



## + CRUSTY CELEBRATION

### SIRHA EUROPAIN CÉLÈBRE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE À LA FRANÇAISE

Le monde du pain se divise en deux camps : celui du soft, du pain de mie, et celui du croustillant, comme la baguette « À la française ». C'est bien toute la connaissance, le savoir-faire, la technique, le patrimoine tricolore qui s'exportent et se vivent à travers SIRHA EUROPAIN, le salon référent de la boulangerie, pâtisserie.

Fournisseurs de matières premières, concepteurs de mécaniques de précision, artisans et entrepreneurs : rencontrez-vous autour de l'idée d'une boulangerie, pâtisserie nourricières et qui font sens au quotidien.

Qu'il s'agisse du premier croissant du matin ou du sandwich croustillant du déjeuner, de l'en-cas d'avant dîner ou du gâteau de partage : tout le monde aime la french bakery !

## UNE APPROCHE MULTI MARCHÉS AUTOUR DE LA FRENCH BAKERY

SIRHA EUROPAIN 2022 rejoint l'écosystème SIRHA FOOD et se renforce en prenant notamment appui sur SIRHA LYON et sa puissance de réseau autour de la boulangerie, pâtisserie comme de la restauration hors domicile. SIRHA EUROPAIN 2022 va toucher plus largement les acteurs du Food Service et de la restauration tout en cultivant ses cibles historiques.

En suivant l'axe de l'excellence à la Française, SIRHA EUROPAIN souhaite plus que jamais mettre en valeur les atouts d'un savoir-faire artisanal, technique et industriel qui s'adresse non seulement aux professionnels de la boulangerie, pâtisserie, mais aussi aux acteurs de la restauration hors domicile. Tous les secteurs sont concernés par ce nouveau positionnement stratégique. De la meunerie à l'équipement, en passant par les matières premières, les produits transformés, les sociétés de service, SIRHA EUROPAIN réunit l'offre largement diversifiée de ses exposants français et internationaux à destination du marché hexagonal et des marchés à l'export.

Pour enrichir l'offre experte dédiée au marché de la boulangerie, pâtisserie, SIRHA EUROPAIN crée en 2022 le pôle « Restauration snacking » et continue d'enrichir les pôles « Sucré » et « Start ups », sans oublier l'offre en formation avec « la Rue des Écoles ».



### LES ÉVÉNEMENTS SIRHA EUROPAIN

SIRHA EUROPAIN donne la parole aux professionnels du secteur. Tous se retrouvent sur 2 730m<sup>2</sup> d'espaces dédiés pour exprimer et expliquer leur savoir-faire au travers de concours internationaux, masterclass et prises de paroles fortes.

- + **Forum** : l'espace de conférences et débats autour des grandes thématiques d'actualité de la boulangerie, pâtisserie
- + **Scènes Boulangerie-Snacking et Sucré** : deux scènes dédiées à des masterclass à forte valeur ajoutée
- + **Des concours internationaux** comme l'expression du savoir-faire de toute une profession :
  - Coupe du Monde de la Boulangerie
  - Coupe de France des Écoles
  - Coupe Europe de la Pâtisserie, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie

Les **Sirha Europain Awards** récompensent les meilleures innovations du salon. Inscrivez les vôtres gratuitement : devenir lauréat vous offre une visibilité auprès des visiteurs du salon, et plus largement des professionnels du secteur de la boulangerie, pâtisserie.

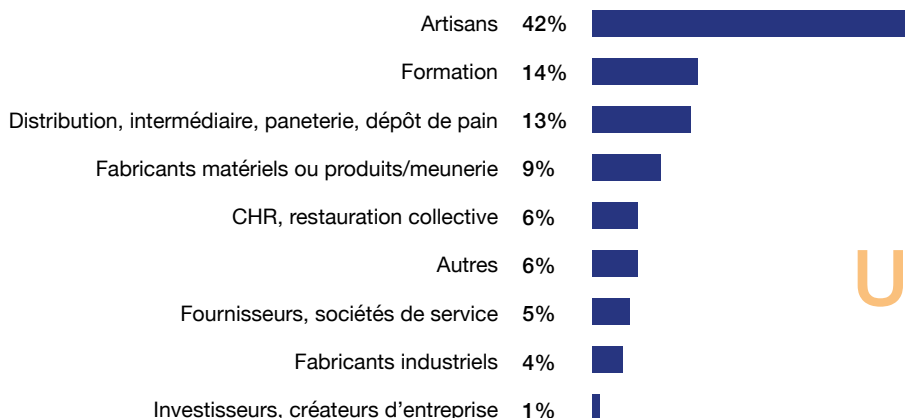
## VISITEURS

56 000 prospects pour 2022 : boulangerie, pâtisserie, réseaux d'enseignes, grossistes, distributeurs, GMS, GSA, grands comptes de la restauration, restauration rapide, snacking, Épicerie, Traiteurs, importateurs, acheteurs internationaux.

Visiteurs 2020 : Plus de 38 000 professionnels, dont 24% d'internationaux.

Ils étaient les visiteurs d'Europain en 2020 : Alto Café, Autogrill, Banette, Boréa, Brioche Dorée, Casino, Elior, Festival des pains, Feuillette Boulangerie, Four Seasons, Groupe Flo, Grands Moulins de Paris, Groupe Bertrand, Groupe Holder, Hôtel Ritz, Ibis, Inter Continental, Jeff de Bruges, Kayser, La Croissanterie, La Mie Caline, La Romainville, La Tarte Tropézienne, Lagardère, Le Grenier à Pain, Les Hôtels de Paris, Louvre Hôtels, Marie Blachère, MC Donalds, Newrest, Paul, Poulaillon, Sodexo, Starbucks...

### Par secteur d'activité :



## AUDIENCES EUROPAIN : UNE VISIBILITÉ AUGMENTÉE



Une audience digitale de 40 259 utilisateurs :

- + Site web : 15 667 utilisateurs  
83 138 pages vues
- + Appli : 3 159 téléchargements  
(+65,9% v N-1)
- + Instagram : 4 967 abonnés  
(+32% vs N-1)
- + LinkedIn : 1 485 abonnés  
(nouvelle page)
- + Facebook : 12 603 fans  
(+17% vs N-1)
- + Twitter : 2 378 abonnés  
(+ 8 235% retweets vs N-1)

+ de 1 300 mentions web et réseaux sociaux, avec une portée potentielle de 960 millions de personnes.

+ de 600 parutions média dont : AFP, Bakkers in Bedrijf, Bake, Food Industry, Horeca Magazine, L'Hôtellerie-Restaurant, La Toque Magazine, Le Chef, Le Figaro, Le Journal du Pâtissier, Le Monde des Boulangers, Les Echos, Libération, M Le Monde, Ouest France, Panissimo, Snacking, Sud Radio, Ze Pros,...





## + 2 NOUVEAUX OUTILS POUR PRÉPARER VOTRE SALON

### SIRHA CONNECT POUR VOUS METTRE EN RELATION AVEC VOS CIBLES CLIENTS

En mars 2022, SIRHA EUROPAIN vous fait bénéficier de SIRHA CONNECT. Cette plateforme interactive, 100% digitale, accessible directement depuis votre espace exposant et sur la nouvelle appli mobile SIRHA FOOD vous permet de :

- + Diffuser largement vos messages en créant votre communauté,
- + Contacter les profils (visiteurs, autres exposants...) qui vous intéressent,
- + Planifier vos rendez-vous d'affaires,
- + Enregistrer vos contacts et enrichir votre fichier prospects.

La meilleure solution pour préparer votre salon en amont !

### STANDS CLÉ EN MAIN : SIRHA MODULAR

SIRHA FOOD imagine pour votre participation à SIRHA EUROPAIN une offre de stands « clé en main ». Bénéficiez d'un service local pour des stands pensés et conçus de manière éco-responsable.

- + En choisissant l'offre SIRHA MODULAR, vous inscrivez votre enseigne dans un environnement premium et maximisez votre visibilité sur nos outils digitaux.

#### CONTACTS :

**Fanny BESACIER**

Tél. +33 (0)4 78 176 238  
fanny.besacier@gl-events.com

**Marjorie CARPENTIER**

Tél. +33 (0)4 78 176 249  
marjorie.carpentier@gl-events.com

**Audrey DENOYER**

Tél. +33 (0)4 78 176 310  
audrey.denooyer@gl-events.com

**Hélène FIQUET**

Tél. +33 (0)4 78 176 362  
helene.fiquet@gl-events.com

**Nadège HOLLARD**

Tél. +33 (0)4 78 176 283  
nadege.hollard@gl-events.com

**Matthieu PEIGNÉ**

Tél. +33 (0)4 26 20 42 14  
matthieu.peigne@gl-events.com

**Hélène ROUARCH**

Tél. +33 (0)4 78 176 308  
helene.rouarch@gl-events.com

**Adrien DÉRÉ**

Chargé de relation client  
Tél. +33 (0)4 27 01 83 50  
adrien.dere@gl-events.com

**Kathy GOMES**

Responsable du  
développement commercial  
Tél. +33 (0)4 78 17 63 09  
kathy.gomes@gl-events.com

**François THIERY**

Directeur commercial

#### REPRÉSENTANTS COMMERCIAUX :

**ALLEMAGNE,  
AUTRICHE, SUISSE**

**Elizabeth NIEHAUS**  
TradeQ  
Tél. +49 211 566 777 56  
e.niehaus@trade-q.com

**BELGIQUE,  
LUXEMBOURG, PAYS-BAS**

**Eric VAN DEN BERGHE**  
Stradex International  
Tél. +32 498 331 226  
eric@stradex.be

**CHINE**

**Karen DAI**  
GL events (Shanghai) Co., Ltd.  
Tél. +86 138 173 448 92  
karen.dai@gl-events.com

**CORÉE**

**Seulki LEE**  
GLI CONSULTING  
Tél. +82 (0)70 4337 9465  
slee@gliconsulting.com

**ESPAGNE**

**Betty MORIDO**  
Ersi SL  
Tél. +34 91 559 8464  
ersi1@ersi.es

**ITALIE**

**Carla CASELLI**  
Organizzazione Caselli  
Tél. +39 055 284 292  
carla.caselli@caselli.it