



+ DÉCOUVREZ LES 12 LAURÉATS DES SIRHA INNOVATION AWARDS 2023

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. Après l'étude de plus de **270 dossiers**, le jury - composé de chefs, pâtisseries, traiteurs, journalistes et experts de l'alimentation - a retenu les **38 innovations les plus prometteuses du marché**. En amont du verdict final, les nominés ont passé le Grand Oral des **Sirha Innovation Awards** ce jeudi 15 décembre, moment privilégié où les candidats ont pu soutenir oralement leur dossier, faire déguster leur produit ou encore présenter leur équipement.

Découvrez les **12 Sirha Innovation Awards 2023**. Ces lauréats seront exposés à Sirha Lyon au cœur de l'espace **Sirha Innovations** pendant 5 jours, du 19 au 23 janvier. Les porteurs de projets, quant à eux, seront primés le 19 janvier prochain à 17h sur la scène du **Sirha Food Forum**.

CONTACT MÉDIA

MONET+ASSOCIÉS

Matthieu Mébarki
et Chloé Vernay
sirha@monet-rp.com
Tel : 04 78 37 34 64

Suivez-nous sur :



+ LES LAURÉATS "PRODUITS - BOISSONS - INGRÉDIENTS"

Le jury note le goût, la valeur nutritive, le conditionnement, l'emballage et le design, l'empreinte RSE, le coût et la facilité de mise en œuvre ainsi que l'originalité du produit.

Le pois chiche vert - BONDUELLE : Bonduelle innove et reverse la façon d'appréhender le pois chiche, habituellement consommé sous sa forme séchée et brune. De couleur verte lorsqu'il est frais, le pois chiche vert s'impose dorénavant comme une **alternative aux protéines animales, moins grasse et rassasiante**.

Jambon ibérique d'agneau Salt'N'Lamb - COOK2COOK : Cook2Cook dévoile le tout **nouveau jambon ibérique d'agneau Salt'N'Lamb**. Issu d'un élevage ovin de pâturages nobles et responsables, il est sans nitrite, sans nitrate et sans sucre.

Légumes fermentés bio frais non pasteurisés - LABO DUMOULIN : Pour lutter contre la surindustrialisation des repas, le Labo Dumoulin développe une nouvelle gamme de 5 mélanges de légumes fermentés locaux et issus de l'**agriculture biologique**. Alliant savoir-faire traditionnel et innovation, ces produits sont uniquement conçus à partir de légumes de saison.



Tadoka - NOROHY : Norohy crée la toute première **dose de vanille solide à faire fondre**. En forme de pierre précieuse, Tadoka est composée de concentré de vanille, de beurre de cacao, de gousses de vanille de Madagascar et de Papouasie ainsi que de grains de vanille épuisés.

Huile de caméline torréfiée "Signé Caméline" - OLIMEGA : Produite à base de plantes de caméline, **saine et respectueuse de l'environnement**, cette nouvelle huile alimentaire se veut être une alternative à l'huile de sésame. À la fois fraîche et légère, elle peut très facilement accompagner un large choix de plats aussi bien à la maison qu'au restaurant.

+ LES LAURÉATS "MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS"

Le jury note la facilité et le coût de mise en œuvre, le caractère responsable et recyclable, le coût d'entretien, l'ergonomie et le confort d'utilisation ainsi que le design du matériel.



Brum'Tech - ALVENE : Grâce à son **système de recyclage de l'eau intelligent et autonome**, la hotte aspirante Brum'Tech est le **produit de la gamme le moins énergivore du marché**. Elle permet aux professionnels de la restauration de diminuer fortement leur consommation en eau - et ainsi de faire des économies - et de réduire leur impact sur la planète.

ARI.O - ANGELO PO : Cellule mixte (chaud et froid) rapide et multifonctions, ARI.O s'adapte aux besoins des professionnels. Cuisson basse température, régénération, maintien en température, pousse, fermentation contrôlée, séchage, pasteurisation... Ce système polyvalent ambitionne de **révolutionner les manières de cuisiner en réduisant notamment la production de déchets alimentaires**.

Meuble Bas - ODIC : Éco-conçue, la nouvelle gamme de **meubles bas frigorifiques** d'Odic est intégralement pensée pour réduire drastiquement l'impact environnemental, de sa conception à sa commercialisation.

Armoire à chocolat "CRIOLLA" - PAVAILLER : Unique sur le marché et **développée avec le Meilleur Ouvrier de France chocolatier-confiseur Frédéric Hawecker**, l'armoire à chocolat "CRIOLLA" permet une gestion complète de la production de chocolats. Elle offre notamment une remise en température sans risque d'altération des produits et peut être utilisée comme fondeur en période de production pour la fonte ou le moulage / assemblage de chocolat.

Le procédé "Coldway Technologies" - SOFRIGAM : Coldway Technologies permet aux professionnels de **transporter des produits thermosensibles sereinement**. Cette solution innovante et éco-responsable est dotée d'une extrême précision et permet de réguler facilement la température même en période de fortes chaleurs.

+ LES LAURÉATS "TECHNOLOGIES ET SERVICES POUR LA RESTAURATION OU L'ALIMENTATION"

Le jury note la rapidité de prise en main, la praticité et la facilité d'utilisation, le gain de temps, la personnalisation, l'innovation dans les fonctionnalités ainsi que l'universalité des systèmes d'exploitations concernés.

Indice environnemental "L'eFFet Vert" - MB PACK : L'eFFet Vert est un indice permettant d'**évaluer l'impact environnemental des emballages selon 12 critères** lors de la production des matières, la fabrication et la fin de vie du produit. Les professionnels des métiers de bouche soucieux de leur engagement peuvent désormais choisir en conscience le « bon produit » et agir de façon responsable.

TIPSI : L'application Tipsi s'installe sur les terminaux de paiement et **facilite le don de pourboire par carte bancaire et smartphone**. Pas de gestion des pourboires en cash pour l'établissement, tout est automatisé et redistribué directement aux salariés.



FAIRE UNE DEMANDE D'ACCREDITATION