



NO/LOW ALCOHOL

L'ÉDITION LYONNAISE DE DEGRÉ ZÉRO CONFIRME L'ESSOR DU MARCHÉ

Le 19 octobre, Lyon a accueilli la **première édition lyonnaise** de **Degré Zéro**, unique salon professionnel exclusivement dédié aux boissons sans ou à faible teneur en alcool.

Les allées de la Sucrière ont été marquées par des **échanges business**, des **dégustations**, et des **découvertes produits** avec des professionnels venus repérer, comparer et référencer les boissons qui composeront très rapidement leurs cartes et leurs rayons en prévision de la fin d'année et du Dry January. Porté par l'écosystème Sirha Food, le salon a réuni **470 professionnels** et **70 exposants et marques**.



LES CHIFFRES CLÉS DE CETTE PREMIÈRE ÉDITION À LYON

- 470 professionnels présents
- 70 exposants et marques
- 2 espaces de dégustation libre avec 58 références à découvrir
- 8 grandes catégories de boissons
- 10 experts sur les talks
- 1 conférence de presse Sirha Lyon

UN SALON AU CŒUR DE L'UNIVERS SIRHA FOOD

Degré Zéro a pris place pour la toute première fois à Lyon, capitale mondiale de la gastronomie. Un choix qui illustre parfaitement le positionnement du salon : faire du No/Low un **acteur à part entière de la gastronomie liquide**.

Désormais adossé à l'écosystème Sirha Food, **Degré Zéro** s'impose comme le véritable **accélérateur de la filière No/Low**. En créant ce pont direct entre pionniers du No/Low et acheteurs de la gastronomie, cette édition lyonnaise démontre l'impact économique d'un secteur en pleine maturité et confirme que ces boissons sont désormais un levier de croissance stratégique pour toute la profession.

« **Les nouvelles cultures du liquide transforment profondément les usages et les modèles économiques du Foodservice** », souligne **Luc Dubanchet**, Directeur Général de Sirha Food.

Degré Zéro poursuit son ambition : accompagner la transformation (ou l'évolution) des usages et s'imposer comme l'unique rendez-vous B2B 100 % dédié à l'expérience liquide premium No/Low, à l'innovation et à une culture de la table moderne et inclusive.



UN RENDEZ-VOUS B2B APPORTEUR D'AFFAIRES

Dans un marché de boissons No/Low en pleine expansion, Degré Zéro a accueilli un **concentré de professionnels de la restauration**, de l'hôtellerie, et de la distribution spécialisée, venus identifier des solutions concrètes pour structurer leur offre.

Parmi les entreprises et groupes présents : Evian Resort, Institut Vatel, METRO France, Radisson Lyon, Le Palais des Thés, Châteauform', Institut Lyfe, Valrhona, Restaurant Paul Bocuse...

Un panel qui illustre parfaitement le rôle du salon comme **plateforme de sourcing et de développement business**. Les acteurs du secteur ont multiplié les rendez-vous sur les stands, signe de l'intérêt de ces nouvelles références No/Low.

« **Cette édition lyonnaise le prouve : l'avenir est aux cartes miroirs, où boissons sans alcool, low et alcoolisées se répondent avec la même exigence gastronomique. Il n'y a pas d'opposition, mais une complémentarité évidente au service de l'expérience client. Notre rôle avec Degré Zéro est d'offrir aux acheteurs les clés pour bâtir cette offre globale, créatrice de marge et adaptée à tous les moments de consommation** », indique **Olivier Darras**, Directeur du Pôle Boisson de Sirha Food.



UN LIEU D'EXPERTISE

Animé par des professionnels reconnus du secteur, l'espace dédié aux conférences d'experts de Degré Zéro s'est imposé comme un lieu d'expertise et de transmission, proposant 6 talks.

Sommeliers, MOF, mixologues, cavistes, restaurateurs et autres acteurs engagés dans la filière y ont partagé **analyses de marché**, **conseils opérationnels** et **inspirations de boissons**.

Des clés immédiatement actionnables pour structurer une offre No/Low, de la création de cocktails signatures à leur valorisation en CHR, jusqu'aux stratégies de référencement.

Un marché en pleine évolution, porté par de nouvelles attentes des consommateurs. Selon une étude Sirha Lyon x OpinionWay, **54 % des Français pourraient consommer des boissons sans alcool ou à faible teneur en alcool si l'offre était plus large**. Un chiffre révélateur du potentiel de développement du marché et des opportunités pour les professionnels de la filière.

Les résultats complets de l'étude Sirha Lyon x OpinionWay seront bientôt disponibles.

Parmi les intervenants : Frédéric Chouquet-Stringer, Anne Volpei, Sabine Dorte, Audrey Soussa Chaillot, Nicolas Malfondet, Rudy Guittard, Calixte Payan, Julien Fouin, ainsi que les Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers : Laurent Derhé et Denis Verneau.



DEGRÉ ZÉRO, LE RENDEZ-VOUS NO/LOW DURABLE

Le salon donne rendez-vous aux professionnels le 14 février 2027, pour sa quatrième édition parisienne.



DEGRÉ ZÉRO

Créé en 2024, Degré Zéro est le seul salon professionnel entièrement dédié aux boissons sans alcool ou à faible teneur en alcool. Désormais intégré à l'écosystème Sirha Food, le salon bénéficie de la force d'un réseau international de référence pour les acheteurs du secteur (CHR, distributeurs, importateurs, cavistes), favorisant un sourcing optimisé, une vision à 360° des tendances et de nouvelles opportunités business. Dans cette dynamique, Degré Zéro accélère son développement avec le lancement d'éditions en région en complément de son rendez-vous parisien.

www.salon-degrezero.com