



SIRHA EUROPAIN : LE SALON DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE ET DU SNACKING REVIENT EN FORCE POUR SA 25^{ÈME} ÉDITION

“Un bread blast !” : c’est par ces mots que résume cette 25^{ème} édition de Sirha Europain, Luc Dubanchet, son commissaire général et Directeur de Sirha Food. Un vrai succès, une régénération réussie tant par la fréquentation - près de **32 000 professionnels**, une hausse de 27% par rapport à l’édition précédente - que par le retour de l’international avec **17% d’acheteurs internationaux**, attirés par le repositionnement du salon autour de la “French Bakery” et de la restauration boulangère à l’horizon 2030.



“En dépassant les 30 000 visiteurs et en réalisant une progression de 27% par rapport à 2022, cette édition marque un tournant dans l’histoire du salon, commente **Luc Dubanchet**, commissaire général du salon Sirha Europain et directeur de Sirha Food. *Sirha Europain reconnecte non seulement avec la boulangerie contemporaine - celle qui entreprend avec l’obsession de la qualité made in France - mais ouvre aussi pleinement sur l’ère de la restauration boulangère, du snacking...Le retour de l’export avec 17% d’internationaux montre que, dans son offre comme dans ses contenus, le salon opéré par GL events est bien redevenu une référence mondiale pour la boulangerie-pâtisserie.*”

CHIFFRES CLÉS DE SIRHA EUROPAIN 2024

31 960 PROFESSIONNELS
(+27% VS 2022)

DONT **17%** DE VISITEURS
INTERNATIONAUX

534 EXPOSANTS/PARTENAIRES
& MARQUES

79 NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

8 SIRHA EUROPAIN AWARDS

4 SCÈNES

110 INTERVENANTS

70 MASTERCLASSES, TABLES-ROUNDES,
INTERVIEWS

3 CONCOURS INTERNATIONAUX
ET NATIONAUX AVEC **115** CANDIDATS



VISITORAT QUALIFIÉ ET INTERNATIONAL

Nouveau jour d’ouverture, un dimanche, nouvel horaire, 10 heures : dès son ouverture, Sirha Europain a été le témoin d’une très forte affluence et a permis aux **534 exposants et marques** d’aller à la rencontre d’un visitorat ultra qualifié en quête de fournisseurs et de solutions. Le business généré par Sirha Europain affirme son importance en tant que rendez-vous global et pluraliste de la filière.

S’inscrivant dans une ère de changements majeurs, Sirha Europain 2024 a notamment développé **1000 mètres carrés** de secteur restauration boulangère et snacking tout en continuant de mettre en avant l’offre boulangère traditionnelle autour des moulins (Bourgeois, Foricher, Fouché, Petits moulins de France, Rioux, Soufflet...) et des équipementiers regroupés notamment autour du syndicat Ekip.

“Dans des moments d’incertitude économique, ce sentiment parfois d’éclatement de nos sociétés civiles, Sirha Europain et les concours ont montré une filière mobilisée, des offres conquérantes et innovantes, toujours au niveau de l’excellence à la française, précise **Dominique Denoël**, Président d’EKIP les équipementiers du goût, syndicat propriétaire du salon. *Il faut noter l’enthousiasme général de cette édition, des exposants plus nombreux, des visiteurs très présents et leurs heures d’être là. Et bien sûr, comme une récompense pour la réussite de Sirha Europain, des français sur les plus hautes marches du podium de la Coupe du Monde de la Boulangerie et de la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. En ces temps olympiques, la boulangerie-pâtisserie conjugue elle aussi l’engagement, la performance et l’enthousiasme. La fusée Sirha Europain a décollé !*”



“Nous avons observé une grande qualité de visitorat. Le prix Sirha Europain Award que nous avons remporté nous a permis de convertir tout ce trafic en prospects qualifiés, s’enthousiasme **Clément Poyade**, Fondateur de Yacon & Co.”

De la production à la distribution en passant par la restauration boulangère et la pâtisserie créative, Sirha Europain a été le lieu de convergence d’acteurs du monde entier, avec une représentation de l’Europe et un retour de l’Asie et du Moyen-Orient.

“Pour une jeune entreprise comme la nôtre, être présent à Sirha Europain est une étape décisive en termes de business. Les nombreux échanges que nous avons eu avec les professionnels ouvrent la voie à de prometteuses collaborations commerciales entre l’Indonésie et l’Europe, confirme **Simeone Kalantary**, pour Kone Spice.”

UNE PROGRAMMATION EN PHASE AVEC LE MARCHÉ

Plus que jamais, Sirha Europain a révélé le dynamisme d’un secteur qui, même si confronté à l’inflation sur les matières premières et l’énergie, poursuit sa régénération. En invitant plus de **110** boulangers, chefs, producteurs et entrepreneurs sur les scènes **Sirha Food Forum, Bake & Snack** et **Sucre**, le salon a proposé une programmation de **70** masterclasses, tables-rondes et interviews pour rendre compte des mutations et des innovations permanentes de la filière.

Coûts des matières premières dans un impératif de constante recherche de qualité, enjeux de ressources humaines pour renouveler la profession, nouveaux modes de consommation nomade, enjeux éco-responsables pour le pain comme symbole d’une alimentation patrimoniale et durable, sont autant de sujets contemporains qui ont été discutés pendant 4 jours.

“Sirha Europain, le succès d’une première participation pour Transgourmet, se félicite **Yves Cebon de Lisle**, directeur des ventes de la pâtisserie et de la boulangerie. *4 jours pendant lesquels nous rassembler les grands noms de la pâtisserie et de la boulangerie, les artisans, les producteurs et les entrepreneurs engagés, venus de toute la France ! L’occasion de recréer un lieu vivant de rencontres et d’échanges, autour du bon, du goût, des savoir-faire et des mutations majeures d’un secteur que nous accompagnons depuis de longues années.*”

CHAMPIONS ! LA FRANCE AU SOMMET

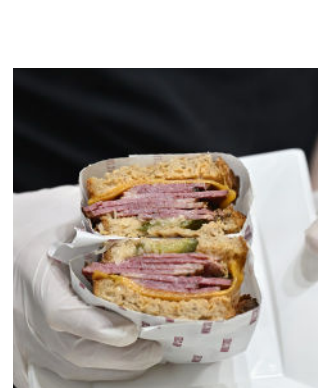
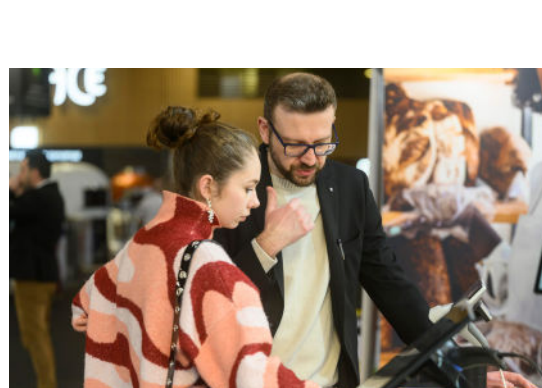


16 ans après sa dernière victoire, la France - représentée par **Franck Fortier, Fabien Nolay** et **Xavier Sacriste** - est montée sur la plus haute marche de la **Coupe du Monde de la Boulangerie**, de la **Coupe de France** confondue par Ekip, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et le Club des MOF boulangers.

Le même jour, les tricolores remportaient également la **sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie**. Haruka Atsuji et Jérémy Monde de la finale de janvier 2025 pendant Sirha Lyon, aux côtés des équipes d’Italie, du Royaume-Uni, de Suède, Suisse et Belgique.

Les 23 et 24 janvier, Sirha Europain et la **Coupe de France des Écoles** ont été le théâtre de la transmission envers les jeunes générations en formation. Les Compagnons du Devoir de Tours et Les Compagnons du Devoir de Nîmes sont respectivement montés sur la première marche du podium de la catégorie “Espoirs” et “Excellence”.

Avec plus de 35 000 boulangeries en France, 180 000 emplois et 12 milliards de consommateurs par jour, la French Bakery n’a pas fini de se réinventer. Et Sirha Europain à ses côtés ! Rendez-vous en janvier 2026.



**SCÈNE
BAKE & SNACK**