

Famille du média : **Médias professionnels**  
 Périodicité : **Mensuelle**  
 Audience : **150280**  
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**  
**Economie-Services**



Edition : **Novembre 2022 P.37**  
 Journalistes : **Isabel Soubelet**  
 Nombre de mots : **566**

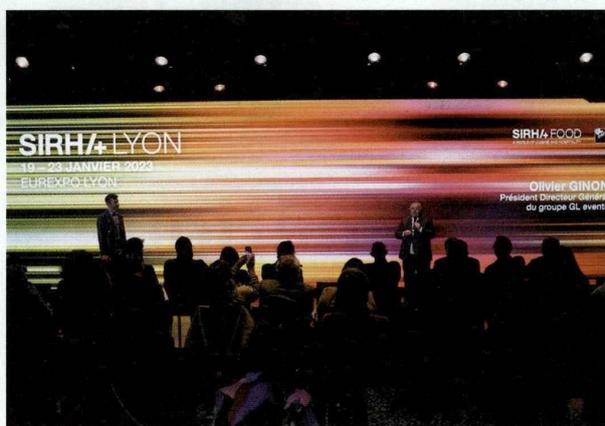
**SALON**

Innovations et tendances se donnent RDV au Sirha

Le Sirha ouvrira ses portes à Lyon, du 19 au 23 janvier prochain. Une édition placée sous le signe de l'innovation, de la convivialité et de la RSE. « C'est un salon de services, nous sommes à la disposition de la profession et de l'ensemble du food service, nous sommes là pour les accueillir », souligne Luc Dubanchet, directeur de Sirha Food et de Sirha Lyon. Ils étaient 160 000 en 2021, dont 51% de décideurs, et nous en attendons davantage en 2023. » Avec 25 millions de touristes étrangers venus en France cet été, plus de 15 milliards d'euros de recettes et + 11% de fréquentation pour la RHD, le Sirha va surfer sur une vague positive. Pour y répondre, le salon s'étalera sur 140 000 m<sup>2</sup> d'expositions, 7 halls et 66 000 m<sup>2</sup> de stands. « Il est très important pour nous de redévelopper le Sirha à l'international qui représentera 14 000 m<sup>2</sup>, soit 22%, 27 pays et 14 pavillons internationaux, a déclaré Luc Dubanchet. Et pour la première fois nous aurons la présence de l'Arabie saoudite avec un stand de 350 m<sup>2</sup>. Aujourd'hui, si on n'est pas global, on n'existe pas. »

**TOUJOURS PLUS DE NOUVEAUTÉS**

L'innovation sera aussi au cœur du salon avec près de 250 nouveautés présentées dans l'Allée des innovations, 12 Sirha Innovation Awards (révélés mi-décembre) et une remise des prix le 20 janvier. Dans les nouveautés, on peut aussi noter le Forum Innovation qui traitera des tendances avec un thème quotidien. « Nous aurons aussi un pôle start-up, car il est important de faire entrer les entreprises innovantes au sein du Sirha », a précisé le directeur général du salon. Côté écoresponsabilité, les organisateurs du Sirha Lyon s'engagent encore davantage pour l'édition 2023 à réduire leur impact : réduction de la consommation de moquettes, avec des milliers de mètres carrés économisés, réduction du papier avec un port du badge non obligatoire,



© WHITE MIRROR

valorisation du bois, récupération des denrées pour les banques alimentaires...

**QUEL MARCHÉ POUR DEMAIN**

Pour anticiper et comprendre les évolutions du marché de la RHD, Frédéric Loeb a présenté cinq Sirha Dynamics. « Nous allons vers la nouvelle abondance\* qui correspond à la réalité humaine, a déclaré le fondateur de Loeb Innovation. Nous n'arriverons pas à faire de la frugalité et de la sobriété, mais nous pouvons transformer la consommation actuelle en consommation positive. Grâce notamment aux nouvelles technologies, nous pourrions transformer le comportement humain pour sauver la planète » Les cinq approches mentionnées qui seront développées sur place sont : retrouver notre écologie (équilibre entre l'homme et la nature), consommer moins mais mieux, le bien-être des équipes, la créativité humaine, la reconnexion à ses racines. « Après la cuisine fusion, nous allons passer à la cuisine jonction », a-t-il conclu. **Isabel Soubelet**

\*Un concept initié par Dominique Méda, philosophe et sociologue.

**AGENDA**

Le salon **Horesta** réunit tous les univers des CHR et métiers de bouche, à Biarritz, **du 19 au 21 mars 2023**, de la restauration, à la boulangerie, en passant par la boucherie, la pâtisserie, la fromagerie...

Vous avez un concept de bar, brasserie, restauration rapide à promouvoir ? Vous êtes en quête d'un concept novateur ? Le Salon de la franchise, qui se tient à Paris **du 19 au 22 mars 2023**, sera l'occasion d'offrir aux enseignes et aux futurs candidats un lieu de rencontres et d'échanges.

Retrouvez toutes les nouveautés et tendances du snacking et de la consommation nomade sur le **Sandwich & Snack Show**, à Paris, **les 12 et 13 avril 2023**.

