

Auvergne-Rhône-Alpes

SALON / Du 18 janvier au 23 janvier, le Sirha, Salon de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, a réuni 4 000 exposants et devait accueillir entre 150 000 et 180 000 visiteurs. L'occasion d'aborder les enjeux de l'alimentation des prochaines années et de valoriser le savoir-faire de nombreux professionnels.

Le Sirha, symbole des enjeux et tendances alimentaires de demain

Il était attendu comme le loup blanc. Après une année blanche à cause de la Covid-19 et un report en 2021, la 21^e édition du Sirha (le Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation) aura marqué les esprits. « Nous sommes prêts à tout affronter après deux ans de crise sanitaire, donc la neige, la grève, ne sont que peu de choses », a même ironisé le directeur du Salon, Luc Dubanchet, lors de la remise des prix des Sirha Innovation Awards (lire par ailleurs) jeudi 19 janvier. Pendant cinq jours, les allées d'Eurexpo Lyon n'ont pas désempli et ont réuni plus de 4 000 exposants, 40 pays et des centaines de nouveautés. « La meilleure performance jamais réalisée », selon le directeur.

Le végétale, une filière qui a le vent en poupe

Depuis plusieurs années, les innovations et aliments végétaux font partie intégrante de l'offre du Salon. Une façon de coller aux nouvelles attentes puisque, selon les experts de NielsenIQ, les achats de viande en grandes et moyennes surfaces ont baissé de 3,8 % en 2022. Le numéro 1



Le Chef Christian Têtedoie était le parrain du World Burger Contest, remporté par le Dijonnais Julien Chauvenet.

PAROLE D'ÉLEVEUR /

En élevage, « la modernisation amène de meilleurs résultats »

L'innovation technologique a révolutionné le quotidien de nombreux éleveurs. C'est en tout cas ce qu'a affirmé Emmanuel Bernard, président de la section bovins (Interbev), lors d'un débat sur l'élevage. « Dorénavant, je regarde mes vaches à distance via une caméra, a-t-il affirmé. La modernisation amène de meilleurs résultats en termes de mesures de bien-être animal et nous permet de rester compétitifs et rentables tout en répondant aux attentes sociétales des consommateurs. » ■



Le Sirha rassemble des milliers d'exposants, mais également de nombreux concours gastronomiques.

français de la viande de porc, Cooperl, a donc profité du Salon pour présenter sa gamme de protéines végétales. Baptisée la Table Végétale, cette dernière est composée de trois références (boulettes, pavé et saucisse) fabriquées à base de pois.

Du côté du stand d'Happyvore, l'entreprise pionnière de l'innovation végétale made in France, les restaurateurs ne cachaient pas leur curiosité. Au menu : un plat respectant les codes du hamburger au poulet, à la différence qu'il est 100 % végétal. Preuve du dynamisme du marché végétal, les jurys du Sirha Innovation Awards ont également mis à l'honneur le nouveau pois chiche vert de Bonduelle et les légumes fermentés bio frais non pasteurisés du Labo Dumoulin (lire par ailleurs).

Un espace forum dédié à l'alimentation de demain

Cette 21^e édition a inauguré un nouvel espace dédié aux débats. Le Sirha Food Forum, à l'entrée du salon, a vu défiler de nombreux invités autour de thématiques variées, parmi lesquelles : « le vigneron : paysan, artiste ou artisan », « numérique et agriculture », « la distribution du futur », etc. Lors d'un débat sur les tendances alimentaires de demain, Laurence Vigné, secrétaire générale adjointe de Geco Food Service (association référente des industriels de la consommation hors domicile), a dévoilé un chiffre clé : en 2030, 30 % des foyers français auront plus de 60 ans. Le vieillissement de la population aura indéniablement un impact sur les modes de consommation, notamment via le portage d'aliments.

Selon un sondage réalisé par l'association auprès de 6 000 consommateurs français en 2022, l'amour de la nourriture ne faiblit pas. Au total, 90 % des répondants ont indiqué adorer manger. « Pour près de la moitié des interrogés, aller au restaurant est même plus important que faire l'amour », a indiqué Laurence Vigné dans un sourire. Une bonne nouvelle pour toute la chaîne de production alimentaire, de la culture au produit fini. Ce débat a fait émerger une seconde tendance. Depuis la crise sanitaire, les abonnements de paniers repas livrés



En trois heures, les candidats au World Burger Contest devaient réaliser un burger traditionnel, un burger végétal et un burger dessert.



Le Sirha met également à l'honneur le talent des boulangers-pâtisseries.

avec l'intégralité des aliments à cuisiner connaissent un réel essor. La livraison alimentaire constitue donc un pan de la consommation qu'il est nécessaire d'anticiper et d'évaluer. Enfin, bien que la consommation de viande recule chaque année, le restaurant reste l'endroit où les Français aiment en commander. Et ce ne sont pas les visiteurs du Sirha, nombreux à s'être attablés aux divers points de restauration, qui diraient le contraire. ■

Léa Rochon

INNOVATION AWARDS / Depuis plusieurs années, les Sirha Innovation Awards récompensent les meilleurs produits, matériels, équipements et nouvelles technologies de l'année dans l'industrie de la restauration et de l'alimentation.

Des légumes fermentés et un gigot d'agneau façon jambon récompensés



Mohamed El Bakkouri a remporté un Sirha Innovation Awards pour l'originalité et le goût de son gigot d'agneau, façon jambon, dont la production et l'affinage se déroulent en Espagne.

À l'occasion du Sirha 2023, plus de 270 dossiers ont été étudiés par un jury composé de chefs, pâtisseries, traiteurs, journalistes et experts de l'alimentation. En amont du verdict final, les nominés des Innovation Awards ont soutenu oralement leur dossier, fait déguster leur produit ou ont présenté leur équipement. Parmi les douze lauréats, deux concernent plus particulièrement l'alimentation et l'élevage.

Du magasin bio à la restauration

La première innovation vient d'Alsace. D'abord spécialisée dans la production de boissons rafraîchissantes, telles que le kéfir, l'entreprise Labo Dumoulin a récemment développé une gamme de mélanges de légumes fermentés locaux issus de l'agriculture biologique, à consommer de la même manière que des crudités. « Nous avons notamment choisi les carottes, le chou blanc et rouge car ils contiennent peu d'eau et sont donc faciles à fermenter, détaille le co-fondateur Aurélien Fabas. Jusqu'à présent, nous vendions seulement en magasin bio, mais nous nous ouvrons peu à peu à la restauration qui peut s'en servir dans des bowls, des burgers, des sandwiches ou des salades composées », conclut-il.

Revisiter le gigot d'agneau avec finesse

En Espagne, au cœur d'un village à une centaine de kilomètres de Valence, ce ne sont pas les légumes qui ont piqué la curiosité de Mohamed El Bakkouri. Après une carrière chez Electrolux, l'entrepreneur a souhaité démocratiser une nouvelle filière : un gigot à l'agneau pour présenté comme un jambon, et appelé « Salt 'N' Lamb ». Grâce à la technique du bellota, couramment utilisé sur le jambon ibérique, cet ancien



L'entreprise Labo Dumoulin, située en Alsace, a remporté un Sirha Innovation Awards pour sa gamme de cinq mélanges de légumes fermentés issus de l'agriculture biologique.

financier a apporté une valeur ajoutée à la viande d'agneau. L'affinage se fait dans un séchoir en pierre à l'air libre et peut durer jusqu'à dix-huit mois. « Ce qui est important, c'est d'avoir une race un peu grasse qui mange essentiellement de l'herbe, explique Mohamed El Bakkouri. Dans le Pays basque, les bêtes sont même trop grasses car il pleut beaucoup, ce qui est problématique pour l'affinage qui consiste à extraire l'eau du gigot. » Son choix s'est donc porté sur une race IGP espagnole : le ternasco d'Aragon, présent dans la région de Castilla-La-Mancha et élevée en plein air. Avec près de 4 000 gigots vendus exclusivement en café-hôtels-restaurants (CHR), le professionnel compte remettre l'agneau sur les plus grandes tables françaises. Ce qui est déjà le cas du restaurant le Ricochet, situé au bord du lac d'Annecy. Sur le stand de Mohamed, l'effet est garanti. Beaucoup de visiteurs sont venus déguster cette nouveauté, dont l'arrière-goût rappelle les saveurs du Comté. Certains d'entre eux étaient prêts à sortir la carte bancaire pour faire durer le plaisir après le Salon... Même à 200 € le kilo hors taxes. ■

Léa Rochon