



## SIRHA BAKE & SNACK CONFIRME SA MUTATION : AVEC LUI, LA FRENCH BAKERY EST PLUS FORTE QUE JAMAIS !

Pari gagné ! Sirha Bake & Snack 2026 s'est imposé comme LE rendez-vous incontournable de la profession, porté par un visitorat ultra qualifié. Mercredi 21 janvier, le hall 1 de la Porte de Versailles s'est référé sur une édition qui marque un tournant et dépasse les ambitions : **35 500 professionnels présents (+11 %)**, quatre jours d'effervescence, une mutation réussie, soutenue par les chiffres et surtout par la qualité des rencontres business.

### LES CHIFFRES CLÉS DE CETTE ÉDITION

**35 500**

professionnels  
(soit +11 % vs. la  
précédente édition)  
dont 15 % d'internationaux  
et 45 % de décideurs

**450**

exposants  
et marques

**80**

masterclasses  
et talks

**34**

start up

**22**

Pépites  
de la Boulangerie

**4 000**

chefs, boulanger  
et pâtissiers

**7**

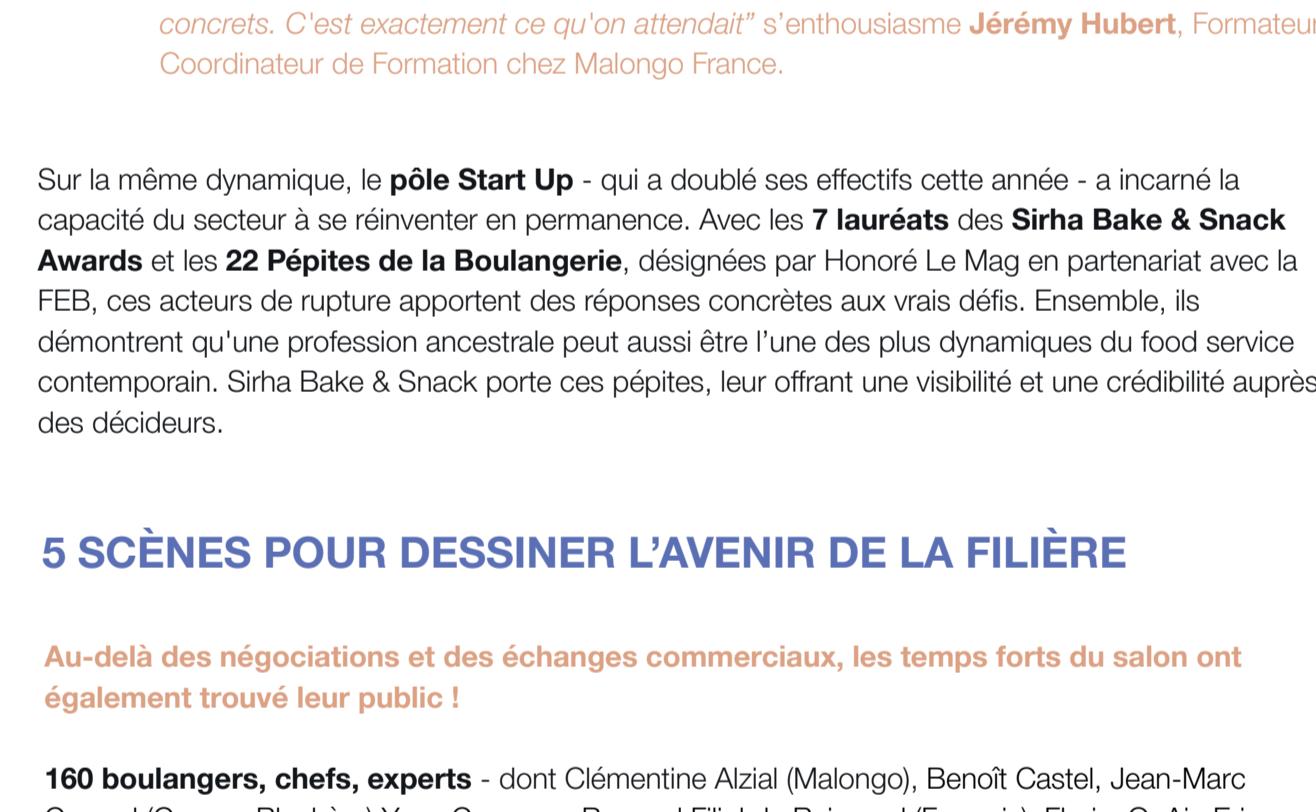
concours nationaux  
et internationaux

**13**

lauréats  
des Sirha Bake  
& Snack Awards

### Top 5

des pays visiteurs  
internationaux :  
Belgique  
Pays-Bas  
Italie  
Espagne  
Etats-Unis



“

Cette édition confirme ce que nous savions : la French Bakery a besoin de ce rendez-vous. Il ne peut pas y avoir de transformation sans un salon, des acteurs et décideurs engagés - et pendant ces quatre jours, nous avons eu la preuve que le pari de l'ouverture de la boulangerie à toutes ses déclinaisons de restauration était le bon. Un visitorat ultra qualifié, des échanges business d'une intensité rare, une énergie collective exceptionnelle. Sirha Bake & Snack 2026, marque une rupture : nous ne sommes plus seulement le salon d'une filière empreinte de tradition, mais le reflet d'une profession qui se réinvente. Nous avons réuni 450 exposants et marques françaises et internationales, toutes porteuses d'innovation. C'est capital l'image de la France à l'export", déclare Luc Dubanchet, Directeur général de Sirha Food et de Sirha Bake & Snack.

### UNE OFFRE CALIBRÉE POUR LES DÉCIDEURS

Avec **450 exposants et marques venus de tous les secteurs** - meuniers, fournisseurs de matières premières, ingrédients, équipementiers, spécialistes du snacking, torréfacteurs, entrepreneurs, industriels - **dont 130 nouveaux participants**, Sirha Bake & Snack 2026 s'est imposé comme une plateforme unique pour concrétiser les opportunités business de la filière. Parmi eux, **15 % d'internationaux**, confirmant que la French Bakery n'a jamais eu d'audience aussi globale. Pendant quatre jours, les allées du salon ont vibré au rythme des négociations, des signatures de contrats et des interactions stratégiques entre exposants et visiteurs décideurs.

“Le salon est depuis des années un rendez-vous essentiel pour nous. C'est ici que nous rencontrons nos clients, mais surtout que nous gagnons en visibilité à l'international. Preuve éclatante : nous sommes sur le point de signer un partenariat majeur avec Taiwan ! Sirha Bake & Snack nous permet de démontrer concrètement la valeur de nos solutions auprès de décideurs du monde entier", explique Manuel Garcia, CEO d'Alma Pro.

Car c'est précisément cette qualité de visitorat qui scelle le succès de cette édition : **45 % de dirigeants et décisionnaires et 20 % de chefs** étaient présents, porteurs d'un réel pouvoir d'achat et de décision. La part élevée de **nouveaux visiteurs (80 %)** confirme que la mutation de Sirha Bake & Snack adresse exactement les enjeux de la filière. Restauration boulangère, snacking, coffee shops - autant de leviers de croissance que le salon incarne désormais pleinement.

Les grands réseaux de franchises étaient également au rendez-vous. **Boulangerie Louise, Café Joyeux, Columbus Café, Feuillette et Marie Blachère** figuraient parmi les visiteurs les plus actifs du salon, explorant les solutions innovantes et attractives. Leur présence témoigne du rôle stratégique de Sirha Bake & Snack comme plateforme de sourcing et d'inspiration pour les décideurs des grands réseaux de la boulangerie d'enseigne et de chaîne. De grandes enseignes de distribution étaient également présentes - dont le **BHV**, le **Bon Marché** et le **Printemps** - pour développer leur offre food & beverage.

“Sirha Bake & Snack, c'est exactement ce qu'on cherchait. Aujourd'hui, les réseaux de franchises doivent identifier les bons partenaires et les solutions qui existent pour accélérer leur développement, ce salon offre exactement ça : des fournisseurs innovants, des conversations directes, sans détours. C'est la qualité des visiteurs et des exposants qui change tout", commente Florent Mercier, Co-Fondateur du réseau de Franchise Pizza Cosy.

Nouveauté majeure de cette édition, le **pôle Café-Coffee Shop** a attiré des professionnels en quête de synergie entre Café de Spécialité et offre boulangère. Face à une croissance exponentielle du marché des coffee shops, ce nouvel espace a offert des solutions concrètes et inspirantes.

### RETOUR EN IMAGES



### LE DYNAMISME D'UNE FILIÈRE EN MUTATION

Cette édition 2026 a mis en lumière une filière en profonde transformation. **Le snacking**, désormais moteur stratégique de croissance, a occupé plus de 2 000 m<sup>2</sup> d'exposition - soit 23 % de la surface totale - confirmant son rôle central dans la réinvention du modèle boulanger. Une dynamique saluée par **Serge Papin**, Ministre des Petites et moyennes entreprises, du Commerce, de l'Artisanat, du Tourisme et du Pouvoir d'achat, venu constater sur place ces évolutions. Hybridation des concepts, restauration ultra-rapide, offres veggie montantes, franchises en expansion : les exposants ont témoigné d'une profession en pleine régénération.



“Pour nous, le pôle Café-Coffee Shop a tenu toutes ses promesses. Nos équipes commerciales ont eu énormément de contacts avec des porteurs de projets réellement intéressés par des ouvertures de boulangeries et de coffee shops. Les échanges business ont été intenses et concrets. C'est exactement ce qu'on attendait" s'enthousiasme Jérémie Hubert, Formateur, Coordinateur de Formation chez Malongo France.

Sur la même dynamique, le **pôle Start Up** - qui a doublé ses effectifs cette année - a incarné la capacité du secteur à se réinventer en permanence. Avec les **7 lauréats** des **Sirha Bake & Snack Awards** et les **22 Pépites de la Boulangerie**, désignées par Honoré Le Mag en partenariat avec la FEB, ces acteurs de rupture apportent des réponses concrètes aux vrais défis. Ensemble, ils démontrent qu'une profession ancestrale peut aussi être l'une des plus dynamiques du food service contemporain. Sirha Bake & Snack porte ces pépites, leur offrant une visibilité et une crédibilité auprès des décideurs.

Découvrez l'ensemble des lauréats [ici](#).



En parallèle, la **Coupe du Monde de la Boulangerie**, la **Coupe de France des Écoles** et la **sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** ont fait vibrer les visiteurs.

Parmi les moments forts : une nouvelle fois, la **France confirme son excellence en matière de pâtisserie en remportant cette sélection continentale**, après sa victoire en 2024. À l'issue de deux jours de compétition intense, la **Corée du Sud, remporte quant à elle, la Coupe du Monde de la Boulangerie**. Le **Taipei Chinois** et la **France**, respectivement 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> place, complètent le podium.

Stay tuned, la suite arrive très bientôt...



Sirha Bake & Snack redéfinit la boulangerie contemporaine. Rendez-vous en janvier 2028 pour accélérer cette transformation.

### CONTACTS MÉDIA

### SUIVEZ-NOUS



GUESS WHO'S BACK ?  
OMNIVORE A FAIT SON GRAND  
RETOUR

Omnivore est né pour révéler ce qui bouge. Pás pour suivre les tendances, mais pour les capter avant qu'elles ne deviennent évidentes. Pendant vingt ans, Omnivore a été un terrain d'expression, de liberté, de découverte.

Aujourd'hui, la cuisine créative est partout. Visible. Commentée. Surexposée. Et Omnivore se réinvente.

Caché au cœur de Sirha Bake & Snack, Omnivore fait son grand retour à travers trois expériences confidentielles : les **speakeasy BAKE'N'HUSH, SUGA SUGA** et **BACK TO SNACK**.

Pour chaque soirée, une centaine d'invités triés sur le volet - chefs, marques, passionnés - ont pu vivre ce qu'Omnivore avait toujours su faire : provoquer la rencontre et la discussion.

Stay tuned, la suite arrive très bientôt...

“

Nouveauté majeure de cette édition, le **pôle Café-Coffee Shop** a attiré des professionnels en quête de synergie entre Café de Spécialité et offre boulangère. Face à une croissance exponentielle du marché des coffee shops, ce nouvel espace a offert des solutions concrètes et inspirantes.

“

Pour nous, le pôle Café-Coffee Shop a tenu toutes ses promesses. Nos équipes commerciales ont eu énormément de contacts avec des porteurs de projets réellement intéressés par des ouvertures de boulangeries et de coffee shops. Les échanges business ont été intenses et concrets. C'est exactement ce qu'on attendait" s'enthousiasme Jérémie Hubert, Formateur, Coordinateur de Formation chez Malongo France.

Sur la même dynamique, le **pôle Start Up** - qui a doublé ses effectifs cette année - a incarné la capacité du secteur à se réinventer en permanence. Avec les **7 lauréats** des **Sirha Bake & Snack Awards** et les **22 Pépites de la Boulangerie**, désignées par Honoré Le Mag en partenariat avec la FEB, ces acteurs de rupture apportent des réponses concrètes aux vrais défis. Ensemble, ils démontrent qu'une profession ancestrale peut aussi être l'une des plus dynamiques du food service contemporain. Sirha Bake & Snack porte ces pépites, leur offrant une visibilité et une crédibilité auprès des décideurs.

En parallèle, la **Coupe du Monde de la Boulangerie**, la **Coupe de France des Écoles** et la **sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** ont fait vibrer les visiteurs.

Parmi les moments forts : une nouvelle fois, la **France confirme son excellence en matière de pâtisserie en remportant cette sélection continentale**, après sa victoire en 2024. À l'issue de deux jours de compétition intense, la **Corée du Sud, remporte quant à elle, la Coupe du Monde de la Boulangerie**. Le **Taipei Chinois** et la **France**, respectivement 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> place, complètent le podium.

Stay tuned, la suite arrive très bientôt...

Sirha Bake & Snack redéfinit la boulangerie contemporaine. Rendez-vous en janvier 2028 pour accélérer cette transformation.

### CONTACTS MÉDIA

### SUVEZ-NOUS



GUESS WHO'S BACK ?  
OMNIVORE A FAIT SON GRAND  
RETOUR

Omnivore est né pour révéler ce qui bouge. Pás pour suivre les tendances, mais pour les capter avant qu'elles ne deviennent évidentes. Pendant vingt ans, Omnivore a été un terrain d'expression, de liberté, de découverte.

Aujourd'hui, la cuisine créative est partout. Visible. Commentée. Surexposée. Et Omnivore se réinvente.

Caché au cœur de Sirha Bake & Snack, Omnivore fait son grand retour à travers trois expériences confidentielles : les **speakeasy BAKE'N'HUSH, SUGA SUGA** et **BACK TO SNACK**.

Pour chaque soirée, une centaine d'invités triés sur le volet - chefs, marques, passionnés - ont pu vivre ce qu'Omnivore avait toujours su faire : provoquer la rencontre et la discussion.

Stay tuned, la suite arrive très bientôt...

“

Nouveauté majeure de cette édition, le **pôle Café-Coffee Shop** a attiré des professionnels en quête de synergie entre Café de Spécialité et offre boulangère. Face à une croissance exponentielle du marché des coffee shops, ce nouvel espace a offert des solutions concrètes et inspirantes.

“

Pour nous, le pôle Café-Coffee Shop a tenu toutes ses promesses. Nos équipes commerciales ont eu énormément de contacts avec des porteurs de projets réellement intéressés par des ouvertures de boulangeries et de coffee shops. Les échanges business ont été intenses et concrets. C'est exactement ce qu'on attendait" s'enthousiasme Jérémie Hubert, Formateur, Coordinateur de Formation chez Malongo France.

Sur la même dynamique, le **pôle Start Up** - qui a doublé ses effectifs cette année - a incarné la capacité du secteur à se réinventer en permanence. Avec les **7 lauréats** des **Sirha Bake & Snack Awards** et les **22 Pépites de la Boulangerie**, désignées par Honoré Le Mag en partenariat avec la FEB, ces acteurs de rupture apportent des réponses concrètes aux vrais défis. Ensemble, ils démontrent qu'une profession ancestrale peut aussi être l'une des plus dynamiques du food service contemporain. Sirha Bake & Snack porte ces pépites, leur offrant une visibilité et une crédibilité auprès des décideurs.

En parallèle, la **Coupe du Monde de la Boulangerie**, la **Coupe de France des Écoles** et la **sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** ont fait vibrer les visiteurs.

Parmi les moments forts : une nouvelle fois, la **France confirme son excellence en matière de pâtisserie en remportant cette sélection continentale**, après sa victoire en 2024. À l'issue de deux jours de compétition intense, la **Corée du Sud, remporte quant à elle, la Coupe du Monde de la Boulangerie**. Le **Taipei Chinois** et la **France**, respectivement 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> place, complètent le podium.

Stay tuned, la suite arrive très bientôt...

Sirha Bake & Snack redéfinit la boulangerie contemporaine. Rendez-vous en janvier 2028 pour accélérer cette transformation.

### CONTACTS MÉDIA

### SUVEZ-NOUS

