

Communiqué

9 janvier 2025

40 entreprises représenteront la Nouvelle-Aquitaine lors du SIRHA, le rendez-vous international du food service, du 23 au 27 janvier 2025 à Lyon.

Le SIRHA : événement majeur du début d'année 2025

Le SIRHA revient à Eurexpo Lyon du 23 au 27 janvier 2025.

On ne présente plus ce rendez-vous mondial biennuel du *food service* où se retrouvent les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche.

Déjà, lors de sa précédente édition, le salon avait attiré plus de 210 000 visiteurs professionnels qualifiés (cf. les profils des visiteurs ci-contre). Une belle opportunité pour les entreprises du secteur de l'alimentation qui peuvent rencontrer un maximum d'acheteurs de différents marchés en 5 jours.

Profil des acheteurs du SIRHA 2023



210 000

visiteurs professionnels



dont **50%**
de décideurs
& acheteurs

Top 5 des pays visiteurs



40 entreprises de Nouvelle-Aquitaine présentes au SIRHA 2025

Pour la 12^e fois consécutive, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) offre la possibilité aux entreprises régionales d'y présenter leurs nouveautés et produits phares.

En 2025, l'AANA coordonnera la présence de **40 structures régionales sur plus de 450m²**. Parmi ces exposants néo-aquitains, **2/3 reviennent sur l'événement avec l'AANA**.

Amandine Delpech des [Délices de Saint-Orens](#) (40) nous explique les raisons de cette fidélité : « *Le SIRHA est un événement primordial pour notre société car il nous permet de mettre en lumière nos spécialités du terroir issues de nos canards gras, de rencontrer de nouveaux prospects, de retrouver nos clients restaurateurs, épiciers, distributeurs et de leur présenter nos nouveautés. Ces échanges nous permettent également de nous assurer que nous répondons à leurs attentes qui ne cessent d'évoluer. En effet, il s'agit de moments clés pour observer les nouvelles tendances et nouveaux besoins sur le marché du foie gras. Par exemple, nous avons lancé cette année des escalopes de foie gras de canard précuites en sauce en barquette micro-ondables qui ont été récompensées par un prix Épicure en avril dernier* ».

Et 1/3 (soit 10, plus précisément) découvriront le salon pour la première fois (cf. la liste des exposants en annexe). C'est notamment le cas de la [Maison Jock](#) (33) : « *Nous avons une nouvelle gamme de préparations pour desserts « Maison JOCK Pro ». Venir sur ce salon professionnel nous permet non seulement de mieux faire connaître notre entreprise mais aussi de renforcer notre Marque JOCK dans l'univers de la CHR. C'est une occasion unique pour nous de rencontrer les acteurs de la CHR.* » commente David Saint-Saëns, Directeur commercial & marketing de l'entreprise.

Les nouveautés néo-aquitaines au SIRHA

Sur le stand de l'AANA (stand n° 2.1A57), les visiteurs professionnels pourront découvrir une sélection des nouveautés proposées par les entreprises néo-aquitaines présentes ainsi que 8 des innovations lauréates du concours [So Innovation 2024](#). Orchestré conjointement par l'AANA et le CRITT Agro-alimentaire de Nouvelle-Aquitaine, So Innovation met en lumière des innovations néo-aquitaines, segmentées dans 5 catégories : So Terroir, So Easy, So Pleasure, SO Eco-friendly, So Healthy, en fonction des recettes, du conditionnement, du packaging...

Parmi les lauréats, [Marc Peyrey](#) revient sur le salon après 8 années d'absence avec de nouveaux produits « So Terroir » et « So Pleasure » : « Côté nouveautés, nous allons présenter nos raisins Régal mi-cuits de Moissac, pour lesquels nous avons obtenu le premier prix du salon de l'épicerie fine Gourmet Sélection (Best of Best) en septembre 2024, mais également une nouvelle recette de pétales de tomates séchées Pimentine, une crème de vinaigre à la prune d'Ente mi-cuite élaborée en collaboration avec le Moulin des Cépages et quelques nouveautés sur notre gamme de Tomatines / Marmandines. Nous allons également présenter notre gamme "encas fruités" de fruits mi-cuits en petit format (100 à 120 g) pour une approche sportive / snacking, pour laquelle nous avons été primés lors du concours So Innovation ».

D'autres entreprises participantes à So Innovation misent sur le SIRHA pour présenter leurs derniers produits à un public qualifié et ciblé, comme l'explique Brice Martin, Responsable national Comptes Clés CHR de [Cacolac](#) : « Cette édition 2025 représente pour nous un enjeu majeur : continuer à insuffler l'énergie de Cacolac dans l'univers du Hors Domicile. Nous souhaitons valoriser notre boisson iconique auprès des professionnels et mettre en lumière nos dernières innovations. Dans cette dynamique, nous lancerons en 2025 Cacolac Professionnel, une nouvelle recette pensée pour les professionnels de la restauration. Avec cette solution qualitative et adaptée aux usages du métier, nous réinventons le chocolat chaud : un plaisir intemporel, onctueux, gourmand et réconfortant. »

Au-delà de So Innovation, d'autres exposants de Nouvelle-Aquitaine présenteront des solutions novatrices, à l'instar de [QUIET](#) qui a développé une solution pour améliorer les conditions de travail dans la restauration. « Cet événement de référence mondiale pour le secteur de la restauration et de l'hôtellerie représente pour nous une opportunité de présenter notre vaisselle silencieuse au marché », précise Sophie Moritel, co-fondatrice de la société « Ce grand rassemblement des professionnels de la restauration est un lieu incontournable. Y participer aux côtés de l'AANA nous permet de bénéficier de son expertise ainsi que de son réseau, renforçant ainsi notre crédibilité sur le marché. » D'ailleurs, QUIET est lauréat [SIRHA Innovation Awards 2025](#) !

EuroFoodArt 2 : mixologie & cooking show au programme

[EuroFoodArt 2](#) est un programme européen « Enjoy » mené par l'AANA et son homologue wallon, l'APAQ-W. Il s'agit d'une campagne européenne pour valoriser les signes de qualité « Appellation d'Origine Protégée » (AOP) et « Indication Géographique Protégée » (IGP) à travers des produits emblématiques provenant de Wallonie et de Nouvelle-Aquitaine.

Tous les matins, sur le stand dédié à « EuroFoodArt 2 : L'Excellence Européenne est un Art » (stand n° 2.1H71), dégustez et assistez au Cooking Show pour (re)découvrir l'Agneau de lait des Pyrénées IGP, l'Agneau du Limousin IGP, le Veau du Limousin IGP et le Porc du Limousin IGP. Le vendredi 24 janvier, il sera animé par les chefs ambassadeurs de la campagne : Renaud Gonzalez-Perez (pour la Wallonie) et [Guillaume Sanchez, chef étoilé](#) (pour la Nouvelle-Aquitaine).

« La mise en avant des produits français de qualité a toujours fait partie de mon ADN, si aujourd'hui le chef peut avoir un rôle à jouer en termes d'influence c'est évidemment sur le fait de pouvoir faire vivre et connaître les personnes qui cherchent à produire plus proche, plus propre, et plus sain. », explique Guillaume Sanchez. « Ces produits sont aujourd'hui d'une importance fondamentale. Dans un monde où le client est toujours celui à qui l'on se permet de vendre n'importe quoi sous n'importe quel nom, ces appellations IGP, AOC, AOP sont là pour ramener de la transparence à la consommation. C'est aussi une mise en avant incroyable pour ceux qui les obtiennent, souvent, contre vents et marées. »

Les après-midis, ce sera au tour de l'Armagnac IGP/IG Spiritueux d'être mis en lumière à travers des ateliers de mixologie. Plus d'informations : eurofoodart.eu



Contact presse
Marie Lacour-Darribère
06.32.58.73.97
m.darribere@aana.fr

Tout le programme de nos salons, nos événements,
et bien plus encore : lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr

À propos de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA)

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) est une agence régionale qui agit pour la qualité et la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires régionaux. Notre engagement s'appuie sur l'action collective afin de faire rayonner les savoir-faire de Nouvelle-Aquitaine et contribuer à créer de la valeur sur nos territoires.

Plus d'infos : [Fiche d'identité de l'AANA](#)

Annexe : détails des entreprises néo-aquitaines sur le

SIRHA

[Aquitaine Spécialités](#)/Gironde Pâtisserie 

[PRODIAA](#)

[Terres du Sud](#) 

[Fruit Gourmet](#) 

[Lucien Georgelin](#) 

[Unicoque](#)

[Bioloek'lock](#)

[Panacéa](#)  

[Axuria](#) Agneaux de Lait des Pyrénées

[Bastidarra](#)

[Cacolac](#) 

[Castel Foie Gras](#)

[Champiland](#)

[Les Sauniers de l'Île De Ré](#)  

[Maison Dandieu](#)

[Accoceberry Distribution](#) 

[Délices de Saint-Orens](#)

[FIPSO Industrie](#)

[Cuisinor](#)

[Pierre Laguilhon](#)

[Huitres David Hervé](#) 

[Le Grenier des Gastronomes](#) 

[Maison Jock](#) 

[Lartigue et Fils](#)

[Ets Michel Dupuy](#)

[Olano Services - Groupe Olano](#)

[Maison Peyrey](#)  

[Pierre Oteiza Production](#)

[Qualité Landes](#)

[Quiet](#) 

[Saint Dalfour](#)  

[Huso - Caviar De Neuvic](#) 

[Saveurs des Pyrénées](#)

[Société Nouvelle Aquitania](#) 

[Fromacoeur](#)

[Conserverie Marthe](#)