



+ SIRHA EUROPAIN CELEBRE LA FRENCH BAKERY FIN JANVIER PORTE DE VERSAILLES

DU 22 AU 25 JANVIER 2022, LE SALON EUROPAIN, DEVENU SIRHA EUROPAIN, CÉLÈBRE LA BOULANGERIE ET LA PÂTISSERIE À LA FRANÇAISE EN S'ADRESSANT AUX PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE ET, PLUS LARGEMENT, AUX ACTEURS DU FOOD SERVICE, DE LA RESTAURATION ET DU SNACKING.

Le monde du pain se divise en deux camps, celui du « soft bread » et celui du croustillant de la **baguette « à la française »**. C'est cet axe de la French Bakery que privilégie l'édition 2022 de Sirha Europain, le salon de référence de la boulangerie-pâtisserie

Cette édition de la reprise va célébrer par son offre exposant et son positionnement, toute la connaissance, la technique, le patrimoine culturel tricolore qui a vu éclore une nouvelle génération de boulangers et qui s'exporte désormais dans le monde entier.

C'est bien ce pain « à la française » qui est plébiscité par les consommateurs depuis la crise COVID.

En 2021, la **boulangerie indépendante reste le premier lieu d'achat du pain**, fréquentée par 96%* des français, dont le besoin de transparence est une vraie préoccupation. Plus de 60%** d'entre-eux souhaitent connaître l'**origine des produits, leur composition, et les processus de gestion du gaspillage** par le commerçant.



En suivant l'axe de l'excellence à la française, Sirha Europain met en valeur un savoir-faire qui s'adresse non seulement aux professionnels de la boulangerie-pâtisserie mais aussi aux acteurs de la restauration hors domicile, explique **Luc Dubanchet**, Directeur de la Division Sirha Food de GL events et nouveau Commissaire Général de Sirha Europain. *Dans un contexte économique historiquement favorable à la boulangerie-pâtisserie, Sirha Europain souhaite proposer à son visitorat une offre exposant en connexion avec le besoin de qualité et de variété de l'offre qui s'affirme de plus en plus.*

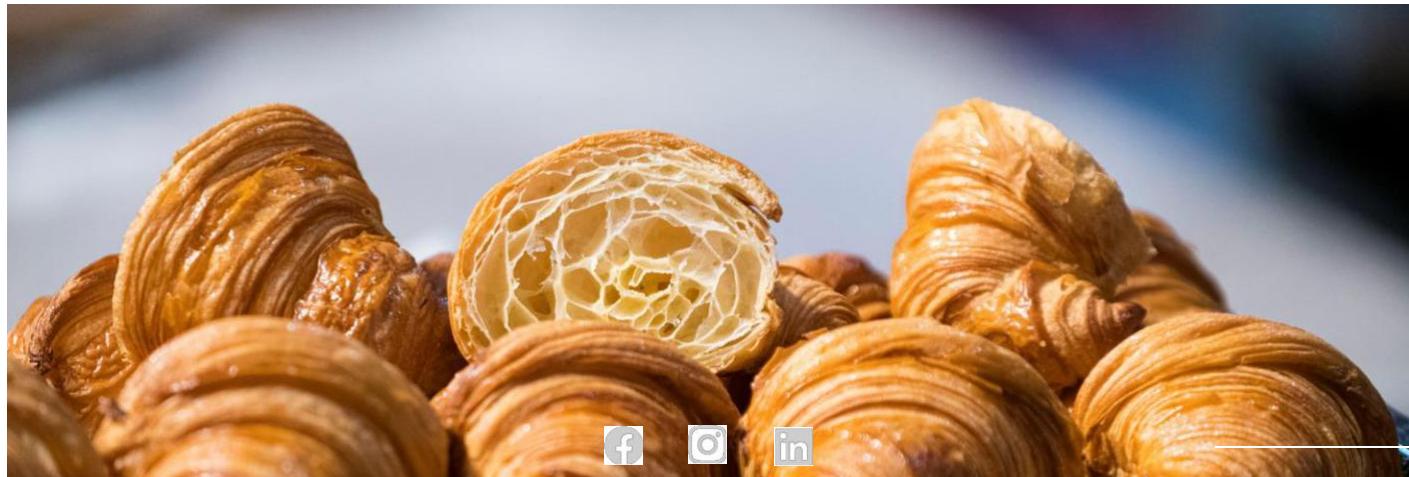
Car si les consommateurs sont en demande d'authenticité et de tradition, leurs attentes ont bien évolué vers plus de diversité et d'innovation : 43%** d'entre eux espèrent ainsi trouver chez les boulanger-pâtissiers une **offre snacking élargie**. Pour accompagner les professionnels dans la mutation de la demande-client, Sirha Europain créé en 2022 une **nouvelle Scène Restauration Snacking** qui aborde les combinaisons « bon sandwich, bon producteur » ou encore les incontournables de la boulangerie cuisinée comme les quiches ou les pains aromatisés.

C'est toute l'offre de Sirha Europain qui ne cesse d'évoluer depuis son arrivée en 2020 à la Porte de Versailles. **L'ensemble de la Meunerie** sera ainsi présente dans l'offre exposant, avec notamment le retour des Grands Moulins de Paris. **L'ensemble des équipementiers**, son syndicat Ekip, s'est également mobilisé pour présenter leurs innovations aux cotés notamment d'Enodis, acteur majeur du Food Service. Et pour la première fois, Sirha Europain créé un véritable Pôle start-up avec le soutien de la FEB et de la CCI Paris Ile-de-France pour promouvoir les jeunes pousses qui deviendront peut-être les futures licornes de la Boulangerie.

Sources:

*Les Français et le pain, 5 ans plus tard (QualiQuanta pour la FEB, 2021)

**Les Français et les commerces alimentaires de proximité Vague 2 (CSA Research pour CGAD, octobre 2020)



EUROPAIN REJOINT L'ECOSYSTEME SIRHA FOOD ET DEVIENT SIRHA EUROPAIN

Europain reste bien Europain, le salon leader de la boulangerie-pâtisserie, tournée vers l'excellence française notamment à l'export avec l'incomparable puissance du french baking, mais se lit donc désormais Sirha Europain. En rejoignant l'écosystème de marque et du digital Sirha Food, le salon s'offre un tout nouvel habillage graphique, une correspondance d'image et d'esprit avec Sirha Lyon mais également les grands concours Sirha Bocuse d'Or et Sirha Coupe du monde de la pâtisserie.

Car un écosystème est plus fort pour répondre aux enjeux de marchés en pleine mutation, où la technologie et les usages empruntent de plus en plus aux univers connexes, dans un monde perméable à toutes les évolutions. Et puisque le digital est l'un des puissants vecteurs de ce millénaire, Sirha Europain est également intégré dans l'application Sirha Food et l'ensemble de ses services digitaux Sirha Connect, qui rapprochent les exposants et les visiteurs.

Bienvenue à Sirha Europain !

Une programmation de 150 grands professionnels sur les **Scènes boulangerie, pâtisserie, snacking** et de grands témoins sur le **Forum Sirha Europain** vient compléter un programme événementiel de premier plan. Quant à la **Coupe du Monde de la Boulangerie**, la **Coupe de France des Ecoles** et la **Finale Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie**, ces trois rendez-vous constituent ce qui se fait de mieux sur le plan international dans le domaine des concours, une valeur sûre du Bake/Made in France.

Parce que tout le monde aime la French Bakery, **Sirha Europain**, son salon référence, en fait une célébration **du 22 au 25 janvier** prochains à Paris Porte de Versailles.