



SIRHA BAKE & SNACK CONFIRME SA MUTATION : AVEC LUI, LA FRENCH BAKERY EST PLUS FORTE QUE JAMAIS !

Pari gagné ! Sirha Bake & Snack 2026 s'est imposé comme LE rendez-vous incontournable de la profession, porté par un visitariat ultra qualifié. Mercredi 21 janvier, le hall 1 de la Porte de Versailles s'est refermé sur une édition qui marque un tournant et dépasse les ambitions : **35 500 professionnels présents (+11 %)**, quatre jours d'effervescence, une mutation réussie, soutenue par les chiffres et surtout par la qualité des rencontres business.

LES CHIFFRES CLÉS DE CETTE ÉDITION

35 500

professionnels
(soit +11 % vs. la précédente édition)

dont 15 % d'internationaux et 45 % de décideurs

Top 5

des pays visiteurs internationaux :

Belgique
Pays-Bas
Italie
Espagne
Etats-Unis

450

exposants et marques

80

masterclasses et talks

34

start up

22

Pépites de la Boulangerie

4 000

chefs, boulangers et pâtisseries

7

concours nationaux et internationaux

13

lauréats des Sirha Bake & Snack Awards



Cette édition confirme ce que nous savions : la French Bakery a besoin de ce rendez-vous. Il ne peut pas y avoir de transformation sans un salon, des acteurs et décideurs engagés - et pendant ces quatre jours, nous avons eu la preuve que le pari de l'ouverture de la boulangerie à toutes ses déclinaisons de restauration était le bon. Un visitariat ultra qualifié, des échanges business d'une intensité rare, une énergie collective exceptionnelle. Sirha Bake & Snack 2026, marque une rupture : nous ne sommes plus seulement le salon d'une filière empreinte de tradition, mais le reflet d'une profession qui se réinvente. Nous avons réuni 450 exposants et marques françaises et internationales, toutes porteuses d'innovation. C'est capital l'image de la France à l'export", déclare **Luc Dubanchet**, Directeur général de Sirha Food et de Sirha Bake & Snack.

UNE OFFRE CALBRÉE POUR LES DÉCIDEURS

Avec **450 exposants et marques venus de tous les secteurs** - meuniers, fournisseurs de matières premières, ingrédients, équipementiers, spécialistes du snacking, torréfacteurs, entrepreneurs, industriels - dont **130 nouveaux participants**, Sirha Bake & Snack 2026 s'est imposé comme une plateforme unique pour concrétiser les opportunités business de la filière. Parmi eux, **15 % d'internationaux**, confirmant que la French Bakery n'a jamais eu d'audience aussi globale. Pendant quatre jours, les allées du salon ont vibré au rythme des négociations, des signatures de contrats et des interactions stratégiques entre exposants et visiteurs décideurs.

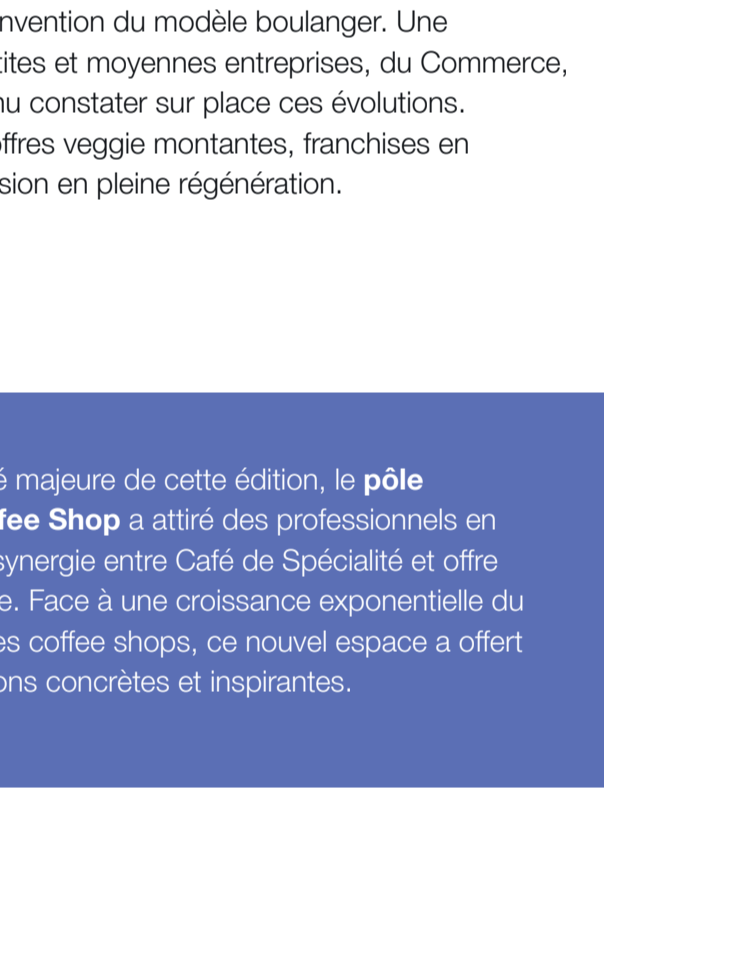


Le salon est depuis des années un rendez-vous essentiel pour nous. C'est ici que nous rencontrons nos clients, mais surtout que nous gagnons en visibilité à l'international. Preuve éclatante : nous sommes sur le point de signer un partenariat majeur avec Taiwan ! Sirha Bake & Snack nous permet de démontrer concrètement la valeur de nos solutions auprès de décideurs du monde entier", explique **Manuel Garcia**, CEO d'Alma Pro.

Car c'est précisément cette qualité de visitariat qui scelle le succès de cette édition : **45 % de dirigeants et décisionnaires et 20 % de chefs** étaient présents, porteurs d'un réel pouvoir d'achat et de décision. La part élevée de **nouveaux visiteurs (80 %)** confirme que la mutation de Sirha Bake & Snack adresse exactement les enjeux de la filière. Restauration boulangère, snacking, coffee shops - autant de leviers de croissance que le salon incarne désormais pleinement.

Les grands réseaux de franchises étaient également au rendez-vous. **Boulangerie Louise, Café Joyeux, Columbus Café, Feuillette et Marie Blachère** figuraient parmi les visiteurs les plus actifs du salon, explorant les solutions innovantes et attractives. Leur présence témoigne du rôle stratégique de Sirha Bake & Snack comme plateforme de sourcing et d'inspiration pour les décideurs des grands réseaux de la boulangerie d'enseigne et de chaîne. De grandes enseignes de distribution étaient également présentes - dont le **BHV, le Bon Marché et le Printemps** - pour développer leur offre food & beverage.

"Sirha Bake & Snack, c'est exactement ce qu'on cherchait. Aujourd'hui, les réseaux de franchises doivent identifier les bons partenaires et les solutions qui existent pour accélérer leur développement, ce salon offre exactement ça : des fournisseurs innovants, des conversations directes, sans détour. C'est la qualité des visiteurs et des exposants qui change tout", commente **Florent Mercier**, Co-Fondateur du réseau de Franchise Pizza Cosy.



LE DYNAMISME D'UNE FILIÈRE EN MUTATION

Cette édition 2026 a mis en lumière une filière en profonde transformation. Le **snacking**, désormais moteur stratégique de croissance, a occupé plus de **2 000 m² d'exposition** - soit 23 % de la surface totale - confirmant son rôle central dans la réinvention du modèle boulanger. Une dynamique saluée par **Serge Papin**, Ministre des Petites et moyennes entreprises, du Commerce, de l'Artisanat, du Tourisme et du Pouvoir d'achat, venu constater sur place ces évolutions. Hybridation des concepts, restauration ultra-rapide, offres veggie montantes, franchises en expansion : les exposants ont témoigné d'une profession en pleine régénération.



Nouveauté majeure de cette édition, le **pôle Café-Coffee Shop** a attiré des professionnels en quête de synergie entre Café et Spécialité et offre boulangère. Face à une croissance exponentielle du marché des coffee shops, ce nouvel espace a offert des solutions concrètes et inspirantes.



Pour nous, le pôle Café-Coffee Shop a tenu toutes ses promesses. Nos équipes commerciales ont eu énormément de contacts avec des porteurs de projets réellement intéressés par des ouvertures de boulangeries et de coffee shops. Les échanges business ont été intenses et conviviaux. C'est exactement ce qu'on attendait" s'enthousiasme **Jérémy Hubert**, Formateur, Coordinateur de Formation chez Malongo France.

Sur la même dynamique, le **pôle Start Up** - qui a doublé ses effectifs cette année - a incarné la capacité et le dynamisme de la filière, avec les **7 lauréats des Sirha Bake & Snack Awards** et les **22 Pépites de la Boulangerie**, désignées par Honoré Le Mag en partenariat avec la FEB, ces acteurs de rupture apportent des réponses concrètes aux vrais défis. Ensemble, ils démontrent qu'une profession ancestrale peut aussi être l'une des plus dynamiques du food service contemporain. Sirha Bake & Snack porte ces pépites, leur offrant une visibilité et une crédibilité auprès des décideurs.

5 SCÈNES POUR DESSINER L'AVENIR DE LA FILIÈRE

Au-delà des négociations et des échanges commerciaux, les temps forts du salon ont également trouvé leur public !

160 boulangers, chefs, experts - dont Clémentine Alziol (Malongo), Benoît Castel, Jean-Marc Conrad (Groupe Blachère) Yann Couvreur, Nicolas Filioi de Raimond (Franprix), Julien OnAir, Eric Kayser, Rodolphe Landemaine, Olivier Lebreuilly, Nicolas Riché (Columb Café), Florian Sebbag (Micho Lov), Tal Spiegel (Abra) - ont décrypté les enjeux et opportunités de la filière. Coûts et qualité des matières premières, enjeux RH pour renouveler et transmettre la profession, diversification agressive de l'offre, transformation numérique omnicanale, expansion via la franchise, convergence café-boulangerie, sont autant de sujets qui ont structuré quatre jours de débats intenses, transformant Sirha Bake & Snack 2026 en laboratoire vivant de la filière.

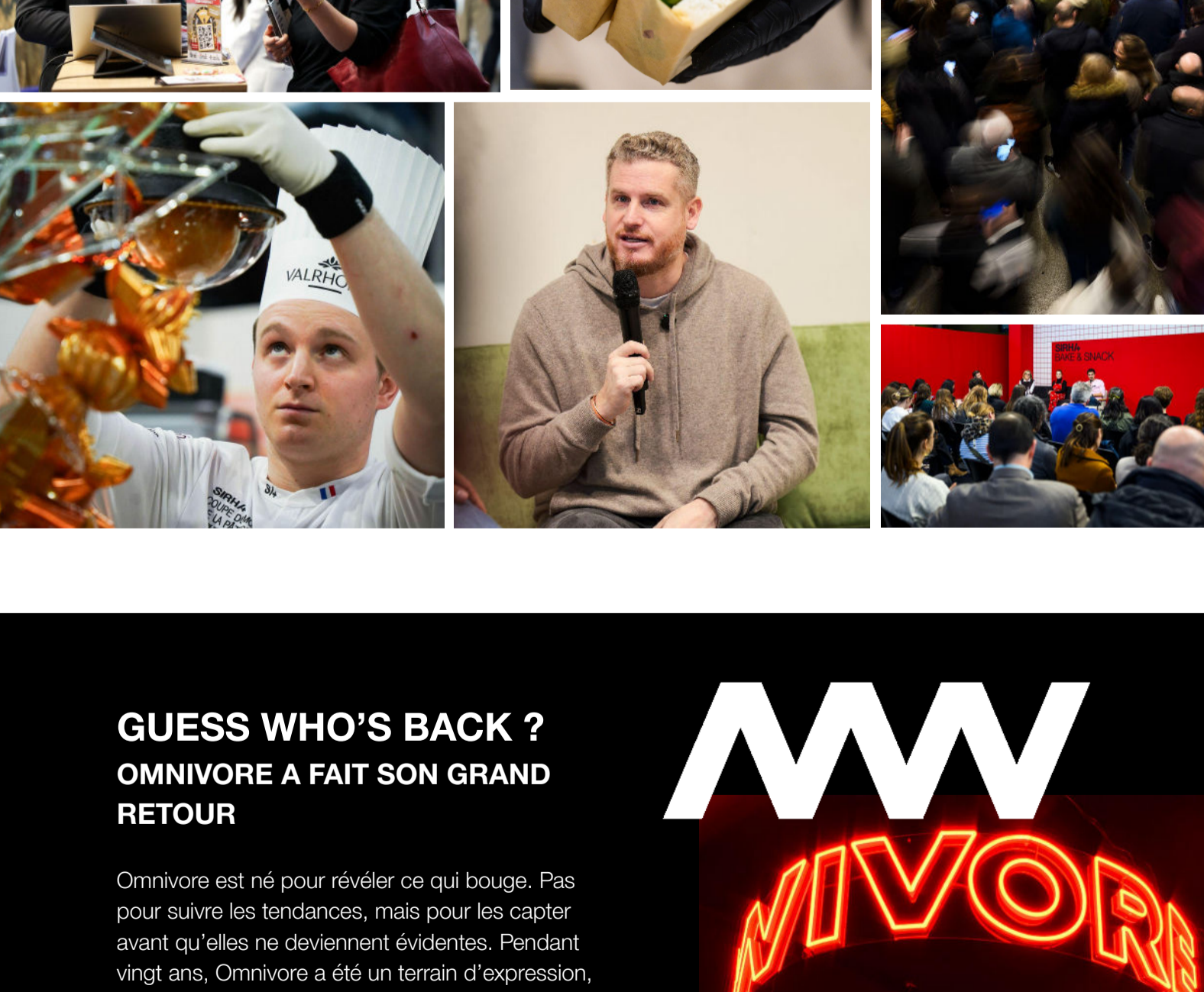
En parallèle, la **Coupe du Monde de la Boulangerie**, la **Coupe de France des Écoles**, le **Trophée International de la Pâtisserie Française** et la **sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** ont fait vibrer les visiteurs.

Parmi les moments forts : une nouvelle fois, la **France confirme son excellence en matière de pâtisserie en remportant cette sélection internationale**, après sa victoire en 2024. À l'issue de deux jours de compétition intense, la **Corée du Sud, remporte quant à elle, la Coupe du Monde de la Boulangerie**. Le **Taipei Chinois** et la **France**, respectivement 2^{ème} et 3^{ème} place, complètent le podium.

[Découvrez l'ensemble des lauréats ici.](#)



RETOUR EN IMAGES



GUESS WHO'S BACK ? OMNIVORE A FAIT SON GRAND RETOUR

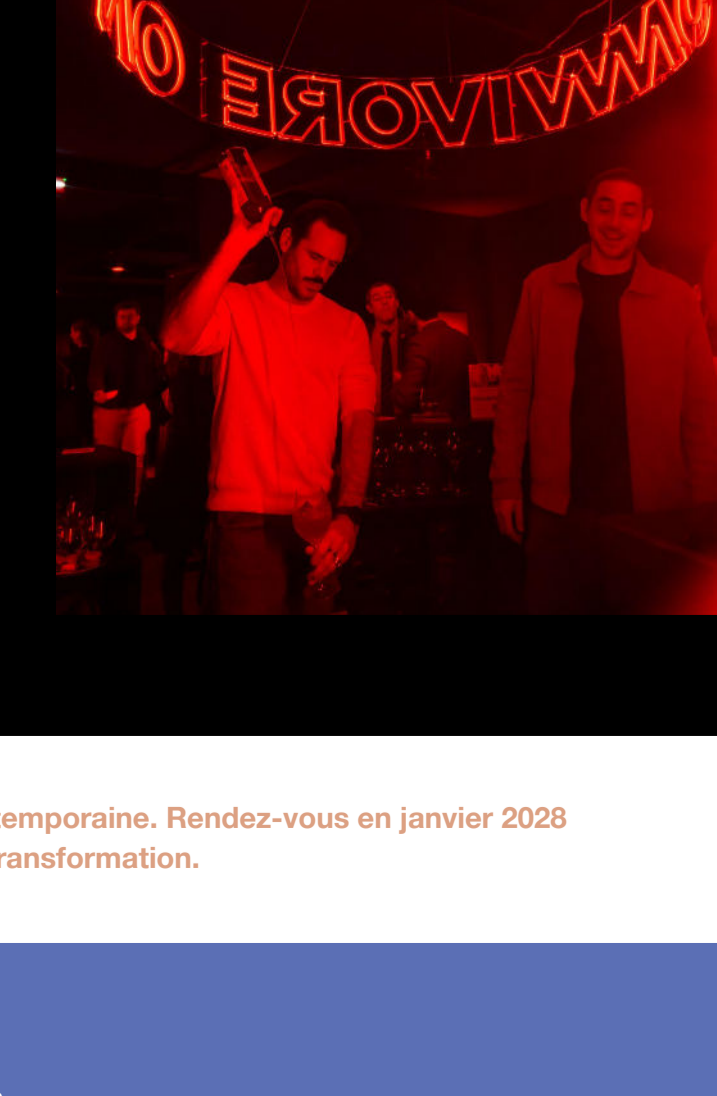
Omnivore est né pour révéler ce qui bouge. Pas pour suivre les tendances, mais pour les capter avant qu'elles ne deviennent évidentes. Pendant vingt ans, Omnivore a été un terrain d'expression, de liberté, de découverte.

Aujourd'hui, la cuisine créative est partout. Visible. Commentée. Surexposée. Et Omnivore se réinvente.

Caché au cœur de Sirha Bake & Snack, Omnivore a fait son grand retour à travers trois expériences confidentielles : les **speakeasy BAKE'N'HUSH**, **SUGA SUGA** et **BACK TO SNACK**.

Pour chaque soirée, une centaine d'invités triés sur le volet - chefs, marques, passionnés - ont pu vivre ce qu'Omnivore avait toujours su faire : provoquer la rencontre et la discussion.

Stay tuned, la suite arrive très bientôt...



Sirha Bake & Snack redéfinit la boulangerie contemporaine. Rendez-vous en janvier 2028 pour accélérer cette transformation.