

ALIMENTEZ VOTRE PASSION



L'**unique salon en Belgique francophone** pour les professionnels du commerce alimentaire et des métiers de bouche revient à **Namur Expo** les **2-3-4 février 2025**.

Dans un contexte de transformation rapide, les professionnels du secteur des métiers de bouche et du commerce alimentaire font face à de nombreux défis :

- Ils doivent répondre aux **exigences accrues des consommateurs**, en quête de produits de qualité, traçables, durables...
- Il leur faut **se démarquer et innover** pour rester compétitif
- Ils sont amenés à devoir repenser et adapter rapidement leurs approches et modes de fonctionnements, à faire preuve de **résilience** dans un contexte de bouleversements économiques, géopolitiques, environnementaux...
- Ils doivent relever les défis de la **digitalisation**
- Ils font face à des difficultés de **recrutement** : de nombreux métiers du secteur alimentaire sont en situation critique ou de pénurie et doivent retrouver leur attractivité
- ...

L'édition 2025 de Saveurs & Métiers sera donc un moment incontournable et précieux de rassemblement pour tout un secteur professionnel.

Durant ces 3 journées, en partant à la rencontre des **100 exposants** du salon (producteurs, artisans, distributeurs, fournisseurs d'équipements et de services), les visiteurs pourront faire le plein d'inspiration et d'échanges qui les aideront à préparer l'avenir de leur commerce. Ils pourront aussi profiter d'un **programme soigné**, tantôt ancré dans les enjeux sectoriels, tantôt porté sur la mise en valeur du talent et de la passion qui animent au jour le jour les professionnels des métiers de bouche.

SALON PROFESSIONNEL DES **MÉTIRS DE BOUCHE** ET DU
RETAIL ALIMENTAIRE

6^e ÉDITION | 2-3-4 FÉVRIER 2025 | NAMUR EXPO

WWW.SAVEURS-METIERS.BE

ALIMENTEZ VOTRE PASSION



100 EXPOSANTS

Marques internationales ou start-ups prometteuses, fournisseurs d'équipements ou de services, grossistes et producteurs locaux... Les 100 exposants de Saveurs & Métiers viennent présenter leurs nouveaux produits et donner un aperçu de ce qui dynamisera demain les rayons et comptoirs des commerces d'alimentation.

A épingler : 2 zones thématiques

SAVEURS DE CHEZ NOUS

Une cinquantaine de producteurs et artisans wallons font découvrir toute la richesse de notre terroir et proposent aux acteurs du commerce alimentaire d'adopter les saveurs locales dans leurs assortiments.



MARKET PLACE

Pleins feux sur les produits qui répondent aux nouvelles tendances de consommation : alimentation bio, produits naturels ou peu transformés, régimes vege-vegan et spéciaux, les produits misant sur le zéro déchet, les saveurs du monde...



ALIMENTEZ VOTRE PASSION



INNOVATIONS

Plus d'innovations sur www.saveurs-metiers.be



CHEFTOP-X Digital.ID™

Un nouveau four mixte professionnel équipé d'un système d'exploitation de pointe et d'une technologie intelligente pour gérer parfaitement toutes les cuissons.



Line Pack VB Plus

Un combiné de tranchage et d'emballage sous atmosphère protectrice ou sous vide, conçu pour prolonger la durée de vie des produits tranchés, tout en préservant un aspect artisanal.



SoWood Kombucha

Des kombuchas aromatisés aux saveurs des forêts ardennaises.



Grand Amaretto Amande Honorable

Un amaretto bio et moins sucré, qui a fait un passage de 4 mois en fût de chêne de cognac.



Rôtissoires Doregrill

Des rôtissoires multi-fonctions design et efficaces, capables de cuire jusqu'à 24 volailles et de réaliser une variété de plats, tout en offrant une fonction de nettoyage automatique.



MAREDSOUS
DISTILLERY

Garden Honey Bio Liqueur

Liqueur de malt biologique infusée au miel et aux fleurs sauvages, élevée 6 mois en fûts.



Terre de
fromages

Val-Dieu fromage d'abbaye au lait de chèvre

Un rare fromage d'abbaye au lait de chèvre 100% belge.



Les chocolats NAO en sachets biodégradables

Connus pour leur large assortiment en vrac, les chocolats NAO sont désormais aussi disponibles en sachets biodégradables.



Tartinade "kids"

Tartinade à base de légumes et de fruits, un plaisir naturellement sucré et 100 % vegan pour des petits-déjeuners et collations équilibrés.

ALIMENTEZ VOTRE PASSION



NETWORKING

LUNDI 03.02 | 15.30 à 18.30

Le dernier baromètre de consommation des produits locaux (février 2023) révélait que 3 consommateurs wallons sur 4 étaient attentifs à l'origine des produits et que près de 9 consommateurs de produits wallons sur 10 envisageaient d'augmenter leur consommation. Bref, **le circuit court a de beaux jours devant lui !**

De quoi convaincre les enseignes du commerce alimentaire de les adopter en rayons et comptoirs !

BUSINESS CLUB "CIRCUIT COURT" PAR L'APAQ-W

Un moment de **networking et d'informations axé sur le développement de relations commerciales** entre les producteurs / artisans locaux et les acheteurs du commerce alimentaire.

- Introduction de **Philippe Mattart**, Directeur général de l'Apag-W et présentation du programme stratégique B2B de l'Apag-W
- Témoignages de :
 - **Raphaël Boucher**, Directeur opérationnel de magasins Intermarché franchisés (Floreffe, Jambes et Naninne) concernant les animations et dégustations de produits locaux dans la grande distribution
 - **Gérard Filot**, Président de la Fédération des Cuisines de Collectivités Wallonie-Bruxelles (FCCWB)
 - **Frank Mestdagh**, co-fondateur des magasins D'ici
 - **Ludovic Vanackere**, chef de L'Atelier de Bossimé et membre du réseau "Table de Terroir" dans la grande distribution
- Dégustations de produits dans le pavillon "Saveurs de chez nous"



ALIMENTEZ VOTRE PASSION



20CENT

CONFÉRENCES – dimanche 02.02

Conférences organisées et modérées par **Vincent Panneels, Retail Influencer** | 20/CENT Retail



Les céréales panifiables

Explorez les tendances des céréales panifiables et du pain au levain, avec un focus sur leur impact qualitatif et les attentes des consommateurs. Découvrez des best cases et témoignages concrets pour innover et valoriser vos savoir-faire en boulangerie artisanale.

Julien Beuve-Mery, Chargé de mission Grandes Cultures | **Collège des Producteurs**

11.30 à 12.00



Démystifier le bio en restauration

Le bio forcément trop cher et difficile à se procurer en restauration : venez briser les idées reçues et trouver réponse à diverses questions usuelles. Quelles garanties et plus-values derrière le label "bio" ? Que produit-on en bio chez nous ? Quels sont les produits d'intérêt en restauration ? Comment se les procurer et éviter les surcoûts ? Comment communiquer envers les clients ? Quelles sont les aides pour mon établissement ? ...

Charlotte Ramet, Chargé de projet Alimentation durable et bio | **Biowallonie**

14.00 à 14.45



Valorisation des viandes locales : renforcer les synergies entre éleveurs et bouchers pour des partenariats équitables

Découvrez comment une collaboration étroite entre éleveurs et bouchers peut garantir un équilibre gagnant pour tous les acteurs de la filière. Ancrée dans la réalité wallonne et au travers de témoignages, cette conférence abordera les enjeux de la filière et des solutions concrètes pour valoriser la viande locale, tout en répondant aux attentes des consommateurs et en assurant une juste rémunération. Ensemble, garantissons un approvisionnement durable en produits locaux de qualité dans vos étals.

Quentin Legrand, Chargé de mission Viande Bovine | **Collège des Producteurs**

15.00 à 15.30

ALIMENTEZ VOTRE PASSION



20CENT

CONFÉRENCES – **lundi 03.02**

Conférences organisées et modérées **par Vincent Panneels, Retail Influencer | 20/CENT Retail**



Développer votre business food durable avec Foodup

Découvrez une feuille de route pour structurer votre projet et développer un business durable, en bénéficiant des avantages du programme Foodup : ateliers collectifs, prototypage en cuisine, coaching individuel ..

Vous entendrez également des témoignages inspirants d'alumni, des entrepreneurs qui ont osé se lancer et réussissent aujourd'hui.

Elodie Bouscarat, Co-fondatrice
Foodup

13.00 à 13.45



Tendances 2025 : décryptage et opportunités pour vos rayons

Plongez dans les tendances alimentaires de 2025 avec des **insights exclusifs sur les attentes des consommateurs et les évolutions du marché**. Découvrez, grâce à un échange avec **un acheteur de la catégorie Frais**, des exemples concrets et des pistes pour développer des gammes innovantes et adaptées à ces nouveaux comportements.

Anastasia Vanherrewegen, Category Manager - Beverages
Delhaize

14.00 à 14.45



Médias sociaux : une stratégie locale et ciblée pour votre magasin

Explorez l'importance des médias sociaux selon les générations et pourquoi tout gérant doit s'y investir.

Apprenez comment créer le bon contenu, cibler efficacement grâce à la data locale, et maximiser l'impact de vos campagnes dans votre zone d'achalandage. Une session pratique avec exemples concrets, do's and don'ts, et tips and tricks pour booster votre visibilité.

Christophe Urvoy-Isaac, General Manager
Big Return Belgique

15.15 à 15.45

ALIMENTEZ VOTRE PASSION



20CENT

CONFÉRENCES – mardi 04.02

Conférences organisées et modérées par Vincent Panneels, Retail Influencer | 20/CENT Retail



Tendances 2025 : décryptage et opportunités pour vos rayons

Plongez dans les tendances alimentaires de 2025 avec des **insights exclusifs sur les attentes des consommateurs et les évolutions du marché**. Découvrez, grâce à un échange avec **un acheteur de la catégorie Viande**, des exemples concrets et des pistes pour développer des gammes innovantes et adaptées à ces nouveaux comportements.

*Bertrand Moreau, Group Manager - Boucherie
Carrefour*

11.30 à 12.00



L'orge locale au service des brasseurs : innovation et valorisation des terroirs

Découvrez comment la filière de l'orge et l'utilisation d'ingrédients locaux révolutionnent la production brassicole. Des brasseurs partagent leurs témoignages et best cases pour montrer comment la valorisation des orges locales donne naissance à des produits uniques, ancrés dans leurs territoires et appréciés des consommateurs.

*Julien Beuve-Mery, Chargé de mission Grandes Cultures
Collège des Producteurs*

13.00 à 13.30

ALIMENTEZ VOTRE PASSION



INFOS RECRUTEMENT

LUNDI 03.02 | dès 10.30

Vous cherchez du personnel
pour assurer votre croissance ?

Participez à la Journée
Infos Recrutement



Face aux pénuries de main d'oeuvre qui frappent le secteur alimentaire, le Forem s'associe à Saveurs & Métiers à l'occasion d'une journée d'informations à l'attention des entreprises et commerces confrontés à des difficultés de recrutement.

10.30 à 11.30 :

Séance d'informations sur **les aides régionales à l'emploi**, notamment le nouveau PFI ("Plan Formation Insertion").

11.30 à 14.30 :

Rencontres individuelles avec les conseillers sectoriels du Forem : conseils personnalisés en matière de recrutement, infos sur les formations sur-mesure proposées par les opérateurs du secteur alimentaire présents (Ifapme, Cefor, Perron de l'Ilon, Horeca Forma Wallonie).

forem

ALIMENTEZ VOTRE PASSION



DEMOS ET CONCOURS

En collaboration avec les Ambassadeurs du Pain de Belgique, le salon Saveurs & Métiers accueillera trois rendez-vous professionnels qui mettront en lumière le talent des boulangers, qu'ils soient en devenir ou confirmés.



DIMANCHE 02.02

Mondial du Pain 2025 : l'équipe belge en démo

Composée d'un boulanger et d'un commis, l'équipe sélectionnée pour représenter la Belgique au Mondial du Pain 2025 se prêtera à un véritable entraînement en conditions réelles de concours.

Créativité et maîtrise technique seront au menu pour la réalisation de pains divers (courants, biologiques, nutrition santé, aromatiques) viennoiseries ou encore sandwiches. Clou du spectacle : la réalisation d'une pièce artistique spectaculaire !

LUNDI 03.02

Croissant d'Or 2025

Produit phare de la boulangerie, votre croissant vaut-il de l'or ? De nombreux boulangers sont à nouveau candidats. Un jury international dégustera leur croissant et décernera les prestigieux trophées.

MARDI 04.02

Démo équipe belge : Best-of Mondial du Pain 2025

La crème de la crème : l'équipe belge qui s'envolera au Japon en 2025 pour le Best of Mondial du Pain, démontrera pendant une journée l'étendue de son talent !

ALIMENTEZ VOTRE PASSION



SALON PROFESSIONNEL DES **MÉTIRS DE BOUCHE** ET DU **RETAIL ALIMENTAIRE**

6e ÉDITION | 2-3-4 FÉVRIER 2025 | NAMUR EXPO

WWW.SAVEURS-METIERS.BE

Accès et tarif

- L'enregistrement est **gratuit** en ligne **pour les professionnels** sur www.saveurs-metiers.be
- Enregistrement possible sur place.

Namur Expo | Avenue Sergent Vriethoff, 2 à 5000 Namur

Contact presse

Visiter le salon ? Organiser une interview avec un exposant ou partenaire ? Obtenir des photos en haute résolution ?

Contactez Marie Henin, Community Builder

marie.henin@easyfairs.com | +32 (0) 81 47 93 42

