



Le Snack Show révèle

les tendances snacking de demain

Le snacking 2026 sera protéiné, fonctionnel, premium... et plus responsable. Le Snack Show décrypte les mutations d'un marché en pleine accélération et dévoile les tendances qui vont marquer le secteur.

Pour découvrir ces nouveautés, rendez-vous sur le salon Snack Show, le 1er & 2 avril 2026, Porte de Versailles, Pavillon 7.2



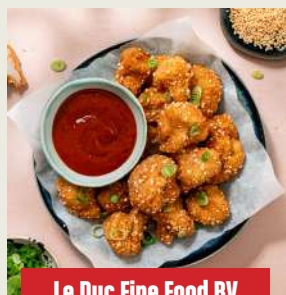
Le futur du snacking se goûte sur le Salon Snack Show

Le Snack Show ne suit pas les tendances, **il les anticipe**. En 2026, le marché s'affirme : **plus gourmand, plus responsable, plus fonctionnel**.

Le **poulet croustillant** s'impose comme la protéine star des menus. Les **boissons** ne se contentent plus de rafraîchir : elles promettent énergie, bien-être ou naturalité. **L'Italie** revient en force, portée par une offre premium et authentique. Dans le même temps, **le sucré s'allège** sans perdre en gourmandise. Et les **emballages** ne sont plus un simple contenant : de nouvelles obligations et normes poussent vers des solutions recyclables, réutilisables et plus responsables.

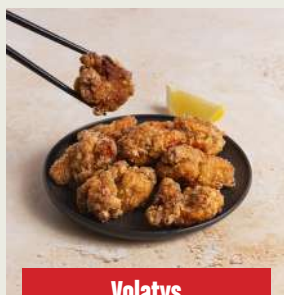
Crousty : la tendance incontournable

Poulet, veggie ou fromage : **le croustillant s'invite partout**. Rapidité, goût et texture font de cette tendance un incontournable du snacking 2026.



Le Duc Fine Food BV
Stand S018

De délicieuses bouchées de chou-fleur enrobées d'une panure ultra croustillante aux supergrains (quinoa, lin, orge).



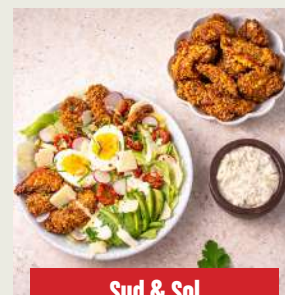
Volatys
Stand S63

Un Karaage de poulet façon street-food Japonaise : hauts de cuisses juteux, marinés dans un mélange typique japonais.



Global Food Solutions
Stand D44

Une panure rouge ultra croustillante qui cache un tender de filet de poulet, relevé par une explosion d'épices brûlantes.



Sud & Sol
Stand D053

Lamelles de poivrons rouges au double enrobage barbecue et panure cornflakes ultra croustillants. 100% veggie.

Des boissons qui ont du sens

Le marché des boissons évolue **vers le fonctionnel et le naturel**. Thés japonais, smoothies fruités, kombucha ou eaux aromatisées misent sur des recettes peu sucrées et riches en nutriments.



**Spadel
Stand S032**

Boisson énergisante avec des ingrédients 100% naturels, faible en sucre et calories.



**Trinki
Stand C64**

Boisson pétillante aux notes de framboise, cassis et cerise. Faible en sucre et enrichie en fibres prébiotiques.



**Vitamont
Stand D064**

Boisson sans alcool, issue d'un procédé d'infusion qui extrait l'aromatique des plantes.



**Spraga Kombucha
Stand A025**

Kombucha bio et non pasteurisée, brassée à partir de thé noir et vert fermenté avec des probiotiques.

Le snacking italien continue de séduire

Jamais le **snacking italien** n'a été aussi tendance en France. Authenticité et saveurs gourmandes font craquer les Français, qui adoptent pizzas, focaccia et fromages à toutes les pauses.



**Granarolo
Stand L59**

Fabrique à partir de lait 100% italien. Son nom fait référence au process de fabrication unique : 400L de lait/1 meule.



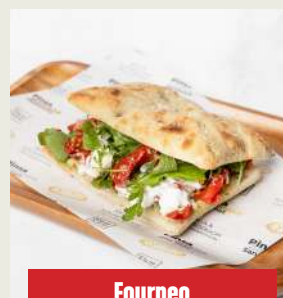
**Rispo Frozen Food
Stand H051**

Bouchées de pâtes saveurs de Rome : Carbonara, Amatriciana et Cacio e Pepe.



**Ferrarini SPA
Stand F066**

Recette exclusive : un mélange secret d'herbes aromatiques et une cuisson à la vapeur très lente.



**Fournio
Stand G028**

Un délicieux sandwich de focaccia au romarin et au sel de mer.

Le packaging au service des normes

Les emballages de demain combinent **praticité, design et conformité aux nouvelles normes**. Ils répondent aux exigences environnementales et réglementaires tout en facilitant le service rapide.



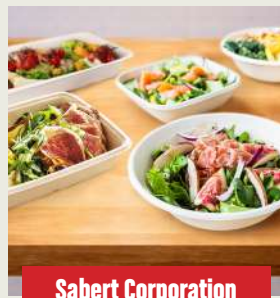
**Plastorex
Stand D010**

RPET matériau issu du recyclage de plastiques post-consommation : légèreté, résistance...



**Firplast
Stand C025**

Packaging repas ergonomique en carton kraft pour menu avec boisson, utilisable à une main.



**Sabert Corporation
Stand E045**

Recyclable, compatible avec la congélation, le micro-ondes et le four.



**Milhe et avons
Stand M016**

Barquette gamme innovante, permet de transporter grâce au couvercle clipsé les plats préparés.

Moins de sucre, autant de plaisir

Le sucré s'allège sans perdre en plaisir. Une tendance qui séduit les Français soucieux de manger plus léger, sans compromis sur la gourmandise.



**Waf
Stand M004**

Menthe puissante, à base de gomme d'origine naturelle. Sans sucre et en pack sans plastique.



**Re.Snack
Stand R07**

3 nouvelles recettes de barbe à papa : chocolat, passion, coco.



**JPAC
Stand N062**

Une crème sans lactose, à base de lait 100 % italien, avec seulement 3 % de sucre.

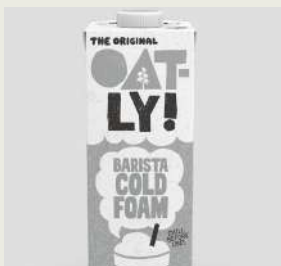


**Andros Foodservice
Stand N028**

La gourde recyclable Andros, c'est une portion de Pomme et de Mangue, sans sucres ajoutés, relevée d'une touche de Goji.

Le café, nouveau pilier du snacking

Le segment barista prend de l'ampleur. Qualité, technicité et rapidité transforment la pause café en véritable levier d'attractivité pour les enseignes.



**Oatly France
Stand D039**

La seule Cold Foam 100% végétale, prête à mousser, personnalisable à l'infini en goût et en couleur.



**Delta Cafés France
Stand A061**

Le nouveau Delta Cafés Amethyst, est un assemblage de café 100 % arabica, issu des meilleures origines.



**De Jong DUKE
Stand B065**

Nio Next allie un design élégant, une technologie intuitive et des performances constantes pour offrir une expérience café haut de gamme.



**Solutions Food Equipment
Stand F028**

Blender professionnel ultra-performant. Idéal pour les cocktails, smoothies, cafés et boissons glacées.

Save The Date Snack Show

1^{er} & 2 avril 2026, Pavillon 7.2, Paris Porte de Versailles



**Snack
Show**

**Smart
Lab**

À propos de RX

RX est un leader mondial d'événements et de salons. RX s'appuie sur son expertise sectorielle, les données et la technologie pour le développement des entreprises, des collectivités et des individus. Présent dans 25 pays et couvrant 41 secteurs d'activité, RX organise près de 350 événements par an. RX s'engage à créer un environnement de travail inclusif pour tous ses collaborateurs et collaboratrices. RX permet aux entreprises de se développer grâce à la donnée et aux solutions digitales. RX fait partie de RELX, un fournisseur mondial de données, d'outils d'analyses et de décisions pour les professionnels et les entreprises. Pour plus d'informations, visitez le site www.rxglobal.com.

RX France est créateur de places de rencontres à forte valeur ajoutée, leaders sur une quinzaine de marchés différents. Parmi les salons emblématiques de RX France et incontournables sur le plan national et international, figurent MIPIM, MIPCOM, Batimat, Pollutec, EquipHotel, SITL, IFTM, Big Data & AI Paris, MAPIC, Paris Photo, Maison&Objet* et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, à Hong Kong, en Italie et au Mexique. Pour plus d'informations sur www.rxglobal.fr

*Organisé par la SAFI, filiale de RX France et Ateliers d'Art de France

À propos de Snack Show

Snack Show est le salon de référence des professionnels du snacking. Il réunit chaque année plus de 400 exposants et 14 500 professionnels autour de trois univers : Snacking (concepts alimentaires et packaging), Parizza+Gusto (snacking italien) et Smart Lab (foodtech et équipements). Avec près de 1 800 nouveautés et innovations présentées chaque année et plus de dix concours et remises de prix, le salon met en lumière les concepts, personnalités et produits les plus innovants du secteur. Conférences et interventions d'experts rythment également l'événement et dévoilent les tendances à suivre.

La 26^e édition du Snack Show se tiendra les 1^{er} et 2 avril 2026.

**FOOD,
TECH &
MORE...**