



DEGRÉ ZÉRO 2026 DÉVOILE LES NOUVEAUTÉS ET TENDANCES CLÉS DU MARCHÉ NO/LOW

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.



Placée sous le signe de l'innovation, l'édition Parisienne de Degré Zéro met en lumière l'évolution rapide du secteur No/Low. Le salon présente les dernières nouveautés technologiques : désalcoolisation de précision, fermentations maîtrisées et boissons fonctionnelles. Avec plus de 100 exposants et marques attendus, l'événement propose une offre riche répartie en 8 grandes catégories, révélant la diversité et la créativité du marché. Des acteurs venus de toute l'Europe (France, Espagne, Allemagne, Belgique, Autriche, Danemark) et au-delà (Canada, Afrique du Sud) seront présents pour présenter leurs nouveautés aux visiteurs. Avec 28 lancements exclusifs et 9 masterclasses pour décrypter ces tendances, Degré Zéro confirme son rôle de référence pour tous les professionnels et passionnés de la boisson responsable.

+

L'ÉVEIL D'UNE NOUVELLE CULTURE

Alors que le secteur connaît une effervescence record, Degré Zéro se positionne comme le témoin privilégié d'un marché en pleine adhésion. Cette édition illustre parfaitement cet engouement et cette évolution du marché à travers trois grandes tendances qui dessinent la nouvelle culture de la boisson :

L'Excellence du Terroir

Des domaines historiques réinventent leurs vins en versions 0.0% ou Low, prouvant que l'élégance du vin s'inscrit désormais dans ce nouveau mode de consommation.

L'Audace de la Craft Beer

Des brasseries de renom démontrent qu'une IPA ou un stout peuvent conserver leur corps et leur punch houblonné tout en restant accessibles à tout moment de la journée.

L'Inclusivité Festive

Des créations prêts-à-boire, des spritz raffinés et des "Wine-Tonics" inédits qui garantissent que chaque convive, quel que soit son choix, participe pleinement à la fête.

+

PANORAMA DE L'INNOVATION NO/LOW

Avec ses lancements exclusifs et ses nouveautés présentées, Degré Zéro 2026 s'affirme comme la vitrine d'une nouvelle culture de la boisson. Vins désalcoolisés issus des terroirs, bières artisanales de caractère et créations inédites illustrent la richesse et la diversité du marché, révélant les futurs leviers de croissance et les nouvelles attentes des consommateurs. Retrouvez ici la liste complètes des exposants et leurs nouveautés.

Parmi ces nouveautés :

ZERONIMO

ZERONIC

Présenté comme le premier "Wine-Tonic" sans alcool au monde, disponible en deux saveurs : Fresh White (Blanc) et Fancy Red (Rouge).

Zeronimo est à retrouver au **stand 31B**.



DOMAINE DE PANÉRY

CYPHER BLANC 0%

Propose le **Cypher Blanc 0%**, une boisson ample et rafraîchissante aux notes exotiques d'ananas, litchi et fruit de la passion.

Domaine de Panéry est à retrouver au **stand 38**.



MAISON BRUNO ANDREU

MUSCAT SPARKLING & ROSÉ

Expose son **Muscat Sparkling** du Languedoc élaboré sans fermentation aux notes d'agrumes ainsi que son nouveau **Rosé** de Syrah.

Maison Bruno Andrieu est à retrouver au **stand 49**.



PRODUCTA VIGNOBLES

LA VIE EN ZERO & LA VIE EN LOW

Présente la rouge **La Vie en Zéro** (0%) et la gamme **La Vie en Low** qui propose un blanc et un rosé à 6 % d'alcool (IGP Atlantique).

Producta Vignobles est à retrouver au **stand 81**.



BODEGAS CANAVERAS

LAURANA · TREMPANILLO 0,0% & VERDEJO 0,0%

Présente sa nouvelle gamme **Laurana** : **Trempanillo 0,0%** aux notes de fruits rouges pour les viandes d'agnelles et fruits blancs et **Verdejo 0,0%** aux arômes d'agrumes et fruits blancs.

Bodegas Canaveras est à retrouver au **stand 87**.



MOERSLEUTEL

MOTOR OIL STOUT 0,5%

Propose la **Motor Oil Stout 0,5%**, un stout sans alcool complexe et onctueux aux notes de vanille, café et épices.

Moersleutel est à retrouver au **stand 34**.



SWINKELS FAMILY

LA TRAPPE EPOS 0,0

Présente la blonde **La Trappe Epos 0,0**, une bière trappiste légère à l'amertume agréable qui conserve tout le caractère de La Trappe sans alcool.

Swinkels Family est à retrouver au **stand 108**.



Rendez-vous le dimanche 8 février, de 10h à 19h, à la Maison de la Mutualité de Paris

pour dénicher en avant-première les nouveautés et tendances qui façonnent la nouvelle culture des boissons No/low.

Les accréditations sont ouvertes !

POUR OBTENIR VOTRE ACCRÉDITATION MÉDIA, CLIQUEZ ICI

SUIVEZ-NOUS

Facebook

Instagram

Twitter

LinkedIn

YouTube

SIRHA FOOD

EVENS