



NO/LOW ALCOHOL

19 OCTOBRE 2026 : LYON, CAPITALE MONDIALE DE LA GASTRONOMIE ACCUEILLE LE PROCHAIN SALON DEGRÉ ZÉRO

Dans un marché des boissons No/Low en plein essor, **Degré Zéro** poursuit son développement avec une **première édition lyonnaise** à La Sucrière. Après le succès de ses éditions parisiennes et une première édition à Marseille, le salon réunit une **quarantaine d'exposants et plus de 130 marques françaises et internationales**. Seul salon professionnel dédié aux boissons sans alcool ou faiblement alcoolisées, il favorise les **échanges BtoB** et les **opportunités d'affaires** entre les principaux acteurs du secteur.



INFOS PRATIQUES

Lundi 19 octobre 2026 de 10h00 à 19h00 - La Sucrière, 49 Quai Rambaud, 69002 Lyon
Accès direct : Hôtel de Région Montrochet (Tram T1, T2), La Sucrière (Bus S1)

+ DEGRÉ ZÉRO À LYON, UNE IMPLANTATION QUI FAIT SENS

Berceau de Paul Bocuse, Lyon incarne ainsi l'excellence culinaire française.

En s'implantant dans la capitale de la gastronomie, **Degré Zéro cible les cavistes, les épiceries fines, les restaurateurs (dont des Étoilés) et des acheteurs grands comptes**, notamment spécialisés dans le domaine CHR de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Au cœur de cet écosystème, le salon affirme donc que le No/Low n'est plus une simple alternative "par dépit" mais devient **une vraie gastronomie liquide, idéale pour des accords mets & boissons repensés**.

Cette édition lyonnaise promet de conforter Degré Zéro dans son rôle de référence sur le marché du No/Low et lui permet de s'installer au cœur de Sirha Food, référence internationale des rendez-vous professionnels du Foodservice.



+ UN ÉCOSYSTÈME NO/LOW COMPLET À DÉCOUVRIR

Les visiteurs peuvent découvrir une **sélection spéciale de boissons alternatives** sans ou à faible teneur en alcool, créatives, gourmandes et innovantes.

Des alternatives pensées pour répondre aux **nouvelles attentes des consommateurs**, sans compromis sur le goût, la qualité et l'expérience de dégustation.

L'offre s'articule autour de **huit grandes catégories de boissons** : les vins désalcoolisés ou partiellement désalcoolisés, les boissons aromatisées à base de vins désalcoolisés, les bières sans alcool, les spiritueux sans alcool, les boissons gastronomiques, les boissons fonctionnelles, les boissons fermentées (cidre, kéfir, kombucha...), et les ready-to-drink (cocktails, mocktails...).

+ LES NOUVEAUTÉS ET EXPOSANTS

À l'occasion de cette première édition lyonnaise, plusieurs nouveautés produits sont à découvrir :

- Deux nouvelles recettes chez Jardins Drinks : Bulles de Jardins Poire / Thym & Bulles de Jardins Framboise / Coquelicot
- Une nouvelle gamme "grands formats" (75cl) des boissons gastronomiques Henri Marie : Gingembre - achillée millefeuille, Fleur de Sureau - sève de bouleau - framboise, Baie de Genièvre - racine de gentiane, Noix verte - miel de tilleul
- Rouages lance sa propre marque de boissons "O'Nerra", qui propose une gamme de boissons élaborées exclusivement à partir des infusions 100 % naturelles de Rouages

Plus de 40 exposants sont attendus.

Parmi les exposants :

- JARDINS DRINKS - France - Boissons gastronomiques
- DOMAINE LA PROVENQUIÈRE - France - Boissons gastronomiques
- CAFÉ TOQUÉ - France - Boissons gastronomiques
- ARCHIPEL KOMBUCHAS - France - Boissons fermentées & gastronomiques
- FALCON VINES - Espagne - Vins désalcoolisés
- RHÔNEA - France - Vins désalcoolisés
- BELLADRINK - Italie - Spiritueux désalcoolisés / sans alcool
- FINOTE - France - Boissons gastronomiques & spiritueux désalcoolisés / sans alcool
- **NEW** : HENRI MARIE - France - Boissons gastronomiques
- **NEW** : O'NERRA - France - Boissons gastronomiques

Au programme : des **talks et conférences d'experts** pour décrypter les nouvelles dynamiques du marché, ainsi que **deux espaces immersifs de dégustation libre**. L'un d'eux sera dédié au vin et animé par le Collectif du Vin No/Low.

+ UN MARCHÉ EN PLEINE CROISSANCE

Le marché des boissons connaît une profonde mutation. En France, la consommation d'alcool a diminué de plus de 60 % depuis 1960, tandis que le segment des boissons sans ou à faible teneur en alcool (No/Low) affiche une **croissance spectaculaire de 30 % depuis 2022**. Cette évolution s'inscrit dans un véritable changement des habitudes de consommation : aujourd'hui, 49 % des consommateurs d'alcool boivent également des boissons No/Low. Une tendance qui illustre l'essor des flexi-drinkers, ces consommateurs qui boivent aussi bien des boissons alcoolisées que des boissons sans alcool¹.

POUR UNE ACCRÉDITATION MÉDIA CLIQUEZ ICI

1* Degré Zéro



À PROPOS

Créé en 2024, Degré Zéro est le seul salon professionnel entièrement dédié aux boissons sans alcool ou faiblement alcoolisées. 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 en 2026 avec le lancement d'éditions en région - à Marseille et à Lyon - en complément de son rendez-vous parisien.

www.salon-degrezero.com