



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

Produits locaux, bios ou labellisés, solutions de traçabilité et matériels éco-conçus, solutions anti-gaspillage et initiatives sociales et technologiques... Toutes les dernières innovations durables et directement applicables pour une hôtellerie et une restauration responsables sont à découvrir au Sirha Green 2022, les 8 et 9 juin 2022 à Eurexpo Lyon.

Plus qu'un salon, Sirha Green est avant tout un **espace de réflexion, porteur de mutations et de questionnements pour toute une profession** : il s'adresse à l'ensemble des acteurs déjà engagés ou en cours de mutation pour placer le développement durable (économique, social et environnemental) au centre de leurs préoccupations.

Pour cette **troisième édition**, le rendez-vous est donné dans le Hall 7 d'Eurexpo Lyon. Les visiteurs pourront y rencontrer une **large sélection de fabricants, distributeurs et installateurs engagés** (produits alimentaires, boissons, équipements, hygiène, emballage, mobilier et arts de la table, technologies, formation, startups...) pour construire leur offre responsable, **grâce à 7 parcours de visite** :

- Réduction des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire
- Alternative au plastique
- Produits : locaux, free form, labellisés
- Economie de ressources et éco-conception
- Initiatives sociales et solidaires
- Grandes et Moyennes Surfaces et Distribution Spécialisée
- Fabrication à façon

Les **Sirha Green Awards** viendront récompenser les initiatives durables les plus remarquables de l'offre exposante du salon.

Mais si Sirha Green est un carrefour de business essentiel, il a aussi pour vocation **d'inspirer et de favoriser le partage de bonnes pratiques** pour repenser les approches et les métiers du Food Service. C'est le rôle du **Forum Sirha Green**, espace majeur situé au cœur du salon, qui accueille des conférences et démonstrations sur différentes thématiques centrales pour l'hôtellerie et la restauration de demain (telles que la réduction du gaspillage alimentaire, le sourcing produits, le locavorisme ou encore les constructions biosourcées).

S/+

**SIRHA GREEN,
LE FIL VERT DE
LA GALAXIE
SIRHA FOOD**

Au-delà d'un point de rencontre tous les deux ans pour les professionnels, Sirha Green est le fil conducteur durable de l'écosystème Sirha Food au travers d'articles, interviews et podcasts sur la restauration responsable, à retrouver toute l'année sur www.sirhafood.com. Fil conducteur présent également dans l'offre exposante et la programmation de tous les événements Sirha Food, des salons Sirha Lyon et Sirha Europain, au festival Sirha Omnivore, en passant par les concours Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie.