una categoría. Por ejemplo, tener bebidas y productos veganos, por lo que se contabilizaría independientemente en cada una de las categorías.



## 3. Actividades de promoción

### 3.1. Actividades de asociaciones o CCAA españolas

No hubo participación de asociaciones o CCAA españolas en esta feria.

### 3.2. Actividades de Promoción de la feria

La feria, que se celebra desde 2007, ha lanzado un **boletín informativo** que mantiene a los suscriptores actualizados sobre las últimas novedades en la industria alimentaria, desde productos innovadores hasta tendencias del mercado. Con una base de datos en crecimiento que supera los 10.000 suscriptores del Benelux y el norte de Francia, el boletín es una plataforma clave para mantenerse al día entre ediciones.

Además, los expositores tienen la oportunidad de **publicar artículos** en este boletín, lo que les permite compartir información destacada sobre sus productos, proyectos y conocimientos del sector, ofreciendo contenido exclusivo sin publicidad ni logotipos. Para tener acceso al boletín se pueden inscribir a través de este enlace: <https://www.intrafood.be/fr/sur-intrafood/newsletter/>

En resumen, Intrafood ofrece una oportunidad para la interacción comercial y la presentación de nuevas ideas, lo que lo convierte en un evento esencial para la industria alimentaria del Benelux.

## 4. Tendencias y novedades presentadas

### 4.1. Tendencias globales

Se pueden observar varias tendencias en el sector de alimentación belga que se derivan principalmente del estilo de vida de los consumidores del país, como se indica a continuación:

- **Plant-based y flexitarianismo:** Más productos vegetarianos y veganos, así como opciones que satisfacen a consumidores flexitarianos que buscan reducir su consumo de carne. Los consumidores quieren productos a base de plantas sabrosos y con buena textura. También son importantes una buena relación calidad-precio, menos procesamiento y menos ingredientes artificiales. Cabe destacar que uno de los seminarios giró en torno al déficit de nutrientes en las dietas veganas y vegetarianas y como contrarrestarlo *“Nutrient (and micronutrient) deficiencies in vegetarian and vegan diets.”*
- **Calidad rápida (Snacks saludables):** Dos tercios de los consumidores desean obtener sus ingredientes alimentarios diarios de forma sencilla y fácil a través de almuerzos para llevar. Sin embargo, el precio, seguido de la frescura y la salud, desempeñan un papel decisivo en sus elecciones. El método y el tiempo de preparación son menos importantes para ellos.
- **Tecnología de los alimentos:** Las nuevas tecnologías tienen aplicaciones en todos los campos y la industria de la alimentación no iba a ser menos; los avances científicos y técnicos permiten hoy producir alimentos y bebidas que se adaptan mejor a las necesidades de los consumidores de forma segura y cada vez más sostenibles y eficientes. Este es un tema bastante relevante en esta feria. Encontramos algunos seminarios como: *“¿Qué oportunidades presenta la IA en la industria alimentaria?”*, *“Mejora de la producción de alimentos y piensos mediante Inteligencia Artificial”*, o *“Encapsulación e incrustación de vitaminas, minerales y otras sustancias activas mediante tecnología de extrusión en frío”*.



## 4.2. Productos destacados en la feria

En la página web de intrafood hay un apartado en el que se pueden descubrir las [últimas novedades](#) que tienen las empresas expositoras y que fueron presentadas en la feria. Durante la feria, se presentaron una serie de innovaciones y productos en la industria alimentaria, entre los que destacan:

- **Mezcla de especias holandesas** (Epos)
- **Concentrado de jugo de higo orgánico** (Solufood)
- **Harina de garbanzos** (Invesa)
- **Soluciones de sabor REDsugar** (Bell Flavors & Fragrances)
- **Achicoria y Chicobita** (Versalof)
- **Fécula de patata nativa reciclada** (Cosun - Duynie)
- **Rodajas de cítricos liofilizadas** (Frutero)
- **Sal marina MARSEL®** (Zoutman)





## 5. Anexos

### 5.1. Transporte

Kortrijk Xpo tiene 4 entradas:

- Entrada Zuid [Sur] = President Kennedylaan 100, 8500 Kortrijk (entrada junto a Kinapolis)
- Entrada Noord [Norte] = Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk (entrada junto al edificio de Radio 2)
- Entrada Oficinas = President Kennedylaan 100, 8500 Kortrijk (entrada junto a Kinapolis)
- Entrada Centro de reuniones = Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk (entrada junto a la entrada Noord)

Todas las entradas son fácilmente accesibles para personas con movilidad reducida.

#### EN COCHE

Introduzca esta dirección en su sistema de navegación: President Kennedylaan 100, Kortrijk. Además, tener en cuenta que el ticket de aparcamiento: 7 € / 24h (aparcamiento P2 > P7).

En caso de acceder con coche eléctrico hay postes de carga para coches eléctricos en el aparcamiento 4, el aparcamiento 6 en Xpo Norte y en la entrada del Centro de Reuniones y en el aparcamiento 3 en la entrada de Xpo Sur. Cerca de la salida, encontrará una estación de carga rápida Tesla; esta estación está disponible para todos los coches eléctricos.

#### EN TRANSPORTE PÚBLICO

La estación de ferrocarril de Kortrijk está a 2,5 km de Kortrijk Xpo. Si desea tomar un autobús o un taxi, salga de la estación por el lado de Ministro Tacklaan o Wandelweg

- Tome la línea 1 ó 12 y bájese en la parada «Kinapolis Xpo».
- Tome la línea 13 o 16 y baje en la parada «Halve Jan».

#### EN BICI

Hay aparcamientos para bicicletas en las entradas Noord y Zuid [Norte y Sur].



## 5.2. Recomendaciones

Aunque en la feria no tuvimos ningún problema para hablar con los expositores en inglés, lo cierto es que el idioma más utilizado en la feria es el neerlandés (se puede ver en los seminarios, los folletos, propaganda y carteles utilizados por los expositores). Si alguna empresa española quiere asistir a esta feria se recomienda encarecidamente que tengan material promocional en este idioma.

## 5.3. Direcciones de interés

- Página web de la feria: [Intrafood - All about the trade show | Kortrijk Xpo](#)
- Listado de seminarios 2024: [Intrafood 24 - seminar program | Kortrijk Xpo](#)

Redes sociales:

- LinkedIn: <https://www.linkedin.com/showcase/intrafood/>
- Twitter: <https://twitter.com/Intrafoodxpo>

## 5.4. Otros datos de interés

- Enlace a la lista de empresas asistentes a la feria: <https://www.intrafood.be/fr/visitez-intrafood/exposants/>

# icex

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

**Ventana Global**

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)

[informacion@icex.es](mailto:informacion@icex.es)

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

[www.icex.es](http://www.icex.es)



**icex** España  
Exportación  
e Inversiones