



+ SIRHA GREEN 2022 : 2 JOURS D'IMMERSION AU CŒUR DU FOOD SERVICE ET DE L'ALIMENTATION RESPONSABLES

Les marchés du Food Service et de l'alimentation ont été fortement impactés par les dernières crises, avec de lourdes conséquences sur toute la chaîne de valeur.

Aujourd'hui, à l'heure où le GIEC a rendu son dernier rapport préconisant des actions sur l'alimentation pour lutter contre le réchauffement climatique, il est plus que jamais nécessaire de penser autrement et d'adapter nos façons de produire ou consommer. Plus qu'un salon, Sirha Green est le catalyseur de ces enjeux et a pour objectif de mettre en avant celles et ceux qui, au cœur de ces transformations, font bouger les lignes au quotidien. Découvrez la programmation de cette 3^{ème} édition de Sirha Green, les 8 et 9 juin à Eurexpo Lyon.



+ SIRHA GREEN FORUM : LE CŒUR

BATTANT DE SIRHA GREEN 2022

Sirha Green Forum est le lieu où experts, professionnels et invités viennent explorer les grandes thématiques et sujets de préoccupation liés à l'éco-responsabilité dans le Food Service.

L'objectif est d'informer, de créer le débat, de

déconstruire certaines idées reçues mais aussi

d'apporter des solutions à travers des tables rondes,

des témoignages et des formats Vrai/Faux. Une

programmation dense dont voici un extrait :



+ Mercredi 8 juin 2022 :

- 11h25 : Le Vrai/Faux - Le poisson d'élevage
- 11h55 : Écoconception : la cuisine se designe
- 14h30 : Entre contraintes et pédagogie : réinventer la restauration collective
- 15h25 : Emballer, c'est peser !
- 16h20 : La FoodTech et l'AgriTech face aux enjeux du développement durable

+ Jeudi 9 juin 2022

- 10h30 : Les pros de l'anti-gaspi
- 11h55 : Alimentation sociale et solidaire : recette d'une cuisine inclusive
- 14h00 : Le Vrai/faux – Le commerce équitable
- 14h30 : Art de la table, mobilier : quand le durable passe à table
- 15h25 : Livraison : comment s'inscrire dans une démarche responsable ?



LES 7 PARCOURS DE VISITE D'UNE OFFRE 100% RESPONSABLE

Sirha Green propose une **offre ciblée aux professionnels pour affronter les nouveaux enjeux sociétaux et environnementaux**. Parmi la centaine d'exposants présents à Sirha Green 2022, les visiteurs retrouveront notamment fournisseurs locaux, éditeurs de solutions de traçabilité, équipementiers et fabricants de matériels éco-conçus, concepteurs de solutions anti-gaspillage, producteurs de textiles bios et durables.

Tous sont réunis dans 7 parcours de visite thématiques :

+ **Réduction des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire** à l'image de Bini qui propose un kit de couverts réutilisables en bio-composites, ou Agro Sourcing qui propose une alternative au sucre avec un sirop conçu à partir de dattes jugées pas assez 'belles' pour être vendues.

+ **Alternative au plastique** comme Behring Water qui bouscule les codes des fontaines à eau et les habitudes de consommation de l'eau en bouteille en plastique.

+ **Produits (bios, vegan, locaux, free from, labellisés)** avec entre autres Jay & Joy et son alternative végétale au fromage à croûte lavée, à base de lait d'amandes et noix de cajou bio ou La Brasserie du Palais avec sa gamme de bières 100% bio et ses houblons issus de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

+ **Économie de ressources et éco-conception** comme Robur et ses vestes conçues à partir de plastiques marins recyclés.

+ **Initiatives sociales et solidaires** avec par exemple Prova Gourmet et son extrait de vanille avec graines biologiques, seule offre disponible sur le marché permettant aux artisans et aux chefs de soutenir une vanille responsable et engagée.

+ **Grandes et Moyennes Surfaces et Distribution Spécialisée** comme Kaoka et son chocolat bio & équitable ou Nutrition & Santé qui conçoit des produits alimentaires et solutions nutritionnelles actives et naturelles.

+ **Fabrication à façon** à l'image de Forchy Pâtissier qui propose différents produits : cakes, brownies, blondies, spécialités et autres produits saisonniers ou les Maîtres Laitiers du Cotentin, coopérative agricole du secteur laitier qui transforme dans ses usines de Sottevast, Valognes et Méautis.



ZOOM : LES SIRHA GREEN AWARDS

+ Plus de 60 nouveautés et innovations sont présentées par les exposants pour cette 3^{ème} édition de Sirha Green. 7 d'entre elles seront récompensées d'un Sirha Green Awards lors du jury le 20 mai prochain. La remise des prix se tiendra le mercredi 8 juin 2022 à 17h15 sur le Sirha Green Forum.

Rendez-vous dans un mois, les 8 et 9 juin prochains à Eurexpo Lyon, pour ne rien manquer de ce temps essentiel pour le Food Service.