



SALON PROFESSIONNEL

Fruit Logistica : fresh business !

Publié le 16/02/2017 par Fleur Masson dans [Fruit logistica](#), [interfel](#), [business france](#), [vie de filière](#)



Les élèves du lycée hôtelier Francois Rabelais de Dugny, entourés de Loïc Mathis à gauche et Charles Soussin à droite, étaient en cuisine pour trois jours intenses sur le stand de l'Interfel.

Du 8 au 10 février, plus de 75 000 professionnels, soit 5 % de plus que l'année précédente, ont participé à la réunion mondiale du secteur des fruits et légumes. Il ne faisait pas chaud à Berlin... sauf dans les allées du Salon !

« Pour son édition anniversaire (25 ans, NDLR), le Fruit Logistica a de nouveau posé des jalons. L'ambiance positive que l'on a nettement ressentie dans les halls pendant les trois jours du salon est encore plus importante que l'augmentation réjouissante du nombre de visiteurs », introduit Christian Göke, président-directeur général de la société Messe Berlin. En effet, durant trois jours, plus de 3 100 exposants en provenance de 84 pays ont montré une vue d'ensemble exhaustive de la filière des fruits et légumes frais. Pour les exposants, attirer l'attention à l'échelle mondiale était tout aussi important qu'initier et passer des contrats. **87 pour cent des exposants ont déclaré avoir eu cette année une bonne et très bonne impression générale du Fruit Logistica.**

Cette année, le pavillon France était géré non plus par Sopexa mais par Business France, pour la toute première fois. Peu de changements notables si ce n'est l'abandon du concours récompensant la meilleure mise en avant des produits exposés pendant le salon. Sur le stand Interfel, très animé, la tour FL a rencontré un grand succès. Tout autant que le French restaurant : **les élèves du lycée hôtelier Francois Rabelais de Dugny étaient en cuisine pour trois jours intenses** sur le stand de l'interprofession des fruits et légumes frais de France. 8 élèves en cuisine, accompagnés par deux professeurs et deux professionnels, ont ainsi servi plus de 120 couverts par jour, en trois services. La haute qualité gastronomique des plats fait de ce restaurant éphémère un lieu très couru du Salon... et pour lequel il faut savoir réserver à l'avance !

Cette édition fut également l'occasion de fêter les 60 de la marque Boyer / Philibon, ainsi que les 40 ans de la culture du kiwi en France, sur le stand de Primland. Une édition haute en festivités !