

SIRHA BAKE & SNACK AWARDS 2026 : DÉCOUVREZ LES 7 LAURÉATS !



Les **Sirha Bake & Snack Awards** célèbrent les innovations les plus impactantes dans les domaines de la **boulangerie-pâtisserie, du snacking et des coffee shops**. Cette distinction met en lumière la créativité et la capacité du secteur à répondre aux enjeux de demain. Avec **100 % des lauréats 2022 et 2024 encore présents sur le marché** et **74 % des innovations primées toujours actives**, les Sirha Bake & Snack Awards confirment leur rôle de **tremplin business incontournable**.

Avec **80 dossiers déposés cette année**, les Sirha Bake & Snack Awards sont la preuve de la vitalité et de l'esprit d'innovation de toute la filière.

Découvrez ci-dessous les **7 Sirha Bake & Snack Awards 2026**. Ces lauréats sont à retrouver au cœur de l'**Allée des Innovations** du **dimanche 18** au **mercredi 21 janvier** pendant Sirha Bake & Snack. Ne manquez pas la **remise des prix**, le **dimanche 18 janvier à 18h** sur le **Forum**.

+ CATÉGORIE COFFEE SHOP

SOVI - SOVI Avoine Barista

Après plus d'un an de Recherche & Développement, SOVI a créé - en collaboration avec des baristas et torréfacteurs - **la première boisson végétale à l'avoine au format concentré**, pensée pour les professionnels du café. Bio, sans additif ni sucre ajouté. Produite en Bourgogne, elle se dilue à l'eau, sans mixeur, pour obtenir une texture onctueuse et une mousse fine et stable, idéale pour le latte art. Avec cette innovation, SOVI répond aux enjeux des coffee shops : manque d'espace, logistique coûteuse, gestion des déchets, et besoin croissant de solutions locales et responsables.

À retrouver sur le **Stand D74-2**

+ CATÉGORIE MATÉRIELS & ÉQUIPEMENTS POUR LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

BONGARD - Spiral Evo Smart

Le **nouveau pétrin** Spiral Evo Smart va devenir le nouvel allié des boulangers, à retrouver dans tous les fournils. Pesée de farine, mesure des températures et dosage l'eau en complète autonomie, Spiral Evo Smart promet une maîtrise parfaite de chaque pétrissée. Avec sa commande intelligente, il révolutionne le pétrissage, pour une qualité de pâte toujours constante.

À retrouver sur le **Stand A60**

+ CATÉGORIE PRODUITS & INGRÉDIENTS POUR LA PÂTISSERIE

DIRA FRUIT SOLUTIONS - Purée de Fruit de Cacao

La **Purée de Fruit de Cacao** de Dira Fruit Solutions est une innovation issue de la valorisation du mucilage de cacao, cette pulpe blanche qui enrobe naturellement les fèves. 100 % fruit de cacao, sans sucre ajouté, elle allie naturellement saveur sucrée et notes acidulées avec une richesse en vitamines, minéraux et fibres. Multi-usages, elle s'intègre parfaitement dans les ganaches, les chocolats, les pâtisseries fines, les sorbets et les confiseries. Une alternative saine pour les artisans en quête de naturalité et de nouvelles créations.

À retrouver sur le **Stand N81**

+ CATÉGORIE PRODUITS & INGRÉDIENTS POUR LE SNACKING

Face à des candidatures qui ne répondaient pas aux critères d'impact et d'innovation suffisants, le jury n'a décerné aucun award dans la catégorie "produits & ingrédients pour la boulangerie" mais a décidé de récompenser deux innovations dans la catégorie "produits & ingrédients pour le snacking", catégorie qui s'est montrée particulièrement porteuse et prometteuse cette année.

KORO - Gaufre pistache (45 %) bio 22 g

KoRo place la gourmandise au centre de ses produits et propose une **gaufre bio au format individuel de 22 g**, composée de 45 % de pistaches. Clean, bio, vegan et sans huile de palme, cette gaufre nomade répond à la demande croissante de produits végétaux gourmands mais moins sucrés. Un snack pratique qui se glisse partout, parfait pour une pause gourmande à tout moment.

À retrouver sur le **Stand D92**

KIGNON - Snacking Fromagère 40g BIO

Kignon révolutionne le segment du snacking en proposant des produits engagés et gourmands élaborés à partir d'inventus de pain revalorisés et fabriqués et conditionnés en ESAT par des personnes en situation de handicap. Nouvel arrivant dans la gamme : un **biscuit salé bio**

élaboré à partir de pains et céréales de brasserie revalorisés, agrémenté de généreux morceaux de Comté AOP.

À retrouver sur le **Stand E20**

+ CATÉGORIE TECHNOLOGIES OU SERVICES POUR LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

ALMA PRO - AMPLYO

Alma Pro innove avec son **moulin AMPLYO**, un équipement ultra compact avec tamiseur sous meules qui réunit en un seul équipement deux étapes clés jusqu'ici séparées : la mouture et le tamisage. Son innovation centrale réside dans le tamiseur placé directement sous la meule, permettant de séparer immédiatement la farine en plusieurs granulométries sans transfert externe. Adapté aux céréales, légumineuses, tubercules et co-produits, il permet de moudre et calibrer directement sur site tout en préservant les qualités nutritionnelles.

À retrouver sur le **Stand A28**

+ PRIX SPÉCIAL START UP

FLEURETTE / KEM GLACES - Glaces artisanales végétales

Fleurette revisite la glace en proposant des **créations 100 % végétales**, sans protéine animale, élaborées à partir de boissons et huiles végétales de qualité. Commercialisées par Kem Glaces, fabriquées en Ile-de-France et soigneusement formulées pour atteindre le parfait équilibre en termes de goût, texture et sucre, ces glaces offrent tous les atouts d'une crème glacée classique sans le contre-coup de la digestion.

À retrouver sur le **Stand S22**

+ ZOOM SUR LES MEMBRES DU JURY

Ce matin, à Paris, **un jury composé de professionnels reconnus du secteur** - boulangers, journalistes et entrepreneurs - a examiné les dossiers de candidature, testé les produits et découvert les équipements, pour identifier et récompenser les 7 innovations les plus impactantes et porteuses de sens pour l'avenir de la boulangerie-pâtisserie, du snacking et des coffee shops.

Cédric Arsac, Gérant de la Boulangerie Lorette Paris

Guillaume Cabrol, Chef Boulanger du Four Seasons Hôtel George V*****

Loïc Corroyer, Rédacteur en Chef des Nouvelles de la Boulangerie

Pierre-Tristan Fleury, Directeur chez LEMPA - Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie

Cyril Gaidella, Co-fondateur de Boulangerie Zest Neuilly-sur-Seine - Charenton

Rémi Héluin, Rédacteur en Chef chez Zepros Boul-Pat

Germain Herviault, Fondateur de la Boulangerie Boka Asnières

Yoshimi Landemaine, Co-fondatrice de Maison Landemaine et Land & Monkeys

Elodie-Elsy Moreau, Rédactrice en Chef chez La Toque Magazine

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

POUR OBTENIR VOTRE ACCRÉDITATION MÉDIA : [CLIQUEZ ICI](#)