



+ SIRHA LYON 2023 : L'INNOVATION AU CŒUR DES REGIONS DE FRANCE !

Du 19 au 23 janvier 2023 à Eurexpo, Sirha Lyon accompagne les grands mouvements de l'industrie du Food Service. Implanté au cœur de la capitale de la gastronomie depuis 40 ans, Sirha Lyon est un événement de référence mondial où les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation se rencontrent pour partager leurs innovations, leurs expertises et leurs idées. Le salon réunit des entrepreneurs des quatre coins de la France - et du monde - qui proposent un savoir-faire artisanal et des alternatives novatrices et engagées. Le tout pour une alimentation plus locale, plus éthique et plus durable. Découvrez ci-dessous une sélection d'exposants innovants issus des régions françaises, acteurs d'un Food Service répondant aux enjeux d'aujourd'hui et de demain.

+ TERRITOIRES D'INNOVATION N°1 : NOUVELLE-AQUITAINE, AUVERGNE RHÔNE-ALPES, PROVENCE-ALPES- CÔTE D'AZUR, OCCITANIE



+ **Premier foie gras végétal à poêler**, le Foie Green® basque **Aberyne** est une alternative au **foie gras traditionnel**. **Substitut éthique** contre le gavage des oies, il est fabriqué à partir d'**ingrédients 100% végétaux** comme la noix de cajou, l'huile de coco et le beurre de cacao.

+ Née à Saint-Etienne, **GR.APP** est la **première application mobile d'achats groupés de vins et champagnes**. Destinée aux professionnels et aux particuliers, elle **favorise le circuit court** des achats directs auprès des producteurs. Elle permet également de **réduire la pollution liée aux transports** grâce à son principe de livraisons groupées.

+ Alternative saine et naturelle à l'alcool, **KOKO Kombucha** est une **boisson non alcoolisée** pétillante et allégée en sucre. **À base de thé**, elle est **brassée en France à partir d'ingrédients issus d'une agriculture locale et biologique**.

+ Grâce à une recette brevetée, **Morice** revisite les **desserts classiques de la gastronomie française en version végétale**. Conçus artisanalement à partir de **graines et céréales françaises bio** comme du **riz de Camargue** ou du **sarrasin d'Occitanie**, les produits sont naturels, locaux et sans arômes ajoutés ni conservateurs.

+ **Première start up niçoise spécialisée dans la vaisselle jetable en fibres de bambou**, **Natural Bambou** propose aux restaurateurs des produits plus **résistants et de meilleure qualité** que les consommables jetables traditionnels. Soucieuse de l'environnement, la société est **neutre en carbone et effectue toutes les livraisons dans la ville de Nice à vélo**.

+ Située dans le Lot, **Pebeyre** est la plus ancienne **maison familiale spécialisée dans la truffe**. **Négociante et conservatrice**, la société propose la truffe sous forme brute ou en conserve et à travers une gamme d'épicerie fine (foie gras, beurres, huiles...) **issue d'un procédé artisanal vieux de plus de 100 ans**.

+ TERRITOIRES D'INNOVATION N°2 : BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, GRAND EST, HAUTS-DE-FRANCE

+ Torréfacteur strasbourgeois historique, **Café Sati** importe des cafés du monde entier sous différentes formes (moulus, grains...). Attentive à l'environnement, la société a développé une **gamme de café bio et équitable** et collabore avec des associations pour **recycler les déchets de torréfaction en compost ou en sac cabas**.

+ L'**eau végétale** picarde **EauBouLeau** est fabriquée artisanalement **à partir de sève de bouleau** issue des **forêts françaises**. Double fonction : les produits **protègent l'environnement** (certifiés bio) **et la santé des consommateurs** (sans colorants ni conservateurs).

+ Originaire de Noidans-lès-Vesoul (Haute-Saône), **Shogga** est une **boisson sans alcool à base de gingembre**. **Alternative aux boissons alcoolisées**, elle est issue d'une **production artisanale française** et composée d'**ingrédients 100% bio, naturels et équitables**.

+ Depuis 1922, la maison **Madeleines de Liverdun** est un des monuments du patrimoine culinaire Lorrain. **Fabrication artisanale et recette tenue secrète**, les madeleines sont composées d'ingrédients locaux comme la **farine de blé des moulins Lorrains**.



- + Situé dans l'Aisne, **Raffolé** fabrique des **crèmes à tartiner sans huile, sans ingrédients artificiels ni substances controversées**. Produites en France, elles sont élaborées à partir d'une **recette simple d'ingrédients locaux et conditionnées dans des pots recyclables en verre**.



TERRITOIRES D'INNOVATION N°3 : NORMANDIE, BRETAGNE, PAYS DE LA LOIRE, CENTRE-VAL DE LOIRE

- + Spécialiste des couverts réutilisables, **Bini** produit en France des kits de couverts nomades. **Sans perturbateurs endocriniens et sans risque de toxicité**, ils sont fabriqués à 98% à partir de matériaux naturels : **bio-composite** (déchets de bois issus d'une scierie) et **polymère bio-sourcé** (huiles de restaurants recyclées).
- + Née à Quimper, **Gutu** propose des **chips soufflées vegan à l'algue Kombu**, une algue brune comestible que l'on trouve sur les côtes bretonnes. L'entreprise fabrique ses produits en Bretagne à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.
- + **La bourriche aux appétits** est une **gamme artisanale de pêcheurie blésoise** préparée exclusivement à partir des poissons pêchés dans la Loire. Cette **pêche locale favorise le circuit court et la fraîcheur des produits et garantit une sécurité alimentaire**.
- + Apiculteur BIO Normand, **Maison Peltier** produit **des miels monofloraux 100% naturels et non pasteurisés**. Il est également spécialisé dans les gâteaux au miel fabriqués à partir **d'ingrédients français, sans colorant ni conservateur et sans huile de palme**.
- + **Créateur breton de mochis glacés, Tiliz** revisite une spécialité japonaise en dessert **sans gluten** à la **production artisanale française**. Pour limiter la pollution, les produits locaux sont majoritairement transportés dans des camions roulant au carburant à base d'huile de colza.



TERRITOIRES D'INNOVATION N°4 : ÎLE-DE-FRANCE

- + Les tablettes **végétales de légumes ou de fruits Carrés Futés** sont **100% naturelles, sans substances additionnelles** et contiennent seulement deux ingrédients : légumes ou fruits et beurre de cacao. **Fabriqués en France**, les emballages sont également **biodégradables, recyclables et imprimés avec des encres végétales**.
- + **Ecotable** accompagne les restaurateurs dans **leur démarche écologique**. La société parisienne propose en effet une plateforme de mesure d'impact, un annuaire de fournisseurs engagés et des ressources pédagogiques pour aider les professionnels de la restauration à **réduire leur empreinte carbone**.
- + Située à Cergy, **Maison Wacols** propose des **farines nutritives à base de plantes et de légumes**. **Fabriqués en France, vegan et issus de l'agriculture biologique**, ces mélanges s'adaptent à la préparation de différents pains : pains protéinés, à faible teneur en sucre, sources de protéines ou hivernal.
- + **Yofi** est une **boisson 100% végétale conçue à partir d'ingrédients biologiques**. Ce **lait végétal sans sucre ajouté et sans gluten** à base de pois chiche est une alternative à l'exploitation animale et aux conséquences environnementales de l'industrie laitière.
- + Implantée dans les Hauts de Seine, **Yumgo**, est une solution **végétale, naturelle et sans allergènes** qui **remplace l'œuf**. **Composée d'une liste réduite d'ingrédients**, les préparations sont également « **animal-friendly** » et **conditionnées dans des bouteilles recyclables conçues avec 50% de plastique recyclé**.



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](#)

FAIRE UNE DEMANDE D'ACCRÉDITATION

Suivez-nous sur :



SIRHA



SIRHA LYON



SIRHA FOOD



SIRHAFOOD



SIRHA_LYON



SIRHA_LYON



sirha-lyon.com

SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

