SIRHA
LYON

Communiqué de presse, Janvier 2025

SODIAAL PROFESSIONNEL

déploie son expertise culinaire au Sirha 2025

Nouveautés, éco-responsabilité et savoir-faire, Sodiaal Professionnel, acteur incontournable des produits laitiers de la restauration hors domicile, sera présent au Sirha, le rendez-vous mondial de la restauration, de l'hospitalité et de l'alimentation, qui se tiendra à Lyon du 23 au 27 janvier 2025. À cette occasion, Sodiaal Professionnel présentera ses nouvelles références prêtes à l'emploi, tout en réaffirmant son engagement en faveur de l'éco-responsabilité. Ses 6 marques emblématiques — Baignes, Entremont Professionnel, La Vie de Château, Candia, Yoplait et Secrets d'Affineurs seront mises à l'honneur.

Baignes · EntreMont Professionnel · La Vie de Château · candia · Yoplait · Secrets d'Affineurs

Dans le cadre du Sirha, Sodiaal Professionnel proposera aussi des démonstrations culinaires de haute-volée, réalisées par des chefs experts, ainsi qu'une participation active à des compétitions culinaires prestigieuses. Avec cet événement, Sodiaal Professionnel continue d'affirmer son rôle de partenaire privilégié des professionnels de la restauration et des métiers de bouche.

Gamme Entremont Professionnel : 3 nouvelles références !

Entremont Professionnel annonce, dès janvier 2025, le lancement de 3 nouvelles références : la tranche Fourme d'Ambert AOP, la tranche Saint-Nectaire AOP et le Cantal AOP jeune râpé.

• La tranche Fourme d'Ambert AOP pour donner du bleu aux assiettes des chefs !

Fabriquée à Saint-Flour, au cœur de l'Auvergne, la tranche Fourme d'Ambert AOP s'invite dans les cuisines des professionnels avec une solution sur mesure. Développé en collaboration avec des experts de la restauration, ce fromage bleu à pâte persillée, première AOP en volume au lait de vache, se distingue par ses tranches fines de 2 mm d'épaisseur pour seulement 11 g. Ce format précis garantit une maitrise optimale du coût portion, tout en offrant une excellente préhension et tenue. Conditionnées en barquette de 462 g contenant 42 tranches en format 1/4 de cercle, elles respectent la forme native du fromage, limitant ainsi les pertes et le gaspillage. Idéale pour sublimer burgers, pizzas, paninis et sandwiches, cette nouvelle référence allie praticité, goût et valorisation du terroir, pour des créations toujours plus gourmandes et authentiques.

• Le Cantal AOP Jeune râpé : une valeur sûre pour des plats savoureux et réussis !

Fabriqué et affiné à Saint-Mamet-la-Salvetat, en plein cœur de l'Auvergne, à partir de lait collecté dans un rayon de 50 km autour de la fromagerie, le Cantal AOP Jeune râpé d'Entremont Professionnel séduit par son goût doux, fruité et lactique. Quatrième AOP fromagère en volume en 2022, il offre des fonctionnalités idéales pour les professionnels : un pouvoir couvrant et gratinant, un bon filant, de gros brins de 3,5 mm de diamètre, et une fonte lente, parfaite pour des cuissons à haute température. Ce fromage valorisant apporte également une belle coloration aux plats, qu'il s'agisse de gratins, pizzas ou autres créations gourmandes. Disponible en sachet de 1 kg, pratique et compact et depuis janvier en sachet de 2 kg, plus petit et plus haut pour plus de stabilité, le Cantal AOP Jeune est l'allié incontournable des chefs en quête de praticité et de qualité.

• Du Saint-Nectaire AOP pour un caractère unique dans les créations des chefs !

Fabriqué et affiné à Lanobre, au cœur de l'Auvergne, le Saint-Nectaire AOP s'invite dans les cuisines professionnelles avec une nouvelle barquette de 500 g contenant 20 tranches de 25 g au format «sifflet». Cette découpe ingénieuse, respectant la forme native du fromage, limite les pertes et le gaspillage, tout en offrant une praticité optimale. Avec son goût affirmé et consensuel, cette deuxième pâte pressée non cuite la plus consommée en volume après le Reblochon séduit par son caractère et son attractivité. Polyvalent et facile à travailler, il trouve sa place dans des recettes variées : burger, panini, pizza ou sandwich. Une appellation valorisante pour des créations gourmandes et modernes, où le Saint-Nectaire révèle toute sa richesse en chaud, pour le plus grand plaisir des amateurs de saveurs authentiques.

Références tranche : un emballage optimisé pour moins de plastique !

En effet, 2 références, les tranches de Fourme d'Ambert AOP et de Saint-Nectaire AOP, seront ainsi conditionnées dans de nouvelles barquettes allégées, réduisant de **20 % le poids des emballages** par rapport à la gamme actuelle. Cette optimisation permettra **d'économiser environ 500 kg de plastique par an**, tout en garantissant la fraicheur et la qualité des produits. L'engagement de Sodiaal s'inscrit également dans le cadre de la loi AGEC, avec l'objectif ambitieux de **réduire de 9,5 tonnes de plastique par an** d'ici fin 2025.

Cette démarche s'étendra à l'ensemble des références de tranches Entremont Professionnel et à la gamme de mini-portions La Vie de Château. Ces nouvelles références permettent aux restaurateurs et chefs de proposer une carte à la fois différenciante et qualitative, tout en s'inscrivant dans une démarche éco-responsable.

Démonstrations et show cooking

Sodiaal Professionnel accueillera chaque jour des démonstrations culinaires inspirantes, animées par des chefs lyonnais de renom. Ces dégustations permettront de découvrir des créations originales, spécialement conçues avec les dernières nouveautés des gammes Entremont Professionnel et Baignes.

Les compétitions culinaires seront également au rendez-vous, promettant des moments palpitants. Deux talentueux chefs lyonnais s'affronteront dans des duels créatifs autour des fromages prêts à l'emploi Entremont Professionnel. Du côté sucré, deux chefs pâtissiers relèveront un défi audacieux avec la crème Baignes 35 %. Enfin, des « battles » salées et sucrées opposeront aussi deux chefs complices, où chacun rivalisera d'imagination pour sublimer les crèmes Baignes. Un programme riche en saveurs à ne pas manquer ! Les cooking show auront lieu tous les jours de 11h à 15h et le dimanche et lundi de 15h à 16h entre les deux chefs.

Deux marques Sodiaal Professionnel, doublement partenaires au Sirha 2025

Les deux marques **Entremont Professionnel** et **Baignes** renforcent leur présence au Sirha 2025 en s'associant à deux évènements phares. Le jeudi 23 janvier, les crèmes Baignes seront mises à l'honneur lors de l'**International Catering Cup**, une compétition prestigieuse qui rassemble des traiteurs du monde entier pour célébrer l'excellence de leur savoir-faire. Le vendredi 24 janvier, ce sera au tour des fromages Entremont Professionnel d'accompagner les finalistes du **World Burger Contest**. Huit s'affronteront à travers trois épreuves exigeantes : la réalisation d'un burger traditionnel, d'un burger végétal et d'un mini burger sucré. Le chef finaliste Louis-Gautier Lepers travaillera la tranche raclette fumée Entremont Professionnel.

Ces partenariats réaffirment l'engagement des deux marques dans l'innovation et le savoir-faire culinaire, faisant de ces moments des temps forts du salon pour les professionnels de la gastronomie.

WORLD BURGER CONTEST

A propos de Sodiaal Professionnel :

Depuis 2023, Sodiaal Professionnel, entité de Sodiaal dédiée aux professionnels de la restauration et aux crémiers-fromagers, s'affirme comme un interlocuteur privilégié et un acteur clé au service de ces métiers exigeants. Forte de son expertise et de son ancrage dans le terroir français, Sodiaal Professionnel propose une offre complète de produits 100 % français, en Lait, Beurre, Crème et Fromages ainsi qu'en Ultra-Frais. Ces produits sont spécialement conçus pour répondre aux attentes des professionnels tout en s'adaptant aux besoins de leurs convives, en alliant praticité et authenticité avec des solutions adaptées à leurs exigences, notamment en matière de volumes et de logistique. Forte des ressources et du savoir-faire laitier du Groupe Sodiaal, elle se concentre sur les besoins particuliers des professionnels, en garantissant des produits de haute qualité.

SIRHA LYON

INFORMATIONS PRATIQUES :

DU JEUDI 23 AU LUNDI 27 JANVIER 2025
EUREXPO LYON
Hall 3 - Stand 3C46