

Montpellier, le 4 novembre 2025**SIPRHO 2026 : entre gastronomie traditionnelle et snacking premium – le rendez-vous des professionnels de l'alimentaire**

Entre restauration traditionnelle et nouvelles tendances culinaires, le SIPRHO 2026 est le rendez-vous annuel des professionnels du CHR. Véritable baromètre des tendances food, le salon est le reflet des grandes mutations du secteur avec la montée en puissance du snacking premium, de la gastronomie responsable et de la restauration boulangère. Du 9 au 11 février, au Parc des Expositions de Montpellier.

Le rendez-vous des restaurateurs et de leurs fournisseurs

Des établissements traditionnels aux concepts les plus innovants, le SIPRHO est une place de marché pour tous les restaurateurs. « *Près d'un tiers de nos exposants sont issus du secteur alimentaire et agroalimentaire, et 37 % des visiteurs sont des restaurateurs, qu'ils exercent dans la restauration traditionnelle, rapide, snacking, pizzeria ou brasserie* », détaille Sébastien Sanchez, co-directeur du salon.

Aux côtés des distributeurs et grossistes de référence — Transgourmet, Sysco, Alpagel, Métro, France Frais, Unilever —, de nombreuses PME et TPE viennent

présenter leurs gammes et nouveautés.

Avec près d'une centaine d'exposants en alimentaire, le SIPRHO se positionne comme un véritable laboratoire du « bien manger professionnel », où tendances et traditions culinaires se rencontrent.

➤ **Retrouvez la liste complète des exposants du [secteur alimentaire, ici](#)**

Le snacking gagne des parts de marché

À côté des piliers de la restauration traditionnelle, une tendance se confirme : le snacking, premier contributeur à la croissance de la restauration commerciale. En 2024, le snacking représentait 38 % du chiffre d'affaires de la restauration commerciale, et 56 % des prestations servies d'après une étude Speak Snacking.

Longtemps associé au simple grignotage, le snacking est aujourd'hui tendance en restauration. Restaurants, bars, boulangeries et cafés l'ont bien compris : nombreux sont ceux qui misent sur cette offre pour dynamiser leur chiffre d'affaires. Aussi, le snacking ne se résume plus à un simple encas : les consommateurs attendent désormais du bon, du local et du fait maison, même si la dégustation se fait sur le pouce. Le développement de food trucks spécialisés est aussi un marqueur du « mieux manger rapide ».

Le salon, reflet du marché, n'échappe pas à cette tendance. Plusieurs entreprises présentes sur le salon illustrent cette évolution avec des concepts alimentaires originaux et artisanaux : *Le Monde des Crêpes* - crêpes, galettes, pancakes artisanaux (Lamballe-Armor, Côtes d'Armor), *L'Instant Bocal* - bocaux repas 100 % « fait maison » (Lunel, Hérault), *Artisan Daqi* - panisse revisitée (Saint Laurent du var, Var), *Le Croustillou des Alpes* – beignets à la farine de pois chiche (Gap, Hautes-Alpes), *Magic Waffles* - Gaufres fourrées sucrées ou salées (Andenne, Belgique), *Salomon Foodworld* – Finger food (Saint-Germain-en-Laye, Yvelines) et d'autres...

L'innovation technique accompagne cette dynamique : fours Unox, matériels Rational, solutions d'emballages responsables (First Dipal, Milhe & Avons), Kooklin (application de traçabilité alimentaire HACCP). Le secteur montre qu'il est possible de concilier efficacité opérationnelle et exigence culinaire.

La boulangerie, un secteur en développement



La montée en puissance du snacking s'accompagne d'un renouveau de la restauration boulangère. Les boulangeries-pâtisseries diversifient leur offre et s'imposent comme des lieux incontournables pour le snacking, combinant restauration rapide et boissons chaudes.

« Si nous avons aujourd'hui un socle de fournisseurs pour les artisans boulangers, notre ambition pour les années à venir est clairement de développer ce secteur. Nous voulons le faire monter en puissance en musclant notre

offre en matière d'ingrédients spécialisés, d'équipements professionnels et d'emballages innovants, afin d'accompagner les artisans boulangers dans leur diversification et leur montée en gamme », affirme Sébastien Sanchez, dirigeant associé du SIPRHO.

Parmi les exposants liés au secteur de la boulangerie : *La Mie du Goût* – pains artisanaux pour burgers, hot dogs, bagels (Elne, Pyrénées-Orientales), *Le Moulin de Sauret* – farines (un des rares moulins encore en activité à être implanté en centre-ville à Montpellier, Hérault), Unox et Rational - fours professionnels, Soframa et Back Europ France - matières premières.

Le SIPRHO s'articule autour de six univers répartis sur 17 000 m² de surface d'exposition :

- Alimentation & boissons (secteur le plus représenté sur le salon)
- Mobilier, décoration & art de la table
- Equipements professionnels
- Textile, communication & technologie
- Services & formations
- Plage & agencement extérieur

Chiffres clés du salon 2025 (certifiés par l'organisme Expo'Stat)

- Fréquentation : 19 987 professionnels sur 3 jours
- 356 stands exposants / 450 marques représentées
- 17 525 m² de surface d'exposition
- Objectif 2026 : dépasser les 20 000 visiteurs professionnels

Informations pratiques

Dates : du 9 au 11 février 2026

Lieu : Parc des Expositions – Montpellier

Entrée gratuite pour les professionnels – enregistrement obligatoire sur www.siprho.com

Contact presse : Si vous souhaitez obtenir davantage d'informations, échanger avec les organisateurs du salon, entrer en contact avec des exposants ou **demandeur une accréditation** pour venir sur le SIPRHO, veuillez contacter le service presse.