ALIMENTEZ VOTRE PASSION À LA 5E ÉDITION DE SAVEURS & MÉTIERS

Le salon professionnel des métiers de bouche et du retail alimentaire

Le salon Saveurs & Métiers, dédié aux métiers de bouche et aux professionnels du retail alimentaire, revient les 15-16-17 janvier 2023 à Namur Expo. Après deux années d'absence et plusieurs reports sur fond de crise sanitaire, cette 5e édition est plus attendue que jamais !

Equipements, matériel, produits… les acteurs du commerce alimentaire viendront découvrir les dernières tendances et solutions pour leur établissement. Le secteur a faim de rencontres, d'échanges et d'inspiration, a fortiori depuis la pandémie de coronavirus qui a été à l'origine de nombreuses évolutions et métamorphoses (numérisation ou hybridation des expériences de vente, nouvelles tendances et habitudes alimentaires des consommateurs, livraisons de courses à domicile et shopping de proximité, marketing sur les réseaux sociaux…).

160 EXPOSANTS

Répartis sur les deux halls de Namur Expo, les exposants de Saveurs & Métiers sont la vitrine des innovations et tendances du secteur. Marques internationales ou start-ups prometteuses, fournisseurs et producteurs locaux… Ils viennent présenter les nouveaux produits qui alimenteront demain les rayons et comptoirs des commerces, mais aussi des équipements et du matériel de haute qualité à l'attention des professionnels du retail, des commerçants et artisans de bouche.

Parmi ces exposants, une cinquantaine de producteurs et artisans wallons présenteront leurs produits gourmands au sein de **l'Espace « Saveurs de chez nous »**, organisé en collaboration avec l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W).

Nouveau :
le Market Place !

En 2023, Saveurs & Métiers inaugure une nouvelle zone conviviale, scénographiée à l'image d'un marché. Le Market Place mettra en lumière ces **nouvelles tendances et produits** dont s'approprient toujours plus de commerces alimentaires en réponse aux nouvelles attentes et exigences des consommateurs : **circuit court, produits bio, fair trade, aliments « santé » naturels et peu transformés, régimes vege-vegan et spéciaux (« free from »), zéro-déchets ou anti-gaspi, saveurs du monde…**

UN PROGRAMME À LA SAUCE DIGITALE

Un pavillon et des conférences ciblées

Depuis toujours, Saveurs & Métiers s'attache à déployer un programme de conférences de qualité, axé sur la découverte et la formation. En 2023, un focus particulier est donné au thème de la digitalisation.

En partenariat avec Digital Wallonia, Walchain, BeCommerce, Foodcomm et E-net business, les sessions reviendront sur les innovations digitales et solutions marketing les plus pertinentes pour les commerces alimentaires : utilisation des réseaux sociaux (notamment Instagram, qui tient le haut du pavé dans le « food »), sites web et e-commerce, marketing des moteurs de recherche, aides wallonnes pour la digitalisation des commerces.

Parallèlement à ce programme très riche, les visiteurs pourront également rencontrer une dizaine d'exposants spécialisés au sein d'un Pavillon Digital inédit.

LES MÉTIERS DE BOUCHE EN ACTION : CONCOURS ET DÉMONSTRATIONS

Boucherie, boulangerie, fromagerie : les métiers de bouche se dévoilent à travers un programme de concours et de démonstrations portés **par les professionnels d'aujourd'hui et ceux de demain** !

Au programme, notamment :

- Une prestation des équipes belges pour le BEST OF Mondial du Pain et Mondial du Pain qui se (organisation : Ambassadeurs du Pain Belgique)
- Concours national du Golden Croissant (organisation : Aspirant Baker et Ambassadeurs du Pain Belgique)
- Démonstration de sculptures en sucre par les élèves et enseignants de l'Institut des Techniques et des Commerces agroalimentaires (ITCA, Suarlée)
- Concours du Couteau d'Or et Concours professionnel de charcuterie « Boucherie Belge » sur le thème du jambon cuit (organisation : Fédération nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs)
- Démonstration / workshop par les Fromagers de Belgique
- …

DES AWARDS

Les commerçants et commerçantes sont au cœur de Saveurs & Métiers ! Quoi de plus normal que de mettre à l'honneur ces passionnés et leurs efforts quotidiens pour innover, ravir les papilles de leurs clients, proposer des alternatives durables ou faciliter les achats alimentaires.

Pour la première fois en 2023, Saveurs & Métiers leur décernera des Awards.

Cette nouvelle initiative est proposée en collaboration avec l'Union des Classes Moyennes et avec le soutien du Pôle de compétitivité agroalimentaire wallon Wagralim, de l'organisme de certification bio Certisys et des médias RetailDetail et L'Avenir.

UN JOBDAY

Le talent et la passion sont les principaux moteurs de croissance et d'innovation des entreprises et commerces du secteur alimentaire. Or, celles-ci font face à de fréquentes difficultés de recrutement et peinent, pour certains profils, à trouver leurs futurs collaborateurs. C'est pourquoi, Saveurs & Métiers s'associe au Forem pour leur proposer un grand Jobday le lundi 16 janvier !

Votre entreprise est à la recherche de futurs collaborateurs ou vous souhaitez vous reconvertir ou trouver un emploi dans un secteur passionnant ? Inscrivez-vous via www.saveurs-metiers.be/jobday.

Saveurs & Métiers est organisé par Easyfairs Belgium

15-16-17 janvier 2023 à Namur Expo

Entrée gratuite pour les professionnels

Infos, programme complet et inscription en ligne : www.saveurs-metiers.be