

SIRHA+ EUROPAIN

PROCHAINE ÉDITION :
20-23 JANVIER 2024

PARIS PORTE
DE VERSAILLES
FRANCE



+ SIRHA EUROPAIN 2022 : UN REPOSITIONNEMENT RÉUSSI SUR L'AXE DE LA FRENCH BAKERY

Sirha Europain a fermé ses portes ce mardi après 4 jours de retrouvailles pour l'ensemble des acteurs de la filière boulangerie et pâtisserie venus célébrer la French Bakery. Cette 24^{ème} édition a réuni 25 000 professionnels, dont 15% d'internationaux, tous en quête des dernières innovations du marché et de nouvelles opportunités de business auprès des 300 exposants et marques présents.

« Cette édition de sortie de crise marque la réussite du repositionnement de Sirha Europain, explique **Luc Dubanchet**, directeur de la division Sirha Food de **GL events Exhibitions** qui organise le salon. L'axe *French Bakery* qui associe la qualité à l'innovation a été plébiscité par les exposants comme les visiteurs. »

Plus de **80 nouveautés** ont en effet été présentées, dont 8 récompensées par les prix de l'innovation **Sirha Europain Awards** : le *Moulin Melia* d'**Alma Pro**, le four tunnel *Multibake Vita* avec brûleurs alimentés à l'hydrogène de **AMF**, la gamme artisanale *Un Grain de plaisir* proposée par **CMA Hauts de France** et **Lesaffre**, le puits de lumière naturelle d'intérieur d'**Euralux**, le *Mélange Berrouga* des **Grands Moulins de Paris**, le *Scaribac Neo* de **Scaritech**, la plaque de maintien en température de **Sofinor** ou encore les emballages éco-conçus *Visiodune* de **Dune**.



Sirha Européen a été dynamique dans le volume d'achats, à l'image des derniers mois qui ont vu croître l'activité de 15% dans la boulangerie et la pâtisserie. Cette période, qualifiée d'historique par le **syndicat Ekip, propriétaire du salon**, a permis une montée en puissance de la R&D chez les fournisseurs qui ont choisi Sirha Européen pour présenter leurs nouveautés aux visiteurs :

« Nous sommes très satisfaits du visitorat présent à Sirha Européen, confirment **Manuel et Roger Garcia** chez **Alma Pro**, qui a reçu un Sirha Européen Award pour son *Moulin Melia*. Nous sommes venus ici pour les boulangers et pour défendre leurs valeurs, mais aussi pour rencontrer des distributeurs. Et nous avons eu de nombreux contacts qualitatifs. Sirha Européen nous donne des idées et nous pousse à innover grâce à ces rencontres et au large profil des métiers présents sur place. »

« Dès la fin du deuxième jour, nous avons fait nos achats en matériel et notre sourcing produits. Pour nous c'est donc mission accomplie ! », se félicite **Fabrice Quero**, en charge du sourcing et des achats de la compagnie aérienne mondiale **Qatar Airways**.

Le **Sirha Européen Forum** a accueilli une **cinquantaine d'intervenants** lors de **30 tables rondes** pour évoquer les problématiques actuelles telles que le cours et la volatilité des matières premières, le recrutement et la fidélisation du personnel, les évolutions de la boulangerie à l'horizon 2030.

Les **Scènes Boulangerie-Snacking** et **Sucré** ont reçu près de **50 professionnels** heureux d'échanger avec les visiteurs nombreux sur leurs techniques de conception de levain, brioches, viennoiseries, pâtisseries, et autres produits boulangers et de snacking.

Les **3 concours référents** du métier – **Coupe du Monde de la Boulangerie**, **Coupe Europe de la Pâtisserie** et sa sélection France, et **Coupe de France des Ecoles** – ont quant à eux réuni **70 compétiteurs**. Sirha Européen a vu se qualifier le Royaume-Uni, la Suède et le Danemark pour la prochaine finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Le salon riche de contenus s'est clos sur la victoire de Chine - Taipei lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie qui fêtait ses 30 ans, en présence notamment d'**Olivier Ginon, Président de GL events qui organise Sirha Européen**.

LES CHIFFRES SIRHA EUROPAIN 2022

300 EXPOSANTS ET MARQUES

83 NOUVEAUTÉS

8 SIRHA EUROPAIN AWARDS

25 083 PROFESSIONNELS
DONT **3 696** INTERNATIONAUX

74 TABLES RONDES ET
MASTERCLASSES
103 INTERVENANTS

3 CONCOURS INTERNATIONAUX
70 COMPÉTITEURS



« Je suis admiratif de cette profession qui se lève à 3 heures du matin pour nourrir des millions de français, a-t-il déclaré. Ce savoir-faire s'exporte dans le monde entier, c'est pourquoi nous serons présents avec une ambition renouvelée pour l'édition 2024 de Sirha Européen. »

La prochaine édition de Sirha Européen se déroulera du 20 au 23 janvier 2024.

SIRHA+FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

