



DEGRÉ ZÉRO 2026 : LE SALON PROFESSIONNEL QUI ACTE L'AVÈNEMENT D'UNE CONSOMMATION NO/LOW RESPONSABLE, SAINE ET INCLUSIVE

Pionnier des salons professionnels **No/Low** en France, Degré Zéro annonce sa 3^{ème} édition, le **dimanche 8 février** à la **Maison de la Mutualité** de Paris. Alors que le marché des **boissons sans et à faible teneur en alcool** connaît une effervescence record, le salon s'impose comme le levier incontournable pour les professionnels souhaitant transformer cette mutation sociétale en opportunité de croissance.



En 2025, la consommation de boissons No/Low séduit près d'un Français sur deux¹. Ce qui était autrefois une alternative de contrainte est devenu un marché d'adhésion porté par le plaisir gustatif, l'innovation et le bien-être. **Inscrit désormais dans l'écosystème Sirha Food, le salon Degré Zéro** se donne pour mission d'accompagner les acteurs du CHR, de la grande distribution, les acheteurs internationaux et les cavistes, dans la structuration de cette offre.

LE FLEXIDRINKING LA NOUVELLE NORME DE CONSOMMATION

Le flexidrink n'est plus une alternative marginale, mais un véritable phénomène de société. En 2025, **un Français sur deux se déclare flexidrinker**¹, alternant naturellement boissons avec et sans alcool. Longtemps porté par les consommatrices (60 %) et les 18–30 ans, le mouvement s'étend désormais à toutes les générations. Le segment des 61–70 ans enregistre à lui seul une **progression spectaculaire de +15 %**, signe d'une adoption durable et transversale.

Dans ce contexte de transformation profonde des usages, **Degré Zéro dépasse le simple rôle de vitrine produits** pour s'affirmer comme un véritable hub de tendances, d'innovations et de solutions, au service des professionnels. Un espace d'inspiration et d'expertise pensé pour accompagner l'évolution des attentes consommateurs et réinventer l'expérience boisson, sans compromis sur le plaisir.

+ L'explosion des cocktails No/Low : avec une demande en hausse de 20 % en un an, ils sont désormais le premier choix de 66 % des consommateurs. La croissance des cocktails **No/Low est portée par le talent des mixologues qui réinventent les codes de la convivialité et l'offre sans alcool en CHR** transformant le mocktail en une option premium, complexe et désirable, au même titre que ses équivalents alcoolisés.

+ L'éveil des boissons gastronomiques : l'émergence des boissons gastronomiques (16 % du marché) misant sur des produits à forte complexité aromatique permettent aux professionnels **d'innover dans l'expérience client via des accords mets-boissons** et des cartes dédiées portée par la curiosité gustative.

+ La montée en gamme des vins : les vins désalcoolisés ou partiellement désalcoolisés s'imposent comme un **relais de croissance majeur**, notamment via les circuits de vente spécialisés.



DEGRÉ ZÉRO VITRINE INTERNATIONALE DE LA DIVERSITÉ NO/LOW ALCOOL

Avec près de **114 exposants venus de France et d'ailleurs**, ces boissons alternatives offrent un panorama international du No & Low alcool. De **l'Europe à l'Afrique du Sud**, en passant par **l'Amérique du Nord**, producteurs pionniers et marques émergentes dévoilent leurs dernières créations et innovations, à déguster tout au long du salon Degré Zéro.

Une **offre riche**, qui met en lumière toute la diversité du **No/Low** à travers les grandes familles du marché :

- + Vins désalcoolisés
- + Vins partiellement désalcoolisés
- + Boissons à base de vins désalcoolisés
- + Bières sans alcool
- + Spiritueux désalcoolisés / sans alcool
- + Boissons gastronomiques (infusées, macérées, fermentées)
- + Boissons fonctionnelles
- + Boissons fermentées (cidre, kéfir, kombucha ...)



Découvrez la liste complète des exposants et préparez votre parcours de dégustation.

UN PROGRAMME D'EXPERTISE POUR DÉCRYPTER ET ANTICIPER LE NO/LOW

Véritable point de convergence du salon, l'**espace Forum** réunit **masterclasses et talks inspirants**, portés par des experts et exposants pionniers du No/Low. Entre **expertise sommelière, prises de parole techniques et dégustations créatives et gastronomiques**, cette programmation met en lumière la **transformation profonde d'un marché en pleine effervescence**.

Au programme le 8 février :

- + De la vision au verre : trois regards sur les vins No/Low – BevZero**
Masterclass avec David Hodgson, Guillem Sanz Obach et Noelia Oliver
- + Quand la sommellerie rencontre les alternatives sans alcool – Chavin**
Masterclass avec Fabrice Sommier et Mathilde Boulachin
- + De la tradition à la mutation du segment No/Low Alcool – Solos Technologia**
Masterclass avec Pedro Garcia, Irem Eren et Christian Nett
- + L'essor des expériences de voyage sans alcool en Europe – Beaulieu Booking.com**
Masterclass avec Alex Person
- + Entrez dans la clairottologie avec Jaillance Signature – Maison Jaillance**
Masterclass avec Juliette Cothenet et Géraldine Derycke
- + Les boissons gastronomiques – Cave Xavier Thuizat**
Grand entretien avec Xavier Thuizat
- + Le vin sans alcool est une tendance depuis plus de 100 ans – Carl Jung Wines**
Masterclass avec Bernhard Jung

¹ Baromètre Degré Zéro 2025

Les accréditations sont ouvertes !

POUR OBTENIR VOTRE ACCRÉDITATION MÉDIA, CLIQUEZ ICI

