

Si cet email ne s'affiche pas correctement, [cliquez sur ce lien](#)

SIRH+ LYON

Le rendez-vous mondial de la restauration & de l'hôtellerie

Communiqué de presse

**DU 19 AU 23
JANVIER
2023**

EUREXPO LYON



+ SIRHA LYON 2023 : CATALYSEUR DES NOUVEAUX ENTREPRENEURS ENGAGÉS POUR UN FOOD SERVICE RESPONSABLE ET INNOVANT

Événement mondial unique réunissant 4 000 exposants et marques de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation, Sirha Lyon revient du jeudi 19 au lundi 23 janvier prochain à Eurexpo. En 40 ans, Sirha Lyon est devenu **la référence internationale et le précurseur des nouvelles dynamiques du Food Service**. Animé par la nécessité de **bousculer les codes de l'alimentation** et d'accentuer la mise en place de **solutions respectueuses de l'environnement**, Sirha Lyon propulse les **"food-entrepreneurs" novateurs et engagés** qui font bouger les lignes. Pendant cinq jours, ces nouveaux acteurs du secteur partagent leurs **projets novateurs et leurs engagements éco-responsables** pour concilier goût, innovation et respect de la planète.

FUTUR(E)S FOOD RÉCOMPENSE LES INITIATIVES FRANÇAISES QUI ÉMERGENT

Née d'une association triple entre Sirha Food, sélection partout en France. En mai et juin derniers, **20 spécialistes** du Food Service ont parcouru l'Hexagone à la recherche des **200 entrepreneurs les plus audacieux**. Parmi eux, **25 sont à présent nominés dans 5 catégories**. Pour dénicher les meilleurs projets, Futur(e)s Food a développé un processus de

Pour découvrir les entreprises nominées : [cliquez-ici](#)



Nu-Paris - Rooftop maraîcher

Le **19 janvier prochain** à l'occasion de Sirha Lyon, les **5 lauréats** de la première édition Futur(e)s Food seront **dévoilés et récompensés** par un jury d'experts reconnus :

- **Nadia Sammut**
Fondatrice de **Kom&Sal**
- **Robin Panfili**
Journaliste gastronomique chez **Konbini**
- **Edouard Bergeon**
Réalisateur et entrepreneur
- **Fanny Giansetto**
Co-fondatrice d'**Écotable**
- **Elisabeth Laville**
Fondatrice d'**Utopies**
- **Brune Poirson**
Directrice du Développement Durable d'**Accor**

« Futur(e)s Food c'est un projet qui me tient particulièrement à cœur. Il marque l'immense défi qui attend les générations à venir. » commente **Luc Dubanchet**, Directeur de Sirha Food et Sirha Lyon, chez GL events.

« Avec Futur(e)s Food, Sirha Lyon réaffirme son engagement et son soutien auprès des entrepreneurs qui proposent des initiatives innovantes et pérennes, mais surtout en adéquation avec les enjeux du monde qui nous entoure comme la protection de la planète ou le bien-être animal. »

En amont de la remise des prix Futur(e)s Food, découvrez 3 des 25 entrepreneurs nominés qui œuvrent pour une alimentation à la fois innovante

et durable :

Kignon : la biscuiterie Handi-Gaspi | Catégorie Innovation

Pour lutter contre les tonnes d'aliments gaspillés chaque année et les difficultés d'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap, Alix, Louise et Katia ont décidé d'agir. En 2021, face à ce double constat, les trois ingénieurs agro-alimentaires créent Kignon, **une biscuiterie solidaire et anti-gaspi**. Implantée au sein d'un ESAT (Établissements ou Services d'Aide par le Travail), la biscuiterie emploie aujourd'hui 30 personnes en situation de handicap mental et psychique. Fabriqués et conditionnés à Nantes, les biscuits sont élaborés à partir d'invendus de pain bio de boulangeries locales, transformés préalablement en farine recyclée. À travers ce projet engagé, les fondatrices souhaitent démontrer que l'on peut proposer des produits gourmands et responsables.

Daimant Collective : la street food 100% végétale | Catégorie Reconversion

Animée par l'envie de proposer une cuisine d'avenir à la fois légumière et épicurienne, l'équipe de Daimant Collective inaugure en 2021 son premier restaurant parisien : **Plan D**. Au menu, une carte **street food 100% végétale, élaborée à partir de légumes saisonniers**. Engagé pour une cuisine street food respectueuse de la planète, Daimant Collective prévoit de prochaines ouvertures en 2023.

NU-Paris (Agrispolis) : le rooftop maraîcher de Paris | Catégorie Agriculture

Depuis sa création en 2020, Nature Urbaine (NU) s'engage pour **une agriculture innovante**, locale et respectueuse de l'environnement en produisant près de 200 kg de fruits et légumes chaque jour. Sur un rooftop maraîcher parisien devenu la plus grande ferme urbaine en toiture d'Europe, **une trentaine d'espèces différentes** telles que le chutney, la tomate ancienne ou la fraise **sont cultivées sans pesticides et cueillies à maturité pour concilier goût et réduction de la pollution due aux transports**. Ce projet souhaite s'exporter au-delà des frontières françaises et devenir un véritable modèle mondial de production responsable et de résilience urbaine.

Pour plus d'informations sur Futur(e)s Food : [cliquez-ici](#)



LES NOUVEAUX ENTREPRENEURS RÉVOLUTIONNENT L'ALIMENTATION TRADITIONNELLE

Pour ses 40 ans, Sirha Lyon 2023 est plus que jamais synonyme **d'innovation**. Nouveaux goûts, nouveaux services, nouvelles technologies, les entrepreneurs se réinventent pour proposer une offre de plus en plus originale qui **révolutionne le secteur de la**

Porteurs d'idées nouvelles, les start up participent activement au **rayonnement du Food Service créatif et français**, un savoir-faire mis en lumière par Sirha Lyon. Comme illustration de l'engagement du salon pour ces nouveaux entrepreneurs, pas moins de **30 start up** sont réunies au sein d'un

Food. Inspirantes, jeunes et créatives, des start up créent la surprise en proposant des produits à la fois éco-conçus et gourmands, qui pour certains, sont les miroirs de l'accélération des tendances "green" d'aujourd'hui : foie gras végétal, chips soufflées aux algues, substituts végétaux à l'œuf...

village dédié de 250 m². Parmi elles, **Papa Chiche**, des snacks à base de pois-chiche ; ou encore **Maltivor**, une farine à base de drêche de bière.

Pour découvrir toutes les start up installées au Village start up : [cliquez-ici](#)

Sirha Lyon, c'est également le **Sirha Food Forum**, espace central au sein duquel sont valorisées les idées d'experts et d'entrepreneurs qui s'engagent pour un Food Service novateur. Plus de **80 intervenants professionnels** partageront tout au long de l'événement - selon une thématique quotidienne - leurs visions du futur de l'alimentation.

FAIRE UNE DEMANDE D'ACCRÉDITATION

Sirha Food, manufacture du futur : Inspirer le monde de l'hospitalité et du Food Service, être aux avant-postes des influences, comprendre le monde en mouvement, en rendre compte pour mieux accompagner un marché et ses acteurs, telle est la mission de SIRHA FOOD. Nouvelle marque ombrelle et nouveau média global, Sirha Food s'adresse aux professionnels comme au grand public et réunit l'ensemble du Food Service à travers ses événements, dont les salons Sirha Lyon, Sirha Européen, le festival Omnivore et les concours Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie. Car le monde de la food ne s'envisage aujourd'hui qu'en termes de porosité, en des territoires mouvants, vivants.