



INFORME
DE FERIAS

2018



GOURMET FOOD & WINE SELECTION

París

23-24 de septiembre 2018

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



INFORME
DE FERIAS

7 de noviembre de 2018
París

Este estudio ha sido realizado por
Álvaro Rodríguez Fernández

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

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	5
1.3. Actividades de promoción de la feria por parte de la OFECOMES	5
2. Descripción y evolución de la Feria	7
2.1. Descripción de la feria	7
2.2. Organización y expositores	7
2.3. Datos estadísticos de participación	9
3. Tendencias y novedades presentadas	10
3.1. Tendencias de productos y del mercado	10
3.2. Concurso Best-Of de Gourmet Selección 2018	11
3.3. Otros eventos	11
4. Valoración	12
4.1. Del evento en su conjunto	12
4.2. De la participación española	12
4.3. Recomendaciones	13
5. Anexos	14
5.1. Listado de empresas españolas participantes	14
5.2. Fotos	15





1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

GOURMET FOOD & WINE SELECTION



Fechas de celebración del evento:	23 y 24 de septiembre de 2018
Fechas de la próxima edición:	22 y 23 de septiembre de 2019
Frecuencia, periodicidad:	Anual desde 2017
Lugar de celebración (localización detallada):	Parque de exposiciones París Porte de Versailles – Pabellón 7.1 (en la edición de 2019 pasará a celebrarse en el pabellón 5.2 del recinto)
Horario de la feria:	9h30 – 18h30
Precios de entrada y del espacio:	Gratuito mediante invitación 35€ con pre-registro o 50€ en el recinto Opciones de stand: <ul style="list-style-type: none">- Essentiel: 440€/m² sin tasas. A partir de 9m² equipado.- Decouverte: 2.808€ sin tasas. Opción válida para primera participación en el salón. 6 m².- Starter: 1.872€ sin tasas. 4m². Para empresas con menos de 2 años de existencia.
Sectores y productos representados:	Productos gourmet



1.2. Sectores y productos representados

Gourmet Food & Wine Sélection es una feria especializada en productos especiales de elevada calidad destinados a tiendas gourmet. Por primera vez, la feria ha pasado a ser de carácter anual, coincidiendo con SIAL, dado el gran interés despertado en anteriores ediciones.

El mercado de productos gourmet, al igual que el BIO, tienen una clara tendencia alcista en Francia, alcanzando ya un valor de mercado de 6.000 millones de euros. Este gran aumento viene apoyado en el gran interés mostrado por los consumidores en productos de calidad. Estos productos, ofrecen más sabor, autenticidad y una historia y cuidado especial en su elaboración, logrando productos únicos que aportan un alto grado de satisfacción en el cliente francés.

El salón está dirigido principalmente a tiendas (*épiceries fines*) de productos delicatessen que buscan, ante todo, productos de calidad y de elaboración artesanal. Al ser un sector con productos de alta calidad, el visitante de la feria busca productos que destaquen por su originalidad y calidad superior, dejando el precio como un elemento de decisión secundario.

Es relevante también que las empresas que deseen acudir como expositoras cuiden al detalle el *packaging* de sus productos, ajustándose a la idea de productos con una calidad superior.

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

La Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en París, junto con el ICEX, organizó en esta edición una participación de empresas españolas que agrupó a 8 compañías de diversos sectores de la agroalimentación española.

Asimismo, la OFECOME de París realizó un *mailing* a mayoristas, agentes comerciales y detallistas de productos delicatessen, con el objetivo de incentivar la participación en esta feria.

Desde la OFECOME de París, el Consejero Comercial Jefe, Javier Burgos, y la Consejera Comercial Carmen Timermans visitaron la feria para dar su apoyo y promocionar los servicios que ofrece la Oficina a las empresas españolas presentes en la feria.

Desde Madrid, se desplazaron la directora adjunta de la División de Alimentos, vinos y gastronomía, Salomé Martínez Aparicio y Diana Vasquez, recientemente incorporada a esta División.



También el Responsable del Departamento de Productos Agroalimentarios, Michel Budai, así como la becaria BEINT, Sofía López de Aguilera, y el becario ICEX, Álvaro Rodríguez Fernández, estuvieron presentes para organizar y ayudar a los expositores españoles durante el desarrollo del evento.

Durante el transcurso de la feria, se recogió la opinión de los expositores españoles con el fin de ofrecer una visión más global del evento de cara a futuras ediciones. De igual modo, se aprovecharon las visitas a dichos expositores para presentar los servicios de ICEX y las OFECOMES en el ámbito de los Servicios Personalizados y de las distintas actividades de promoción desarrolladas en el mercado francés.

icex

2. Descripción y evolución de la Feria

2.1. Descripción de la feria

Gourmet Food & Wine Selection es la primera feria profesional dedicada exclusivamente a los productos gourmet en la que se dan cita las empresas y profesionales más destacados del sector. En esta ocasión acudieron al salón cerca de 257 expositores entre artesanos, productores, fabricantes o distribuidores de productos gourmet, en su mayoría franceses. En cuanto al número de visitantes, en la edición de 2018 se dieron cita 4.000 profesionales, de los cuales el 8% eran de origen internacional.

Los expositores de esta edición han sido fabricantes, productores y distribuidores de productos originales, diferenciados, exóticos, étnicos, para regalar, etc.

Gourmet Food & Wine Selección 2018 ha reunido la oferta presentada por los expositores agrupados en 11 sectores complementarios:

- Bebidas alcohólicas
- Bebidas no alcohólicas
- Regalos y objetos de decoración
- Productos delicatessen
- Frutas, verduras, flores
- Productos cárnicos
- Productos del mar
- Productos lácteos y huevos
- Productos dulces
- Productos *traiteur* y *snacking*
- Vinos

2.2. Organización y expositores

La organización de la feria corre a cargo de la empresa Comexposium, también encargada de la organización de SIAL. En esta edición, la feria se trasladó al pabellón 7.1, más adecuado al tamaño de la misma.



Destaca que además del pabellón organizado por ICEX, existían otros 5 pabellones:

Pabellones regiones francesas	Pabellones extranjeros
Centre Val del Loire	ICEX
Hauts-de-France	Le Sud de l'Italie au Salon Gourmet
Occitanie	
Provence	

Entre estos, destacó la participación de Italia que, por primera vez, se presentó en la feria con una participación agrupada con productos de la zona sur del país. En total, 22 empresas del país mediterráneo se dieron cita en Gourmet Sélection.





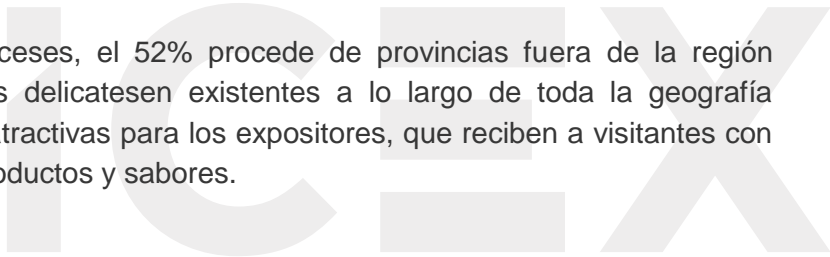
La edición de Gourmet Sélection 2018 contó con una participación total de 325 marcas y 257 expositores procedentes de 7 países europeos. Esta cifra supone un retroceso con respecto a la edición de 2017. No obstante, este descenso viene, muy probablemente, derivado de la coincidencia con NATEXPO, feria especializada en productos BIO celebrada en las mismas fechas en Lyon y, con SIAL, que se celebra solamente un mes más tarde.

La feria, pese a estar principalmente centrada en el mercado francés, se abre cada vez más al mercado internacional apoyada por la creciente presencia de empresas extranjeras en la misma. Del total de expositores, destaca que el 20% eran de procedencia internacional.

2.3. Datos estadísticos de participación

En lo referente al número de visitantes, en esta edición se dieron cita en los pasillos del pabellón 7.1 del recinto Porte de Versailles alrededor de 4.000 visitantes, de los cuales el 8% eran de procedencia internacional.

Destaca que entre los visitantes franceses, el 52% procede de provincias fuera de la región parisina. La gran cantidad de tiendas delicatessen existentes a lo largo de toda la geografía francesa hace que estas visitas sean atractivas para los expositores, que reciben a visitantes con un gran interés en descubrir nuevos productos y sabores.



3. Tendencias y novedades presentadas

3.1. Tendencias de productos y del mercado

Gourmet Sélection es una feria que sirve, además de canal para el contacto entre productores y tiendas gourmet, como punto de estudio de las futuras tendencias por parte de la gran distribución. Así, en esta edición de 2018, se presentaron 5 tendencias principales de los productos delicatessen:

- **El boom de los productos innovadores:** los productores y artesanos están saliendo de su zona de confort en busca de desarrollar nuevos productos que puedan potenciar la experiencia de los consumidores de productos delicatessen.
- **Crecimiento de los productos salados:** en esta edición han sido los productos estrella, ya que permiten una cocina con más sabor, comer rápidamente o hacer regalos originales para los hogares.
- **Tendencia hacia los productos con sabores especiales:** se aprecia un creciente interés por productos que combinen sabores, como un chocolate con sabor a café.
- **Crecimiento del interés por nuevos formatos de empaquetado:** los consumidores buscan formatos y tecnologías que se adapten a su vida cotidiana. Así, se buscan formatos que se puedan adaptar a porciones individuales de productos frescos, permitiendo así un uso más práctico de cara a su venta en las tiendas de delicatessen o de embalajes que favorezcan un aumento de la fecha de caducidad.
- **Entusiasmo por los productos exóticos:** los consumidores se muestran atraídos por productos nuevos que les permitan degustar nuevos sabores de países lejanos.

Además de estas tendencias principales para el año 2018 en el sector gourmet, en el “*Allée des experts*” se celebraron 13 conferencias, centradas en los siguientes temas:

- **Producto:** taller de café, té, aceites y aguas
- **Del sector y su evolución**
- **De ayudas al comercio:** formación, especialización en las tiendas delicatessen, redes sociales, etc.



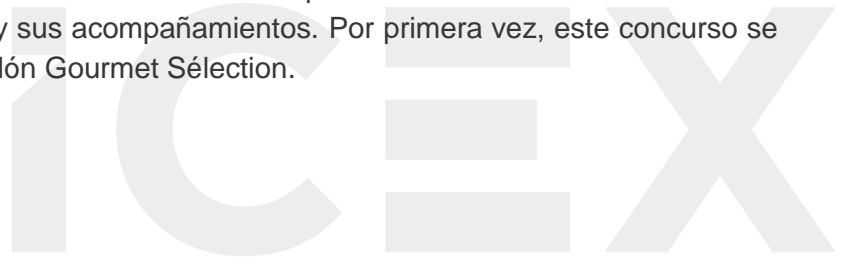
3.2. Concurso Best-Of de Gourmet Sélection 2018

En esta edición del concurso Best-Of, se repartieron 13 premios en las 11 categorías con las que contaba Gourmet Sélection en 2018. Destaca que, por primera vez, una empresa española logró alcanzar el primer premio en la categoría de conservas de productos de mar del concurso. En concreto, fue la empresa FishGourmet con sus lomos de sardina ahumada.

3.3. Otros eventos

En el salón Gourmet Sélection 2018, también se encontraron las distintas zonas:

- **Espacio degustación:** nuevo espacio destinado a mostrar las aplicaciones de los productos expuestos en el salón. Así, las tiendas delicatessen, distribuidores y restaurantes pueden descubrir a través de la gastronomía.
- **Tea masters cup France:** competición internacional entre profesionales del mundo del té en 2 categorías, la preparación del café y sus acompañamientos. Por primera vez, este concurso se celebró durante el transcurso del salón Gourmet Sélection.



4. Valoración

4.1. Del evento en su conjunto

Gourmet Sélection es una feria especializada en un segmento concreto como es el de productos gourmet, por lo que es ideal para aquellas empresas enfocadas en el mismo. La valoración de la feria ha sido positiva, ya que ha permitido a las empresas tener una mayor visibilidad con sus clientes objetivo.

Durante el desarrollo de la feria, la mayor parte de los visitantes fueron profesionales franceses interesados en conocer las nuevas tendencias del mercado y descubrir la oferta gastronómica ofrecida por los expositores.

Como en toda feria, el éxito de los contactos realizados no podrá concretarse hasta que haya pasado un tiempo tras el desarrollo de la feria.

En esta ocasión, dada la coincidencia con Natexpo y la proximidad con SIAL, se produjo una mayor diferenciación con respecto a los productos BIO, en ocasiones encuadrados entre los productos delicatessen. Además, la presencia de determinadas empresas en el salón SIAL que se celebra en París entre el 21 y el 25 de octubre hace que algunos visitantes hayan preferido esperar a reunirse con las empresas en SIAL.

Respecto a la organización de la feria en su conjunto, se obtiene un balance positivo, con un recinto de fácil acceso para los expositores y que, pese a la ligera reducción de los visitantes con respecto a anteriores ediciones, ha mantenido la calidad de los mismos gracias a su especialización.

4.2. De la participación española

Las empresas españolas consultadas por parte del personal de la Ofecome destacaron el nivel del salón en cuanto a su especialización. Las empresas españolas, así como algún importador francés, mostraron productos típicos de la gastronomía española gourmet: embutidos, aceites de oliva, conservas vegetales, conservas de pescado o mieles, entre otros.

Pese a que la afluencia fue menor de la esperada (como se ha mencionado, a causa de la coincidencia con Natexpo y la proximidad de SIAL), se destaca el carácter profesional de los



visitantes a la feria. De este modo, la conversación entre estos y los expositores era más fluida dado a que ambas partes tenían claros los objetivos que deseaban lograr.

4.3. Recomendaciones

Se recomienda la asistencia a aquellas empresas que tengan clara su introducción en el mercado francés dada la importancia de la feria en el sector y a su elevado coste. Es aconsejable acudir una primera vez como visitante, con el objetivo de valorar la participación en el evento y poder así fijar con mayor claridad los objetivos a conseguir.

Es importante contactar de antemano con las empresas en las que se tenga interés e intentar concertar citas. Si no se hace dicho trabajo previo, es difícil atraer a potenciales clientes durante el transcurso de la feria.

Para los expositores, es importante cubrir el stand con gente capacitada para negociar en inglés y en francés. Además, disponer de información corporativa y de los productos en estos idiomas, es de gran importancia para facilitar la comunicación e interacción con los potenciales clientes.

A la hora de presentar la oferta, es fundamental resaltar el carácter artesanal, tradicional y exclusivo de los productos presentados. De este modo, se logrará atraer a los profesionales que visitan la feria y buscan productos “con historia” y bien diferenciados de la oferta presente en los lineales de sus tiendas.

5. Anexos

5.1. Listado de empresas españolas participantes

Icex España Exportación e Inversiones

Bodegas y Almazaras Arzuaga	Fishgourmet
Art-Muria	Ibéricos Vallehermoso
Conservas Huerta de Tormantos	Regional Co
Conservas Agromar	Valderrama

Independientes

Don Gastronom	Aceite de oliva Hermanos Marichica
Evootrade	EASO
Jambons Oliveras	

5.2. Fotos



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