

SIRHA/+ BAKE & SNACK

Fiche d'identité

**DU 18 AU 21 JANVIER
2026**

PARIS
PORTE DE VERSAILLE

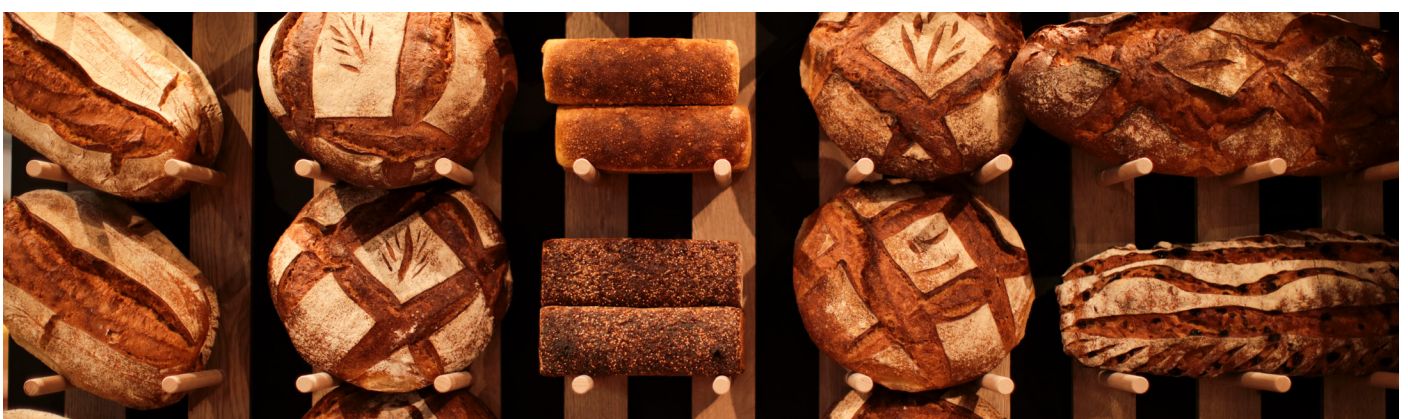


SIRHA BAKE & SNACK

HUB INTERNATIONAL DE LA FRENCH BAKERY ET DU SNACKING

SIRHA BAKE & SNACK, LE SALON PROFESSIONNEL DE LA BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET DU SNACKING, REVIENT POUR UNE 26^{ÈME} ÉDITION, DU DIMANCHE 18 AU MERCREDI 21 JANVIER 2026 À PARIS PORTE DE VERSAILLES. QUATRE JOURS POUR EXPLORER L'AVENIR D'UN SECTEUR EN PLEINE MUTATION ET DÉCOUVRIR COMMENT LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS INSPIRE LE MONDE.

Référence en matière de technique, de qualité, mais surtout de plaisir, la French Bakery rayonne comme un modèle d'inspiration à travers le monde. Qu'elle soit artisanale ou industrielle, elle incarne un patrimoine unique, un art de vivre transmis de génération en génération qui préserve les secrets de la baguette croustillante - désormais reconnue par l'UNESCO - et des viennoiseries feuilletées, tout en se réinventant constamment pour répondre aux nouvelles pratiques et tendances de consommation.



À travers cette nouvelle édition, **Sirha Bake & Snack** célèbre ce patrimoine vivant tout en explorant ses nouvelles frontières, comme l'essor de la restauration boulangère et des coffee shops. Pendant quatre jours, c'est tout un écosystème qui se réunit : artisans passionnés, entrepreneurs innovants, industriels visionnaires, groupes de restauration, réseaux de boulangeries, GMS, meuniers et équipementiers, tous mobilisés autour d'une ambition commune - **faire rayonner la French Bakery à l'international et l'inscrire en résonance avec les évolutions du marché mondial.**

+ L'ÉDITION 2026 EN QUELQUES CHIFFRES

450

EXPOSANTS
& MARQUES

15%

D'EXPOSANTS
INTERNATIONAUX

3 SECTEURS :

BOULANGERIE,
SNACKING, SUCRÉ

2 PÔLES :

CAFÉ & START UP

4

SCÈNES

130

CHEFS, EXPERTS
& GUESTS

60

MASTERCLASSES
& TALKS

4 CONCOURS

INTERNATIONAUX
& NATIONAUX

7

SIRHA BAKE & SNACK
AWARDS

+ LA FRENCH BAKERY : UN MODÈLE QUI S'EXPORTE

La boulangerie française transcende aujourd'hui les frontières pour devenir un véritable modèle entrepreneurial à l'international. Sirha Bake & Snack accompagne cette dynamique en créant un environnement propice aux échanges et aux opportunités d'affaires.

Les **visiteurs internationaux**, représentant **17% de l'audience en 2024 et provenant de 105 pays**, témoignent de cet intérêt croissant pour le savoir-faire français. Et avec **une multitude d'exposants exportateurs**, c'est plus qu'un simple transfert de techniques, c'est toute une vision de la boulangerie qui s'exporte. Le salon devient ainsi la vitrine privilégiée où les professionnels français peuvent valoriser leur expertise et où décideurs majeurs du secteur, industriels de renom et acteurs internationaux viennent puiser leur inspiration pour développer des concepts inspirés de la French Bakery, adaptés à leurs marchés locaux.





+ AU CŒUR DES MUTATIONS DU MARCHÉ

Sirha Bake & Snack affirme son rôle de révélateur de tendances en accompagnant l'évolution des pratiques et des attentes du marché. Grâce à une lecture sectorielle affinée, le salon met en lumière les dynamiques clés de la **boulangerie**, du **snacking** et du **sucré**.

Cette édition franchit une nouvelle étape avec la création du **pôle Café**, répondant à la convergence naturelle entre l'univers du café et l'offre boulangère contemporaine. Cette synergie, déjà plébiscitée par les consommateurs, représente un potentiel de développement considérable pour les professionnels qui sauront l'intégrer à leur modèle d'affaires. Face à un marché du coffee shop en pleine effervescence (+13% environ de croissance annuelle¹), Sirha Bake & Snack propose un écosystème complet pour saisir cette opportunité.

Sirha Bake & Snack propulse l'écosystème entrepreneurial à travers le **pôle Start Up**, qui accueille cette année **20 entreprises supplémentaires par rapport à la précédente édition** ! De jeunes acteurs émergents aux solutions les plus audacieuses, cet espace propose un véritable vivier de créativité, d'agilité, et de nouveaux modèles à découvrir.

L'**avenue des innovations** s'impose comme un laboratoire vivant de la transformation du secteur. Les visiteurs pourront y retrouver les nouveautés et innovations des exposants, les 7 lauréats des **Sirha Bake & Snack Awards** ainsi que les **20 Pépites de Boulangerie**, désignées par Honoré Le Mag, en partenariat avec la FEB.

Nouveauté : Sirha Bake & Snack inaugure le **Comptoir de l'emploi**, en partenariat avec le collectif "**Je ne suis pas un CV**". Destiné aux élèves et aux professionnels en formation ou en reconversion - qui représentent près de 8 % du visitorat - ce nouvel espace a pour objectif de **promouvoir la diversité et l'égalité des chances** dans un secteur confronté à des difficultés de recrutement.

Repérer, récompenser, propulser : les **Sirha Bake & Snack Awards** mettent un coup de projecteur sur les solutions qui font bouger les lignes du secteur. Ces distinctions récompensent les solutions concrètes qui répondent aux défis quotidiens des professionnels dans sept catégories :

- + Équipements & matériels pour la boulangerie-pâtisserie
- + Produits & ingrédients pour la boulangerie
- + Produits & ingrédients pour la pâtisserie
- + Produits & équipements pour le snacking
- + Technologies & services pour la boulangerie-pâtisserie-snacking
- + Univers Coffee Shop
- + Prix spécial Start Up

Évaluées par un jury d'experts de terrain - artisans, chefs, professionnels de la filière -, ces innovations tracent la voie vers les pratiques de demain.

Remise des prix prévue le dimanche 18 janvier à partir de 18h sur le Forum.



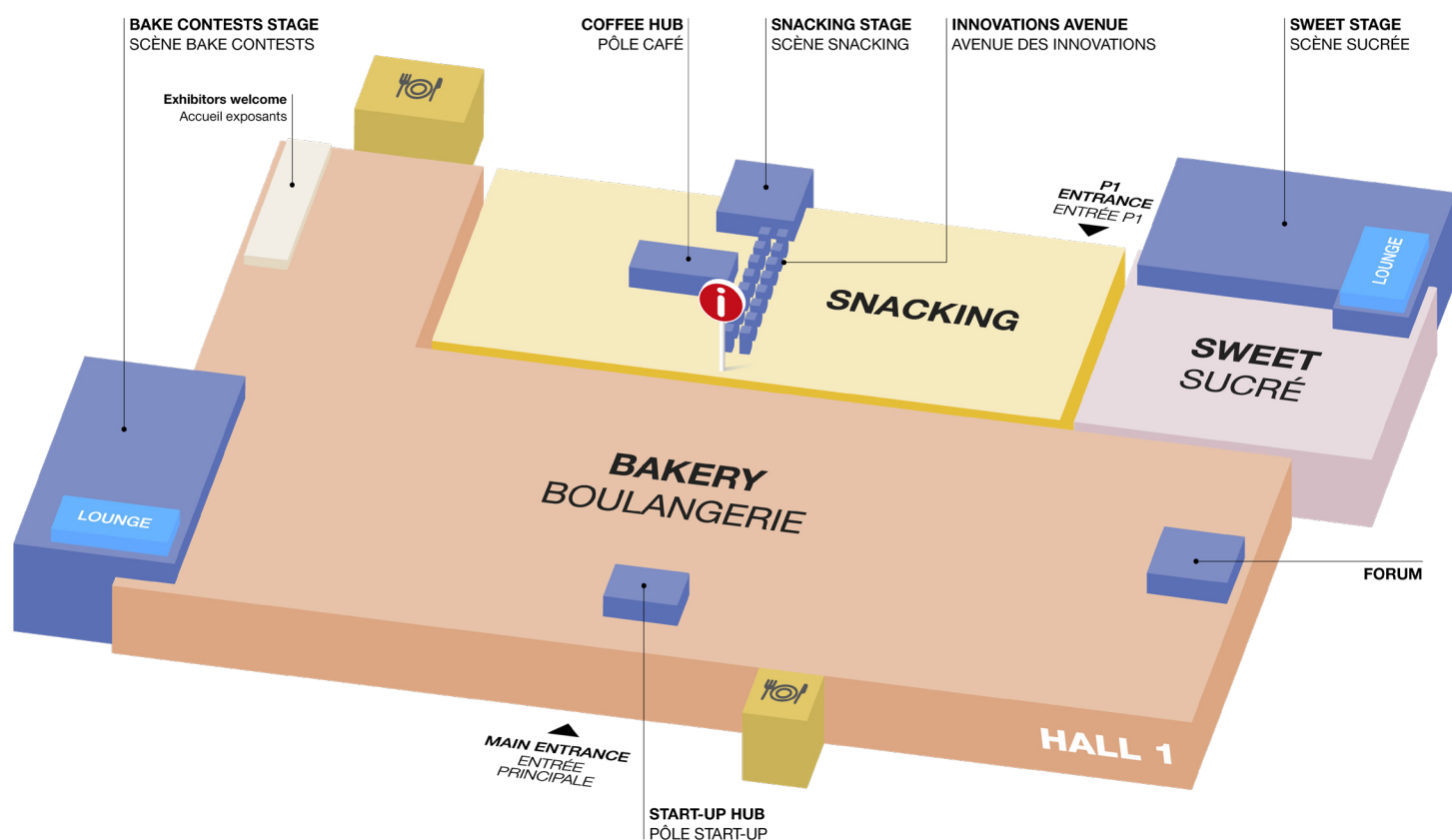


+ UNE OFFRE EXPOSANTE QUI INCARNE TOUTES LES FACETTES DU MARCHÉ

Plateforme de référence pour décrypter les tendances et explorer les innovations qui façonnent le marché, Sirha Bake & Snack réunit plus de **450 exposants et marques** - dont **15% d'internationaux** déjà confirmés - qui dessinent ensemble le futur de la filière.

Le salon structure son offre autour de trois secteurs :

- + Boulangerie** : meuniers, spécialistes de la levure, fournisseurs de matières premières, fabricants et distributeurs de produits de boulangerie, équipements...
Parmi les exposants présents : Bridor, Ireks France, Lallemand, Les Secrets d'Honoré, Moulin Bourgeois...
- + Snacking** : segment en pleine effervescence (avec plus de 2000m² - représentant 23% de la surface d'exposition - dédiés à la restauration boulangère et au snacking) qui répond aux nouvelles attentes des consommateurs en quête d'expériences gourmandes, nomades et qualitatives.
Parmi les exposants présents : Fleury Michon, La vie, Le Monde des Crêpes, Mix Buffet, SoySoy, Sysco...
- + Sucré** : fabricants et installateurs équipementiers, petit matériel, matières premières et ingrédients...
Parmi les exposants présents : Confida, Dawn Food, Mondelez international, Monin, Valrhona...



QUATRE SCÈNES QUI DÉCRYPTENT L'ENSEMBLE DU MARCHÉ, ET 4 CONCOURS MAJEURS POUR LA FILIÈRE



LE FORUM : Cœur battant du salon, cet espace de réflexion et d'échanges accueille talks et masterclasses animées par des experts reconnus. Les thématiques abordées reflètent les enjeux actuels de la profession : artisans de quartier vs. boulangerie d'enseigne, hybridation des formats boulangers, enjeux environnementaux, développement des franchises et arrivée d'investisseurs... Côté masterclasses, du beurre au levain, en passant par le feuilletage et le panettone, chaque produit devient un territoire d'exploration technique et créative.

SCÈNE SNACKING : Espace dynamique dédié aux innovations du snacking, où experts et professionnels partagent leur vision du secteur. Les masterclasses et talks explorent les tendances phares : hybridation des concepts, burger, waffle & fried chicken, implantation des franchises américaines, plats veggie & sans gluten, les stratégies pour séduire la Gen Z, transformation des boulangeries en coffee shops, collaborations entre chefs étoilés et snacking, street food italienne...



SCÈNE BAKE CONTESTS : Théâtre des plus grandes compétitions de la filière boulangère, cette scène accueille **La Coupe de France des Écoles** (les 18 et 19 janvier) qui met en lumière les jeunes talents, et la **Coupe du Monde de la Boulangerie** (les 20 et 21 janvier), où 10 équipes internationales s'affrontent autour de 4 épreuves techniques.

SCÈNE SUCRÉE : Dédiée à l'art pâtissier sous toutes ses formes, elle accueille 8 pays pour la **Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** (les 18 et 19 janvier), puis, nouveauté cette année, le **Trophée International de la Pâtisserie Française** (les 20 et 21 janvier) où 12 candidats internationaux et coachs réinterprètent les grands classiques de la pâtisserie française.



Ils ont déjà répondu présents : **Jean-Marc Conrad** (Directeur Franchise, Groupe Blachère), **Jean-François Feuillette** (Fondateur, Boulangeries Feuillette), **Eric Kayser** (Fondateur, Mayson Kayser), **Nadia Sammut** (Cheffe de l'Auberge La Fenière), **Thomas Subrun** (MOF et Chef Boulanger), et bien d'autres...