

1. La mission – Promotion des produits agroalimentaires à Singapour

- La direction générale de l'agriculture et du développement rural de la Commission européenne organise, du 20 au 23 avril, une mission commerciale pour les représentants du secteur agroalimentaire de l'Union européenne dans le cadre des salons Food & Hospitality in Asia (FHA) et ProWine à Singapour.

2. L'évènement – Food & Hospitality in Asia

- 80.000 participants
- 115 pays et régions représentés
- 100.000 m² de zone d'exposition
- Plus, de 2.750 exposants

3. Quel bénéfice pour les entreprises représentées ?

- Faciliter les contacts interentreprises pour le secteur agroalimentaire européen
- Présentation personnelle des producteurs, produits et savoir-faire des entreprises
- Mise en contact avec des acheteurs, revendeurs ou distributeurs locaux
- Ouverture commerciale plus large vers le marché de l'Asie du Sud-Est

4. Les entreprises représentées par CMA France

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

- **Chiche !** – Biscuits apéritifs sucrés ou salés fabriqués en France, à base de pois, de fèves, 100% cultivés en France. *Graines* croustillantes délicatement enrobés d'épices ou de caramel, *curls* légers soufflés à la pointe de cajun ou encore *chips* de vinaigre.



- **L'Huilerie Beaujolaise** – L'entreprise perpétue, depuis 1987, la fabrication artisanale d'huiles vierges avec 100% du fruit ; un produit fin complètement naturel : un fruit, une huile. Elle propose une gamme d'huiles vierges de fruits secs et de graines oléagineuses, des huiles de macération et pression, ainsi que des vinaigres de fruits élaborés selon ses propres recettes.



BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

- **Elixia** – Institution artisanale spécialisée dans la limonade d'exception, dont la recette demeure la même depuis 1856. Elle propose une vingtaine de parfums avec des extraits naturels de parfum et de plantes. Il y en a pour tous les goûts, de la *limonade classique* à celle à base de *cola*, de *chocolat* ou de *fairmin*, sans compter la *gamme bio* ainsi que la *limonade premium* constellé d'or alimentaire.



CORSE

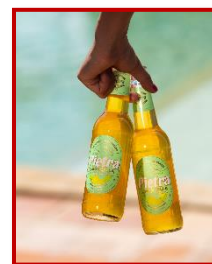
- **Anatra** – Entreprise artisanale qui confectionne des produits à base de fruits corses, selon la saisonnalité, tout en développant une gamme de conserves végétales, allant de la confiture aux soupes, aux sauces tomates et sauces piquantes, condiments, légumes vinaigrés, cornichons et tartinables.



- **Nucellina** – Cette institution fabrique des pâtes à tartiner, avec pour produit principal la noisette. Celles-ci sont récoltées localement avant d'entamer leur transformation

entre des mains artisanales expertes dans leur domaine. De ce travail est né une gamme de pâtes à tartiner, chocolat blanc noisettes, chocolat noisette intense, chocolat noisette authentique et chocolat noisette bio.

- **Brasserie Pietra** - La Brasserie Pietra naît en 1996. Cette institution familiale est symbolisée par une recette unique : une bière à la châtaigne, fruit de l'arbre à pain¹. Depuis lors, la brasserie a su développer sa production et diversifier sa gamme avec, par exemple, la *blonde premium*, la *Summer session IPA* ou encore la *Pietra Limoncella*.



ILE-DE-FRANCE

- **L'Atelier du saumon** – L'entreprise est le fruit de l'initiative de Driss Khellafi, maître artisan fumeur, chercheur passionné de nouvelles techniques pour la création de saveurs uniques. Au fil du temps l'Atelier du saumon développe une gamme de saumon, aux parfums pluriels, chaud comme froid.



- **Les tabliers Gourmands** – Depuis Provins, cité médiévale, c'est une redécouverte de la pâtisserie médiévale que propose par cette maison artisanale, un univers riche



signe le châtaigne



en épices, en contrastes et en émotions gustatives, grâce à une très large gamme de biscuits et de produits divers.

- **Maison Asteria** – Créée par le champion du monde de pâtisserie et de glacerie Jean-Thomas Schneider en 2024, cette institution propose des chocolats et gourmandises, créations végétales, allégés, inspirés par ses souvenirs familiaux.



NOUVELLE AQUITAINE

- **Maison Marthe** – Cette entreprise artisanale propose un savoir-faire artisanal dédié aux produits de la mer, mais pas seulement. Elle commercialise également des tartinables de charcuterie ainsi que des crèmes dessert, le tout avec des ingrédients



- **Maison Peyrey** - Cette institution artisanale et familiale est spécialisée dans le séchage des fruits, avec un savoir-faire d'exception. Leur gamme de produits est large, des pétales de tomates séchées ou confites aux prunes d'Ente mi-cuites, Tomatines et fruits mi-cuits (cerises, mirabelles, raisins, figues, abricots).



- **Château du Clau** – Maison artisanale et familiale fondée en 1898 spécialisée dans l'art du jus de fruit haut de gamme afin de révéler toute la richesse aromatique du fruit cueilli à la main. Sont élaborés des jus plats et pétillants, de la pomme unique aux mélanges avec de la framboise, de l'hibiscus, du gingembre, etc...



- **Armagnac Delord** - Institution familiale qui élabore ses eaux-de-vie depuis près de 130 ans. Elle dispose de 69 hectares répartis sur six parcelles, sur lesquels sont cultivés les cinq cépages de l'armagnac, et distille elle-même ses produits pour produire ses armagnacs avant de les conserver dans des fûts de chêne.



- **Le Petit Zeste** – Biscuiterie artisanale spécialisée dans la fabrication de biscuits salés et sucrés gourmands, à base de matières premières locales ou françaises, de conception artisanale grâce à des recettes naturelles. De cet alliage sont nés plusieurs parfums fruités, sucrés et salés.



PAYS DE LA LOIRE

- **Muroise et Compagnie** – Cette maison artisanale défend un savoir-faire exigeant et joyeux, avec des fruits travaillés à la main, cuits au chaudron de cuivre et mis en pot manuellement. Ce sont des confitures artisanales concoctées à partir de recettes iconiques (Fraise de Plougastel, Abricot du Roussillon, Clémentine de Corse, etc...)



ARTISANAT D'EXCELLENCE DE L'AGROALIMENTAIRE À LA DÉCOUVERTE DU MARCHÉ D'ASIE DU SUD-EST

Délégation de CMA France à Singapour

