



Jeudi 12 janvier 2023

## 22 entreprises des Pays de la Loire sous pavillon régional au SIRHA LYON

**Du 19 au 23 janvier 2023 se déroulera la nouvelle édition du SIRHA à Lyon, le salon dédié aux acteurs de la restauration, de l'hôtellerie et du Food Service.**

**Food'Loire, avec le soutien de la Région Pays de la Loire, accompagnera 22 entreprises du territoire, réunies sous le pavillon régional Pays de la Loire.**

Organisé tous les 2 ans, SIRHA Lyon expose sur 12 secteurs, tous les produits, services et matériels essentiels aux professionnels (fabricants, distributeurs, chefs...).

De nombreux concours et compétitions sont organisés durant ces 4 jours :

- L'international Catering Cup (boucherie – charcuterie – traiteur)
- La Coupe du Monde de la Pâtisserie (pâtisserie, chocolat, glace)
- Le Bocuse d'Or qui rassemblera 24 chefs cuisiniers.

### Un lieu de veille stratégique pour les entreprises du territoire

Exposer sur le salon, c'est être au cœur du plus grand observatoire de la restauration, de l'hôtellerie et du food service. 22 entreprises du territoire ligérien ont décidé de confier à Food'Loire l'organisation de leur participation au sein du pavillon régional.

Réparties sur 3 secteurs (Région de France, Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie, et Surgelés), les entreprises présenteront aux visiteurs nationaux et internationaux, leur savoir-faire, leurs produits, et leurs dernières innovations.

Le **collectif Pays de la Loire**, soutenu financièrement par le **Conseil Régional**, et organisé par Food'Loire, le service promotion-export de la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire, occupera une surface d'exposition de **350 m<sup>2</sup>**.

### Entreprises exposantes au SIRHA :

- **ALVA** ▪ STAND 1H14 - production de graisses alimentaires
- **ARDELICE** - STAND 1J14 - pâtisseries surgelées
- **BÉZIAU** ▪ STAND 1K13 - découpe et transformation de viande de dinde « origine France », découpes crues, marinées, et cuites
- **BIOFOURNIL** ▪ STAND 1E18 - pionnier et leader du pain bio depuis 1978
- **BIOPORC** ▪ STAND 1E18 - transformation 100% Bio de porcs bio français
- **BPA** ▪ STAND 4J102 - pain, viennoiseries et pâtisseries, cuits, précuits ou surgelés.
- **ELABOR** ▪ STAND 1G14 - pommes, jus de fruits
- **EVOLIS** ▪ STAND 4K103 - fournisseur de solutions d'étiquetage et d'identification



Jeudi 12 janvier 2023

- **LA ROUTE DES COMPTOIRS** ▪ STAND 1J18 - Importateur, transformateur et conditionneur d'infusions BIO & équitables
- **LES SALINES DE GUERANDE** ▪ STAND 1F18 - sels et Fleur de Guérande, récoltés à la main et 100% naturels : non traités, non raffinés et sans additif.
- **LES TREILLES GOURMANDES** ▪ STAND 1K17 - transformation du canard gras, foie gras, confits, terrines et plats cuisinés longue conservation
- **MARIEBEL** ▪ STAND 4J104 - production de prêts à garnir en pâte feuilletée, sablée, gaufrette, de coques de macarons et génoises
- **L'ATELIER BERNARD MAROT** ▪ STAND 1H18 - conserverie de produits de la mer : soupes, sauces et tartinable
- **MAURICE CHEVALIER** ▪ STAND 1J17 - abattage, découpe et conditionnement de viande de canards
- **MECHINAUD** ▪ STAND 1J13 - fruits et légumes de niche : herbes aromatiques, jeunes pousses, mini légumes et fleurs comestibles, fruits rouges, fruits exotiques, champignons, micro végétaux, etc...
- **POMONE** ▪ STAND 3F51 - pâtisseries surgelées à base de fruits et de chocolat.
- **PROTIAL** ▪ STAND 1G13 - cabinet de conseil en industrie agroalimentaire
- **QUINOA D'ANJOU** ▪ STAND 1H16 - 1ère filière de quinoa française
- **SAVIC-FRESLON** ▪ STAND 1F15 - Abattage, découpe, transformation et conditionnement de volailles sous signes officiels de qualité (Label Rouge, Biologique)
- **SEAGEL** ▪ STAND 1F14 - vente de crustacés : langoustines, homards européens, tourteaux, pinces de tourteaux...
- **SOCIETE COOPERATIVE DES PRODUCTEURS DE NOIRMOUTIER** ▪ STAND 1H13 - production de pomme de terre et de sel de Noirmoutier
- **TSM TRANSPORTS** ▪ STAND 1G18 - distribution frigorifique internationale

#### 4 entreprises seront également présentes sur le pavillon le temps d'une journée sur le stand 1E14

- **NATURE & COMPAGNIE** ▪ STAND 1E14 - produits bio et sans gluten, salés et sucrés, frais, secs et surgelés
- **PLANT INNOVATION R&D - FRANCE KONJAC** ▪ STAND 1E14 - producteur 100% français de Konjac. Sans gluten, sans sulfites
- **LE FONDANT BAULOIS** ▪ STAND 1E14 – Fabrication du véritable Fondant Baulois® et gâteaux
- **FOIE GRAS GAUDIN** ▪ STAND 1E14 – Fabrication de foie gras de canard

Les équipes Food'Loire se relaieront sur le stand accueil : N°1E10

#### Des animations planifiées sur chaque stand

Tout au long des 4 jours, François DELAUNEY, de la société CARPE DIEM se déplacera de stand en stand sur le pavillon afin de présenter les produits de nos exposants.

Jeudi 12 janvier 2023



## Un relais sur TastyLoire



Retrouvez les exposants du collectif Pays de la Loire et les autres entreprises de la région, sur la plateforme digitale TASTYLOIRE, mise en œuvre par Food'Loire avec le soutien de la Région Pays de la Loire.

Lancé lors du SIAL en octobre 2022, le site [www.tastyloire.com](http://www.tastyloire.com) a pour objectif de présenter à des importateurs et acheteurs internationaux, les entreprises du territoire dans les secteurs agroalimentaire, viticulture, cosmétique et services destinés à ces secteurs.

Lien vers Tastyloire / actu SIRHA : <https://tastyloire.com/fr/actualites/sirha-2023-lyon>

### FOOD'LOIRE

Food'Loire est un service de la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire, chargé **d'accompagner les entreprises régionales agroalimentaires et viticoles dans leur développement à l'international.**

Nous organisons des actions collectives (salons professionnels, rencontres d'acheteurs) et conseillons nos entreprises dans leur stratégie export (diagnostics internes, ateliers, formations, webinaires...).

### CONTACTS :

#### Yannick MILLE

Directeur de Food'Loire

**Chambre d'agriculture des Pays de la Loire**

Tel 06 08 24 60 94

[yannick.mille@pl.chambagri.fr](mailto:yannick.mille@pl.chambagri.fr)

#### Anne GUMÉRY

Chargée de communication, Food'Loire

**Chambre d'agriculture des Pays de la Loire**

Tél : 06 83 33 83 87

[anne.gumery@pl.chambagri.fr](mailto:anne.gumery@pl.chambagri.fr)