



SIRHA

La ruche de la gastronomie

Ambiance garantie dans ce salon qui allie arts de la table, matériels professionnels et bien sûr fournisseurs de matières premières, sans oublier ceux qui orchestrent le tout : les cuisiniers.

Toujours aussi intense, le Sirha porte bien son nom de rendez-vous mondial de la gastronomie et de l'hôtellerie. Dans les navettes menant au salon, dans les allées et sur les stands, l'international est largement représenté, avec des stands asiatiques toujours très attractifs. Plus de 3 000 exposants offrent une visibilité maximale sur la restauration. Côté fruits et légumes, la représentation est assurée par les grands réseaux nationaux de grossistes. Pomona TerreAzur présente toujours un gigantesque stand regroupant la branche TerreAzur mais aussi Passion froid et Épi-Saveurs. Vivalya avait également un stand de très belle facture, avec une dominante bois, un côté marée très mis en valeur et côté f&l un écran géant permettant de visualiser le travail fait avec la production. Sans oublier le stand du groupe Provence

Dauphiné, membre de Vivalya mais également local de l'étape. Créno avait misé sur son site Jardin d'Ici, avec une démonstration sur écran géant (cf ci-contre). Il fallait aussi compter avec les marchés de gros, et la première participation du marché de Cavaillon, mais aussi de Rungis qui avait organisé avec la Semmaris un vaste espace regroupant plus de 30 entreprises des métiers de bouche. En fruits et légumes on retrouvait AMS European avec sa large palette d'exotiques, Star Terre, grossiste spécialisé en bio dont le stand était orné d'une tour Eiffel en fruits et légumes et enfin, la Maison Butet avec un stand magnifique, mettant en avant les produits : leur esthétique au travers de bulles transparentes, mais aussi leurs odeurs grâce à des cloches percées posées sur des truffes, de l'ail noir, des mains de bouddha. Petit bémol sur l'espace Rungis, le manque de lien entre les stands, d'effet « marché »



L'édition 2017 du Sirha a mobilisé plus de 208 000 visiteurs professionnels (+ 10 %) dont 30 000 visiteurs internationaux.

et un espace démonstration-dégustation excentré par rapports à la circulation du salon. Peut-être que les marchés de gros auraient intérêt à tous se regrouper pour faire valoir leur expertise ?

Locaux de l'étape et fidèles du Sirha, le Marché de Corbas était là, aux côtés de la nouvelle région Auvergne Rhône-Alpes, pour assurer la promotion du salon Planète Appro, premier salon des circuits alimentaires de proximité,

qui se tiendra les 2 et 3 avril prochain. On retrouvait aussi bien sûr les spécialistes du légume comme Florette, Bonduelle, Rosée des Champs... Ainsi que la maison Bayard qui travaille en étroite collaboration avec les chefs restaurateurs lors de ses lancements de variétés. Cette année, outre les produits, c'est aussi une nouvelle communication qui est d'actualité, avec une plaquette en mode nuancier, des cartes postales-recettes et un

nouveau site internet bientôt en ligne.

Preuve du rapprochement avec le monde de la production, Terrena était à compter parmi les exposants 2017 et Metro mettait en avant un mode de production urbain avec un modèle Infarm permettant de cultiver au plus près des consommateurs (grow where you are). Côté interprofession, Restau'Co partageait un stand avec Interfel et organisait comme chaque année les « Gargantua », concours du meilleur chef de la restauration collective, ambiance garantie pour cette épreuve qui réunissait 8 finalistes.

Bien sûr le Sirha ne pouvait pas passer à côté des tendances de fond de l'alimentation : le sans gluten, les protéines végétales, l'alimentation connectée pour avoir un maximum d'information sur les aliments, ou une alimentation qui vient à soi au plus vite ! JM

Retrouvez le diaporama Sirha sur www.vegetable.fr