

Communiqué de presse
DU JEUDI 23 AU
LUNDI 27 JANVIER 2025
EUREXPO LYON

DÉCOUVREZ LES 13 LAURÉATS DES SIRHA INNOVATION AWARDS 2025



Les **Sirha Innovation Awards** récompensent les meilleurs produits, matériels, équipements et nouvelles technologies de l'année dans le secteur de la restauration et de l'alimentation.

Près de 73% des innovations primées ces dix dernières années continuent d'être commercialisées, ce qui démontre non seulement la pertinence des initiatives mais aussi leur capacité à s'imposer durablement sur le marché. *"Les Sirha Innovation Awards 2025 offrent des ouvertures passionnantes sur des produits et solutions de substitution à des denrées et ingrédients qui sont - et seront de plus en plus - rares ou complexes à produire. Mieux, ces innovations introduisent de nouveaux goûts ou expériences dans la restauration. Côté technologies, le digital accélère les solutions de gestion, notamment avec l'open source alors que le matériel de pointe s'appuie résolument sur l'ergonomie et la durabilité. Cette promotion 2025 de l'innovation est particulièrement enthousiasmante et j'invite l'ensemble des professionnels à venir la découvrir durant Sirha Lyon "* commente **Luc Dubanchet**, Directeur Général de Sirha Food.

Pour cette nouvelle édition, les Sirha Innovations Awards continuent de susciter l'engouement avec **465 dossiers déposés**, un record ! Ce **mercredi 11 décembre**, les finalistes ont passé le Grand Oral des Sirha Innovation Awards - moment privilégié où les candidats ont pu soutenir oralement leur dossier, faire déguster leur produit ou encore présenter leur équipement - devant un jury composé de chefs, boulangers-pâtisseries, traiteurs, journalistes et experts du Food Service.

Découvrez ci-dessous les 13 Sirha Innovation Awards 2025. Ces lauréats sont à retrouver au cœur de l'espace **Sirha Innovations**, du **jeudi 23 au lundi 25 janvier** pendant **Sirha Lyon 2025**.

+ CATÉGORIE PRODUITS

ALGAMA - Tamalga Baking - Catégorie : Produits pour la boulangerie-pâtisserie-confiserie

Algama innove en présentant Tamalga, une gamme révolutionnaire de **substitut d'œufs à base de microalgues**. Ce produit à la fois écologique et économique permet de remplacer les œufs entiers dans diverses recettes tout en réduisant **l'impact environnemental et les coûts de production**.

À retrouver sur le Stand S.50

PLANTED FOODS FRANCE - Planted Steak - Catégorie : Produits alimentaires (hors boulangerie-pâtisserie-confiserie)

Le Planted Steak de **Planted Foods France** est un steak végétal juteux et tendre fabriqué à partir d'ingrédients naturels comme la protéine de soja et la farine de riz. Grâce à un procédé de fermentation moderne, il offre un goût incomparable tout en **réduisant de 97% les émissions de CO₂** par rapport à la viande traditionnelle.

À retrouver sur le Stand 2.1P53

ROUTIN - 1883 - Catégorie : Produits liquides (boissons)

Routin révolutionne le monde des sirops avec sa Collection 1883 RE-IMAGINE. Ces créations associent des arômes intenses à des univers chromatiques singuliers : **Out of the Blue**, aux notes boisées de cèdre et de mandarine ; White as Snow, un délicat mélange de noix de coco et de fleur d'oranger ; et **Paint the Town Red**, un cocktail vibrant de mangue, cerise et piment.

À retrouver sur le Stand 7E39

SENS GOURMET - Enzymes - Catégorie : Produits alimentaires (hors boulangerie-pâtisserie-confiserie)

Sens Gourmet révolutionne la cuisine avec ses **enzymes 100% naturels**, issus de fermentations végétales ou animales. Ces protéines innovantes transforment les aliments de manière durable et respectueuse, offrant aux professionnels des solutions pour attendrir les viandes, affiner les textures des fruits ou équilibrer les saveurs sucrées.

À retrouver sur le Stand 6F80

VALLÉE TORRÉFACTION - Choco Malt Replacer - Catégorie : Produits pour la boulangerie-pâtisserie-confiserie

Choco Malt Replacer est une **alternative innovante au chocolat et au cacao traditionnels**, conçue pour les professionnels. Fabriqué à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés et torréfiés, ce produit offre des notes subtiles de cacao et de malt, tout en réduisant l'impact environnemental. Une solution idéale pour les artisans en quête de naturalité et de nouvelles saveurs.

À retrouver sur le Stand 4C97

+ CATÉGORIE MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT

DYNAMIC - Mixeur MD95+ avec affichage de température - Catégorie : Équipement de cuisine

Le mixeur MD95+ de **Dynamic** est l'allié des chefs à la recherche de **précision** et de **performance**. Compact et robuste, il intègre un affichage de température pour **un contrôle parfait des préparations**, tout en offrant une hygiène irréprochable grâce à son pied en acier inoxydable.

À retrouver sur le Stand 5E23

HOBART - Lave-vaisselle à convoyeur équipé de "smart vision control" - Catégorie : Équipement de cuisine

Le lave-vaisselle à convoyeur de **Hobart**, équipé de la technologie "Smart Vision Control", révolutionne le quotidien des professionnels. Grâce à son interface intuitive et son suivi en temps réel, il **optimise la gestion du lavage** tout en garantissant une efficacité et une performance inégalées.

À retrouver sur le Stand 5B110

MARGE + - Menu - Catégorie : Technologie, IA et transport

L'application Menu de Marge + est une innovation conçue pour **optimiser la rentabilité des restaurants** en simplifiant les coûts et les marges. Menu permet aux restaurateurs de gagner du temps, de mieux gérer leurs finances et de maximiser leur rentabilité tout en se concentrant sur leur passion et leur cœur de métier : la cuisine.

À retrouver sur le Stand S.16

QUIET - Vaisselle silencieuse - Catégorie : Emballage/arts de la table

Grâce à une combinaison unique de verre trempé et de silicone, QUIET propose **une vaisselle qui diminue considérablement le bruit**, tout en étant trois fois plus solide et 30% plus légère qu'une vaisselle classique. Une avancée en termes de confort acoustique pensée pour améliorer le quotidien des professionnels.

À retrouver sur le Stand 2.1A55

SANTOS - Moulin à café I-GRIND n°67 - Catégorie : Matériel de café et bar

Le moulin à café I-GRIND n°67 de **Santos** redéfinit l'excellence pour les professionnels. Grâce à des **réglages personnalisables et un moteur innovant**, il assure une **mouture précise**, idéale pour sublimer chaque tasse. Sa conception simplifiée et sa fabrication française en font un choix fiable et performant pour les cafés et bars.

À retrouver sur les Stands 6A106 et 7D57

SIMPLY BREAD - Simply Bread Oven - Catégorie : Équipement de boulangerie-pâtisserie-confiserie

Grâce à un contrôle précis de la température sur plusieurs niveaux, le four à pain **Simply Bread** assure une **cuisson homogène et parfaite** sans avoir besoin de déplacer les pains. Son système de **connexion intégrée** permet des mises à jour régulières tandis que ses fonctionnalités connectées optimisent la gestion de la maintenance en **réduisant les coûts énergétiques**.

À retrouver sur le Stand 2.1K43

+ PRIX SPÉCIAL DU JURY

BIOWELS - Film étirable alimentaire - Food Stretch® Compostable - Catégorie : Emballage/arts de la table

Biowels remporte le **Prix spécial du Jury** grâce à Food Stretch® Compostable, une **alternative innovante et durable aux films alimentaires**. Fabriqué à partir de biopolymères, ce film 100% compostable conserve toutes les qualités pratiques d'un film étirable - transparence, adhérence, extensibilité - tout en offrant une solution respectueuse de l'environnement.

À retrouver sur le Stand S.19

+ PRIX SPÉCIAL START UP

OÉ - Les Essences Oé - Catégorie : Produits liquides (boissons)

Oé, l'entreprise qui réinvente l'univers du vin grâce à des bouteilles écoresponsables, remporte le **Prix spécial Start Up** grâce aux **Essences Oé**. Ces **boissons botaniques** - issues d'un domaine viticole en transition agro-écologique - sont élaborées à partir d'essences d'arbres et de végétaux plantés pour favoriser la régénération des sols. Innovantes et engagées, elles invitent à une expérience gustative unique tout en soutenant la biodiversité.

À retrouver sur le Stand 2.2E134

Outre la mise en lumière lors de Sirha Lyon, cette distinction contribue activement au **succès commercial** des innovations lancées, comme le souligne **Olimega**, lauréat de la précédente édition : *"Cette visibilité nous a permis d'augmenter nos ventes sur l'ensemble de nos produits avec 40% d'augmentation dans les semaines qui ont suivi. Nous sommes depuis au menu de plusieurs restaurants".*

Rendez-vous du **jeudi 23** au **lundi 27 janvier 2025** à Sirha Lyon, l'occasion de découvrir les lauréats ainsi que les **600 innovations présentées par les exposants** de cet événement mondial dédié au Food Service et à l'hospitalité.

→ **Pour télécharger les visuels des lauréats** : [cliquez ici](#)

→ **Pour télécharger le communiqué de presse au format PDF** : [cliquez ici](#)

→ **Pour accéder à la liste des membres du jury** : [cliquez ici](#)