



SIRHA LYON 2021 - DÉCOUVREZ LES INNOVATIONS QUI FERONT LA RESTAURATION DE DEMAIN

Salon incontournable du Food Service et de l'hospitalité, la 20^e édition du Sirha Lyon aura lieu à Eurexpo à Lyon du 23 au 27 septembre 2021. Décryptés par Food Service Vision, son partenaire, près de 300 nouveaux produits et services pour donner un aperçu de ce que les consommateurs et les professionnels découvriront demain dans les lieux de restauration.

DES ÉQUIPEMENTS TOUJOURS PLUS CONNECTÉS ET DES SOLUTIONS MODULABLES EN RÉPONSE À LA CRISE SANITAIRE

Fortement impactée dès le début de la pandémie de Covid-19, l'industrie du Food Service a dû repenser son offre. Une grande partie des nouveautés analysées sont des solutions permettant aux restaurateurs d'**optimiser leur quotidien** et de **s'adapter aux nouvelles habitudes** des consommateurs. Sans surprise, on y trouve de nombreuses innovations digitales : **des outils et solutions** toujours plus pratiques, efficaces et rapides pour **gérer les réservations, les commandes, les paiements**, comme Zen Chef qui propose une solution dématérialisée de paiement via QR code, ou encore L'addition qui offre un service de «paiement à table». Covid oblige, l'innovation est aussi particulièrement dynamique cette année dans le secteur de **l'hygiène** avec des solutions permettant de **limiter la propagation des virus**. Autre conséquence de la crise, de nombreux équipements **multifonctionnels, compacts et modulaires** seront présentés. Ils s'adaptent à la diversification des usages, optimisent la place en salle ou en cuisine, et offrent un gain de temps aux professionnels.

SUSCITER L'ÉMOTION POUR CRÉER LA PRÉFÉRENCE

L'un des enjeux majeurs pour les acteurs du Food Service après ces longs mois de fermeture est de **faire revenir le consommateur** dans les lieux de vie gastronomiques. De nombreuses innovations décryptées ont pour objectif de surprendre et de **faire vivre une expérience ne pouvant pas être vécue à domicile** : de nouveaux goûts surprenants ou de nouvelles textures, la découverte de produits venus d'ailleurs et des rituels associés, la personnalisation à l'extrême du produit (à l'image du premier chocolat 100% personnalisable proposé par OACAO) ou encore sa mise en avant en vitrine telle une œuvre d'art.

ZOOM SUR

SIRHA LYON & FOOD SERVICE VISION

Depuis 2009, Food Service Vision mène tous les deux ans une étude en collaboration avec le Sirha afin d'identifier les tendances de demain pour le Food Service. L'institut analyse de manière systématique les nouveautés des exposants mises en avant lors du salon par le biais d'un travail quantitatif et d'une mise en perspective qualitative, à travers 5 territoires d'innovation marquants : **Bien-être, Conscience, Territorialité, Expérience et Fonctionnel**.



L'ACCÉLÉRATION DES INNOVATIONS AU SERVICE DU RESPONSABLE ET DU LOCAL

Les innovations responsables et locales tiennent toujours une place centrale dans les nouveautés présentées au Sirha. Le territoire «responsable» se développe tout particulièrement pour cette édition. L'**offre de produits vegans et les alternatives à la viande** s'accélèrent : on pourra notamment découvrir une glace à base

L'envie de local se confirme, avec des innovations qui se concentrent cette année sur **l'authenticité et la provenance des produits** (de France, mais aussi d'ailleurs dès lors qu'ils racontent une histoire, transmettent des traditions). **Les labels (IGP, AOP) et l'origine France** sont aussi toujours fortement mis en avant, et **l'offre régionale, locale voire ultra-locale** se développe.

UN ENGAGEMENT TOUJOURS

de quinoa ou encore une alternative de steak à base de protéine de pois. La dynamique d'innovation est également encore forte sur l'emballage : *Les Crudettes* ou encore *Leef*, proposent de nouvelles solutions recyclables et des nombreuses nouveautés éco-conçues, 100% recyclables voire compostables. **Mais le vrai virage sur la gestion des emballages est le retour de la consigne pour le client final comme pour les professionnels, des boîtes hermétiques spécialement conçues pour la consigne voient le jour et sont signées Gilac.** Après le recyclage, la réutilisation s'impose en effet peu à peu : des fournisseurs proposent aujourd'hui des contenants préservant à la fois les produits et l'environnement, et des produits de qualité - solides, mais également liquides - dont les contenants sont consignés et réutilisables plusieurs dizaines de fois.

PLUS POUSSÉ EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION SANTÉ

Allier l'alimentation au bien-être est un sujet qui ne cesse de se renforcer. Cette année, on retrouve de nombreux **produits à base de superaliments avec des bénéfices nutritionnels comme les graines ou les légumineuses**. D'autres vont encore plus loin dans cette démarche et proposent des **produits qui accompagnent le consommateur dans la prise en charge de sa santé, avec des bénéfices "prouvés" voire adaptés à certaines pathologies**,

comme par exemple : les pâtisseries à indice glycémique contrôlé de *La compagnie des desserts*, les thés glacés bios d'*Egarri* mettant en avant les vertus de la Stévia (indice glycémique nul, hypotenseur et hypoglycémiant) ou encore de la préparation pour pain adaptée au régime céto-gène d'*Eurogerm*.



Plus que jamais, l'innovation en restauration se positionne

en miroir de l'évolution de nos modes de vie. Le Sirha 2021 fera ainsi la part belle aux innovations qui donnent envie de revenir au restaurant par l'émotion suscitée, la qualité des produits proposés (durables, bio, locaux) ou le bienfait pour la santé. Cette année se caractérise aussi bien sûr par des innovations fonctionnelles, maximisant l'hygiène, et

François Blouin, président-fondateur de Food Service Vision

Pour accéder à la liste complète des exposants du SIRHA LYON 2021

[cliquez ici](#) ou rendez-vous sur la nouvelle App Sirha Food.

FAIRE UNE DEMANDE D'ACCREDITATION

SIRHA FOOD

A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

GL events