

Sirha Européen Awards : Sirha Européen récompense l'innovation et la durabilité pour le secteur de la boulangerie-pâtisserie et du snacking

La boulangerie-pâtisserie et la restauration boulangère se réinventent : 9 innovations, alliant tradition et nouveauté, ont été récompensées par un jury de 10 experts et professionnels ce mercredi 13 décembre 2023. **Les lauréats seront présentés au public du 21 au 24 janvier 2024, pendant Sirha Européen** au cœur de l'espace Sirha Innovations et récompensés sur la scène du Sirha Food Forum le dimanche 21 janvier à 17h50.

Distinction emblématique et véritable tremplin pour le business, les prix Sirha Européen Awards sont décernés dans **3 catégories** :

- Matériels, Équipements, Technologies et Services pour la boulangerie-pâtisserie
- Produits et Ingrédients pour la boulangerie-pâtisserie
- Nouveau cette année pour renforcer le segment snacking des professionnels : Produits et Matériels pour le snacking et petite restauration.

Parmi les 40 dossiers en lice, le jury a désigné les innovations les plus prometteuses de l'industrie, qui façonneront la boulangerie-pâtisserie et le snacking de demain.

+ Les Lauréats "Matériel, Équipement, Technologies, Services pour la boulangerie-pâtisserie" :

Le jury note le coût de mise en œuvre et d'entretien, le gain de temps, le caractère durable ou recyclable du matériel ou de l'équipement, les outils numériques de commande, l'expérience client et la pertinence du bénéfice client/consommateur.

Logiciel de signature électronique (feuilles de présence et documents RH)

- **COMBO** : Combo facilite la vie des boulangers-pâtisseries et artisans grâce à un logiciel de signatures électroniques qui permet de gérer à distance la présence des salariés, les plannings et tous les documents RH de l'entreprise. Un logiciel qui simplifie le quotidien des professionnels en regroupant l'ensemble de la gestion administrative dans une même solution.

À retrouver sur le stand J58

L'éventable - EURALUX : Table multifonctionnelle novatrice, l'éventable présente de nombreuses fonctionnalités (table de banquet, meuble de cuisine, bar, présentoir...) et répond à des besoins multiples. Grâce à sa modularité, elle remplace un grand nombre d'équipements et s'inscrit dans une logique de développement durable.

À retrouver sur le stand N50

Barquette en paille - PACK IN PAILLE : Pour se substituer aux emballages jetables polluants, Pack in Paille imagine une gamme de bannetons en paille, des barquettes constituées de tiges de céréales au processus de fabrication breveté. Ces emballages participent à la préservation des forêts en utilisant de la paille de céréales, un sous-produit

agricole habituellement utilisé pour la litière des bovins.
À retrouver sur le stand J72

Meuble froid/chaud Switch - [SEDA](#) : Seda innove avec un meuble d'agencement à la température régulable qui dispose d'une fonction de froid ventilé pour les produits gourmets, sandwich et snacks froids, mais aussi d'une fonction de maintien au chaud pour les plats et snacks chauds. Un meuble ingénieux et pratique pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie.

À retrouver sur le stand K68

+ Les Lauréats “Produits et Ingrédients pour la boulangerie-pâtisserie” :

Le jury note le goût, la valeur nutritive et sa lisibilité, le conditionnement, l'emballage et le design du produit, l'originalité, le caractère écoresponsable du produit ou de l'ingrédient, et le coût.

Les farines de drêche - [MALTIVOR](#) : Pour lutter contre le gaspillage des céréales utilisées lors du brassage de la bière, Maltivor développe une nouvelle gamme de farines de drêche biologiques. Avec des saveurs torrifiées et de pain grillé, ces farines sont riches en protéines et en fibres et respectueuses de l'environnement.

À retrouver sur le stand S.2

L'alternative aux oeufs Aquafaba - [THE VERY FOOD CO](#) : Pour changer la façon de cuisiner et de manger, The Very Food Co imagine Aquafaba, un ingrédient qui imite parfaitement le blanc d'œuf et qui remplace ses caractéristiques fonctionnelles.

Une innovation sans allergènes, sans gluten, 100% végétale et durable.

À retrouver sur le stand S.1

Le sirop de Yacon - [YACON & CO](#) : Yacon & Co innove et révolutionne le segment des produits sucrants en proposant une alternative au sucre à base de Yacon, une tubercule venue du Pérou. À la fois sain et gourmand, le sirop Yacon & Co - qui combine nutrition et plaisir gustatif - peut s'utiliser dans les pâtisseries ou les boissons.

À retrouver sur le stand E28

+ Les Lauréats “Produits et Matériels pour le snacking et petite restauration” :

Le jury note le coût et le prix d'achat, l'ergonomie et le gain de temps, l'économie d'énergie et la diminution des déchets, le goût, la valeur nutritive et sa lisibilité, le conditionnement, la date limite de consommation, l'originalité et la praticité de stockage.

Les couverts en papier recyclé - [ELAG EMBALLAGES](#) : Elag Emballages a imaginé un set de couverts 100% recyclable et fabriqué sans produits chimiques. L'entreprise fabrique tous ses produits à partir de papier de qualité alimentaire et gère de manière durable.

À retrouver sur le stand K88

La boisson thé vert, sève de bouleau et pêche blanche - [MÉ-MÉ](#) : Mé-Mé a créé une gamme de thés froids innovants, en remplaçant le sucre raffiné par du moût de raisin d'Ardèche, pour une consommation plus saine et naturelle.

À retrouver sur le stand K69

+ Zoom sur les membres du jury

Michael Ballay, Directeur Associé chez Food Service Vision

Sacha Ben Arous, Responsable Opérationnel, Logistique et Pilotage du B2B chez Tranché!

Hugo Campagne, Co-Gérant de la boulangerie-pâtisserie bio Arlette & Colette

Benoit Castel, Artisan Boulanger-Pâtissier et Gérant de la boulangerie-pâtisserie Liberté
Myriam Darmoni, Rédactrice en Chef chez Zepros Snacking
Jérémy Del Val, Chef exécutif de la pâtisserie Dalloyau
Laurent Estebe, Rédacteur en Chef chez Honoré le Mag
Pierre-Tristan Fleury, Directeur chez LEMPA - Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie
Rémi Héluin, Rédacteur en Chef chez Le Monde des Boulangers et des Pâtissiers
Sébastien Mauvieux, Gérant Associé chez Pain Pain