



INFORME
DE FERIAS

2018



EUROPAIN

París

3-6 de febrero 2018

ICEX

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en París

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



2 de Mayo de 2018
Paris

Este estudio ha sido realizado por Ester M. Gutiérrez, Jaime Escudero y Sofía López de Aguilera,

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Paris.

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E., M.P.

NIPO: 060-18-044-9



Índice

1. Perfil de la Feria	4
1.1. Ficha técnica	4
1.2. Sectores y Productos Representados	6
1.3. Actividades de promoción de la feria por parte de la Ofecome	6
2. Descripción y evolución de la Feria	7
2.1. Organización y Expositores	7
2.2. Datos estadísticos de participación	8
3. Tendencias y novedades presentadas	11
4. Valoración	13
4.1. Del evento en su conjunto	13
4.2. De la participación española y principales países competidores	14
4.3. Recomendaciones	16
5. Anexos	17





1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

Nombre de la feria:	EUROPAIN
Ámbito:	Internacional.
Fechas de celebración del evento:	3-6 de febrero de 2018.
Edición:	22ª.
Frecuencia:	Bienal.
Lugar de celebración:	Parque de Exposiciones de Paris-Nord Villepinte. Hall 6.
Horario de la feria:	9h30 – 18h30
Precio de la entrada:	Gratuito con un código de invitación. Entrada online: 50€ para 2 personas. Entrada en taquilla: 50€ para 1 persona. Entrada válida para los 4 días de la feria.
Medios de transporte:	<ul style="list-style-type: none">• Carretera: autopistas A1 o A3, después vía de acceso A104 y salida 1 «Parc des Expositions»• Tren: RER línea B en dirección Aeropuerto Charles de Gaulle, parada «Parc des Expositions»• Bus: Desde Paris Gare de l'Est, 350 a Roissypôle o 349 a Route de l'Arpenteur, parada «Parc des Expositions RER».
Director / Organizador:	GL events Exhibitions 59, quai Rambaud - 69002 Lyon, Francia Contacto: A. Decastiau. Email: alexandra.decastiau@gl-events.com
Colaboradores:	<ul style="list-style-type: none">• AIPF Asociación Internacional de Pan Francés (aipf-calvel.org)



- **ADEPTA** Asociación Francesa para el desarrollo de intercambios internacionales de productos y técnicas agrícolas y agroalimentarias (<http://www.adepta.com/>)
- **ANMF** Asociación Nacional de la Molinería Francesa (<http://www.meuneriefraconaise.com/>)
- **BORÉA** Primera red de panaderías orientadas al bien estar y la salud (<http://www.boulangerie-borea.com/>)
- **CCCF** Confederación de Chocolateros Confiteros de Francia
- **CEBP** Confederación Europea de Panadería nacional y organizaciones de confitería (<http://www.cebp.fr/>).
- **CIBM** Convención Internacional de la panadería moderna (<http://cibm.fr/fr/>)
- **CNAP** Confederación Nacional de Pasteleros Artesanos.
- **CNBPF** Confederación Nacional de Panadería-Pastelería Francesa (www.boulangerie.org)
- **CNGF** Confederación Nacional de heladeros de Francia (<http://lemondedudessert.fr/>).
- **CSFL** Asociación sindical de la levadura francesa. (<https://www.chambresyndicalelevure.com/>)
- **EKIP** Equipamientos del Gusto (equip.com)
- **FEB** Federación de Empresas Panaderas y Pasteleras Francesas (www.sitefeb.com)
- **LEMPA** Laboratorio de pruebas de materiales y productos alimenticios. (<http://www.lempa.org/>)

Superficie:	47.650 m ² en un pabellón.
Carácter:	Profesional
Sectores y productos representados:	Sector de la panadería industrial y artesana y su maquinaria y embalaje.
Tipo de visitantes:	Profesionales industriales y artesanos del mundo de la panadería y pastelería, grandes y medianas superficies, distribuidores, mayoristas, restauradores, periodistas, etc.
Fecha de la próxima edición:	2020
Otras ferias relacionadas:	<ul style="list-style-type: none">• IBA (Munich, Alemania) (www.iba.de/en)• SIGEP & AB Tech Expo (Rimini, Italia) (sp.sigep.it)



- **INTERSICOP** (Madrid, España) (ifema.es/intersicop_01)
- **SIAB** (Verona, Italia) (www.siabweb.com/index_en.asp)
- **IBIE** (Las Vegas (<http://www.ibie2019.com/>))

1.2. Sectores y Productos Representados

El salón internacional EUROPAIN se presenta como la cita de los profesionales de la panadería, pastelería, repostería, chocolatería, confitería y heladería en el mercado francés. Los expositores pertenecen a todas las fases del proceso productivo del sector: materias primas, equipos de fabricación y tratamiento, producto final así como dispositivos y material de presentación y decoración en tienda.

Por primera vez la feria se ha organizado en tres grandes zonas en función de la fase en la que nos encontramos: fabricación, gestión o venta del producto final.

Además, se han añadido nuevos espacios con productos complementarios a la panadería y más concretamente a la gestión del negocio en sí, con la intención de completar la oferta, dinamizar la feria y mostrar las últimas novedades y tendencias del sector.

1.3. Actividades de promoción de la feria por parte de la Ofecome

Visitaron la feria varias personas por parte de la Ofecome: la analista de mercado Delia Arruebarrena y los becarios Ester Gutiérrez, Jaime Escudero y Sofía López de Aguilera. De dicha visita se recabó la información que se consigna en el presente informe. Mediante una serie de entrevistas a las 16 empresas españolas presentes en la feria y de distintos documentos que facilitó la empresa organizadora del salón al personal de la oficina que cubrió evento.

De las 16 empresas presentes, hasta 13 son empresas de maquinaria para la panadería y repostería, mientras que únicamente 3 se dedican a las materias primas e ingredientes.

2. Descripción y evolución de la Feria

2.1. Organización y Expositores

Esta edición, el salón ocupó el pabellón número 6 del parque de exposiciones de Paris-Nord Villepinte y acogió a 462 expositores y marcas. Los expositores se dividieron en tres grandes grupos tal y como puede verse en el mapa incluido en el Anexo 1. Concretamente:

- JE FABRIQUE (Manufactura de maquinaria, material y equipos tanto para panadería artesanal como industrial.)
- JE GÈRE (Gestión de un negocio.)
- JE VENDS (Espacio con soluciones para los propietarios de establecimientos panaderos.)

Además, dispersos en diferentes puntos del pabellón se encuentran los siguientes espacios:

- LABORATORIO INTERSUC: Un lugar de intercambio de conocimiento sobre las últimas tendencias y técnicas del mundo de la pastelería, chocolatería, confitería y heladería. Este año la exposición se articuló en torno a tres grandes ejes: la reinención de los clásicos, las nuevas técnicas y la asociación original de ingredientes.
- LABORATORIO BIENESTAR Y SALUD: Un espacio donde se exponen las nuevas tendencias enfocadas a la panadería sana y el bienestar.
- TIENDA RESTAURANTE Y LABORATORIO DEL PANADERO: Un sector dedicado a la hostelería y restauración que ofrece ideas sobre productos así como soluciones de venta innovadoras.
- FESTIVAL SENTIDOS Y CHOCOLATE: Este festival tiene el objetivo de sensibilizar sobre la importancia de la elección de productos de cacao y chocolate con certificación de comercio justo que aseguren la calidad del producto y su durabilidad.

En estos puntos de animación repartidos por el pabellón se llevaron a cabo más de 150 talleres y conferencias.

Además, esta edición contó con 3 grandes concursos:

- COPA DEL MUNDO DE PANADERÍA: Este concurso reúne a los 18 mejores panaderos de la profesión que, tras un ciclo de 4 años de competiciones se disputan el prestigioso premio de

“World Master Baker”. Esta competición busca valorizar la creatividad y las innovaciones que impulsen las futuras tendencias del sector.

- **MUNDIAL DE ARTES AZUCARADAS:** Este certamen por equipos celebra su décimo aniversario e incluye novedades como la elección de un hilo conductor dentro de la temática de “La Artesanía del lujo a la francesa” que deberán seguir todas las creaciones de los equipos. Cada uno de los dos equipos que se enfrentan están formados por 8 chefs provenientes de todo el mundo que contarán con 19h para realizar toda una serie de postres.
- **COPA DE ESCUELAS DE FRANCIA:** La sexta edición de esta copa de Francia de las escuelas gira en torno a la temática de “El lujo a la francesa”. Agrupados en equipos mixtos de 3 personas y divididos en 2 categorías: “Promesa” y “Excelencia”, los jóvenes talentos de las escuelas francesas demuestran su calidad técnica y esfuerzo.

2.2. Datos estadísticos de participación

Durante los cuatro días que duró la feria EUROPAIN & INTERSUC, los 464 expositores acogieron a más de 52.000 profesionales visitantes. El número de expositores nacionales se elevó a 355 (76,7%), mientras que el porcentaje de expositores internacionales fue de 23,3%, con un total de 109, procedentes de 22 países. En cuanto a los visitantes profesionales que acudieron a la feria, el 68% era de origen nacional y el 32% extranjero, lo cual representa un aumento del 12% del público extranjero con respecto a la edición anterior.

A continuación, se presenta una tabla donde se pueden observar los países con más expositores presentes en la feria. Como se puede apreciar, España ocupa el cuarto puesto, únicamente por detrás del país anfitrión y de sus vecinos Italia y Alemania.

Tal y como se puede apreciar por la procedencia de los expositores, se trata de una feria de carácter más local, en comparación a otras ferias europeas del sector.

PAISES EXPOSITORES

Número de expositores presentes en la feria por países.

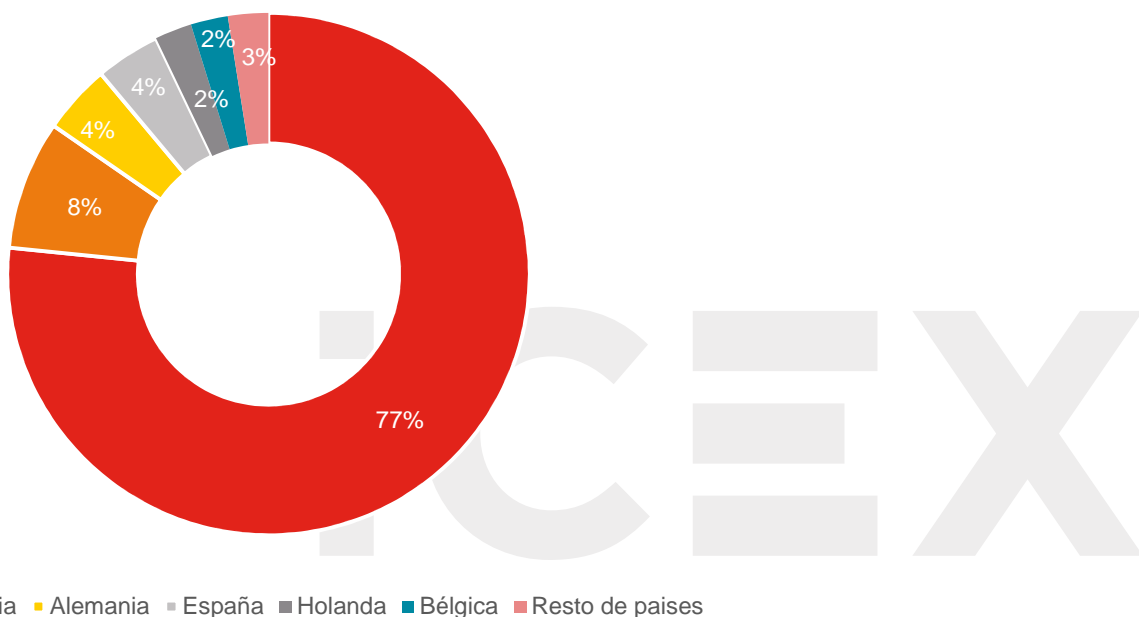
Países	Número de Expositores
Francia	355
Italia	37
Alemania	20
España	16
Holanda	10

Bélgica	10
Resto de países	16

Tabla 1: Número de expositores de los principales países expositores en la feria. Fuente: EUROPAIN 2018.

EXPOSITORES

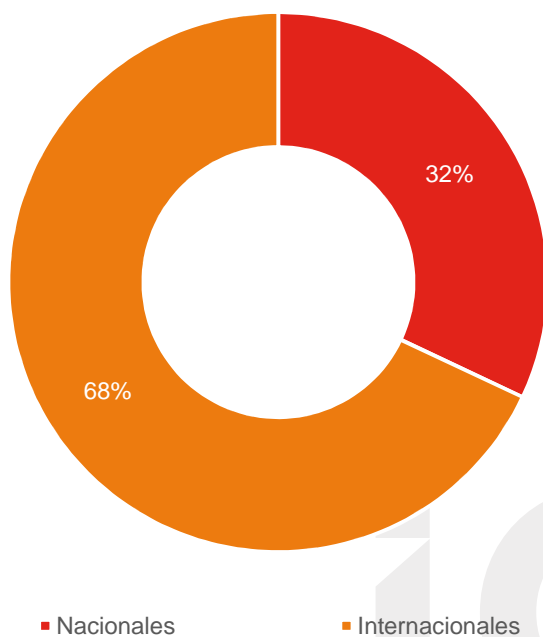
Expositores de la feria por país en porcentajes



Gráfica 2: Distribución de los expositores por país de origen. Fuente: EUROPAIN 2018.

VISITANTES

Visitantes nacionales e internacionales



Gráfica 2: Distribución de los visitantes por país de origen. Fuente: EUROPAIN 2018.

Además, la feria contaba con otras actividades de interés:

Hubo 5 **espacios de actividades**, con 2.500 demostraciones y 140 animaciones y mesas redondas (presentación de las últimas innovaciones, técnicas y tendencias de consumo, consejos y solución de problemas, conferencias de expertos...).

Se llevaron a cabo 3 **concursos**, a los que se presentaron 134 candidatos y 15 de ellos fueron premiados.

Se celebraron los **festivales** "Festival de la Creatividad Dulce" y "Festival Sentidos & Chocolate", éste último celebrando la gastronomía dulce de Brasil, Ecuador, Madagascar y Venezuela.

3. Tendencias y novedades presentadas

EUROPAIN 2018 ha reunido a profesionales de todo el mundo de la panadería, la pastelería, la heladería, la chocolatería y la confitería. Entre las grandes novedades de este año se ha hecho especial hincapié en la restauración panadera, así como en el seguimiento de las últimas tendencias, concretamente el creciente interés del consumidor en los productos naturales, bio y “sin”, así como la creciente exigencia del consumidor, tanto en cuanto al producto, como en cuanto a la gestión, concretamente en la transparencia en el suministro de materias primas.

A continuación se presenta una relación de las tendencias y novedades que han marcado la edición 2018 de este salón.

- 1. Una programación rica y variada.** A través de un único y completo programa de demostraciones y conferencias que buscan atraer a una mayor audiencia, los participantes del sector han respondido satisfactoriamente a la convocatoria del evento con el objetivo de ofrecer a los visitantes hasta un total de 150 exhibiciones y mesas redondas que han venido sucediéndose a lo largo de los cuatro días que éste ha durado.
- 2. Papel líder en el sector.** EUROPAIN se ha constituido como un punto de encuentro de primer nivel para la excelencia y la creatividad, posicionándose como una cita clave en el calendario anual de la industria panadera, pastelera, chocolatera, heladera y confitera. Tanto los profesionales fabricantes como los usuarios y clientes han podido tomar nota de la evolución experimentada en el mercado, al igual que comprobar de primera mano la relación actual entre la oferta y la demanda, tanto para artesanos como para industriales. Las oportunidades directas para concretar intercambios y debates posibilitaron a los visitantes reconocer aquellas ideas más adecuadas a sus necesidades, para así continuar desarrollando sus negocios a través de la oferta, producción o los puntos de venta.
- 3. Restauración panadera.** Según lo expuesto en el estudio de CREST (Consumer Reports on Eating Share Trends) del grupo NPD, el 23% de las visitas a la restauración comercial en Francia, tienen lugar en una panadería o sandwichería. Este peso tan importante de las panaderías y sandwicherías se debe tanto a la variedad en la oferta que presentan estos establecimientos como a su versatilidad a lo largo del día, de manera que son establecimientos que reciben clientela en horario de desayuno, comida y merienda. La frecuentación a este tipo de establecimientos ha crecido un 1,6% en Francia en 2017 respecto al año anterior, y el gasto medio por visita se sitúa en 4,1€ en el país galo, cifra superior a la de otros vecinos europeos como Gran Bretaña, Alemania, Italia o España. La

venta de productos típicamente americanos, (donuts, cookies, muffins etcétera) muestra una progresión del 15%, muy superior a la del croissant francés que aumenta un modesto 4%.

4. **Novedades en repostería.** Se han presentado las últimas novedades en productos bio, productos “sin” (gluten, alérgenos, lactosa, sal, azúcar etcétera), snacks, productos alimenticios y bebidas. También destacan las novedades en cuanto la gestión, principalmente en ahorro energético, soluciones digitales para la producción, gestión y ventas así como los equipos y material de panadería. El Restaurante del Panadero ofrece una serie de demostraciones con temáticas que incluyen los productos bio, los “sin” o la diversidad de levaduras y panes.
5. **El Laboratorio Intersuc.** Este año, el laboratorio incluyó 8 demostraciones diarias a lo largo de las cuatro jornadas de la feria dirigidas por pasteleros de renombre y animadas por Philippe Toinard, célebre crítico gastronómico. La programación incluía a campeones del mundo de la pastelería y campeones de Francia de los postres. Así, el lunes 5 de febrero la revista *Le chef* organiza el Festival de la Creatividad Gastronómica en su edición dulce.
6. **Festival de los sentidos y del chocolate.** En su quinta edición este festival centrado en la gastronomía dulce y más concretamente en el chocolate, pone de relieve a través de una amplia gama de actividades ofertadas, cuatro países invitados especialmente para la ocasión: Brasil, Ecuador, Madagascar y Venezuela. La propuesta de este festival incluye mesas redondas, demostraciones, talleres pedagógicos, degustaciones y clases profesionales.
7. **Concursos.** Los 3 concursos de esta edición tienen como objetivo la puesta en relieve de las últimas innovaciones del sector mediante competiciones que tienen en cuenta las técnicas más vanguardistas aplicadas a las tendencias actuales del sector como la panificación fina, nutricional, y artística o la pastelería en formato individual. Tal y como se ha mencionado en la descripción de la feria, los concursos son respectivamente:
 - Copa del mundo de panadería.
 - Mundial de artes azucaradas.
 - Copa de escuelas de Francia (categorías «Promesa» y «Excelencia»).

4. Valoración

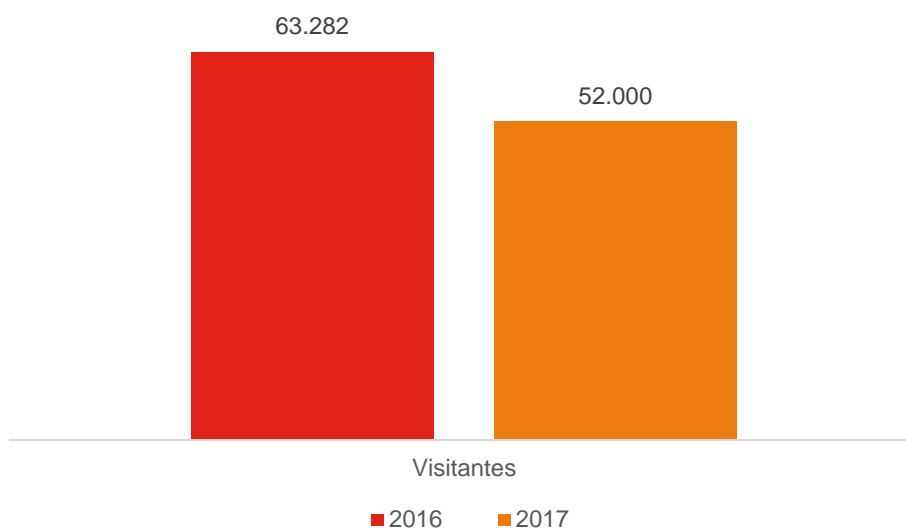
4.1. Del evento en su conjunto

La valoración de la feria en su conjunto por parte de las empresas españolas ha sido positiva aunque hay que tener en cuenta que el enfoque de la misma ha sido diferente con respecto a años anteriores. El salón ha experimentado un gran cambio ya no solo en tamaño sino también en cuanto a su estructura y organización. Este año los protagonistas han sido las empresas de maquinaria (panificación, horneado, relleno, embalajes, etc.) material, equipos y materias primas.

La superficie destinada al salón se ha visto reducida a la mitad y el número de expositores participantes ha caído en un 30%. Aun así el número de visitantes solo ha disminuido en un 17% por lo tanto en términos relativos esta disminución ha sido apenas perceptible para el expositor. En cambio, la reducción del tamaño de la feria sí que ha provocado una cierta confusión en los participantes de la misma.

NÚMERO DE VISITANTES

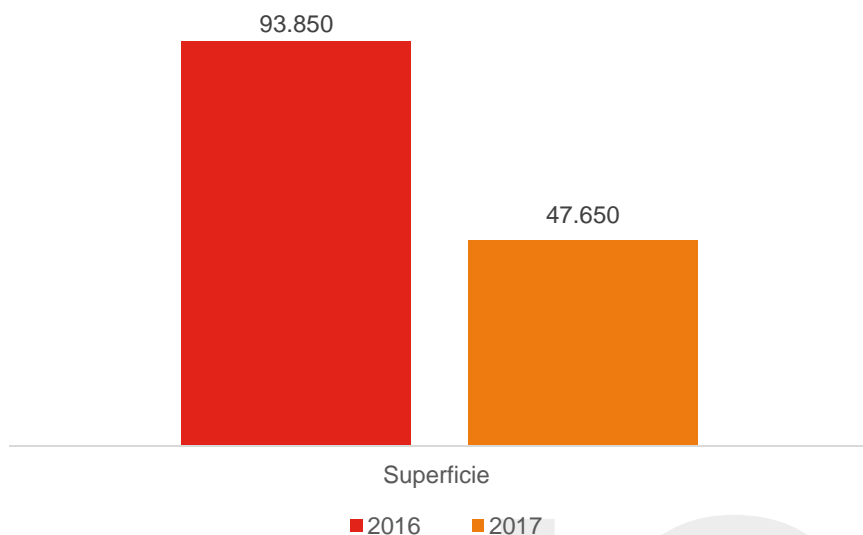
Evolución en el número total de visitantes en a la feria en cada año.



Gráfica 3: Número de visitantes a la feria Europain 2018. Fuente: EUROPAIN 2018.

SUPERFICIE DE LA FERIA

Superficie dedicada a la feria, en metros cuadrados.



Gráfica 4: Superficie de la feria Europain 2018 en metros cuadrados. Fuente: EUROPAIN 2018.

Nos encontramos antes un salón centrado tradicionalmente en el mercado francés pero, como dato destacable este año ha sido la afluencia de público internacional que ha aumentado un 12% con respecto a la edición anterior. Los compradores procedentes de países vecinos de Francia (Bélgica, Suiza, Italia...) o francófonos (países del Magreb y ex colonias del África subsahariana) siguen acudiendo con regularidad, así como compradores españoles interesados en el mercado vecino.

4.2. De la participación española y principales países competidores

El número de empresas españolas participantes en la feria ascendió este año a 16. Esta edición no hubo ninguna participación agrupada, lo que implica que las empresas vinieron por su propia iniciativa.

Cabe hacer distinción entre aquellas destinadas al sector industrial y las que están más orientadas al sector agroalimentario como son las empresas dedicadas a la fabricación y venta de materias primas e ingredientes.

Empresas fabricantes de maquinaria y material para la presentación y decoración en tienda:

- American Pan SE
- Arevalo Refrigeración Modular SLU



- Beor Bakery Equipment
- Cashlogy by Azkoyen
- Effimer!
- Folguera Cintas y Fantasias SL
- Formex
- Garcia de Pou SA
- Mapanva
- Packinbox Createur de Boites
- Salva
- Watercut-Metronics Technologies SL
- Zelaieta

Empresas de materias primas e ingredientes:

- Lallemand
- Pan betti - Ogimahia SL
- Sosa Ingredients

La valoración general de la mayoría de las empresas ha sido positiva y estaban satisfechas con el volumen y la calidad de los visitantes que han tenido, siendo especialmente fuerte el mercado francófono, pero con una mayor participación de clientes internacionales este año representando un 32% de los visitantes totales.

Las empresas destacaban el detrimento de la feria a nivel de superficie y expositores en comparación con ediciones anteriores al igual que la disminución de la superficie de los stands. Una de las razones principales que explican tal hecho, es la coincidencia del evento con ferias competidoras de la misma, consecuencia de haber cambiado la periodicidad de la feria de trianual a bianual, como puede ser la de IBA en Alemania. Las empresas prefieren invertir mayor presupuesto en la feria IBA ya que está más enfocada a la captación de distribuidores y tiene un marcado carácter internacional a diferencia de EUROPAIN más enfocada a la panadería artesanal o semi-industrial y al canal HORECA.

Francia es un mercado de gran interés para los fabricantes españoles de maquinaria para panadería artesanal. El hecho de que la ley francesa haya protegido la actividad de los panaderos artesanales ha permitido que hoy en día existan más de 30.000 panaderos, potenciales compradores de este tipo de equipamientos.

La mayor parte de empresas presentes cuentan bien con agentes en Francia bien con distribuidores preferiblemente ya que es uno de los medios más efectivos por la proximidad del mismo con el cliente objetivo generando mayor confianza y por lo tanto mayor fidelidad al producto.



4.3. Recomendaciones

La principal recomendación para cualquier empresa que esté considerando exponer en EUROPAIN es la necesidad de visitar el salón antes de asistir a él como expositor. Esta primera toma de contacto no sólo es ilustrativa en términos de análisis de la competencia e información sobre nuevos desarrollos del sector, sino que también permite conocer el tipo de cliente que frecuenta la feria y ver *in situ* las ubicaciones disponibles para los stands.

Una vez que la empresa ha tomado la decisión de acudir a exponer a la feria, es importante preparar exhaustivamente todo el material adecuado (catálogos traducidos, contar con una página web en varios idiomas, muestras, plantillas de pedidos multilingües, etc.) y, si es posible, contactar con clientes actuales y potenciales con vistas a una eventual concertación de entrevistas durante los días de presentación.



5. Anexos

5.1 Mapa del salón



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

900 349 000 (9 a 18 h L-V)
informacion@icex.es

www.icex.es



ICEX España
Exportación
e Inversiones