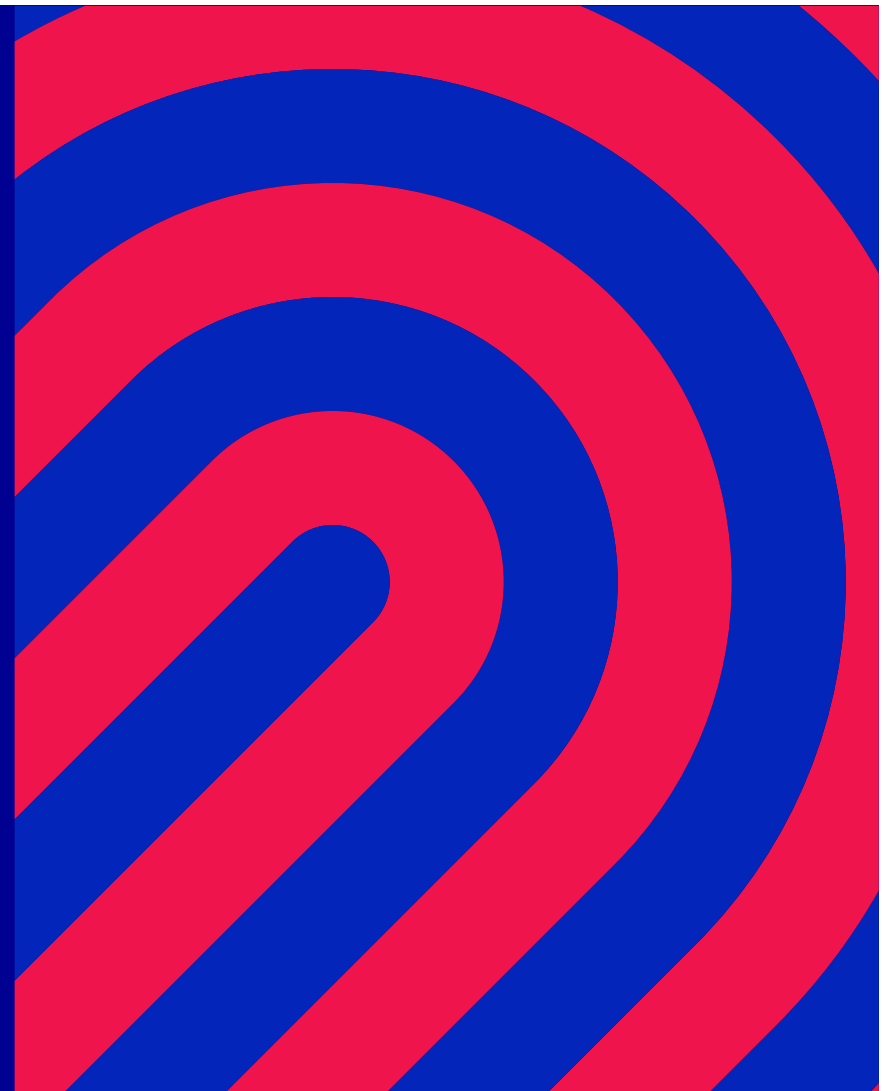


FOOD EXPERIENCE 2026 en Asie du Nord

Japon – Corée – Taïwan



Du 26 octobre au 3 novembre 2026



01

NOS
MARCHÉS

02

NOTRE APPROCHE
& NOS OFFRES

03

BUDGETS &
CALENDRIER

04

ÉQUIPES &
SAVOIR-FAIRE

05

RETROSPECTIVES

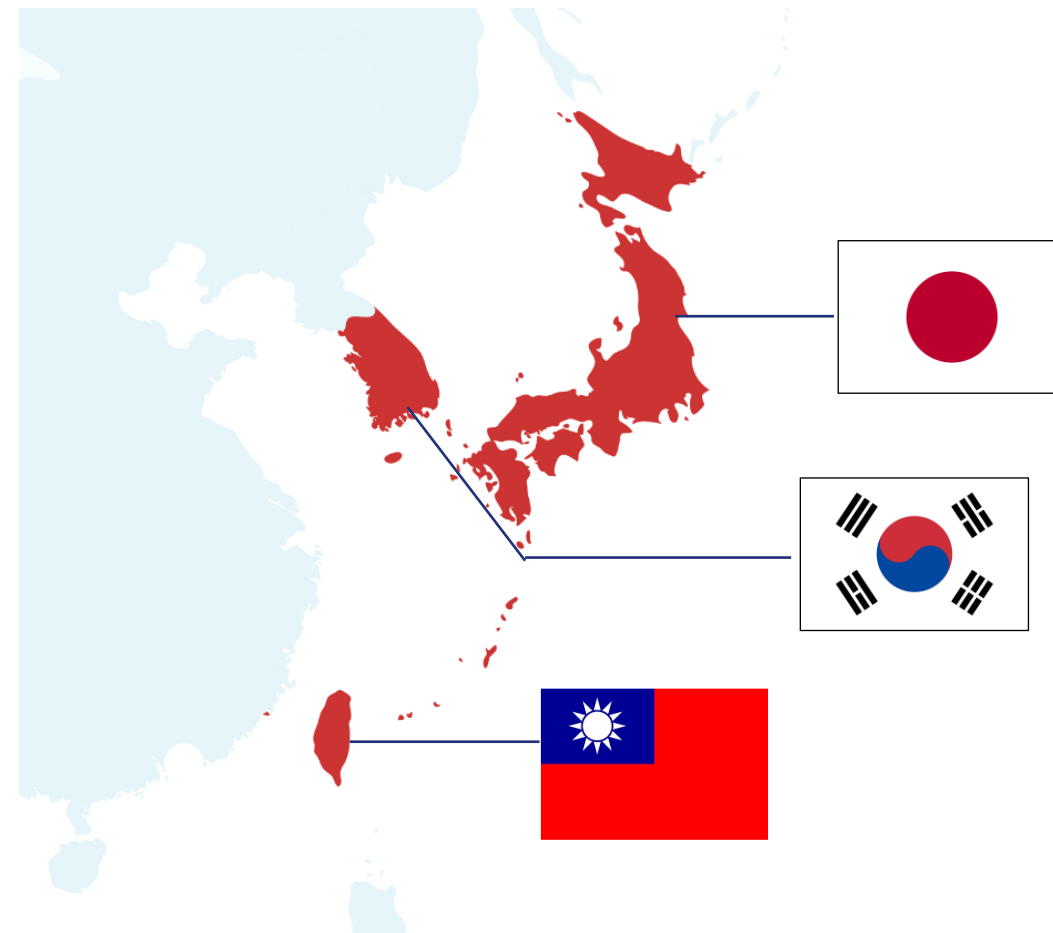
01

NOS MARCHÉS

LA ZONE LA PLUS RICHE D'ASIE

Économie	Économies majeures et influentes en Asie
Démographie	Population dense (200 M) très urbanisée
Consommation	Classe moyenne à fort pouvoir d'achat
Technologie	Une industrie puissante et innovante
Climat des affaires	Stable et sécurisant

INDICATEURS 2024	CORÉE DU SUD	JAPON	TAÏWAN
PIB (Milliers de Mds USD)	1,87	4,07	0,78
Population (millions)	51,7	123,9	23,4
Croissance (%)	2,5 %	0,3 %	3,7 %
PIB/hab en PPA	63,0	53,1	79,0
Environnement des affaires	A1	A1	A1
Importation de produits agro français	653,5 M EUR	1,36 Mds€	430,8 M EUR



PRODUITS RECHERCHÉS

	Recherché
	Marché avec contrôle strict
	Marché fermé

CATÉGORIE	CORÉE	JAPON	TAÏWAN
PRODUITS LAITIERS			
PRODUITS BVP ET BISCUITERIE			
PRODUITS CONFISERIE (CHOCOLAT, CAFÉ, ETC)			
VIANDE & CHARCUTERIE (PORC, CHARCUTERIE, BOEUF, AVICOLE)	<i>Porc , Charcuterie et sont autorisés (sur agrément) Boeuf fermé en 2025</i>	<i>Porc , Charcuterie et Boeuf sont autorisés (sur agrément)</i>	<i>Seuls le Porc & la Charcuterie sont autorisés (sur agrément)</i>
PRODUITS D'ÉPICERIE & GOURMETS			
AXES ALTERNATIVES ET SANTÉ			
AIDES CULINAIRES ET CONDIMENTS			
PLATS PRÉPARÉS ET/OU SEMI-PRÉPARÉS			
BOISSON RTD SANS ALCOOL			
LÉGUMES SURGELÉS ET CONSERVES	<i>Contrôles phytosanitaires nécessaires / Régl. stricte sur les résidus de pesticides</i>	<i>Contrôles phytosanitaires nécessaires / Régl. stricte sur les résidus de pesticides</i>	<i>Régl. stricte sur les résidus de pesticides</i>
FRUITS DE MER	<i>À vérifier la liste autorisée</i>	<i>À vérifier la liste autorisée</i>	<i>Une liste des fruits de mer autorisés est disponible</i>
BOISSONS ALCOOLISÉES*			

*Att. : offre limitée aux boissons alcoolisées déjà importées sauf pour les spiritueux et/ou liqueurs.

BONNES PRATIQUES & CONSEILS



RÉFÉRENCES CLIENTS

- **Restaurants étoilés** ou nommé dans les Asia's 50 Best
- **Enseignes de GMS** ou de cash & carry
- **Médailles ou Récompenses**
- **Labels de qualité** (AOP, IGP, Label Rouge, etc.)
- **Expérience de réussite** au grand export

À METTRE EN VALEUR

- **Fonctionnalité** du produit
- **Vertus diététiques** et nutritionnelles
- **Nouveauté** ou **différenciation** majeur produit
- **Histoire ou concept** de marque
- **Packaging** attractif et soigné ; petits conditionnements
- **Coffrets** cadeaux

ACCÈS MARCHÉ

Attention : réglementation sanitaire différente par pays à vérifier et valider au cas par cas.

Le bureau Business France peut conseiller l'entreprise et faire **une 1^{re} vérification rapide de la possibilité ou non d'importer les produits.**



COFE X Weightstone 威士東聯名Wine Bar_廣的葡萄酒
使用的是2020年度夏季採收的彰化二林黑后葡萄，歷時兩週的發酵製酒，歷經後冷凍直送加工，撿除過多的葡萄籽，凍...
NTD\$ 450



Zestea Kombucha - 烘焙料理 - Pinkoi



02

NOTRE APPROCHE & NOS OFFRES

BESOIN & OBJECTIFS

BESOIN

Promouvoir les produits agroalimentaires de votre région auprès des clients en B2B & BtoC. Renforcez **l'image de votre territoire** auprès des écosystèmes gourmet d'Asie du Nord-Est. Notre objectif : renforcer la **notoriété France**, générer des contacts commerciaux qualifiés et de soutenir le développement des marchés ANE pour les exportateurs français.

OBJECTIFS

COMMUNIQUER SUR VOTRE RÉGION ET LE MADE IN FRANCE



Promouvoir le savoir-faire et la qualité française via la presse et les KOL pour renforcer l'image premium des produits.

RENCONTRER DES PARTENAIRES POTENTIELS



Échanger avec importateurs, distributeurs, retailers et acteurs IAA pour développer la présence française sur les marchés étrangers.

VENDRE

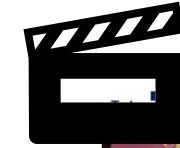


Cibler les chefs, restaurateurs et détaillants et KOL, afin de stimuler la recommandation et les ventes.

LES FOOD EXPERIENCE ANE

Evènement **Excellence France** dédié à la découverte et à la promotion des produits alimentaires, combinant **exposition**, **dégustation** et **animations culinaires** réunissant 200 à 300 professionnels du secteur agroalimentaire **Importateurs & Prescripteurs** (restaurants, hôtels, cafés, boulangeries, industriels agroalimentaires, grossistes, media et influenceurs).

→ **Vidéos des événements** ci-contre à droite.



1

EXPÉRIENCE & STORYTELLING

À travers des **dégustations immersives**, des accords mets-boissons et des **ateliers culinaires**, les participants découvrent l'origine, le savoir-faire et l'authenticité des produits.

2

PROSPECTION CIBLÉE

Une approche sur mesure (adaptée à chaque pays) pour connecter les exportateurs avec les clients potentiels du marché : invitations ciblées auprès de plus de **1 000 contacts**, relances téléphoniques, catalogue (physique et/ou digital) en langue locale, et partenariat avec les acteurs des écosystèmes locaux (eg. : médias spécialisés Chefs, association de chefs, écoles culinaires tels *Le Cordon Bleu*, ou organisateur du *Concours de la Meilleur Baguette...*).

3

PROMOTION RÉSEAUX SOCIAUX

Renforcer la notoriété des produits français auprès du public grâce aux réseaux sociaux, partenariats médias et campagnes de contenu.

Création d'une campagne sur les réseaux sociaux (Instagram/Youtube)

Business France Japan (5K followers sur [IG](#), 3K sur [X](#), et 600 [FB](#)), **Business France Korea** (4K followers SUR [IG](#)) , **Business France Taiwan** (10K followers sur [FB](#) et 2,5k sur [IG](#)).

COMMUNIQUER



CONFÉRENCE DE PRESSE

CONCEPT :

Opération presse et influence alliant conférence, networking et communication digitale.

AUDIENCE :

18 à 30 journalistes et influenceurs (food, lifestyle, gourmet) ainsi que **80~100 VIPs** (chefs influents, hôtels 5*, sky catering...).

MOYENS :

- **Conférence de presse**
- **Cocktail de networking VIP**
- Communiqué de presse collectif
- Tournée des Stands avec les Medias
- Démonstration Culinaire *en option*



RENCONTRER & VENDRE



EXPOSITION & DÉGUSTATION

CONCEPT :

Exposition & Dégustation professionnelles, favorisant les rencontres BtoB auprès de professionnels intéressés par les produits français.

AUDIENCE :

200 à 300 professionnels (importateurs, distributeurs, F&B managers, industriels agroalimentaires, grands groupes et prescripteurs).

MOYENS :

- **Présentation de produit** (thématique)
- **Matériel de promotion** (catalogue, kakémono, brochure)
- **Campagne de communication** digitale
- **Prospection collective**
- **Soutien Logistique** & Echantillons
- **Atelier culinaire** – *en option*
- **Rdv BtoB** – *en option*

OPTIONS DE MISE EN VALEUR SUPPLÉMENTAIRE

Différentes options supplémentaires sont disponibles : démonstrations presse, démonstrations professionnelles et rendez-vous BtoB sont conçus pour optimiser la visibilité des entreprises françaises, activer la prospection ciblée et générer des retombées concrètes en termes de communication et de développement commercial sur les marchés de la zone.

DEMO PRESSE

CONCEPT :

Démonstration presse collective entre 20 et 60mn

AUDIENCE :

18-30 Media : Presse, Bloggeurs, KOL

LIVRABLES :

- Mise en application et présentation de produits par un Chef
 - Communiqué de presse
- Suivi & Bilan de parutions presses

DEMO PRO

CONCEPT :

Démonstration professionnelle individuelle entre 30- 50mn
Format libre : Séminaire, Accord Met & Vin, Table ronde, Cooking Show

AUDIENCE :

30-50 Professionnels : Importateurs, Distributeurs, HORECA, Industriels

LIVRABLES :

- Mise en application et présentation de produits par un Chef
- Mise à disposition d'équipements

RDV BTOB

ETAPE 1 :

- Analyse de votre offre
- Définition de vos prospects cibles

ETAPE 2 :

- Prospection des cibles potentielles avec relances téléphonique à partir de J-30
- Prise de rdv avec les prospects intéressés

ETAPE 3 :

- Organisation de rdv pendant le salon ou en visio post salon

PROGRAMME – LA TOURNÉE ASIE DU NORD

Mission sur 1-2 jours qui permet de **Communiquer** sur l'image de marque, **Rencontrer** les importateurs potentiels, et **Vendre** aux principaux clients de 3 marchés dynamiques d'Asie.

CORÉE DU SUD



VEND. 23 OCTOBRE

Présentation marché & visite pdv

LUN. 26 OCTOBRE À SÉOUL

EXPOSITION

- 10h00 – 17h00 – Exposition

ATELIER CULINAIRE

- 11h00 – 12h00 – Demo Pro 1
- 13h00 – 14h00 – Demo Pro 2
- 15h00 – 16h00 – Demo Pro 3

COCKTAIL NETWORKING

- 17h00 – 18h00 – Cocktail Networking

18h00 – Départ Vol pour le Japon

JAPON



MAR. 27 OCTOBRE

INAUGURATION EN AVANT-PREMIÈRE

- 14h – 17h : Conférence de Presse d'inauguration et exposition
- 17h30 – 19h : Cocktail VIP (Chefs influents, hôtels 5 étoiles, ...)

MERC. 28 OCTOBRE

EXPOSITION & ATELIERS CULINAIRES

- 10h00 – 17h30 – Exposition
- 11h00 – 17h (en parallèle de l'exposition) : Ateliers Professionnels

TAÏWAN



LUN. 2 NOVEMBRE

INAUGURATION EN AVANT-PREMIÈRE

- 13h30 – 16h : Conférence de Presse d'inauguration
- 16h – 18h : Forum & Cocktail VIP (Chefs influents, hôtels 5 étoiles, ...)

MAR. 3 NOVEMBRE

EXPOSITION & ATELIERS CULINAIRES

- 10h00 – 17h30 – Exposition
- 10h30 – 17h (en parallèle de l'exposition) : Ateliers Professionnels

03

BUDGETS & CALENDRIER

BUDGET – OFFRE STANDARD ENTREPRISES

OFFRE STANDARD	TYPE	ACTION	PRIX HT EUR
Offre Standard	Stand	Une table par société (limité à deux marques par société)	2 800 EUR HT
	Demi-Stand	Une demi-table par société (limité à une marque par société)	1 700 EUR HT

Offre préférentielle pour toute entreprise prenant plus de 2 étapes :

SELECTION PLUSIEURS PAYS	OFFERT	PRIX HT EUR
OFFRE SÉLECTION 3 PAYS	Mise à disposition d'un interprète individuelle sur chaque étape	Offert (au lieu de 1 500 EUR)
OFFRE SÉLECTION 2 PAYS	Mise en avant digital ou papier : bannière en page d'accueil sur le site dédié (Corée & Taiwan), page publicitaire sur brochure papier (Japon)	Offert (au lieu de 700 EUR)

OPTION SUPPLÉMENTAIRE	ACTION	PRIX HT EUR
Démonstration Presse*	Présentation produits et démonstration culinaire collective auprès des cibles définies. (30-40 media/VIP)	1 150 EUR HT (Taiwan) <i>Sur devis</i> (Japon)
Démonstration pro*	Présentation produits et démonstration culinaire collective auprès des cibles définies. (30-40 cibles)	975 EUR HT (Taiwan) 1 300 EUR HT (Japon & Corée)
Rdv BtoB Prospection personnalisée	Analyse de votre offre et son adéquation avec le marché Organisation des rendez-vous en amont ou après le salon	1 625 EUR HT
Interprète locale	Accompagnement par un (e) interprète local pour l'exposition	500 EUR HT

CALENDRIER

OCTOBRE/NOVEMBRE 2026											
	Dim 25 oct	Lun 26 oct	Mar 27 oct	Mer 28 oct	Jeud 29 oct	Vend 30 oct	Sam 31 oct	Dim 1 nov	Lun 2 nov	Mar 3 nov	Mer 4 nov
Food Experience Korea											
Food Experience Japon											
Food Experience Taiwan											

PROGRAMME PRÉVISIONNEL

25 octobre : Vol Paris – Séoul

26 octobre : Food Experience **KOREA**

27-28 octobre : Food Expérience **JAPON**

29 oct - 1 nov : Quartier libres / – Visite de Point de vente (Japon ou Taiwan) et Vol Japon – Taipei

2-3 novembre : Food Expérience **TAIWAN**

4 novembre : Quartier Libre – Visite de Point de vente **TAIWAN**

5 novembre : Vol – Taipei – Paris

	Déplacement
	Quartier libre
	Food Experience Taïwan
	Food Experience Korea
	Food Experience Japon

04

ÉQUIPES ET SAVOIR-FAIRE



CORÉE DU SUD

Basée à Séoul, notre équipe agri-agro de **4 experts** accompagne près de **120 entreprises françaises** par an en Corée du Sud. Polyvalente, elle combine de multiples savoir-faire : missions sur mesure, organisations d'événements sectoriels, programme 1144. Forte d'un taux de satisfaction supérieur à **+98 %**, notre équipe est reconnue pour son efficacité et sa capacité à créer des opportunités concrètes et durables.

NOTRE ÉQUIPE AGRIFOOD :



Rosine DUTEIL

Cheffe de pôle Agrotech

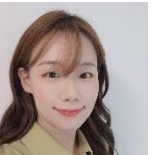
rosine.duteil2@businessfrance.fr



Hahnareum KIM

Chargée de développement Produits alimentaires

hahnareum.kim@businessfrance.fr



Seunghee KIM

Chargée de développement Boissons Alcoolisées

seunghee.kim@businessfrance.fr



Clara INGBERG

Chargée de développement

clara.ingberg@businessfrance.fr

1200

Contacts agrifood localement

+400

Acteurs fédérateurs locaux avec qui nous échangeons

Importateurs-distributeurs, groupements, etc.

38

Événements organisés depuis 2021

Nos actions

Nos événements, véritables jalons de l'agenda food français en Corée du Sud, fédèrent près de 250 professionnels F&B. Parmi les événements que nous avons organisés :

- **Food Expérience Korea (4^{ème} éditions), Masterclass Bœuf etc..**
- **Programme Européen 1144 d'un budget de 600 000 EUR pour 2025-2028** (Roadshow, Taste Box, Ateliers Culinaires, Promotion HORECA, Invitation Acheteurs et Pavillon à Seoul Food Hotel).



JAPON

Basée à Tokyo, notre équipe agri-agro de **5 experts** accompagne près de **230 entreprises françaises** par an au Japon. Polyvalente, elle combine de multiples savoir-faire : missions sur mesure, organisations d'événements sectoriels, séminaire-ateliers, missions d'acheteurs, etc. Forte d'un taux de satisfaction supérieur à **+95 %**, notre équipe est reconnue pour son efficacité et sa capacité à créer des opportunités concrètes et durables.

2000 Contacts agrifood localement

30 Événements organisés depuis 2021

NOTRE ÉQUIPE AGRIFOOD :



Akiko HORI Rosine DUTEIL
Cheffe de pôle Agrotech
akiko.hori@businessfrance.fr



Loïc GAVET
Chargé de développement Produits alimentaires
loic.gavet@businessfrance.fr



Alice ORTEGA
Chargée de développement Produits alimentaires
alice.ortega@businessfrance.fr



Mari KISO
Chargée d'affaires V&S
mari.kiso@businessfrance.fr



Kaori FOREST>
Chargée de développement
kaori.forest@businessfrance.fr

Nos actions

*Nos événements, véritables jalons de l'agenda food français au Japon, fédèrent près de 350 professionnels F&B. Parmi les événements que nous avons organisés : **Food Expérience, FOODEX, Mission Grand Est, séminaire sectoriels, missions d'acheteurs, etc en 2025***



Basée à Taipei, notre équipe agri-agro de **3 experts** accompagne près de **110 entreprises françaises** par an pour défricher le marché taïwanais. Biculturelle et trilingue, elle combine de multiples savoir-faire : missions de prospection, organisations d'événements sectoriels, campagnes de communication, et lancement de produits. Forte d'un **taux de satisfaction supérieur à +96 %**, l'équipe réalise des entretiens réguliers avec les principaux acteurs taïwanais pour **cerner leurs besoins et les dernières tendances du marché**.

NOTRE ÉQUIPE AGRIFOOD :



Anne GUINAUDEAU
Cheffe de pôle Agrotech
anne.guinaudeau@businessfrance.fr



Tiffany LIU
Chargée de développement Produits alimentaires
tiffany.liu@businessfrance.fr



Pinshuo CHEN
Chargée de développement Boissons Alcoolisées
pinshuo.chen@businessfrance.fr

+2000

Contacts agrifood localement

+90%

Moyenne de taux de concrétisation des courants d'affaires aux *Food Experience Taiwan*

Nos références

- Conférence de Presse, Séminaire phytosanitaire, et organisation de RDV B2B exportateurs-importateurs pour **INAPORC, Interfel et CIFO** à l'occasion de l'ouverture du marché du porc ;
- Organisation du **1^{er} marché de Noël français à Taïwan** avec l'office du tourisme de Strasbourg & sa région ;
- **Session d'accord vins-mets pour l'Occitanie** avec les sommeliers influents et importateurs à Taïwan ;
- **Invitation d'acheteurs et de journalistes sur les principaux salons** en Europe (Wine Paris, SIAL, ISM, etc.) ou en Asie (Vinexpo Asia).

05

RETROSPECTIVE

RETROSPECTIVE

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Chaque année, une **cinquantaine** de marques, interprofessions et associations françaises rejoignent nos Food Experience Asie du Nord Est.



SUCCESS STORIES DES ÉDITIONS PASSÉES



Conclusion de partenariat & ouverture de Pop Up Stores au Japon et à Taïwan :

Vidéo de témoignage disponible sur [ce lien](#) et nouveau pop up au Shinkong Mitsukoshi à Taipei ci-contre à droite.



Conclusion de partenariat pour une distribution sur le marché taïwanais :

Vidéo de témoignage de l'importateur disponible sur [ce lien](#)



Coup d'accélérateur de communication pour la coopérative laitière Isigny Sainte-Mère :

« La société a bénéficié d'une vidéo promotionnelle ainsi que d'articles de presse en amont de l'événement. (...) Cette vidéo a directement atteint notre cœur de cible et a généré plus de 22000 vues, ce qui en fait une promotion particulièrement efficace. »



Conclusion de nouveaux partenariats pour la marque Paysan Breton

« Grâce à la participation à la première édition, nous avons pu avoir le rendez-vous avec un leader-distributeur de convenient store et y faire référencer les produits Paysan Breton. La distribution au secteur BVP a été également renforcée via l'atelier pro. La deuxième édition nous a permis de travailler étroitement avec les boulangeries et pâtisseries de petite / moyenne taille avec les demandes entrantes en croissance. Nous avons pu entrer en contact avec les influenceurs qui créent des contenus F&B » – JK KIM, team leader de la société d'importation Wine & Food en Corée du Sud



RETROSPECTIVE

ILS PARLENT DE NOUS

VISIBILITÉ PRESSE sur les Food Experience en Asie du Nord :

+40 journalistes & influenceurs par étape

+200 parutions presse et sur réseaux sociaux par étape

+20 000 Vues, engagements & commentaires par étape



Partage d'une vidéo synthétique en tant que REEL après l'événement

[Lien vers le post](#)

Présentation des exposants via stories en amont du salon

[Lien vers les stories](#)



MASTERCLASS OCCITANIE



ATELIER OCCITANIE

EXPOSITION

Immersion au cœur du Sud de la France, pour faire découvrir aux professionnels japonais l'excellence des **produits emblématiques de l'Occitanie** à travers une dégustation commentée et démonstration culinaire par Le chef André Pachon.

MOYENS MIS EN OEUVRE

- Résidence de l'Ambassadeur de France
- Démonstration culinaire
- Prospection ciblée (mix importateur/ HoReCa)
- Equipement & Logistique

RÉSULTATS

- Trentaine de participants (**50% importateurs**)
- Story telling sur la région Occitanie
- Visibilité réseaux sociaux

EN RÉSUMÉ

AVEC FOOD EXPERIENCE ANE VOUS BÉNÉFICIEZ :

- D'une **vitrine prestigieuse** pour valoriser les savoir-faire et produits de votre territoire, au sein d'un événement entièrement dédié à la gastronomie française, organisé dans des cadres & avec des partenariats exceptionnels (Résidence de l'Ambassadeur de France, Concours de la Meilleure Baguette/Croissant)
- D'une **visibilité renforcée** auprès des acteurs clés du marché, grâce à une audience ciblée de professionnels du Food & Beverage en Asie (importateurs, distributeurs, restaurateurs, chefs, médias spécialisés) particulièrement intéressés par l'offre française.
- D'un **format sur mesure** et à forte valeur ajoutée, combinant mise en avant collective et accompagnement personnalisé, plus efficace et qualitatif qu'un salon généraliste.
- D'une **opportunité de rayonnement diplomatique et institutionnel**, inscrite dans la célébration des **140 ans de relations franco-coréennes**, garantissant une forte portée symbolique et médiatique.
- D'un **dispositif éprouvé**, capitalisant sur **six années de succès** et de retombées concrètes pour les filières régionales et entreprises participantes.

LIEN D'INSCRIPTION :

- **26 octobre** : Food Experience CORÉE DU SUD : [LIEN](#)
- **27-28 octobre** : Food Experience JAPON : [LIEN](#)
- **2-3 novembre** : Food Experience TAIWAN : [LIEN](#)