



+ NATURELLEMENT INSPIRANT

SIRHA GREEN RÉUNIT LES ACTEURS D'UN FOOD SERVICE ET D'UNE ALIMENTATION RESPONSABLES QUI S'INSCRIVENT DANS LES VALEURS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : ÉCONOMIQUE, SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL.

Des produits locaux ou labellisés aux équipements éco-conçus en passant par des initiatives sociales et technologiques, SIRHA GREEN présente des solutions durables applicables dans tous les domaines du Food Service et s'adresse à tout ceux qui s'engagent dans une création de valeur vertueuse. Il est le soutien et le tremplin qui permet la réassurance des uns et le passage à l'action des autres.

Plus qu'un simple salon, SIRHA GREEN est une invitation à repenser les approches et les métiers du Food Service et de l'alimentation, à remettre la nature, le rapport à la Terre au cœur de nos engagements.

78% des Français souhaitent des produits bio au restaurant, **66%** en restauration rapide.⁽¹⁾

En réponse à ces attentes, **43 %** des établissements de restauration commerciale déclaraient introduire des produits bio en milieu d'année 2019.⁽¹⁾

56% des établissements introduisant des produits bio estiment que leur introduction n'a pas généré un surcoût.⁽¹⁾

1/3 des déchets plastiques ne sont pas recyclés.⁽²⁾

60% des restaurateurs considèrent avoir une part de responsabilité dans le développement durable⁽³⁾

(1) agencebio.org

(2) nationalgeographic.fr

(3) restauration21.fr

VISITEURS

SIRHA GREEN 2022 MOBILISE LES DÉCIDEURS ENGAGÉS

- Responsables des achats restauration collective en gestion directe
- Dirigeants et acheteurs sociétés de restauration collective
- Dirigeants et acheteurs de groupes de restauration commerciale
- Restaurateurs indépendants et Chefs
- Métiers de bouche
- Acheteurs de Groupes de Grande Distribution

LES VISITEURS DE L'ÉDITION 2020

Principaux secteurs d'activités

RHF : **29 %**
Distribution : **16 %**
Industrie : **15 %**
Services : **13 %**

Principales fonctions

Direction : **49 %** dont 6 % acheteurs
Utilisateurs : **14 %**
Chefs : **11 %**
Marketing / R & D : **9 %**

Ils sont venus

- **Industrie** : Andros, Bonduelle, Candia, Danone, Ekibio, Nestlé, Nespresso, Soufflet alimentaire
- **Distribution** : Auchan, Carrefour, Carrefour proximité France, Cerise et Potiron, Distribution Casino, Metro, Monoprix, Pomona, Relais vert, Sysco France, Transgourmet Opérations
- **RHF** : Autoroute Paris-Rhin-Rhône, Biocoop Restauration, Deliveroo, Elio Entreprise, Ibis, Institut Paul Bocuse, Newrest Restauration, Novotel, Restalliance, Restau'co, Sodexo, Vatel

Les chef(fe)s ont partagé leurs pratiques responsables

Julien Allano, Daniel Baratier, Sophie de Bernardi, Grégory Cuilleron, Jérémy Galvan, Christophe Hay, Gaetan Gentil, Johanna Lepape, Christian Têtedoie, Adrien Zedda, et bien d'autres ...

EXPOSANTS

LE RENDEZ-VOUS DES FABRICANTS, DISTRIBUTEURS ET INSTALLATEURS ENGAGÉS

- Produits alimentaires
- Boissons, vins, champagnes
- Équipements de cuisine, du fournil ou du laboratoire
- Hygiène
- Emballage, boitage
- Mobilier, agencement, arts de la table
- Technologies
- Services, formation
- Startups
- Fabrication «à façon»

LES 7 PARCOURS D'UNE OFFRE RESPONSABLE

- Réduction des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire
- Alternative au plastique
- Produits : locaux, free from, labellisés
- Économie de ressources et éco conception
- Initiatives sociales et solidaires
- Grandes et Moyennes Surfaces et Distribution Spécialisée
- Fabrication à façon (Sirha Made)

LA COMMUNAUTÉ SIRHA GREEN

- Réseaux sociaux : + 5 000 abonnés
- sirhagreen.com : 28 000 utilisateurs et 166 600 pages vues (1^{er} sept. 2019 au 30 sept. 2020)
- Médias : + de 300 retombées dont l'Hôtellerie Restauration, Savours & Co, Le Figaro, Aujourd'hui en France, Le Parisien, LSA, BFM Lyon, M6 (le 19:45), Tout Lyon, La Tribune, Business et Marché, Ze Pros ...



RESTAURATION RESPONSABLE : LA LOI ENGAGE LE FOOD SERVICE

Sirha Green apporte des réponses aux nouvelles contraintes réglementaires.

Restauration commerciale (Loi Egalim)

- Interdiction des pailles et des boîtes polystyrène. (1^{er} juillet 2021)
- Fourniture obligatoire d'un « Doggy bag » à la demande du client. (1^{er} juillet 2021)
- Tri 5 flux obligatoire dans la restauration rapide, y compris les biodéchets qui doivent être collectés et valorisés. (31 décembre 2021)
- Restauration rapide > 20 couverts : fin de la vaisselle jetable pour la consommation sur place. (1^{er} janvier 2023)

Restauration collective

- Menu végétarien hebdomadaire obligatoire dans les cantines scolaires. (Loi Climat et résilience - septembre 2021)
- 50 % de produits durables dont 20 % de produits bio dans la restauration publique. (Loi Egalim - 1^{er} janvier 2022)
- Utilisation et collecte de vaisselle réemployable pour les repas livrés. (Loi Egalim - 1^{er} janvier 2022)
- Si le choix est possible, menu quotidien végétarien obligatoire dans la restauration collective publique. (Loi Climat et résilience - 1^{er} janvier 2023)



LE FORUM DE LA RESTAURATION RESPONSABLE

Espace majeur situé au cœur du salon, le Forum Sirha Green accueille des conférences et démonstrations qui abordent concrètement les grandes thématiques du développement durable.

- Réduire le gaspillage alimentaire et son impact carbone
- Le comportement du consommateur au restaurant
- Restauration collective : entre contraintes et pédagogie
- Modèle et accompagnement de restaurants engagés
- Locavorisme, sourcing produits
- Constructions biosourcées, habitat passif, économies d'énergie

SIRHA GREEN, LE FIL VERT DE SIRHA FOOD

Sirha Green devient le vecteur R&D durable du nouvel écosystème Sirha Food avec

- le salon **Sirha Green** et sa programmation,
- des articles, des interviews sur la restauration responsable, tout au long de l'année sur le média digital **Sirha Food**,
- une présence **pendant tous les événements Sirha Food**, avec une offre et des animations dédiées au développement durable.





+ PRÉPAREZ EFFICACEMENT VOTRE PARTICIPATION

NOUVEAU : STAND CLÉ EN MAIN SIRHA MODULAR

Bénéficiez d'un service local pour des stands personnalisables et évolutifs, conçus de manière éco-responsable et inscrivez votre marque dans un environnement premium.

NOUVEAU : SIRHA CONNECT

Disponible dans l'appli Sirha Food, cet outil vous met en relation avec vos clients et prospects et vous propose de nombreuses fonctionnalités : networking, business meetings, collecte de données, messagerie instantanée, streaming, video call, lecteurs de badges (option).

UNE VISIBILITÉ POUR VOS INNOVATIONS

Les Sirha Green Awards récompensent les meilleures innovations durables présentées lors du salon.

Possibilité de déclarer vos nouveautés pour leur donner plus de visibilité auprès des visiteurs et médias (site web du salon, appli Sirha Food, espace dédié dans le salon).

REJOIGNEZ UN SALON ENGAGÉ

- Une offre restauration locale, saine et responsable avec le Village Food Truck.
- Réemploi, recyclage et valorisation des matériaux de construction de stand.
- Redistribution des denrées alimentaires.
- Valorisation des déchets organiques.
- Réduction du volume de moquette.
- Eurexpo Lyon a obtenu la certification ISO 20121, norme internationale qui intègre le développement durable dans l'activité événementielle. 100 % de l'électricité consommée à Eurexpo Lyon est réinjectée sur le réseau par son équivalent en énergie verte.

VOS CONTACTS POUR EXPOSER

FRANCE

Marjorie CARPENTIER
GL events Exhibitions Opérations
marjorie.carpentier@gl-events.com
+33 (0)4 78 176 249

ALLEMAGNE, AUTRICHE, SUISSE

Elizabeth NIEHAUS
TradeQ
e.niehaus@trade-q.com
+49 211 566 777 56

BELGIQUE, LUXEMBOURG, PAYS-BAS

Eric VAN DEN BERGHE
Stradex International
eric@stradex.be
+32 498 331 226

ESPAGNE

Lucia FERNANDEZ
ERSI
ersi4@ersi.es
+34 91 559 8464

ITALIE

Carla CASELLI
ORGANIZZAZIONE VITTORIO CASELLI
carla.caselli@caselli.it
+39 055 284 292

sirha-green.com



SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY