



ÉVÉNEMENT Le Sirha, Salon mondial de la restauration a refermé ses portes mercredi 30 janvier à Eurexpo Lyon, battant un nouveau record de fréquentation. Les produits émergents au Sirha sont une indication forte pour comprendre les tendances alimentaires des prochaines années.

La naturalité et le local, deux tendances renforcées par le Sirha 2019

« **C'**est la meilleure édition du Sirha que j'ai faite ! indique sans détour Laurent Soy, directeur commercial de l'entreprise Sabarot, une entreprise de taille intermédiaire (ETI) agroalimentaire de 150 salariés, spécialisée dans les légumineuses et les céréales, située en Haute-Loire. « Nous tirons un très bon bilan de ces cinq jours de Salon avec énormément de bons contacts avec des restaurateurs privés et de collectivités locales, des entreprises recherchant des légumineuses produites en France et dans la région Auvergne-Rhône-Alpes. »

Pour la 19^e édition, le Sirha, le rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie, la participation a dépassé les 215 000 visiteurs professionnels contre 208 000 en 2017. Avec ces 3 000 exposants, ses 24 concours internationaux dont les Bocuses d'Or, le Sirha est l'un des plus grands Salons mondiaux dans le secteur de la restauration mettant en avant les innovations et les nouvelles influences qui font évoluer les habitudes alimentaires. « Le secteur de la restauration et de l'hôtellerie cherche à répondre

à des consommateurs qui ont de plus en plus conscience de l'impact sur l'environnement et sur leur santé de leur alimentation », explique Marie-Odile Fondeur, la directrice du Sirha qui s'est tenu du 26 au 30 janvier. Cette tendance des produits plus respectueux, plus sains et mettant en avant le bien-être tant pour le consommateur que pour les animaux est très prégnante dans les allées du Salon de l'édition 2019. Rares sont les stands n'affichant pas une gamme bio, un signe de qualité, une promesse santé ou environnementale. Par exemple, le volailler Ronsard met en avant le bio et le « sans antibiotique ». Sur le stand de l'entreprise rhodanienne Ogier, spécialisée dans la salaison de porc, la provenance française des animaux est proclamée haut et fort, tout comme le lancement d'une gamme de saucisson bio en 2018. L'entreprise Sabarot affiche fièrement un label RSE' soulignant son engagement à respecter les conventions internationales du travail, à mettre en place une gestion durable de ses déchets, à développer les emballages recyclables, les économies d'eau, etc.



Les allées du Salon mondial de la restauration qui s'est tenu du 26 au 30 janvier à Lyon ont fait le plein avec une hausse importante de la fréquentation.

Du côté des jeunes pousses, là encore, la tendance est à la qualité et à l'origine des ingrédients, et à la praticité des produits destinés à un monde urbain en mouvement. Par exemple, les boissons Mé Mé, créées par Caroline Liault et son mari, Julien, installés à Annecy en Haute-Savoie, misent sur la naturalité des produits, l'atout santé par le très faible apport calorique, l'absence d'additifs ou de conservateurs et le bien-être

lié à la présence de thé matcha. Fabriquées en France, ses boissons atypiques entre l'eau et les boissons sucrées ont rencontré un franc succès. Autre exemple, les super soupes Hari&Co ont été récompensées par un Grand prix Sirha innovation 2019. Ces trois recettes de soupe bio à base de légumineuses, de légumes et d'épices développées par la start-up lyonnaise Ici&Là surfent sur les mêmes tendances. Des

produits bio, un emballage en plastique biodégradable, une préparation facile à consommer hors domicile et permettant de faire un repas complet de 400 calories et 16 g de protéines. « La tendance green et locale est très forte sur cette édition du Sirha, confirme Emmanuel Brehier, cofondateur de la start-up.

* RSE : Responsabilité sociale et environnementale

CAMILLE PEYRACHE