

SIRH/+ EUROPAIN

PARIS
PORTE DE VERSAILLES
HALL 1

DU DIMANCHE 21
AU MERCREDI 24
JANVIER 2024



SIRH/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY



SIRHA+ EUROPAIN



LE MEILLEUR DE LA FRENCH BAKERY

Sirha Europain confirme son repositionnement autour de la French Bakery initié lors de la dernière édition, en mars 2022.

Le monde du pain embrasse deux camps, celui du soft, du pain de mie et celui du croustillant comme la baguette « à la française ». C'est bien toute cette connaissance de la French Bakery, ce savoir-faire et ce patrimoine tricolore, qui s'exportent et se vivent à travers Sirha Europain, le salon référent de la boulangerie, pâtisserie.

Fournisseurs de matières premières et ingrédients, meuniers, équipementiers, agences, distributeurs, retrouvez-vous autour d'une boulangerie et une pâtisserie nourricières qui font sens au quotidien.

Rendez-vous à Sirha Europain, du dimanche 21 au mercredi 24 janvier 2024 à Paris Porte de Versailles.



LA BOULANGERIE ARTISANALE EN FRANCE

- **39 500** établissements dont **93%** de boulangeries artisanales (2021)
- Le pain représente **44%** du chiffre d'affaires des boulangeries artisanales
- En boulangerie, la farine représente **46%** des achats alimentaires (en valeur)

Sources : Etude FranceAgriMer / Agence Bio / Agrex consulting sur la base d'un échantillon de 482 établissements (2021).

SIRH/+ EUROPAIN



PARTICIPEZ À SIRHA EUROPAIN 2024 POUR...

+ REJOINDRE LES ACTEURS DE VOTRE MARCHÉ

LES SIRHA EUROPAIN AWARDS

Récompensent les meilleures innovations des exposants et apportent aux lauréats une forte visibilité auprès des professionnels de la boulangerie, de la pâtisserie et des médias.

EN 2024, SIRHA EUROPAIN RÉUNIT

300 EXPOSANTS

4 PÔLES

- BOULANGERIE
- RESTAURATION SNACKING
- SUCRÉ
- START UP

ZOOM SUR LES EXPOSANTS 2022

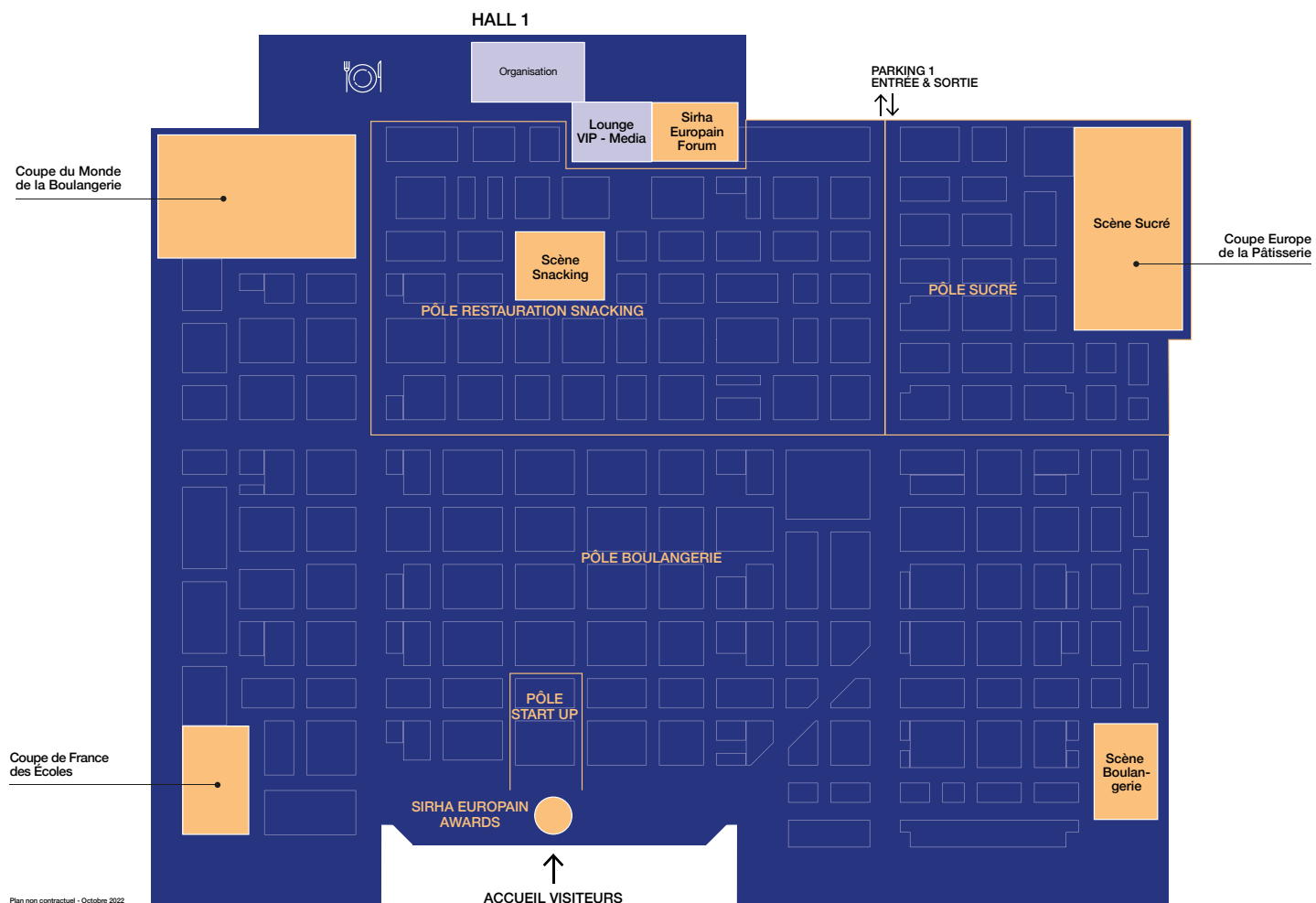
59% PÔLE BOULANGERIE

21% PÔLE RESTAURATION /
SNACKING

10% PÔLE SUCRÉ

6% START UP

4% RUE DES ÉCOLES



+ REJOINDRE LES ACTEURS DE VOTRE MARCHÉ

52 ENTREPRISES
ONT D'ORES ET DÉJÀ
DÉCIDÉ DE PARTICIPER À
SIRHA EUROPAIN 2024,
SOIT UNE SURFACE
DE 2 500 M²,
PARMI LESQUELLES :

- ALIMAT TREMBLAY
- ASTREIA
- BAKER BOX
- CASHMAG
- CONDIFA
- CRISALID PARIS
- FOURS FRINGAND
- HENGEL INDUSTRIE
- JAC SA
- KRAMPOUZ
- LESAFFRE FRANCE
- MOULINS BOURGEOIS
- OCF
- PANEM INTERNATIONAL
- SEBP PAVAILLER
- SPIRAL FRANCE
- ULMA PACKAGING FRANCE
- VMI



+ RENCONTRER LES DÉCIDEURS DE LA BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET DU FOOD SERVICE

EN 2022, SIRHA EUROPAIN A
ACCUEILLI PLUS DE

25 000
PROFESSIONNELS DONT **15%** D'INTERNATIONAUX DE **89** PAYS

RÉPARTITION PAR FONCTION

58%	11%	9%	9%
DIRECTION	CHEFS	UTILISATEURS	FORMATION

RÉPARTITION PAR ACTIVITÉ

56%	11%	8%	6%
ARTISANS	DISTRIBUTION	INDUSTRIE	FORMATION
5%	4%	4%	
RESTAURATION HORS FOYER	SERVICES	PRESCRIPTEURS	

ILS VISITENT SIRHA EUROPAIN

- Boulangers indépendants
- Chefs Pâtisiers
- Réseaux de boulangerie
- Indépendants multi boutiques
- GMS
- Grossistes, distributeurs, installateurs
- Décideurs de la restauration commerciale (petite restauration, VAE, snacking) et acheteurs

ILS SONT VENUS EN 2022

RÉSEAUX BOULANGERIE



USINES BOULANGERIE, PÂTISSERIE, BISCUITERIE



+ PRÉSENTER VOTRE OFFRE SNACKING

EN 2024, SIRHA EUROPAIN RENFORCE L'OFFRE SNACKING/PETITE RESTAURATION, UN AXE MAJEUR DE DÉVELOPPEMENT

- + Création d'un pôle Restauration Snacking
- + Recrutement de professionnels de la restauration commerciale grâce au réseau Sirha Food et Sirha Lyon
- + Mise en avant des savoir-faire sur une nouvelle Scène Snacking



LE SNACKING EN FRANCE

- **79%** des boulangeries artisanales et **92%** des terminaux de cuissons proposent des formules repas
- Le snacking représente **35%** du chiffre d'affaires des terminaux de cuisson
- Dans les terminaux de cuisson, les produits pré-cuits représentent **34%** des achats

Sources : Etude FranceAgriMer / Agence Bio / Agrex consulting sur la base d'un échantillon de 482 établissements (2021).

+ DÉCOUPLER VOTRE VISIBILITÉ GRÂCE À L'AUDIENCE SIRHA EUROPAIN

AUDIENCE DIGITALE

SITE INTERNET



95 674
UTILISATEURS

244 892
PAGES VUES

ENTRE LE 25 OCTOBRE 2021
ET LE 31 MARS 2022

FACEBOOK



14 518
ABONNÉS

TWITTER



2 384
FOLLOWERS

INSTAGRAM



7 233
FOLLOWERS

RETOMBÉES PRESSE



124
JOURNALISTES
ACCREDITÉS



482
RETOMBÉES
PRESSE

124
SUPPORTS



ILS ONT PARLÉ DE SIRHA EUROPAIN



+ BÉNÉFICIER DE PUISSANTS OUTILS

SIRHA CONNECT

Cet outil digital **vous met en relation avec les professionnels** avant, pendant et après le salon. Accessible depuis votre espace client et sur l'appli Sirha Food, Sirha Connect vous permet de :

- diffuser largement vos messages
- contacter des professionnels un mois avant le salon (accès à la base des visiteurs)
- planifier vos rendez-vous d'affaires
- enrichir votre fichier prospects grâce au scan de badges visiteurs

STAND SIRHA MODULAR

- **Bénéficiez d'un stand modulaire**, élégant et respectueux des bonnes pratiques éco-responsables.
- **Accueillez vos visiteurs** et **valorisez votre offre** dans un environnement qualitatif.
- **Profitez d'un service complet** avec de nombreuses possibilités de personnalisation et un interlocuteur unique.
- **Maîtrisez votre budget** grâce à un prix très compétitif et des matériaux stockés localement pour éviter inflation et pénurie.



Désormais intégré à l'écosystème de marques Sirha Food, Sirha Européen bénéficie d'une communauté de 2 millions de professionnels et de passionnés du Food Service.

Sirha Food réunit l'ensemble du Food Service à travers ses événements : Sirha Lyon, Sirha Européen, Sirha Omnivore, Egast, Smahrt, le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Et puisque le digital est un puissant vecteur de mise en relation, Sirha Européen est intégré dans l'application Sirha Food et l'ensemble de ses services digitaux Sirha Connect qui rapprochent exposants et visiteurs.

+ ÊTRE AU CŒUR D'UNE PROGRAMMATION PLÉBISCITÉE PAR LES PROFESSIONNELS

SIRHA EUROPAIN DONNE LA PAROLE AUX PROFESSIONNELS QUI PARTAGENT LEUR SAVOIR-FAIRE

NOUVEAU

LA SCÈNE SNACKING

Des masterclasses au cœur du nouveau pôle Restauration Snacking

LE FORUM

Des conférences et tables rondes sur des grandes thématiques d'actualité, menées par des intervenants qualifiés

LA SCÈNE BOULANGERIE

Des boulangers innovants et inspirés partagent leur vision de la French Bakery contemporaine

LA SCÈNE SUCRÉ

Le talent et la créativité de jeunes pâtisseries engagés vers une pâtisserie raisonnée



3 CONCOURS INTERNATIONAUX DE LA FILIÈRE

- Coupe du Monde de la Boulangerie
- Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie
- Coupe de France des Écoles

VOS CONTACTS POUR EXPOSER



sirha-europain.com

sirhafood.com

Fanny BESACIER

Responsable Commerciale
Tél. +33 (0)4 78 176 238
fanny.besacier@gl-events.com

Térésa ERNESTO

Chargée de relation client
Tél. +33 (0)4 78 176 338
teresa.ernesto@gl-events.com

François THIERY

Directeur commercial

REPRÉSENTANTS COMMERCIAUX

ALLEMAGNE, AUTRICHE, SUISSE

Elizabeth NIEHAUS

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

BELGIQUE, LUXEMBOURG, PAYS-BAS

Eric VAN DEN BERGHE

Stradex International
Tél. +32 498 331 226
eric@stradex.be

CHINE

Karen DAI

GL events (Shanghai) Co., Ltd.
Tél. +86 138 173 448 92
karen.dai@gl-events.com

CORÉE

Seulki LEE

GLI CONSULTING
Tél. +82 (0)70 4337 9465
slee@gliconsulting.com

ESPAGNE / PORTUGAL

Betty MORIDO

Ersi SL
Tél. +34 91 559 8464
ersi1@ersi.es

ITALIE

Carla CASELLI

Organizzazione Caselli
Tél. +39 055 284 292
carla.caselli@caselli.it