

IFSA
INTERNATIONAL
FOOD SHOW AFRICA

Con il patrocinio di



Repubblica di Tunisia
Ministero del Commercio
e dello Sviluppo delle Esportazioni



Repubblica di Tunisia
Ministero dell'Industria,
delle Miniere e dell'Energia

09 - 11
LUGLIO
2025

KRAM EXPO TUNISIA



AL SERVIZIO DELLE **INDUSTRIE ALIMENTARI** IN AFRICA

ALIMENTARI E BEVANDE | TRASFORMAZIONE ALIMENTARE | IMBALLAGGIO | HORECA



International Culinary
Heritage Days Festival
مهرجان الايام الدولية لتراث الطبخ

L'APPUNTAMENTO DA NON PERDERE PER I PROTAGONISTI DEL SETTORE AGROALIMENTARE AFRICANO.

103
ESPOSITORI
di 17 paesi

Belgio	Giappone	Russia
Francia	Libia	Senegal
Ghana	Namibia	Tunisia
Iraq	Pakistan	Turchia
Iran	Palestina	Ucraina
Italia	RDC	



7891
VISITATORI PROFESSIONALI
di 28 paesi

Algeria	Italia	Russia
Belgio	Giordania	Arabia Saudita
Benin	Kenya	Senegal
Burkina Faso	Libano	Tunisia
RDC	Libia	Turchia
Egitto	Mauritania	UK
Germania	Marocco	USA
Ghana	Namibia	Uzbekistan
Grecia	Nigeria	
Iraq	Oman	




Per maggiori informazioni, visitare il sito www.ifsafrica.com oppure scansionare il codice QR qui sotto per scaricare il rapporto post-evento dell'ultima edizione.

POST REPORT SHOW



DOCUMENTATIONS



Phone: +216 20 722 398
 Email: fghezal@ifsafrica.com
mlouati@ifsafrica.com
www.ifsafrica.com
www.itncexpo.com

Il Salone Internazionale dell'industria Agroalimentare per l'Africa **IFSA Africa** è un evento annuale dinamico per favorire le relazioni commerciali nel settore Agroalimentare. L'evento attrae una vasta gamma di espositori, tra cui produttori, distributori, e servizi che coprono tutta la filiera. Questi espositori hanno l'opportunità di presentare i loro prodotti e servizi a un

pubblico diversificato prettamente professionale, tra cui potenziali acquirenti, investitori e distributori. Facilitando le interazioni di persona, IFSA Africa consente alle aziende di stabilire preziose relazioni, negoziare contratti ed esplorare nuove opportunità di mercato. Ciò contribuisce alla crescita e all'espansione dell'industria Agroalimentare africana.

ELEMENTI CHIAVE DEL SALONE IFSA AFRICA 2025:

- Spazio espositivo: Presentazione di servizi e prodotti alimentari.
- Incontri B2B: Partecipazione al programma "Hosted Buyers" per creare partnership commerciali. Per la seconda edizione del 2024, hanno partecipato un centinaio di aziende provenienti da 17 paesi africani.
- Conferenze e workshop: Dibattiti sulle tendenze e le sfide del settore agroalimentare.

Incontri B2B: Partecipazione al programma "Hosted Buyers" per creare partnership commerciali. Per la seconda edizione del 2024, hanno partecipato un centinaio di aziende provenienti da 17 paesi africani.

Al servizio delle
industrie alimentari
 in Africa



NUMEROSE OPPORTUNITÀ

Il mercato agroalimentare in Africa è in forte espansione e offre numerose opportunità.

Ecco alcuni punti chiave da considerare:

DOMANDA ALIMENTARE

Il mercato africano, con una popolazione di 1,3 miliardi di persone destinata a raggiungere **2,5 miliardi entro il 2050**, presenta una domanda in continua crescita per prodotti alimentari diversificati e nutrienti. Questo rappresenta un enorme potenziale per le aziende internazionali del settore agroalimentare.

CRESCITA DEL MERCATO

Il mercato agroalimentare in Africa è stimato in centinaia di miliardi di dollari e continua a crescere rapidamente grazie all'aumento della popolazione, all'urbanizzazione e all'evoluzione delle abitudini di consumo. Nel 2022, il commercio intra-africano rappresentava circa il 16,6% del totale degli scambi del continente. L'Area di Libero Scambio Continentale Africana (AfCFTA) mira ad aumentare questa quota al 52,3% entro il 2025, riducendo le barriere commerciali e facilitando l'integrazione economica regionale. Questa dinamica è cruciale per le imprese che desiderano sfruttare nuove opportunità di mercato.



Crescita economica: Nel 2023, la crescita economica dell'Africa è stata stimata al 3,7%, con previsioni di raggiungere il 4,5% nel 2024, creando un ambiente favorevole per gli investimenti stranieri.

Consumo alimentare: Il **mercato alimentare africano** è stato stimato in **2.500 miliardi** di dollari nel 2023 e continua a crescere grazie all'aumento demografico e ai cambiamenti nei consumi. Si prevede che il **60%** della popolazione africana vivrà in **aree urbane** entro il 2030, con una conseguente maggiore richiesta di prodotti alimentari trasformati.

Opportunità di investimento: L'Africa possiede circa il 60% delle terre arabili non sfruttate a livello mondiale, offrendo opportunità straordinarie nei settori dell'agroindustria e delle tecnologie agricole. Accordi

Queste statistiche dimostrano che il mercato agroalimentare africano è sia una sfida che un'opportunità, con un significativo potenziale di crescita.

commerciali come l'AfCFTA e il COMESA rappresentano leve strategiche per incentivare gli investimenti esteri, in particolare in Tunisia, che si posiziona come una piattaforma regionale chiave per accedere al continente.

Importazioni africane: Nel 2022, le importazioni africane hanno raggiunto circa **500 miliardi di dollari**, con una forte domanda di prodotti alimentari, macchinari per la trasformazione e attrezzature per il confezionamento. I prodotti alimentari importati rappresentano una parte significativa di questo totale, sottolineando l'importanza della qualità e dell'innovazione nelle offerte internazionali.

Investimenti: Gli investimenti nel settore agroalimentare in Africa hanno registrato una crescita, raggiungendo circa **10 miliardi di dollari nel 2020**, con un interesse crescente per le tecnologie agricole e le infrastrutture.

Esportazioni: Le esportazioni agroalimentari africane hanno raggiunto circa 50 miliardi di dollari nel 2020, con prodotti come cacao, caffè, frutta e verdura tra i principali beni esportati.

Dimensione del mercato: Nel 2020, il mercato agroalimentare africano era stimato intorno ai **313 miliardi di dollari** e si prevede che raggiungerà i **1.000 miliardi di dollari entro il 2030**.



IL MERCATO DELLA PIZZA IN AFRICA È IN FORTE CRESCITA GRAZIE A

- Crescita del mercato: La domanda di opzioni di fast food è in aumento e il mercato della pizza in Africa potrebbe raggiungere diversi miliardi di dollari nei prossimi anni.
- Urbanizzazione: Con la crescente urbanizzazione, sempre più consumatori africani cercano opzioni di ristorazione rapide e convenienti, rendendo la pizza particolarmente popolare nelle grandi città.
- Tendenze culinarie: La pizza è diventata un piatto molto apprezzato in numerose città africane, soprattutto nel Nord Africa. Sia le catene internazionali che i marchi locali stanno contribuendo a questa crescita.
- Reti di ristorazione: Marchi come Domino's, Pizza Hut e Papa John's hanno iniziato a espandersi in Africa, mentre emergono anche molte pizzerie locali con ricette adattate ai gusti regionali.
- Consegne e ordini online: La crescente popolarità delle piattaforme di delivery ha contribuito all'espansione del mercato della pizza.
- Sfide: Il settore deve affrontare una crescente concorrenza, le fluttuazioni dei prezzi degli ingredienti e le difficoltà logistiche nella distribuzione.

Dopo il grande successo della competizione dell'anno scorso con la partecipazione di tre campioni di pizza, quest'anno la gara sarà aperta esclusivamente alle pizzerie professionali.

Il settore della pizza in Africa sta vivendo una crescita significativa, grazie all'urbanizzazione, al cambiamento delle abitudini alimentari e all'aumento della classe media.

In sintesi, il mercato della pizza in Africa è dinamico e in forte espansione, offrendo grandi opportunità per imprenditori e investitori.

**Experience the
authentic taste of Italy**

WHERE ITALIAN PIZZA ARTISTRY MEETS AFRICAN PASSION





CAMPIONATO DI CAKE DESIGN CON KATIA MALIZIA

FROM BATTER TO MASTERPIECE

Tendenze regionali

Con un crescente interesse per la qualità di torte e gelati, paesi come Marocco, Algeria, Libia e Tunisia registrano livelli più elevati di importazioni di prodotti di pasticceria, grazie alla grande popolarità del settore in queste regioni. Anche paesi come il Sudafrica e la Nigeria presentano numeri di importazione significativi, riflettendo la crescita del loro mercato.

I volumi di importazione di prodotti per pasticceria in Africa possono variare notevolmente da un paese all'altro, influenzati da diversi fattori come la domanda locale, le preferenze culinarie e le politiche commerciali.

I prodotti per pasticceria importati includono:

Ingredienti come farina, zucchero, cioccolato, aromi e frutta secca
Materie prime essenziali per la preparazione di dolci e dessert
Attrezzature per pasticceria, tra cui forni, impastatrici e mixer professionali

Questa crescente domanda di ingredienti e attrezzature dimostra l'importanza e il potenziale di sviluppo del settore della pasticceria moderna in Africa



Quest'anno abbiamo deciso di lanciare il primo campionato africano di cake design, in stretta collaborazione con la Federazione FIEEA e sotto la direzione della Presidente Katia Malizia.

Il settore della pasticceria moderna in Africa sta registrando una crescita significativa, sostenuta dall'urbanizzazione, dal cambiamento delle abitudini alimentari e dall'aumento della classe media. Il numero di attività locali e di catene internazionali continua ad aumentare considerevolmente di anno in anno, soprattutto nelle zone urbane e turistiche.



È difficile fornire un numero esatto sul totale delle pasticcerie moderne in Africa, poiché questo varia a seconda delle regioni e delle nuove aperture. Tuttavia, si stima che nelle grandi città africane vi siano diverse centinaia di migliaia di pasticcerie moderne di medie e grandi dimensioni. Queste includono attività specializzate in torte, gelati, dessert, macaron e panetterie che offrono prodotti di pasticceria moderna.



UNITING THE BEST FROM AROUND THE WORLD!

193
Échantillons
d'huile d'olive

35
Médailles
double Gold

75
Médailles
d'or

49
Médailles
d'argent

17 Pays Participants*

Algérie	Allemagne	Libye	Espagne
Belgique	Grèce	Maroc	Tunisie
Bésil	Italie	Pays-Bas	Turquie
Canada	Jordanie	Arabie	
France	Liban	Saoudite	



Carthage International Olive Oil Competitions : Concorso internazionale per i migliori produttori dell'olio ormai riconosciuto a livello internazionale entrando a far parte del prestigioso EvooWorld Ranking.

Le esportazioni tunisine di olio d'oliva hanno registrato una forte crescita durante la campagna 2023/24, raggiungendo 5.161 milioni di dinari alla fine di ottobre 2024, con un aumento del 50,8% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, nonostante un modesto aumento dello 0,4% delle esportazioni volumi (195,4 mila tonnellate).

Inoltre, l'olio d'oliva biologico rappresenta il 21% delle esportazioni totali, con 41.245 migliaia di tonnellate che generano 1.114 MD e un prezzo medio di 27,01 D/kg, di cui l'Italia è il mercato principale (53,12%).

Infine, i prodotti agricoli biologici tunisini, dominati dall'olio d'oliva e dai datteri, hanno visto il loro valore aumentare del 6,1%, nonostante un calo del 23,1% nelle quantità esportate.

Questo settore in continua crescita in tunisia, soprattutto nella parte di imbottigliamento e trasformazione, offrendo numerose opportunità agli imprenditori per vendere i loro prodotti o attrezzature.

www.carthage-iooc.com

SETTORE DELLA RISTORAZIONE IN AFRICA

16 Chef di fama INTERNAZIONALE NEL CONCORSO CARTHAGE INTERNATIONAL CHEF'S CUP

Il settore della ristorazione in Africa è in piena espansione, trainato dalla crescita demografica, dall'urbanizzazione e dall'ascesa della classe media. Ecco una panoramica delle tendenze, delle sfide e delle opportunità in questo settore:

1. TENDENZE DEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE IN AFRICA

Espansione dei franchising internazionali: Marchi come KFC, Burger King e Domino's si stanno stabilendo in diversi paesi africani.

Boom del fast-food: La domanda di pasti veloci e convenienti è in forte crescita, soprattutto nelle grandi città.

Sviluppo di catene locali: Emergono diverse insegne africane, come Chicken Republic in Nigeria o Barcelos in Sudafrica.

Cucina fusion e gastronomia locale: Sempre più ristoranti offrono piatti ispirati alla cucina africana modernizzata.

Digitalizzazione e consegna a domicilio: La crescita di app di consegna come Jumia Food, Glovo o Uber Eats sta trasformando le abitudini di consumo.



THOMAS ANDREAS GUGLER
MAESTRO DE LA GASTRONOMIE MONDIALES



2. OPPORTUNITÀ DA COGLIERE

Ristorazione mobile (food trucks): Un'alternativa meno costosa ai ristoranti tradizionali, ideale per le grandi città.

Alimentazione biologica e sostenibile: La domanda di pasti sani e locali è in aumento, creando opportunità per ristoranti orientati alla sostenibilità.

Utilizzo del digitale: La prenotazione online, i pagamenti mobili e la gestione dell'inventario tramite app ottimizzano le operazioni.

3. IL NUMERO DI RISTORANTI IN AFRICA

È difficile fornire un numero preciso dei ristoranti presenti in Africa a causa della diversità del continente e della mancanza di dati centralizzati. Tuttavia, secondo una fonte, ci sarebbero circa 37.009 ristoranti nell'Africa occidentale.

Prendendo come esempio la Tunisia e basandosi su fonti affidabili, il paese conta circa 4.300 esercizi classificati nella categoria "Ristoranti, Pizzerie, Fast-food".

È importante sottolineare che il settore della ristorazione in Tunisia include anche un gran numero di esercizi non classificati, come fast-food e chioschi di strada, che non rientrano nelle statistiche ufficiali.

Inoltre, il settore dei ristoranti turistici comprende circa 380 esercizi, con un totale di 38.000 posti a sedere e un fatturato di oltre 380 milioni di dinari tunisini.

Il mercato della ristorazione in Africa è quindi in piena trasformazione e offre numerose opportunità agli imprenditori per vendere i loro prodotti o attrezzature, così come agli investitori.

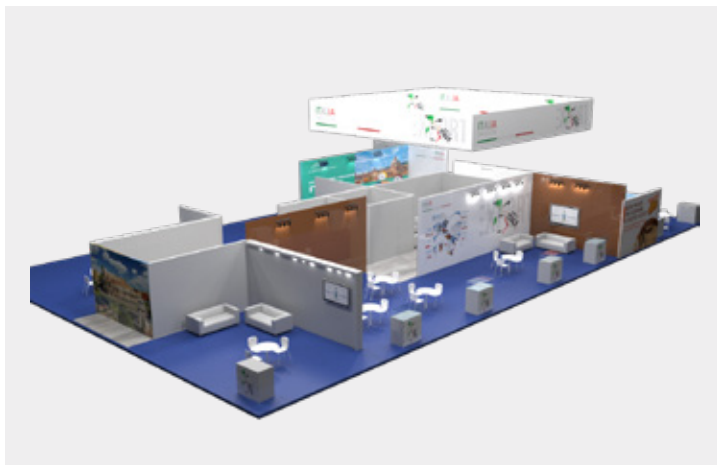
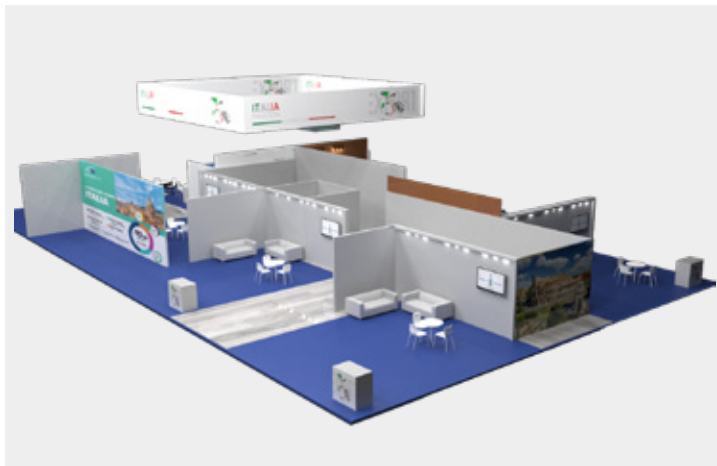
REGISTRATION
AREA

- Semi - Locked
- Sold - Locked
- Available
- Reserved
- Feature



CARTHAGE INTERNATIONAL
Chef's Cup

ITALIA PAVILION



Il padiglione italiano è stato progettato pensando al comfort di tutti. Gli espositori troveranno spazi di lavoro funzionali e ben illuminati, con aree di stoccaggio e supporto tecnico per presentare al meglio i loro prodotti. Gli ospiti potranno godere di un'atmosfera accogliente e rilassante, con comode aree di ristoro dove gustare specialità italiane e un servizio clienti dedicato per qualsiasi necessità.