

# Sirha GREEN

LE PREMIER SALON  
PROFESSIONNEL  
DÉDIÉ AU FOOD SERVICE  
RESPONSABLE

17 - 19 juin 2018  
EUREXPO LYON  
FRANCE

[sirha-green.com](http://sirha-green.com)



---

# POURQUOI ?

Pour accompagner la révolution qui va de la terre à l'assiette, rejoignez la nouvelle aventure Sirha Green !

---

## **Pour un Food Service responsable**

Depuis 30 ans, Sirha anticipe et accompagne les grandes mutations du Food Service. D'édition en édition, il s'est fait l'écho d'une production et d'une consommation raisonnées, avec le développement du bio, l'apparition du locavorisme, du végétarisme et du véganisme, dans une volonté globale de gestion durable des ressources et de transparence après plusieurs crises sanitaires. Sirha a depuis toujours mis en valeur les innovations technologiques pour des équipements plus économes en terme d'énergie tout en accordant une place croissante à la Food Tech et aux nouveaux modes vertueux de consommation.

## **En juin 2018, Sirha va plus loin en créant Sirha Green, le premier salon entièrement dédié au Food Service responsable.**

Des produits alimentaires au secteur des services, des équipements à l'aménagement d'espaces, des transports aux nouvelles technologies, Sirha Green proposera une offre exhaustive et innovante. Il rassemblera tous les professionnels de l'industrie et de l'artisanat conscients des profondes mutations et des grands enjeux de durabilité qui touchent le monde de la restauration.

Accompagnez la révolution qui va de la terre à l'assiette, rejoignez la nouvelle aventure Sirha Green !



**Marie-Odile Fondeur**  
Directrice générale  
Sirha & Sirha Green

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Marie-Odile Fondeur', with a small flourish at the end.

# UNE OPPORTUNITÉ UNIQUE

de vous inscrire dans la révolution  
du développement durable



## CROISSANCE DU BIO

+7%

de bio dans le Food Service en 2016.  
(Source : Agence Bio)



## CROISSANCE DU VEGAN

46%

des clients de restaurants souhaitent  
une ou plusieurs offres veggie à la carte.  
(Source : CHD Expert 2016)



## UNE PRISE DE CONSCIENCE DES PROFESSIONNELS

57%

des restaurateurs pensent qu'ils ont  
un rôle à jouer dans le développement  
durable.  
(Source : Étude Harris)

49%

Disent manquer d'informations  
et d'accompagnement sur ce sujet.  
(Source : Étude Harris)



## CROISSANCE DU LOCAVORISME

53%

des 18-35 ans cherchent à consommer  
des produits locaux au restaurant.  
(Source : Food Service Vision 2017)



## CROISSANCE DU « FREE-FROM »

2 M.

de personnes touchées en France  
par une allergie alimentaire.  
(Source : Panorama du Médecin)

Les fabricants développent des  
équipements et matériels orientés  
« durables », proposant des  
économies d'énergie et de temps.

La Food Tech se développe  
sur toute la chaîne de valeur  
(back office et front office).

# FOURNISSEURS DU FOOD SERVICE,

vous êtes tous concernés par  
les enjeux du développement durable,  
présentez vos solutions green

## UN STAND « CLÉ EN MAIN » :

Praticité, efficacité et petit budget. Profitez du design innovant de Sirha Green pour valoriser votre offre.

- **Package tout compris :** stand, signalétique, éclairage, mobilier.
- **Une ambiance harmonisée et cohérente.**
- **Plusieurs tailles standard et un premier prix très accessible.**



Sourcing produits  
et boissons



Équipements et matériels



Transport et logistique



Aménagement salle  
et boutique, arts de la table



Services et nouvelles  
technologies

---

# UN SALON POUR TOUS LES PROFESSIONNELS DU FOOD SERVICE



- Restauration indépendante
- Restauration collective
- Restauration de chaîne
- Vente à emporter, snacking
- Boulangerie, pâtisserie
- Métiers de bouche
- Traiteur
- Grossiste, distributeur, import-export

---

# UN CONTENU CONCRET & PÉDAGOGIQUE

pour expliquer et mettre en scène  
les enjeux du Food Service responsable



Pour aborder concrètement  
le sourcing, la fabrication  
et la transformation,  
la distribution,  
la consommation :

- Des tables rondes
- Des ateliers pratiques
- Des démonstrations culinaires
- La Cuisine Green
- La Table Green
- Les Trophées Sirha Green
- Une scène concours

# SIRHA

# L'ÉVÉNEMENT

# RÉFÉRENT DU FOOD

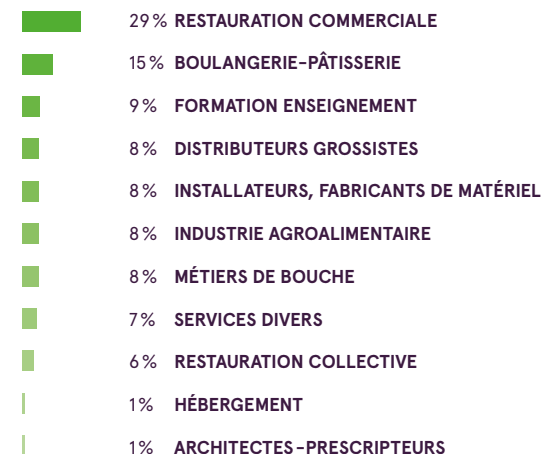
# SERVICE MONDIAL

Les chiffres clé 2017



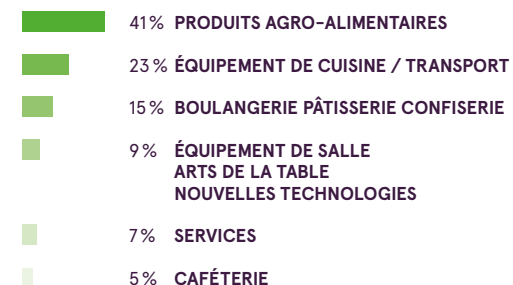
207 930 professionnels  
dont 25 469 chefs

## Secteurs d'activité



2 984 exposants et marques

## Secteurs d'activité



# UNE ÉQUIPE POUR VOUS ACCOMPAGNER

## Marie-Odile FONDEUR

Directrice Générale du Sirha et de Sirha Green

## David BRABIS

Directeur Marketing

## Luc DUBANCHET

Directeur Éditorial

## Florent SUPLISSON

Directeur des Évènements Gastronomiques

## François THIERY

Directeur Commercial

## Kathy GOMES

Responsable des Ventes  
+33 (0)4 78 176 309

[kathy.gomes@gl-events.com](mailto:kathy.gomes@gl-events.com)

## Svetlana MAZAL

Assistante Commerciale  
+33 (0)4 78 176 132

[svetlana.mazal@gl-events.com](mailto:svetlana.mazal@gl-events.com)

## SERVICE CLIENTS

### Nadège BOSCH

+33 (0)4 78 176 262

[nadege.bosc@gl-events.com](mailto:nadege.bosc@gl-events.com)

## CONCEPTION & AMÉNAGEMENT DE STANDS

### Alexandra DECASTIAU

Responsable Commerciale  
+33 (0)4 72 223 117

[alexandra.decastiau@gl-events.com](mailto:alexandra.decastiau@gl-events.com)

## ÉQUIPE COMMERCIALE

### Fanny BESACIER

Chargée d'affaires  
+33 (0)4 78 176 238

[fanny.besacier@gl-events.com](mailto:fanny.besacier@gl-events.com)

### Marjorie CARPENTIER

Chargée d'affaires  
+33 (0)4 78 176 249

[marjorie.carpentier@gl-events.com](mailto:marjorie.carpentier@gl-events.com)

## Audrey DENOYER

Chargée d'affaires  
+33 (0)4 78 176 310

[audrey.denooyer@gl-events.com](mailto:audrey.denooyer@gl-events.com)

## Nadège HOLLARD

Chargée d'affaires  
+33 (0)4 78 176 283

[nadege.hollard@gl-events.com](mailto:nadege.hollard@gl-events.com)

## Anne MENY

Chargée d'affaires  
+33 (0)4 78 176 307

[anne.meny@gl-events.com](mailto:anne.meny@gl-events.com)

## Hélène ROUARCH

Chargée d'affaires  
+33 (0)4 78 176 308

[helene.rouarch@gl-events.com](mailto:helene.rouarch@gl-events.com)

## Mauricio VELASQUEZ

Chargé d'affaires  
+33 (0)4 78 176 362

[mauricio.velasquez@gl-events.com](mailto:mauricio.velasquez@gl-events.com)

## Marie MONTABONEL

International Sponsorship  
Manager

+33 (0)4 78 176 284

[marie.montabonel@gl-events.com](mailto:marie.montabonel@gl-events.com)

## AGENTS

### ALLEMAGNE

TradeQ

Elizabeth NIEHAUS

+49 (0) 211 566 777 56

[info@trade-q.com](mailto:info@trade-q.com)

### ESPAGNE

ERSI S.L.

Betty MORIDO

+34 91 559 8464

[ersi@ersi.es](mailto:ersi@ersi.es)

### ITALIE

Organizzazione V. Caselli SRL

Carla CASELLI

+39 055 284 292

[carla.caselli@caselli.it](mailto:carla.caselli@caselli.it)



[sirha-green.com](http://sirha-green.com)

#sirhagreen



+ 33 (4) 78 176 312



[sirha-green.com](http://sirha-green.com)