Communiqué de presse

8 FÉVRIER 2026

MAISON DE LA MUTUALITÉ
PARIS

DEGRÉ ZÉRO 2026
CONFIRME LA MONTÉE EN PUISSANCE DE LA FILIÈRE NO/LOW

Le 8 février, la Maison de la Mutualité a accueilli la 3ème édition parisienne de Degré Zéro, premier salon professionnel exclusivement dédié aux boissons sans ou à faible teneur en alcool.

En une journée, l'événement s'est imposé comme le point de rencontre stratégique des producteurs, distributeurs, acheteurs et prescripteurs d'un marché en pleine transformation, confirmant le No/Low comme un levier stratégique pour les professionnels du food service, de la distribution et de l'hospitalité. **Porté par l'écosystème Sirha Food, le salon a réuni 1 100 professionnels**, dont **41 % d'internationaux**, et **112 exposants** (+70 % vs. l'édition 2025) **issus de 12 pays**, confirmant l'**attractivité croissante du No/Low à l'échelle internationale**.

LES CHIFFRES CLÉS DE CETTE ÉDITION

1 100
professionnels
dont 41 % d'internationaux
37 pays représentés

+70 %
d'exposants vs.
la précédente édition

8
grandes catégories
de boissons

112
exposants et marques
dont 40 % d'internationaux
12 pays représentés

43
nouveautés et
lancements produits

15
experts sur les
masterclasses et talks

« Avec désormais un consommateur sur deux identifié comme flexidrinker, le secteur bascule d'une offre de substitution vers un marché d'adhésion. Cette hybridation de la consommation pousse les professionnels à transformer leurs offres en proposant des boissons No/Low qui conjuguent plaisir sensoriel et complexité gustative », souligne **Olivier Darras**, Directeur Pôle Boissons de Sirha Food.

UN VISITORAT DÉCIDEUR, PORTEUR D'OPPORTUNITÉS BUSINESS CONCRÈTES

Cette édition s'est distinguée par la qualité et la diversité de son visitorat. Degré Zéro a réuni un concentré de **décideurs** issus de l'**hôtellerie**, de la **restauration**, du **travel retail** et de la **distribution** spécialisée, venus identifier des solutions concrètes pour structurer leur offre No/Low.

Parmi les entreprises et groupes présents : **Accor, Business France, Café de Flore, Campari Group, IHG InterContinental, Lagardère Travel Retail, Louvre Hotels Group, Maison Bernard Loiseau, Maison Nicolas, Natixis, Pernod Ricard, Transgourmet**, illustrant le rôle du salon comme plateforme de sourcing et de développement business.

Importateurs, **acheteurs grands comptes**, **directeurs F&B** et acteurs du secteur ont multiplié les rendez-vous sur les stands et les échanges qualifiés, confirmant l'accélération des référencements et des partenariats sur le segment No/Low.

UNE OFFRE 360°, REFLET DE LA MATURITÉ DU MARCHÉ

Vins et spiritueux désalcoolisés, bières 0.0, boissons fermentées, créations gastronomiques, innovations fonctionnelles : les alliées du salon ont été marquées par des **dégustations**, des **découvertes produits** et des **échanges business concrets**, avec des acheteurs en recherche de référencements.

Degré Zéro propose un panorama exigeant et représentatif de l'offre No/Low actuelle, réunissant des acteurs historiques et traditionnels déjà bien installés, ainsi que des start up et marques innovantes. Les **43 nouveautés et lancements** témoignent de la créativité et de la maturité d'un marché en pleine effervescence. Cette richesse d'offres traduit une réalité claire : le No/Low n'est plus un marché de niche, mais un levier de croissance déterminant pour ces acteurs.

« Goxoa est une marque de bière fonctionnelle c'est pourquoi nous participons à Degré Zéro qui est le rendez-vous de référence du marché sans alcool. C'est l'occasion de prospecter, de rencontrer nos clients physiquement, et d'échanger avec d'autres professionnels du secteur, je suis très satisfaite de la qualité des visiteurs. Ce type de salon permet aussi de découvrir les nouveautés, de suivre l'activité de la concurrence et de rencontrer distributeurs et partenaires. Degré Zéro appartient au même écosystème que Sirha Lyon, ce qui nous offre une belle opportunité de prolonger nos connexions et de toucher une cible CHR très qualifiée » , affirme Charlotte Puigrenier, Directrice Commerciale de **GOXOA**

UNE DYNAMIQUE INTERNATIONALE AFFIRMÉE

Avec **41 % de visiteurs internationaux**, importateurs, distributeurs, cavistes, mixologues, hôteliers et restaurateurs venus du monde entier ont profité de Degré Zéro pour **découvrir de nouvelles marques**, **explorer des innovations** différenciantes et **nouer des partenariats stratégiques**.

Le salon a réuni des **exposants venus de 12 pays** - d'Afrique du Sud, d'Allemagne, d'Autriche, de Belgique, du Canada, du Danemark, d'Espagne, du Royaume-Uni et de Suisse - confirmant son **rôle de hub mondial de référence pour le No/Low**.

« La Corée du Sud est aujourd'hui l'un des marchés viticoles les plus dynamiques en Asie, et les vins à faible teneur en alcool ou sans alcool sont en pleine expansion. Je suis venu à Degré Zéro pour identifier des vins de qualité, à importer à un prix juste, qui répondent à cette demande croissante. Cette année, le nombre d'exposants a considérablement augmenté, offrant encore plus d'opportunités pour sourcer les meilleures références. C'est un événement que j'apprécie particulièrement », commente **Chan Jun Park**, Asia Director of Asia Wine Trophy, Founder & Ambassador of Asia Wine Alliance.

CONTENUS, INSPIRATION ET DÉCRYPTAGE DU MARCHÉ

L'**Espace Forum** de Degré Zéro s'est imposé comme une plateforme d'expertise, de réflexion et de transmission, proposant 8 masterclasses et talks animés par des figures reconnues du secteur. **Sommeliers, MOF, mixologues et experts** du No/Low y ont partagé analyses de marché, conseils opérationnels et inspirations de boissons, proposant aux professionnels des clés immédiatement actionnables pour structurer leur offre, de la création de cocktails signatures à leur valorisation en CHR et aux stratégies de référencement.

Parmi les intervenants : **Elie Bradshaw, Mathilde Boulachin, Juliette Cothenet, Benoît D'Onofrio, Irem Eren, Pedro Garcia, David Hogson, Carl Jung, Christian Nett, Noelia Oliver, Alex Person, Guillem Sanz Obach,** les Meilleurs Ouvriers de France **Fabrice Sommier et Xavier Thuizat**. Ce dernier, dans une formidable masterclass avec le bartender international **Mathias Giroud**, rappelait que dorénavant un pairing mets / 100% no-low était une expérience gastronomique en soi.

DEGRÉ ZÉRO, UN RENDEZ-VOUS DURABLE AU SEIN DE L'ÉCOSYSTÈME SIRHA FOOD

Intégré à l'écosystème Sirha Food, **Degré Zéro poursuit son ambition** : accompagner la transformation des usages et structurer une filière No/Low plus responsable, innovante et performante **sur tout le territoire**. *« La réussite de cette édition confirme que Degré Zéro s'impose comme le hub d'affaires incontournable de la filière. Son intégration au sein de l'écosystème Sirha Food lui permet de franchir un nouveau cap, en offrant aux décideurs du secteur une force de frappe démultipliée pour transformer cette effervescence en opportunités business concrètes et durables »*, déclare **Luc Dubanchet**, Directeur Général de Sirha Food. **Dans cette dynamique, Degré Zéro poursuit son déploiement en région et donne rendez-vous aux professionnels** :

- **Le 20 avril 2026 à Marseille** (Palais des Arts)
- **Le 19 octobre 2026 à Lyon** (La Sucrière)

RETOUR EN IMAGES

A propos
L'intégration de Degré Zéro à l'écosystème Sirha Food crée une plateforme de référence pour les acheteurs (CHR, distributeurs, importateurs, cavistes). Ce nouveau réseau démultiplie les opportunités business grâce à un sourcing optimisé, une vision 360° des tendances et une agilité saisonnière, portée par l'expertise et la puissance de Sirha Food.

SUIVEZ-NOUS

SIRHA FOOD
LA FABRIQUE DE LA FOOD HOSPITALITY