SIRHA EUROPAIN

Fiche d'identité

DU 21 AU 24 JANVIER 2024

PARIS PORTE DE VERSAILLES

SIRHA EUROPAIN 2024 : UNE IMMERSION DANS LE SECTEUR DYNAMIQUE DE LA BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET DU SNACKING

SIRHA EUROPAIN, LE SALON GLOBAL DE LA BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET DU SNACKING (OU RESTAURATION BOULANGÈRE), REVIENT POUR UNE 25ÈME ÉDITION DU DIMANCHE 21 AU MERCREDI 24 JANVIER 2024 POUR CÉLÉBRER LE SAVOIR-FAIRE, LA TECHNIQUE ET LE PATRIMOINE BOULANGER DU MONDE ENTIER.

Symbole de tradition, de partage et de convivialité, le pain est le pilier essentiel de nos habitudes alimentaires. Qu'il soit issu de la boulangerie artisanale ou de la production industrielle, le pain - et le travail de la pâte de manière générale - nourrit des consommateurs du monde entier. La boulangerie à la française, également connue sous le nom de **"French Bakery"**, occupe une place spéciale : elle incarne un savoir-faire ancestral, transmis de génération en génération, un symbole d'excellence et préserve avec passion les secrets de la baguette croustillante, du pain au kilo, de la boule de campagne rustique.

À travers cette nouvelle édition, **Sirha Europain célèbre cet aliment emblématique et les matières premières nécessaires à sa conception**, en valorisant le travail du pâton, de la transformation du blé et des matières premières au façonnage du pain et le dynamisme de toute la filière. Sirha Europain met en lumière les artisans et industriels qui contribuent au développement des nouveaux modèles de boulangeries (offre sucrée, boissons, café, restauration, matériel et équipement associés).

LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE EN FRANCE :

12 millions
de consommateurs par jour en boulangerie

6 milliards
de baguettes sortent des fournils chaque année

35 000
boulangeries en 2023

+ de 180 000
emplois dans le secteur de la boulangerie - pâtisserie en 2023

Accueillant plus de 300 exposants et marques, Paris devient pendant 4 jours la capitale de la "French Bakery", avec Sirha Europain qui transcende les frontières et offre une vitrine complète sur toutes les formes de boulangerie.

L'édition Sirha Europain 2024 est une édition charnière. Le pain se dresse en première ligne, au cœur des défis sociétaux majeurs : des enjeux environnementaux à l'augmentation des coûts de l'énergie jusqu'aux pressions sur les matières premières dans la production meunière.
À travers Sirha Europain, nous souhaitons valoriser les métiers de la boulangerie et de la pâtisserie et permettre aux professionnels français et internationaux de se projeter dans l'avenir de la filière.

Luc Dubanchet, Directeur de Sirha Food et Sirha Europain, chez GL events.

SIRHA EUROPAIN OUVRE LA VOIE AUX AVANT-GARDISTES

SIRHA EUROPAIN PROPOSE UN ŒIL ÉCLAIRÉ SUR L'ENSEMBLE DE LA FILIÈRE, SON HÉRITAGE, MAIS AUSSI SON ÉVOLUTION À TRAVERS LES ACTEURS DE LA BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET PLUS LARGEMENT DE LA RESTAURATION.

La 25ème édition de Sirha Europain sera plus que jamais en phase avec les nouveaux enjeux du secteur (hausse des coûts de matières premières, inflation, ressources humaines, diversification, nouveaux consommateurs).

Du 21 au 24 janvier 2024, Sirha Europain renforce son segment snacking/restauration boulangère, un axe majeur de développement répondant aux besoins émergents des visiteurs en quête d'options gourmandes, simples et variées, du premier croissant du matin au déjeuner en passant par le dessert de partage.

C'est toute l'offre de Sirha Europain qui ne cesse d'évoluer depuis sa création. Cette nouvelle édition fera la part belle à la boulangerie contemporaine et donne rendez-vous aux entrepreneurs, franchises, nouveaux boulangers, qui incarnent la richesse et la diversité du monde boulanger et de ses métiers.

UNE OFFRE EXPOSANTE QUI ILLUSTRE LA PLURALITÉ DU SECTEUR

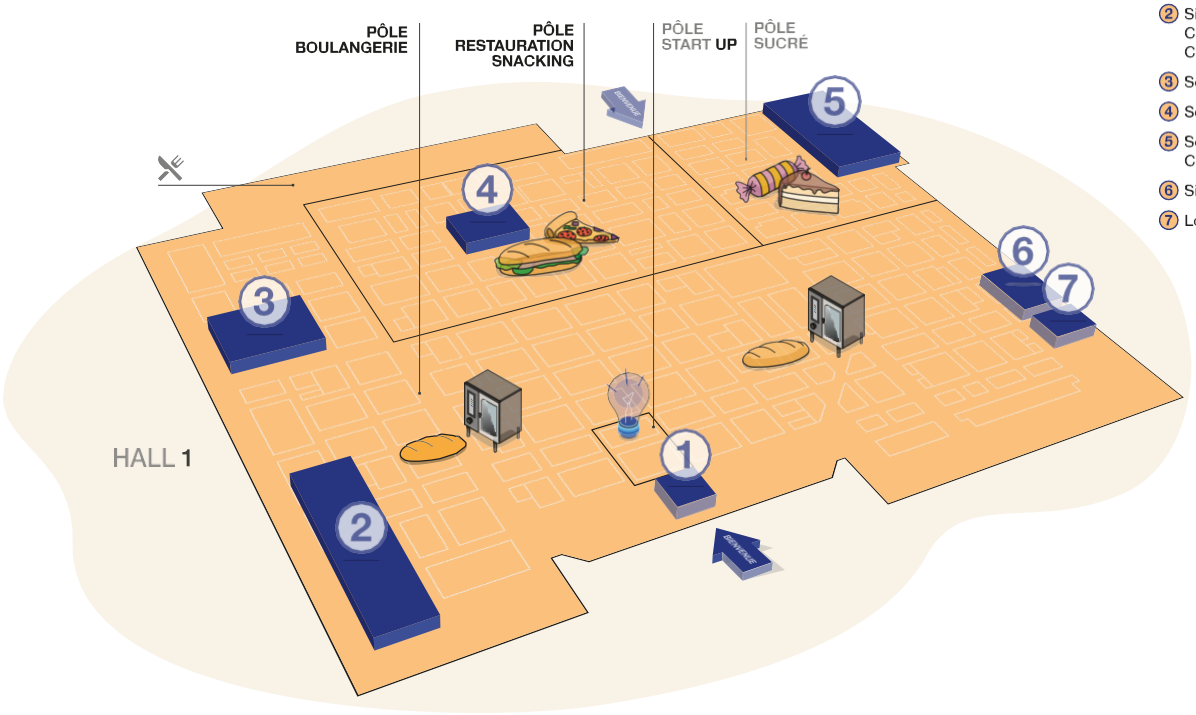
Sirha Europain réunit pendant quatre jours plus de 300 exposants et marques, dont 15% d'internationaux, répartis en plusieurs secteurs :

+ **French et Global Bakery** : Meuniers, spécialistes de la levure, fournisseurs de matières premières, équipements… Parmi les exposants présents : Festival des pains, Lesaffre, Moulins Bourgeois.

+ **Restauration boulangère et snacking** : Agencement et décoration, torréfacteurs, fabricants et distributeurs de produits de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie brutes ou semis transformées, solutions digitales, emballages… Parmi les exposants présents : Appa, Coup de pâtes, Pavailler Solution.

+ **Pâtisserie** : Fabricants et installateurs équipementiers, petit matériel (emballages, décorations), matières premières et ingrédients (chocolat, café, produits à base de fruits)... Parmi les exposants présents : Délice & Création, Pastrybox, Valrhona.

+ **Start up** : Jeunes entreprises les plus innovantes du secteur de la boulangerie-pâtisserie. Avec le soutien de la Fédération des Entreprises de Boulangerie-Pâtisserie (FEB). Parmi les start up présentes : Bibaz, La Pâtisserie Numérique, The Very Food Co.



1. Sirha Innovations
2. Sirha Bake Contests
   Coupe de France des Ecoles
   Coupe du Monde de la Boulangerie
3. Scène Boulangerie
4. Scène Snack & Street Food
5. Scène Sucré
   Coupe Europe de la Pâtisserie
6. Sirha Food Forum
7. Lounge Sirha Europain

Sirha Europain réunit toutes les expertises des différents acteurs du secteur, des industriels aux artisans, des réseaux de boulangerie et de franchise aux indépendants, afin de répondre aux besoins de tous les professionnels et entrepreneurs.

SIRHA INNOVATION AWARDS : LES INNOVATIONS QUI TRANSFORMENT L'INDUSTRIE

Une distinction qui célèbre les meilleures innovations de l'année dans 3 catégories :

+ Matériel / équipement / technologies / services
+ Produits et ingrédients
+ Produits et matériels pour le snacking / petite restauration

9 innovations sélectionnées par un jury d'experts dès le 13 décembre. Remise des prix prévue le dimanche 21 janvier prochain au cœur du salon.

ZOOM SUR UNE PROGRAMMATION MODERNE ET VIVANTE

5 SCÈNES QUI DÉCRYPTENT L'ENSEMBLE DU MARCHÉ

+ **Sirha Food Forum** : Scène pensante des événements Sirha Food, le Sirha Food Forum est implanté au cœur de Sirha Europain 2024 et se positionne comme un espace propice aux échanges, mettant en exergue les enjeux actuels et préparant l'avenir des professionnels de la boulangerie, pâtisserie et du snacking. Le Sirha Food Forum accueille quotidiennement des professionnels et experts de renom, partageant leurs idées et leurs visions autour d'une thématique par jour. Parmi les thématiques abordées : le prix du pain, la formations des nouveaux artisans, les matières premières...

+ **Scène Snack & Street Food** ***Nouveauté**** : La restauration boulangère représente désormais **56%** de l'ensemble du marché de la consommation alimentaire hors domicile[1]. Tendance émergente, le segment Restauration Snacking bénéficie désormais de son pôle et sa scène dédiés afin d'appréhender les mutations de la restauration rapide. Aussi appelé restauration boulangère, le snacking représente un levier de ventes additionnelles pour les professionnels et le déploiement d'une offre saine et diversifiée de plats, desserts et boissons en boulangerie.

+ **Scène Boulangerie** : Avec la «French Bakery» pour symbole, la scène célèbre le travail de la pâte sous toutes ses formes, et le savoir-faire de l'ensemble du secteur qui s'exporte à travers le monde. Unique dans le monde des salons professionnels, la scène accueillera un véritable four à bois pour évoquer la thématique universelle de la pizza, mais également les différents modes de cuisson.

+ **Scène Sucré** : Prônant la gourmandise, cette scène accueille les 23 et 24 janvier des masterclasses sucrées, qui succèdent aux deux premiers jours dédiés à la Coupe Europe de la Pâtisserie.

+ **Scène Sirha Bake Contests** : Cette scène accueille la Coupe du Monde de la boulangerie les 21 et 22 janvier, et la Coupe de France des Ecoles les 23 et 24 janvier.

3 CONCOURS QUI CÉLÈBRENT LE MEILLEUR DE LA BOULANGERIE ET DE LA PÂTISSERIE

Quatre jours placés sous le signe de l'excellence et de la technique avec les concours emblématiques de Sirha Food : La **Coupe du Monde de la Boulangerie**, la **Coupe Europe de la Pâtisserie** et la **Coupe de France des Écoles**. Trois événements prestigieux qui révèlent les talents prometteurs de la boulangerie et de la pâtisserie.

[1] Selon le cabinet spécialisé Gira Conseil

SIRHA FOOD :
UN RÉSEAU DE PLUS EN PLUS RESPONSABLE

+ Collecte et redistribution des denrées alimentaires produites par les exposants *(en partenariat avec l'association La Chorba et Emmaüs Paris)*

+ Réduction de la moquette dans les allées du salon

+ Suppression de l'utilisation de bouteilles en plastique sur les événements *(en partenariat avec l'entreprise BE WTR)*

+ Lutte contre le gaspillage alimentaire et valorisation de produits à base de pains non consommés

L'APP SIRHA FOOD,
POUR UNE ÉDITION SANS PAPIER

Une application qui permet aux visiteurs de profiter pleinement et efficacement de l'événement :

· **Centralisation des informations clés** (plan, programme, exposants, etc.)

· **Networking entre les exposants et les professionnels**

· **Création de plannings de visite personnalisés**

· **Carnet d'adresses sur mesure grâce aux lecteurs de badges intégrés**

· **Vidéos et streamings disponibles.**

Disponible sur l'App Store et le Play Store.

Le petit + : l'app Sirha Food délivre aussi toute l'année toutes les news du Food Service !

Les accréditations sont ouvertes.

POUR FAIRE UNE DEMANDE D'ACCRÉDITATION : CLIQUEZ ICI