



NO/LOW ALCOHOL

20 AVRIL 2026 : MARSEILLE ACCUEILLE LE SALON DEGRÉ ZÉRO

Précurseur sur le marché des boissons No/Low et désormais intégré à l'écosystème Sirha Food, **Degré Zéro** poursuit son développement et organise pour la première fois une édition en région, à **Marseille, le lundi 20 avril 2026**. Accueilli au **Palais des Arts**, le salon réunit une quarantaine d'exposants et marques français et internationaux. Degré Zéro s'impose comme un rendez-vous de référence pour les professionnels, jouant un rôle structurant dans le développement du secteur. Ce format à taille humaine favorise les échanges business et les rencontres qualifiées avec les acteurs clés du secteur : distributeurs, cavistes, sommeliers, restaurateurs, hôteliers, cafés et mixologues.



INFOS PRATIQUES

Lundi 20 avril 2026 de 10h00 à 19h00 - 1 place Auguste et François Carli, 13006 Marseille
Accès : Noailles (M2, T1), Réformés Canebière (M1)

+ UNE OFFRE COMPLÈTE

Les visiteurs peuvent découvrir une offre très complète, présentée à travers **8 grandes catégories** de boissons : les vins désalcoolisés, les vins partiellement désalcoolisés, les boissons à base de vins désalcoolisés, les bières 0,0 %, les spiritueux désalcoolisés ou sans alcool, les boissons gastronomiques, les boissons fonctionnelles et les boissons fermentées (kéfir, kombucha, cidre...).

Parmi les exposants :

ZENOTHEQUE – Allemagne – Vins désalcoolisés
LA PROVENQUIÈRE – France – Vins désalcoolisés
JARDINS DRINKS – France – Boissons gastronomiques
VILLA NORIA – France – Boissons gastronomiques
RHONÉA – France – Vins désalcoolisés
SWINKEL – France – Bières sans alcool
VIGNOBLES VELLAS – France – Vins désalcoolisés



ATELIER COCKTAILS & MOCKTAILS : la Maison Jaillance proposera un atelier dédié aux cocktails et mocktails signatures.

+ DES NOUVEAUTÉS QUI ILLUSTRONT L'ÉVOLUTION DU MARCHÉ NO/LOW

Côté vins désalcoolisés, des références comme la gamme Carte Blanche en trois couleurs de **Rhonéa** confirment la recherche d'authenticité et de complexité aromatique, avec des profils pensés en accords mets-boissons. **Les boissons gastronomiques** poursuivent également leur montée en sophistication, à l'image des créations botaniques et peu sucrées de **Jardins** - apéritifs sans alcool ou les interprétations du spritz par **le Domaine de la Provenquière (Mirasol)** et **Villa Noria (Apéria 0°)** qui misent sur la fraîcheur, l'amertume et la vivacité. Enfin, les **pétillants No/Low**, comme Muscatine Sparkling de **Rhonéa** ou le 0% Sensation Rosé Effervescent du **Château de la Galinière** (Provence), s'imposent comme une alternative festive crédible, adaptés aussi bien à l'apéritif qu'à la table. Autant d'innovations qui traduisent une évolution des usages. Le No/Low ne se limite plus à une alternative : 40 % des consommateurs d'alcool consomment aussi des boissons No/Low¹.

ESPACES DE DÉGUSTATION IMMERSIFS : Au cœur du salon, deux espaces de dégustation s'imposent comme de véritables vitrines du marché, avec plus de 50 références en accès libre. Ils permettent aux acheteurs de sourcer rapidement les innovations et nouveautés de la saison ou de prendre le temps d'une exploration plus approfondie, en toute autonomie.

+ UN MARCHÉ D'ADHÉSION

Cette première édition en région répond aux attentes et à la croissance du marché. Après le succès des trois premiers rendez-vous à Paris (1 100 visiteurs présents le 8 février dernier) le salon Degré Zéro continue de soutenir la filière en ancrant son offre dans la saisonnalité du marché. Un engouement qui fait écho à la demande des marchés : le segment des boissons sans ou à faible teneur en alcool (No/Low) affiche une croissance record de 30 % depuis 2022, pour atteindre près de 300 millions d'euros².

+ DES CONSOMMATEURS DE PLUS EN PLUS ÉDUQUÉS

Au-delà de la croissance du secteur, le déploiement de Degré Zéro en région traduit également un changement de paradigme. « Avec un consommateur sur deux désormais identifié comme flexidrinker, le secteur bascule en effet d'une offre de substitution vers un marché d'adhésion, indique **Olivier Darras**, Directeur Pôle Boissons de Sirha Food. En conséquence, les professionnels sont aujourd'hui invités à intégrer dans leurs offres des boissons No/Low qui conjuguent plaisir sensoriel et complexité gustative. »

POUR UNE ACCRÉDITATION MÉDIA CLIQUEZ ICI

¹ Baromètre Degré Zéro 2025 (étude réalisée sur un panel de 2 301 personnes).
². Xerfi 2025.



À PROPOS

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