



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

DEGRÉ ZÉRO / Le salon professionnel des boissons No-Low / 9 février 2025 - PARIS

Saint Cloud, le 16 janvier 2025

### **Degré Zéro, salon BtoB de référence des boissons no/low bat tous les records !**

Succès fulgurant pour Degré Zéro ! L'édition 2025 affiche complet. Ce record de participation confirme l'engouement pour les boissons no/low et positionne Degré Zéro comme LE rendez-vous incontournable du secteur.

### **40% des consommateurs d'alcool consomment aussi des boissons no/low**

Selon le 1<sup>er</sup> baromètre national <sup>(1)</sup> réalisé sur les boissons sans alcool ou à faible teneur en alcool réalisé par le salon Degré Zéro en décembre 2024, 40% des consommateurs d'alcool consomment aussi des boissons no/low. Cette consommation a augmenté de 42% alors que leur consommation d'alcool a baissé de 33%. L'offre est de plus en plus diversifiée et qualitative pour répondre à une demande en forte progression. **Et sans surprise Degré Zéro, salon professionnel de référence bat tous les records !**

**100% d'augmentation. L'édition 2025 affiche complet avec 70 exposants** <sup>(2)</sup> confirmant ainsi son statut de salon de référence pour les acteurs du no/low. Cette édition double le nombre d'exposants par rapport à l'année dernière, témoignant de la vitalité de ce marché et l'attractivité croissante de cet événement unique.

### **Plus de 800 visiteurs sont attendus, les inscriptions battent leur plein !**

Le succès de cette édition est déjà assuré : les pré-inscriptions professionnelles affolent les compteurs, en très nette hausse par rapport à 2024. Le 9 février, un public international d'importateurs, sommeliers, restaurateurs, cavistes, distributeurs se pressera pour découvrir les dernières innovations et nouveautés du marché des vins, bières, spiritueux, cocktails, apéritifs et kombucha.

**Degré Zéro est aussi la scène des avant-premières avec de nombreuses nouveautés** présentées sur le salon : une bière Sour, acidulée à la purée de framboise. Un spiritueux sans alcool à la fleur de sureau, récoltée à la main et issue des terres de Charente. Un pinot noir vinifié selon les méthodes traditionnelles, avec des raisins récoltés à pleine maturité, et reposé en barriques bourguignonnes pour conserver tous ses arômes. Et beaucoup d'autres belles découvertes à déguster sur place.

 RdV le 9 février de 11h à 19h à Paris | Tripot Regnier. **Soft opening pour les médias à partir de 10h.**

Obtenir son badge  [ICI](#)

Ouvert uniquement aux professionnels - <https://salon-degrezero.com/fr/>

(1) Baromètre national Degré Zéro complet [ICI](#)

(2) Liste des exposants [ICI](#)

### **L'organisateur : Break Events Group**

Fort de plus de 25 ans d'expérience, Break Events Group est un acteur majeur de l'organisation de salons et de conventions dédiés aux vins et spiritueux, tant en France qu'à l'international. Créatrice d'événements renommés tels que Degré Zéro, TastyWines, VinOmed et Organic Wine Show in Asia, notre agence accompagne les producteurs et les organismes de promotion dans leur développement commercial.