

FRANCHISE EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE-SNACKING : UN MODÈLE QUI SÉDUIT

Du **dimanche 18** au **mercredi 21 janvier 2026**, Paris Porte de Versailles ouvre ses portes à **Sirha Bake & Snack**, LE rendez-vous incontournable des professionnels de la boulangerie, pâtisserie et du snacking. Vitrine des dernières innovations de la filière, Sirha Bake & Snack s'adresse également aux porteurs de projets qui souhaitent explorer les tendances et modèles performants d'un marché en constante évolution.

À l'heure où la franchise française confirme sa solidité économique - avec 88,64 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2024 - **le secteur alimentaire s'affirme** comme le pilier du modèle. Il regroupe **211 enseignes** et **18 228 points de vente franchisés** sur le territoire, soit une croissance de 1,1 % par rapport à 2023¹. Au cœur de cette dynamique, le secteur de la boulangerie-pâtisserie occupe une place centrale avec **15 milliards d'euros de chiffre d'affaires**², il représente à lui seul près de la moitié des 30,28 milliards générés par le secteur alimentaire.

Mais au-delà des performances économiques, c'est tout l'écosystème boulangerie-pâtisserie-snacking qui évolue : **la franchise gagne progressivement du terrain face aux indépendants**, portée par une capacité d'innovation et d'adaptation rapide aux nouvelles attentes des consommateurs.

Cette dynamique de croissance s'explique également par **l'attractivité du modèle franchisé auprès d'une nouvelle génération d'entrepreneurs** - reconversions professionnelles, jeunes diplômés en quête d'entrepreneuriat, mais aussi boulangers-pâtisseries indépendants - qui souhaitent bénéficier de la force d'un réseau. En effet, la franchise offre un cadre sécurisant avec une marque établie, un concept éprouvé, un accompagnement opérationnel continu et des outils de gestion performants, réduisant considérablement les risques liés à la création d'entreprise.

Du 18 au 21 janvier 2026, Sirha Bake & Snack se positionne comme le point de départ idéal pour tout projet de franchise. Le salon permettra aux visiteurs de :

- ✓ **Explorer** les opportunités de franchise et les réseaux à développer
- ✓ **Découvrir** les innovations qui feront le succès des points de vente de demain
- ✓ **Comparer** les modèles et **s'informer** auprès des professionnels présents

¹ Fédération Française de la Franchise

² En 2023, chiffre pour le marché des boulangeries artisanales, selon ESPIMAS

LES TEMPS FORTS À NE PAS MANQUER :

Dimanche 18 janvier :

- + **Les tendances du snacking 2026-2030**

Avec **Paul Fedele** (France Snacking, Rédacteur en Chef) et **Frédéric Loeb** (Loeb Innovation, Président)

SCÈNE SNACKING

Lundi 19 janvier :

- + **Jusqu'où peut se développer la boulangerie "de rond point" ?**

Avec **Jean-Marc Conrad** (Groupe Blachère, Directeur pôle Franchise) et **Nicolas Bécam** (Maison Bécam, Fondateur)

FORUM

Mardi 20 janvier :

- + **Franchises : stratégies de croissance et défis à relever**

Avec **Bernard Boutboul** (GIRA Conseil, Président), **Jean-Marc Conrad** (Groupe Blachère, Directeur pôle Franchise) et **David Probst** (L'Officiel de la Franchise, Responsable Franchise)

SCÈNE SNACKING

- + **Hybridation en boulangerie : une évolution nécessaire ou un danger pour le savoir-faire artisanal ?**

Avec **Yoann Duriez** (Auguste et Ferdinand, Co-fondateur), **Maxime Lefebvre** (Mamatte, Fondateur) et **Sylvain Tardy** (Boulangerie Pop Lyon, Artisan Boulanger)

FORUM

Mercredi 21 janvier :

- + **Avec l'arrivée d'investisseurs extérieurs, la financiarisation de la filière s'accélère**

Avec **Jean-François Bandet** (BO&MIE, Co-fondateur et dirigeant), **Olivier Lebreuilly** (Boulangerie-Pâtisserie Sophie Lebreuilly, Co-fondateur et président) et **Laurent Plantier** (FrenchFood Capital, Managing partner)

FORUM

PROGRAMMEZ VOTRE VENUE

Si vous êtes professionnel du Food Service : [cliquez ici](#)

Si vous souhaitez obtenir une accréditation média : [cliquez ici](#)