



Délifrance prend place au cœur de l'innovation au SIRHA Bake & Snack 2026 – stand F68

Du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026, l'équipe Délifrance sera présente au SIRHA Bake & Snack sur son **stand F68** pour partager une expérience créative, délicieusement gourmande et responsable.



Événement incontournable de la BVP, le SIRHA Bake & Snack affirme son rôle de révélateur de tendances en accompagnant l'évolution des pratiques et des attentes du marché. En tant qu'acteur majeur de la BVP, Délifrance a répondu présent par un stand central au début de l'allée des innovations, reflétant **son ambition : proposer des solutions boulangères créatives, gourmandes et responsables.**

Innovation au service du goût et des professionnels

Délifrance poursuit son accompagnement des artisans boulangers, professionnels de la BVP, restaurateurs et distributeurs en proposant des solutions snacking conçues pour allier plaisir, praticité et performance en point de vente.

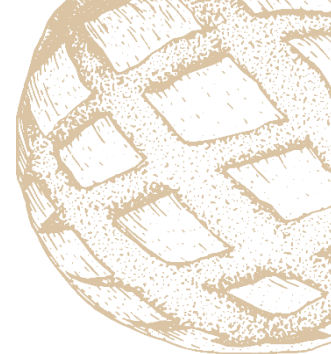
Récemment distingué aux Pépites de la Boulangerie, le Pavé miel citron pavot sera mis à l'honneur sur le stand. Un produit versatile qui accompagne à la fois les dégustations salées et sucrées avec sa mie aérée et ses généreuses inclusions d'écorces de citron confit. Les dernières innovations sur les catégories pain, viennoiserie, pâtisserie et traiteur seront également présentées. *(visuel non contractuel – suggestion de présentation)*



La RSE au cœur des engagements de Délifrance

La démarche **Baking Good BETTER** est un axe de différenciation fort chez Délifrance, structurée autour de trois piliers dont les principaux objectifs sont les suivants :

- **Pilier Planète** : réduire notre empreinte carbone, limiter l'impact environnemental de nos sites et lutter contre le gaspillage alimentaire
- **Pilier People** : garantir la sécurité et le bien-être au travail, renforcer la marque employeur et nourrir les talents, promouvoir la diversité et l'inclusion
- **Pilier Savoir-faire & produit** : prioriser une farine de blé cultivé selon des pratiques plus durables, s'approvisionner de façon responsable sur l'ensemble de nos ingrédients stratégiques et garantir des produits sûrs et de qualité



Moments gourmands et conviviaux

Chaque jour, les chefs Délifrance animeront le stand en proposant des démonstrations, remises en œuvre et astuces de chefs autour de recettes créatives et différenciantes. Après son succès au SIRHA et à l'Anuga, **le Bar à Croissant sera de retour** ! Espace signature de Délifrance qui invite les visiteurs à déguster et à découvrir des déclinaisons créatives et gourmandes du croissant, emblème de la boulangerie française.



Visuel non contractuel – SIRHA 2025

À propos de Délifrance

Depuis sa création en France en 1978, Délifrance développe des produits surgelés de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et traiteur pour les professionnels de la restauration, les artisans boulangers et la grande distribution, dans une centaine de pays à travers le monde.

Fort de son patrimoine, inspiré de la passion des artisans boulangers et de son exigence pour le goût et la qualité, Délifrance permet à ses clients du monde entier d'attirer, de satisfaire et de régaler ses consommateurs à n'importe quel moment de la journée.

- **3 200** collaborateurs
- **100** pays livrés dans le monde
- **+ de 80%** du chiffre d'affaires réalisé à l'international
- **14** sites de production dont 7 en France
- **2 milliards** de viennoiseries produites par an

