

SIRHA+LYON RISING STARS



Sirha Lyon, rendez-vous global du Food Service mondial, met en lumière les étoiles montantes de l'industrie de la restauration, de l'alimentation et de l'hospitalité. Zoom sur quatre profils ambitieux et témoins de l'ingéniosité d'un secteur en pleine transition.

+ L'ÉCOLE COMESTIBLE

« CHANGER LE MONDE EN ÉDUQUANT AU GOÛT »


L'école comestible accompagne les jeunes générations à manger plus sainement pour réduire l'impact d'une potentielle mauvaise alimentation sur leur santé et celle de la planète. L'association prône des **pratiques écologiques, joyeuses et délicieuses** en proposant aux écoliers des parcours de la terre à l'assiette, des ateliers potagers et culinaires, découvertes sensorielles et culturelles. Fondée par la journaliste culinaire Camille Labro en 2019, **L'école comestible œuvre aujourd'hui dans plusieurs dizaines d'écoles réparties sur l'ensemble du territoire français**, et travaille sur un parcours de formation à destination des enseignants et des porteurs de projet.

L'association est nominée dans la catégorie "Solidaire" de Futur(e)s Food, la première initiative en France qui récompense les food-entrepreneurs qui bousculent les codes et font bouger les lignes de l'alimentation.

Les 5 lauréats des catégories "Agriculture", "Reconversion", "Expérience", "Innovation" et "Solidaire" seront récompensés en janvier 2023 pendant Sirha Lyon.

Pour plus d'informations : ecolecomestible.org

 [ecolecomestible](https://www.instagram.com/ecolecomestible)

 [L'école comestible](https://www.linkedin.com/company/lecolecomestible)



LUCILE ESPEILLAC

« UNE FÉMINISATION DE LA BOULANGERIE »

Féru de boulangerie et de pâtisserie depuis sa plus tendre enfance, **Lucile Espeillac** a fait ses armes au sein d'établissements de renoms tels que le *Bristol* ou le *Pavillon Ledoyen*. À tout juste 25 ans, elle rejoint la boulangerie de *La Tour d'Argent (Paris 5ème arr.)* comme cheffe boulangère, où elle gère au quotidien la production du pain pour la boutique et pour le restaurant étoilé du même nom. **Accompagnée de toute son équipe, Lucile Espeillac tentera de remporter la Coupe de France de la Boulangerie du 19 au 21 janvier prochains sur la scène Sirha Bake & Pastry de Sirha Lyon.**

+ ATYPIQUE

« UNE SECONDE VIE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES DÉCLASSÉS »

Grossiste de fruits et légumes déclassés, **Atypique a pour principales ambitions de mieux rémunérer les producteurs français et de lutter contre le gaspillage alimentaire.** Cette jeune start up repense les modes de consommation des professionnels et leur propose, à prix compétitifs, une offre large et qualitative de produits achetés chez des producteurs et coopératives français. Ces fruits et légumes sont dits « déclassés » car de mauvais calibre, avec un défaut esthétique ou parce qu'issus d'excédents de récolte, mais ne présentent aucun manque de qualité.

Depuis le début de l'aventure en mars 2021, ce sont **plus de 500 tonnes de fruits et légumes qui ont été sauvés !** Atypique présente sa solution au sein du Village Start Up, en partenariat avec le Crédit Agricole, espace dédié aux



jeunes entreprises qui font la différence sur le marché du Food Service.

Pour plus d'informations : atypique.eco

atypique.eco

[Atypique](#)

Du 19 au 23 janvier 2023, partez à la découverte des dernières innovations du Food Service au Sirha Lyon à Eurexpo Lyon. Pour en savoir plus : [**cliquez ici**](#)