



4.5.6  
**MARS**  
RENNES 2025  
PARC EXPO

28<sup>e</sup>  
ÉDITION



## Bilan d'une édition **plus relevée** que jamais !

Le CFIA Rennes a clôturé le 6 mars 2025 une **édition relevée**, pleine de saveurs et de surprises, confirmant son **statut de 1<sup>er</sup> événement** agro-alimentaire d'Europe !

Pendant trois jours, **23 600 professionnels (soit +10,5% vs 2024)** ont mijoté ensemble autour des **dernières tendances et innovations**, goûtant aux avancées les plus épicées du secteur. Cette édition a mis les petits plats dans les grands pour façonner le futur du secteur agroalimentaire.

23 600  
visiteurs



# Une édition record : le CFIA Rennes, plus puissant que jamais en France et en Europe !

Cette année, le CFIA Rennes a rassemblé **2000 exposants** répartis dans **11 halls**, représentant **4 secteurs** : **Ingrédients et PAI, Emballages et Conditionnements, Equipements et Procédés**, ainsi que le **nouveau secteur dédié à la Sécurité des Aliments**.

Le salon, qui s'est tenu au Parc Expo de Rennes, fief du secteur agroalimentaire, a enregistré une hausse de fréquentation de **10,5 % par rapport à 2024**.



## 2000 exposants



“ Le CFIA Rennes est, depuis des années, unique par sa configuration et son histoire. Cette année l'événement a été marqué par une édition ensoleillée rythmée par la convivialité, le partage et l'émotion, avec un **record de 23600 visiteurs**, soit **10,5 %** de plus qu'en 2024.

**Merci pour votre fidélité** et pour ces 28 éditions à nos côtés, au cours desquelles vous m'avez vu grandir et évoluer.

Le CFIA a sa recette du succès, un secret bien gardé dont nous pouvons être fiers et que nous devons préserver précieusement. Continuons, ensemble, à écrire l'histoire du CFIA !

On ne lâche rien ! ”

**Sébastien Gillet**,  
Directeur Général  
GL events Exhibitions Industrie

## Top 5 des régions françaises représentées :

La **Bretagne** se démarque largement en tant que principale région contributrice.

### Bretagne

(augmentation de 10,6% vs 2024 du visitorat breton)

### Normandie

(+7,8% vs 2024)

### Île-de-France

(+15,3% vs 2024)

6,8%

14%

31,9%

16,4%

### Pays de la Loire

(+4,2% vs 2024)

### Auvergne-Rhône-Alpes

(+9,4% vs 2024)

6,7%

### Autres régions

24,2%



# Le CFIA, la plus grosse usine agroalimentaire de France ! 4 salons en 1, sur 50 000 m² !



## Ingrédients & PAI

- Arômes
- Cacao, café, thé et dérivés
- Extraits végétaux
- Farines
- Fruits
- Herbes, épices
- Légumineuses
- Matières grasses, huiles végétales
- Ovoproduits
- PAI viandes
- Poudres de lait
- Texturants
- Vitamines et minéraux



## Emballages et Conditionnements

- Conditionneurs à façon
- Emballages, contenants et leurs composants (barquettes, blisters, bocaux, étuis, manchons, préformes,...)
- Emballages, Solutions et Opérateurs du Réemploi
- Impression | Marquage | Codage | Étiquetage
- Machines de conditionnement et d'emballages (banderolage, encaissage, embouteillage, thermoformage-operculage,...)
- Manutention fin de ligne | Palettisation Stockage | Expédition



## Équipements et Procédés

- Bâtiments | Aménagements | Portes | Sols
- Convoyages | Transferts
- Équipements | Composants | Automatismes
- Informatique | IT | Réseaux | Logiciels
- Manutention | Process
- Matériels et machines d'occasion
- Process (broyeurs, centrifugeuses, fours, pasteurisateurs, sécheurs, surgélateurs, trancheurs,...)
- Utilités | Froid | Énergies | Air Comprimé



## Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement

- Contrôle des Emballages
- Échantillonnage
- Inspection | Corps étrangers
- Laboratoires d'analyses
- Matériel de laboratoire
- Mesure en ligne | Régulation
- Méthodes d'analyses microbiologiques et physico-chimiques



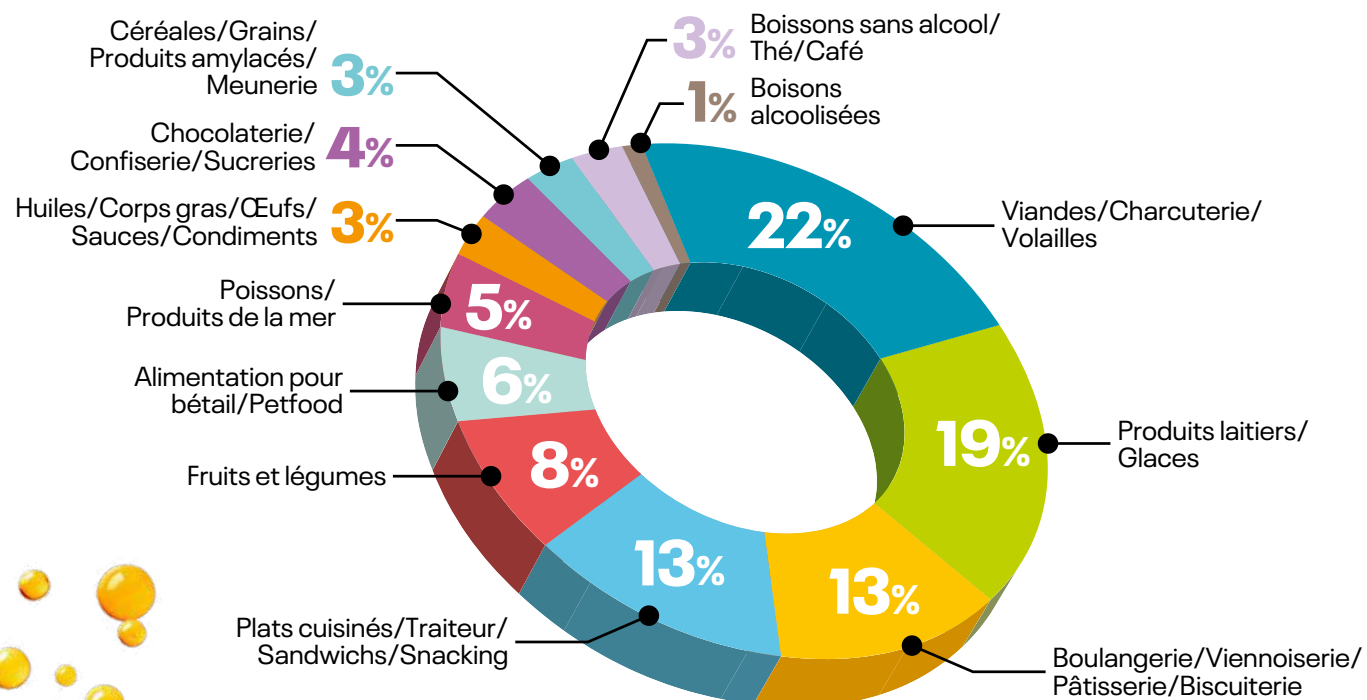
**42%**  
**des visiteurs**  
projetent d'investir dans  
les 6 prochains mois

**43%**  
**des visiteurs**  
sont des dirigeants,  
directeurs ou responsables

**1** visiteur  
**sur** **2** a découvert le CFIA Rennes  
pour la première fois



## Répartition des activités IAA par filières







“ **Le CFIA Rennes est aujourd’hui un salon incontournable.** Il a l’ambition d’être et de rester la vitrine des IAA françaises.

Nous avons la volonté de continuer à le faire évoluer pour lui permettre de rester dans les tendances, que ce soit par son attractivité géographique ou par les sujets qu’il aborde.

**Nous devons être le catalyseur des évolutions, des transitions et rester la vitrine de notre filière.**

Merci à tous de faire du CFIA votre événement garant de belles valeurs, fidélité, convivialité & business ! ”

**David Luche,**  
Responsable adjoint salons



## Le CFIA en chiffres

**23 600**  
visiteurs  
accueillis

**2 000**  
exposants  
+300 vs 2024

**1 nouveau**  
Village de l’IA

**4 secteurs**  
dont 1 nouveau dédié à la  
Sécurité des Aliments

La scène de  
prise de parole  
**Agora**  
repensée

**1 nouveau Hall**

**1 journée**  
dédiée à  
l’emploi et la  
formation

Plus de  
**60 conférences**

La visite de  
**Pierre Gagnaire**  
Chef multi-étoilé

**1 plateau télé**  
CFIA Inside





# Le nouveau Hall 12

**Quel succès pour ce nouveau secteur : la sécurité des aliments ! Le tout nouveau hall 12 a accueilli 60 exposants.**

- Contrôle des Emballages
- Échantillonnage
- Inspection | Corps étrangers
- Laboratoires d'analyses
- Matériel de laboratoire
- Mesure en ligne | Régulation
- Méthodes d'analyses microbiologiques et physico-chimiques

## Le Labo du CFIA

Espace de prises de parole et d'interventions d'experts, **le Labo du CFIA** fera son retour en **2026**, dans une version repensée.

## CFIA Inside, un plateau télé au cœur du salon

Enfin, le Hall 12 a également accueilli le plateau télé **CFIA Inside**, lieu de diffusion et d'échanges, renforçant la dynamique de communication et la mise en valeur des contenus du salon.



## Un espace dédié à l'innovation

Au sein du Hall 12, **Agro'Nova** a été mise à l'honneur. Lieu de transition, cet espace est conçu pour évoluer chaque année au rythme des grands enjeux sociétaux. Pour cette édition, la thématique centrale était : **"Mieux manger pour mieux vieillir"**.



# Le Village de l'IA

**Impossible de le louper avec ses néons étincelants : le nouveau Village IA !**

Accueillant 14 exposants et rythmé par des animations brise-glace pour se familiariser avec l'IA, ainsi que des prises de parole des exposants, ce village n'a cessé de battre son plein !

La volonté derrière ce Village IA est d'accompagner les professionnels dans leur transition technologique et l'optimisation de leurs procédés, en mettant en lumière les avancées de l'intelligence artificielle appliquées à l'industrie agroalimentaire.





# Le jeudi, c'est Party !

**Jeudi après-midi**, le salon a continué de battre son plein et pour répondre aux attentes des visiteurs comme des exposants, nous avons mis en place plusieurs **temps forts** apportant une **touche festive et conviviale** à cette fin de journée.

## Ambiance musicale

**Deux groupes ont rythmé la journée** : l'un aux sonorités celtiques, l'autre aux accents jazzy. Une programmation éclectique qui a accompagné les visiteurs tout au long de leur parcours.



## Magicien ambulant

Il s'est promené dans les allées du salon, surprenant les visiteurs avec des tours de magie. Un moment convivial et inattendu qui a enchanté les visiteurs.



## Crêpes party !

**Des crêpes offertes** sur trois points de distribution ont permis aux visiteurs de terminer le salon sur une touche gourmande.

## L'invité d'honneur : Pierre Gagnaire !

**Chef multi-étoilé, Pierre Gagnaire est reconnu comme l'une des plus grandes figures de la gastronomie contemporaine.**



Son talent inégalé s'illustre à travers un réseau prestigieux d'établissements répartis sur tous les continents : de Paris à Shanghai, en passant par Londres, Las Vegas, Berlin, Séoul ou encore Dubaï. Véritable virtuose des saveurs, il marie avec audace les influences locales et exotiques, pour offrir une expérience culinaire à la fois raffinée et surprenante.

Sa présence au salon CFIA a marqué une grande première : jamais un chef étoilé de cette envergure n'avait encore honoré l'événement de sa venue.

Ce moment fort incarne le lien croissant entre la haute gastronomie et l'industrie agroalimentaire.

Une rencontre pleine de sens, à l'heure où l'innovation, la qualité des ingrédients et la créativité culinaire sont au cœur des enjeux de la filière.

Après avoir parcouru le hall Ingrédients & PAI, Pierre Gagnaire a partagé sur la scène de l'Agora sa vision inspirante de la gastronomie. Un échange salué par un large public, conquis par la passion, l'humilité et la sensibilité de ce chef d'exception.



## Thierry Benoît

Co-rapporteur d'une mission d'information sur les difficultés des abattoirs en France, il a pris la parole à l'Agora jeudi après-midi et a fait un point sur les enjeux actuels dans un contexte de réduction du cheptel.



# Les Trophées de l'Innovation

Ils ont mis en lumière les **projets les plus créatifs et les solutions les plus avant-gardistes** qui façonnent l'avenir de l'agroalimentaire, tout en répondant aux enjeux de durabilité, de qualité et de transformation des produits.

Une participation record  
**122 candidatures déposées**



Découvrez les Lauréats aux  
Trophées de l'Innovation du CFIA 2025 :



**EMBALLAGES & CONDITIONNEMENTS**

**GUYENNE PAPIER**  
avec **UNIVERSALBEE VS 270G**

*"L'innovation qu'on présente aujourd'hui, l'idée a germé dans ma tête avec la présentation de l'année dernière. Il y avait quelqu'un de chez Guyenne Papier qui avait présenté des petits sachets qui étaient déjà barrières. Je me suis dit : mais il faut qu'on arrive à trouver quelque chose de similaire pour le yaourt. C'est pour ça que je me suis rapproché de la société Guyenne Papier. On a développé ensemble un nouveau produit, et on a aujourd'hui des pots de yaourt 100% sans plastique. Le CFIA est, quelque part, la mère nourricière de cette petite graine."*



**INGRÉDIENTS & PAI**

**SOLINA France** avec **Breader no fry** :  
la croustillance d'une panure sans la friture !



**PROCÉDÉS, CONDITIONNEMENTS & ÉQUIPEMENTS**

**BK TECH** avec centrale  
bioénergie vapeur **BKTech**



**QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT**

**REVLLET**  
avec **l'Intégrale**,  
tablier de  
protection  
étanche et  
anti-coupure



**PRIX DE L'ENCOURAGEMENT**

**ELODYS INTERNATIONAL**  
avec **OPTICLEAN**





# Les prises de paroles

## L'Agora

Retour en images sur la prise de parole de John Rausher, expert en IA : **L'intelligence artificielle au service de l'agroalimentaire**

L'actualité chaude a fait sensation avec la prise de parole par Delphine Scheck, Chargée de mission économie - Chambres d'agriculture Bretagne : **Trump : la guerre des taxes est déclarée !**



## Les Conférences

**Carton plein pour la conférence Seniors et nutrition**, par B. de Reynal-Nutrimarketing et C. Renaud-Adria avec une salle comble et 90% de replays de notre vidéo, si vous l'avez manqué, c'est ici :

**Seniors et nutrition, par B. de Reynal-Nutrimarketing et C. Renaud-Adria.**



**Une entreprise à impact social et environnemental : l'exemplarité d'Handi Gaspi.** Louise Douliet et Alix Guyot (Handi Gaspi) Katia, Alix et Louise ont choisi en 2021 d'écrire une histoire ensemble autour de

deux enjeux forts : œuvrer pour l'insertion des personnes handicapées et porter un projet agroalimentaire engagé. C'est chose faite avec la création de leur biscuiterie Handi Gaspi : Handi car toute la fabrication des biscuits et leur conditionnement est assuré par des personnes en situation de handicap. Et Gaspi, car leurs produits sont élaborés en valorisant des invendus de pain bio... une recette réussie pour une entreprise qui depuis a bien grandi ! Pour voir ou revoir cette conférence :

**Une entreprise à impact social et environnemental : l'exemplarité d'Handi Gaspi**





# La journée **Food Talent**

## Ateliers Métiers

Ils étaient articulés autour de 5 grandes familles : R&D - production - qualité - maintenance - fonctions support.

Ils étaient animés par des écoles qui proposaient des ateliers aux visiteurs, un professionnel du secteur racontait son quotidien et expliquait le métier à travers son expérience, le tout illustré par des machines en fonctionnement pour rendre concret la découverte des métiers auprès du jeune public.



## Espace Ludique

Il regroupait des robots 4.0 contre lesquels jouer au babyfoot, au basket ou encore au morpion afin de montrer de manière ludique le degré de technologies atteint par un ingénieur de l'agro ; mais aussi de la réalité virtuelle pour explorer une usine agroalimentaire à travers un casque.

## Espace Emploi & Formation

Il était animé par des établissements scolaires et des prescripteurs de l'emploi, présents pour informer sur la richesse et la variété des parcours disponibles dans l'agro et guider au mieux les candidats vers son futur pro.

Nous avons le plaisir d'accueillir **Forough Dadkhah, Vice-présidente Emploi, Formation et Orientation de la Région Bretagne.**



## Espace Job Dating

Plus de 35 RH étaient présents pour rencontrer des candidats aux profils variés lors de sessions courtes, afin de trouver leurs nouvelles pépites.





Pensez à vos **prochains rendez-vous !**

**prod & pack**  
QUAND L'INNOVATION S'EMBALLE

**LYON 2025**  
**18.19.20 NOV.**  
EUREXPO HALLS 6-7



**Cfia**  
CARREFOUR DES FOURNISSEURS  
DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

**10.11.12**  
**MARS**  
RENNES 2026  
PARC EXPO



**Cfia**  
CARREFOUR DES FOURNISSEURS  
DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

**SUD-  
OUEST**

**22.23.24 SEPT.**  
TOULOUSE | MEETT | **2026**

Pour en savoir plus suivez nous sur les **réseaux sociaux**     



**GL events**  
**Exhibitions**  
**Industrie**

114 Rue de Calonges  
CS 80223  
47440 Casseneuil - France

Tel. +33 (0)5 53 36 78 78  
cfiarennes@gl-events.com

**rennes.cfiaexpo.com**

SAS au capital de 79 486 000 Euros - SIRET : 879 104 248 00031  
TVA FR 29 879 104 248 - RCS Agen 879 104 248 - NAF 8230Z