

SIRHA+ EUROPAIN

PARIS PORTE
DE VERSAILLES
FRANCE
HALL 1

22-25 JANV. 2022

SIRHA+ EUROPAIN AWARDS

+ SIRHA EUROPAIN DÉCERNE 8 SIRHA EUROPAIN AWARDS, SYMBOLES D'UNE BOULANGERIE PATISSERIE INNOVANTE

JEUDI 16 DÉCEMBRE 2021, UN JURY D'EXPERTS, DE PROFESSIONNELS ET DE JOURNALISTES SPÉCIALISÉS DANS LE DOMAINE DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE A RÉCOMPENSÉ 8 INNOVATIONS PARMIS LES 35 DOSSIERS PRÉSENTÉS PAR LES EXPOSANTS DE SIRHA EUROPAIN. CES HUIT SIRHA EUROPAIN AWARDS SONT À RETROUVER DU 22 AU 25 JANVIER 2022 À PARIS PORTE DE VERSAILLES.

Si la période Covid a permis aux métiers de bouche d'attirer une clientèle qui ne pouvait plus aller au restaurant, les boulangers et pâtisseries ont particulièrement tiré leur épingle du jeu. Près de 9 mois après la réouverture des restaurants et lieux de vie, **Sirha Europain en janvier 2022** est l'occasion pour les exposants et professionnels de toute la filière de proposer une offre toujours plus innovante.

Éco-responsabilité, ergonomie, et théâtralisation du lieu de vente ont été particulièrement plébiscitées parmi les candidats aux **Sirha Europain Awards**, également exposants du salon de la boulangerie-pâtisserie. Le jury a tenu à récompenser les innovations les plus engagées qui facilitent le quotidien des boulangers au niveau ergonomie (**Scaritech**) ou

confort au travail (**Euralux**) ; qui participent à une boulangerie durable (**AMF, Sofinor, Dune**), mais qui permettent aussi aux boulangers de proposer des recettes nouvelles et nutritionnelles (**Alma, Lesaffre et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hauts de France, Les Grands Moulins de Paris**).

L'AURÉAT DANS LA CATÉGORIE MATÉRIEL/EQUIPEMENT POUR LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE-SNACKING :

Scaribac Neo de SCARITECH : bac au design innovant et à l'hygiène renforcée, inspiré du pétrin traditionnel en bois et permettant un meilleur stockage, car compatible avec toutes les échelles d'entrée 400mm.

Plaque de maintien en température de SOFINOR : plaques chauffantes qui

permettent le maintien au chaud des aliments sans les dénaturer, grâce à une technologie et un procédé brevetés et développés par des chercheurs du CNRS.

Puit de lumière naturelle d'intérieur d'EURALUX : pour permettre aux espaces sans ouverture sur l'extérieur de bénéficier d'un éclairage respectant le rythme d'un cycle de 24h et les fuseaux horaires du monde entier.



Moulin Melia de ALMA PRO : sa compacité lui permet d'intégrer la boutique et de montrer au consommateur final la transformation complète de son alimentation par l'artisan. Éco-conception et savoir-faire local pour cette nouvelle gamme.

Four tunnel Multibake Vita avec brûleurs alimentés à l'hydrogène d'AMF : nouveau four à chaleur tournante répondant aux objectifs de développement durable, d'amélioration de l'empreinte écologique et de réduction de la consommation d'énergie.



Lauréat dans la catégorie Technologies / Services pour la Boulangerie-Pâtisserie-Snacking :

Visiodune de DUNE : 97% de plastique en moins pour cet emballage éco-conçu, qui permet de supprimer les boîtes en plastique des

viennoiseries, tout en conservant une pleine visibilité des produits grâce à une fenêtre en polypropylène.



Lauréats dans la catégorie Produits / Boissons / Ingrédients pour la Boulangerie-Pâtisserie-Snacking :

Mélange Berrouga de GRANDS MOULINS DE PARIS : mélange meunier riche en protéines végétales pour pain rustique. Farine de blé 100% française et inclusion de légumineuses régionales font de ce nouveau mélange une vraie innovation territoriale.

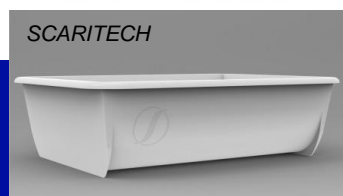
Un grain de Plaisir de CMA DES HAUTS DE FRANCE/LESAFFRE : gamme de pains et pâtisseries artisanale valorisée par des allégations nutritionnelles ou de santé, composée de 12 produits et de recettes mises à la disposition de

LE JURY :

- Anthony BOSSON
Boulangeries Pâtisseries
L'ESSENTIEL
- Laurent ESTEBE
HONORÉ LE MAG
- Pierre Tristan FLEURY
LEMPA
- Joël DEFIVES
Boulangerie BAPTISTE
- Thomas PARIS
Boulangier Consultant
- Gérard SABY
LA TRIBUNE DES METIERS
- Le Thi Mai ALLAFORT
LA TOQUE MAGAZINE
- Joël CORROYER
LES NOUVELLES DE LA
BOULANGERIE
- Sébastien MAUVIEUX
Boulangerie PAIN PAIN

Les 8 lauréats des Sirha Européen Awards 2022 seront récompensés lors de la **remise des prix le samedi 22 janvier à 16h**, pendant le salon.

Retrouvez l'ensemble des nouveautés et innovations dans le cahier des nouveautés, sur le site europain.com, et du **22 au 25 janvier pendant Sirha Européen**.



CONTACT PRESSE

Agence AB3C
Bourlaye Cissé
+33 (0)1 53 30 74 02
bourlaye@ab3c.com

EUROPAIN.COM



Suivez l'actualité du
Food Service sur le portail
www.sirhafood.com