

## Sirha Green 2022 : alternatives culinaires, gestion des biodéchets et retour à la consigne, les codes du Food Services redessinés

La troisième édition de Sirha Green, rendez-vous professionnel des acteurs engagés pour un Food Service et une alimentation plus responsables, s'est clôturée hier après 2 jours de rencontres, d'échange de visions et de partage de solutions. Exposants, experts et visiteurs se sont retrouvés à Eurexpo Lyon avec une intention commune : privilégier l'alimentation saine et éco-responsable pour réduire l'impact environnemental du Food Service et répondre à l'urgence climatique actuelle.

Le salon a réuni **200 exposants et marques** engagés et **2 445 professionnels** pendant 2 jours, tous en quête de nouveautés. Qu'elles concernent les modes de production, de transport, de consommation ou de gestion des déchets, les innovations étaient présentes dans toutes les allées de Sirha Green. **60** ont été présentées pendant le salon et **7** ont reçu un Sirha Green Award. Sur le podium cette année : des fromages au lait végétal, des alternatives vegan aux œufs, des emballages réutilisables 100% coton ou consignés, des vêtements en fibres plastiques recyclées, ou encore des tissus à base de pommes de terre et de déchets alimentaires.

*“Le Sirha Green Award qui nous a été décerné nous a permis de gagner en visibilité, commente **Maria Alves Teixeira**, Foodservice Sales Managers chez **Jay & Joy**, 1<sup>ère</sup> crèmerie végétale de France et fabricant d'alternatives au fromage à base de lait d'amande et noix de cajou. En exposant, nous souhaitons être identifiés par nos homologues comme acteurs engagés dans l'alimentation et la restauration green. En effet, aujourd'hui on ne peut plus consommer comme par le passé, nous devons faire évoluer nos habitudes de consommation.”*

**Fabien Marchand-Cassagne**, co-fondateur de **Moderato**, société exposante et pionnière d'un nouveau style de vin biologique réduit en alcool, complète : *“Nous avons profité de Sirha Green pour lancer notre nouvelle gamme de vin 0% qui répond à une tendance de fond montante et résulte d'un travail d'orfèvre pour préserver arômes et caractère.”*

Face à un public averti, **34 intervenants** experts et professionnels ont investi le Sirha Green Forum - espace qui a proposé **14 temps de parole** - pour présenter de nouveaux prototypes, partager leurs expériences et appréhender des terrains de réflexion encore inexplorés.

*“La filière du tri n'est vraiment pas parfaite. À l'heure actuelle, l'objectif n'est donc plus de remplacer l'emballage par un autre emballage, mais bien de sortir de l'usage unique, précise **Victoire Billard**, chargée de développement chez **Écotable**, entreprise spécialisée dans l'accompagnement et la formation des restaurants aux pratiques écoresponsables. Il faut privilégier le retour à la consigne pour le client final et pour les professionnels. Cette*

*solution est une alternative au plastique 100% efficace en termes de gestion des emballages, des déchets.”*

Avec ces deux jours de salon, Sirha Green a confirmé les mutations essentielles de tout un secteur et renforcé l'importance - voire l'urgence - de penser et faire autrement chez les professionnels.

## **LES CHIFFRES CLÉS DE CETTE ÉDITION**

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| + 200 Exposants & Marques       | + 1 Scène : Sirha Green Forum               |
| + 60 Nouveautés & Innovations   | + 14 Temps de parole                        |
| + 7 Sirha Green Awards décernés | + 34 Intervenants experts et professionnels |
| + 7 Parcours de visite          |   |
| + 2 445 Professionnels          |   |

**Rendez-vous du jeudi 19 au lundi 23 janvier 2023 pour la prochaine édition de Sirha Lyon, à Eurexpo, référence internationale qui anticipe et accompagne les grands mouvements de la restauration, du Food Service et de l'Alimentation.**