Une image contenant Graphique, logo, graphisme, clipart

Description générée automatiquementUne image contenant texte, Police, blanc, logo

Description générée automatiquement

**خبر صحفي**

**مستقبل تجارة الأغذية: بيزنس فرانس تعزز الروابط بين الموردين الفرنسيين والمشترين العالميين**

**خلال معرض جلفود 2025**

**الإمارات العربية المتحدة، 13 فبراير 2025** - تستعد بيزنس فرانس، الوكالة الوطنية لدعم تنمية الاقتصاد الفرنسي دوليًا، لاستضافة أربعة أجنحة تحت علامة **تايست فرانس** خلال معرض جلفود 2025، في مبادرة استراتيجية تهدف إلى تسليط الضوء على الأصالة، والجودة الفائقة، والتنوع الفريد، والاستدامة التي تميز المنتجات الغذائية الفرنسية. خلال هذا العام، سيشهد المعرض حضورًا متميزًا لـ 93 شركة فرنسية رائدة، تعرض أحدث ابتكاراتها عبر أربعة أجنحة متخصصة، يُجسد كل منها قطاعًا رئيسيًا من القطاعات المزدهرة في مجال صناعة الأغذية الفرنسية: **الأغذية العالمية** - قاعة الشيخ سعيد 2- المنصة S2-B35؛ **منتجات الألبان** - القاعة 1؛ **اللحوم والدواجن-** القاعة 3، **المشروبات** – قاعة زعبيل 2.

يمنح هذا الحضور القوي المشترين، المستوردين والموزعين فرصة استثنائية لاكتشاف مجموعة متنوعة من المنتجات الفرنسية عالية الجودة، المصممة خصيصًا لتلبية الاحتياجات المتطورة والمتنوعة للأسواق الإقليمية والعالمية.

### ***اكتشفوا أفضل المنتجات الزراعية الغذائية الفرنسية***

ستقدم الأجنحة الفرنسية مجموعة متنوعة من المنتجات الغذائية الفاخرة، التي تعكس التميز الفرنسي من حيث الجودة، الابتكار، والاستدامة، مما يعزز مكانة فرنسا كمرجع عالمي في قطاع الأغذية.

***جناح منتجات الألبان - عرض لتميز المنتجات العضوية***

استكشفوا أرقى منتجات الألبان الفرنسية، من الأجبان العضوية الفاخرة إلى الزبادي الكريمي والزبدة الغنية. تُصنع هذه المنتجات المتميزة من حليب الماعز والأبقار المنتج بطريقة مسؤولة، وهي خالية من الكائنات المعدلة وراثيًا وزيت النخيل، مما يلبي الطلب المتزايد على الخيارات الصحية والمستدامة.

***جناح اللحوم والدواجن – مصادر أخلاقية وجودة فائقة***

أرقى منتجات اللحوم الفرنسية، من قطع اللحم البقري الطرية والدواجن عالية الجودة إلى المأكولات البحرية الطازجة والبدائل النباتية المبتكرة. تُنتج هذه الاختيارات وفقًا لأعلى معايير الزراعة الأخلاقية والاستدامة، مما يُبرز خبرة فرنسا في تقديم بروتينات ممتازة من مصادر مسؤولة**.**

***جناح الأغذية العالمية – حيث يلتقي التراث بالابتكار***

من الكرواسان والماكرون إلى المربيات العضوية، والتوابل الفاخرة، والحلويات الخالية من الغلوتين، يحتفي هذا الجناح بغنى فن الطهي الفرنسي. استكشفوا مجموعة تجمع بين التراث العريق وأحدث توجهات الطهي العالمية، لتلبي مختلف الأذواق والمتطلبات الغذائية**.**

***جناح المشروبات – فن المرطبات الفرنسية***

استكشفوا تشكيلة استثنائية من المشروبات الفرنسية، حيث يلتقي التراث بالابتكار. من المشروبات العضوية والحيوية إلى الخيارات الحاصلة على شهادات الحلال، يقدم الجناح مجموعة راقية من المشروبات الفوارة غير الكحولية، العصائر الحرفية، ومشروبات التفاح الفرنسية الفاخرة.

وقد **صرحت فلافي باكاي، مديرة مكتب بيزنس فرانس دبيقائلة**:" *يُمثل معرض جلفود 2025 حدثًا استراتيجيًا هامًا بالنسبة لفرنسا، حيث يُتيح لنا فرصة قيّمة لإبراز التميز والتنوع الذي يُميز قطاعنا الزراعي الغذائي. تتمتع الشركات الفرنسية بسمعة مرموقة بفضل معاييرها الرفيعة في مجالات الجودة والاستدامة والابتكار. ومن خلال اختيار موردين فرنسيين، يتمكن المشترون من الوصول إلى منتجات عالية الجودة تجمع بين الأصالة وتطلعات المستهلكين المعاصرين، مما يضمن لهم تحقيق ميزة تنافسية في الأسواق العالمية"*.

**ربط المشترين بالابتكار الفرنسي من خلال سوق بيزنس فرانس**

لتعزيز الشراكات طويلة الأمد وتقوية العلاقات مع العلامات التجارية الفرنسية، أطلقت بيزنس فرانس سوقها الإلكتروني للأعمال (B2B)، وهي منصة رقمية تربط المشترين الدوليين بالموردين الفرنسيين الموثوقين. في هذا السياق، صرح **السيد أكسيل بارو، المدير العام لوكالة بيزنس فرانس في الشرق الأدنى والشرق الأوسط،** قائلاً: "نحن سعداء بإطلاق وتوسيع نطاق الوصول إلى سوق بيزنس فرانس، الذي يقدم أكثر من 20,000 مرجعًا متميزًا للأغذية والمشروبات. توفر هذه المنصة المدعومة من الحكومة مساحة آمنة وديناميكية لاستكشاف أحدث الابتكارات الفرنسية، واتجاهات السوق، والفرص التجارية. ومع تسجيلها ما يقرب من 350 مشتريًا من الشرق الأدنى والشرق الأوسط ، تعمل المنصة بنشاط على تعزيز العلاقات التجارية في جميع أنحاء المنطقة".

### **تجارب طهي حية وأنشطة تفاعلية**

سيخوض زوار الجناح الفرنسي رحلة تذوق استثنائية، حيث سيختبرون إبداع وخبرة المطبخ الفرنسي من خلال عروض طهي حية، وتذوق المنتجات، وتجارب غامرة.

**اليوم الأول: الافتتاح الكبير**

سيبدأ الحدث بتقديم عرض طهي حي، يستضيفه مُقدّم تلفزيوني مرموق مقيم في دولة الإمارات العربية المتحدة، بالإضافة إلى الشيف الفرنسي المبدع كريستوف برودوم، مدير فن الطهي في فندق ميلينيوم بلازا داون تاون. وسيحظى الحضور بفرصة مشاهدة مباشرة للإبداع والمهارات التي تُميز فن الطهي الفرنسي، يتبع ذلك تجربة تذوق حصرية ومميزة لأشهى المنتجات.

#### **اليوم الثاني: تمازج طهوي حيث تلتقي فرنسا والإمارات**

يُعد هذا الحدث من أبرز فعاليات جلفود 2025، حيث يتعاون كل من الشيف الإماراتية سمية عبيد والشيف الفرنسي ميلفين نغوندو في جلسة طهي مباشرة، يمزجان خلالها بين نكهات المطبخ الفرنسي والإماراتي، ليقدما أطباقًا مبتكرة تعكس تمازج التقاليد الطهوية بأسلوب إبداعي فريد.

**اليوم الثالث: تجربة استثنائية**

جلسة طهي تفاعلية شيقة، يقودها شيف فرنسي، مما يُتيح للحضور فرصة مميزة للتفاعل المباشر مع مكونات فرنسية عالية الجودة. كما يُمكن للضيوف المشاركة في فعاليات تذوق المنتجات التي سيُقيمها جناح بيزنس فرانس، حيث ستُتاح لهم فرصة الفوز بمجموعة منتقاة من المنتجات الفرنسية الذواقة الفاخرة.

**اليوم الرابع: فن تحضير القهوة والشاي المميز**

يمكن لزوّار الجناح الفرنسي الاستمتاع بجلسة حصرية **لفن تحضير القهوة والشاي** تقدمها **كافيه ريشارد**

يتم استعراض **ثقافة القهوة الفرنسية** من خلال القهوة المتخصصة، المشروبات العطرية، وتقنيات إعداد القهوة الاحترافية. تتيح هذه التجربة التفاعلية **تذوق خلطات مختارة بعناية** والتعرف على أحدث الاتجاهات في عالم **القهوة والشاي الفاخر**

### **فرنسا: مورد رئيسي للأغذية الزراعية إلى الإمارات**

في عام 2024، استوردت **الإمارات العربية المتحدة** ما يقرب من **552 مليون يورو** من **المنتجات الزراعية الغذائية الفرنسية**، مما عزز مكانة فرنسا بين **أكبر 10 موردين** للأغذية في المنطقة. يعكس هذا النمو زيادة بنسبة **10.6%** في الواردات الفرنسية، مما يؤكد الطلب القوي على **المنتجات عالية الجودة والمبتكرة**.

لا تزال منتجات الألبان الفرنسية تحظى بطلب متزايد، حيث بلغت صادراتها إلى الإمارات **75 مليون يورو**، مع إقبال ملحوظ على الجبن، والزبدة، والقشدة، التي تُعد من بين الفئات الأكثر رواجًا. وبالمثل، يواصل قطاع المخبوزات، والفطائر الفرنسية الفاخرة، والخبز الحرفي ازدهاره، مدفوعًا بتفضيل المستهلكين الإماراتيين للنَكهات الأصيلة والجودة الرفيعة. ورغم الهيمنة القوية للشركات المحلية، لا تزال السوق تزخر بفرص توسّع واعدة، مما يفتح المجال أمام **المورّدين الفرنسيين لتلبية الطلب المتنامي على المنتجات المتميزة**. كما توفر المنتجات المدعّمة بالبروتينات والفيتامينات ميزة تنافسية قوية، بفضل جودتها العالية وابتكاراتها الفريدة.

تفتح **الأسواق المتخصصة** آفاقًا واعدة، مدفوعة بطلب قوي على **الوجبات الخفيفة الفاخرة التي بلغت قيمتها 738 مليون يورو**، **والشوكولاتة الحرفية التي سجلت 444) مليون يورو (**، ويعود ذلك إلى ازدهار قطاع السياحة والسمعة المتميزة التي تحظى بها المنتجات الفرنسية. في الوقت نفسه، تشهد السوق الإماراتية طلبًا متزايدًا على **المكونات الغذائية المستوردة**، مثل **الدقيق**، و**المضافات الغذائية**، و**حليب البودرة**، مما يخلق **فرصًا استراتيجية** جذابة أمام المصدّرين الفرنسيين الراغبين في تعزيز حضورهم في المنطقة وتوسيع نطاق أعمالهم.

**المصدر:** الجمارك الفرنسية.

**انضموا إلينا في جلفود 2025**

تدعو بيزنس فرانس المتخصصين في صناعة الأغذية لاكتشاف أفضل ما تقدمه المأكولات الفرنسية والابتكار خلال جلفود 2025. استكشفوا الخبرة، والإبداع، والشغف التي تجعل من المنتجات الغذائية الفرنسية مقياسًا عالميًا للجودة.

خلال اليوم الأول من معرض جلفود 2025، يمكن للزوار التسجيل في سوق بيزنس فرانس عبر المساعد الرقمي في الجناح الفرنسي، مما يضمن وصولاً سلساً إلى أبرز المصدرين الفرنسيين لإقامة شراكات تجارية استراتيجية.

اكتشفوا  [كتالوج العارضين الفرنسيين في سوق بيزنس فرانس](https://www.marketplace.businessfrance.fr/event/index/products/id/438/#tabs)

**للتواصل الإعلامي:**

ياسمينة واري

البريد الإلكتروني: [yasmina.ouari@businessfrance.fr](mailto:yasmina.ouari@businessfrance.fr)

الهاتف: 00971529952997



تمثل **تايست فرانس** التي تم إطلاقها في العام 2020، علامة تجسد فن الطهي الفرنسي وتروج للمنظومة الشاملة للزراعة والأغذية الزراعية، التي تجمع مجموعة متنوعة من المختصين في الخدمات الغذائية بدءًا من المنتجين إلى الموردين. وتهدف تايست فرانس إلى توحيد جميع المختصين من هذه الصناعة حول مصالح واهتمامات مشتركة. وبفضل ما يتميز به المطبخ الفرنسي من تنوع، تسعى تايست فرانس للترويج دوليًا لثروة الطهي الفرنسية لدى المستهلكين والمختصين. ومن خلال توسيع عمليات الترويج، تسعى تايست فرانس لتجعل من المطبخ الفرنسي جزءًا من الحياة اليومية لكل فرد مترافقة مع الجودة العالية للمنتجات. كما تؤكد تايست فرانس على القيم التأسيسية لصناعة الأغذية الفرنسية المتمثلة في: التميز، المسؤولية، الأصالة، المشاركة والابتكار.

لمزيد من المعلومات، الرجاء زيارة الموقع التالي: [www.tastefranceforbusiness.com](http://www.tastefranceforbusiness.com)

#TasteFrance @TasteFrance\_EN

<https://twitter.com/TasteFrance_EN>

<https://www.linkedin.com/company/taste-france/>

Une image contenant Graphique, logo, graphisme, clipart

Description générée automatiquement

**بيزنس فرانس** هي الوكالة الوطنية التي تدعم التنمية الدولية للاقتصاد الفرنسي، وهي مسؤولة عن تعزيز نمو الصادرات من قبل الشركات الفرنسية، فضلاً عن تشجيع وتسهيل الاستثمار الدولي في فرنسا.

تروج وكالة بيزنس فرانس لشركات فرنسا وصورتها التجارية وجاذبيتها على الصعيد الوطني كموقع استثماري، كما تدير برنامج التدريب الدولي VIE.

لدى بيزنس فرانس أكثر من 1,400 موظف، في كل من فرنسا و53 دولة في جميع أنحاء العالم.

في عام 2023، أسهم دعم وكالة بيزنس فرانس من توليد 3.3 مليار يورو من عائدات التصدير الإضافية للشركات الفرنسية الصغيرة والمتوسطة الحجم، وهو ما يمثل أكثر من 27111 وظيفة تم إنشاؤها أو التخطيط لها. كما دعمت بيزنس فرانس 58% من قرارات الاستثمار الأجنبي البالغ عددها 1815 قرارًا خلال العام 2023، وهو ما يمثل 67% من 59254 وظيفة تم إنشاؤها أو الحفاظ عليها على مستوى البلاد.

لمزيد من المعلومات: [www.businessfrance.fr](http://www.businessfrance.fr/)

@businessfrance #BusinessFrance