



Information presse – Paris, le 25 mars 2015

Une édition sous le signe du dynamisme et de l'innovation !

Les 18 et 19 mars 2015, Paris, Porte de Versailles

Près de 15 000 visiteurs, dont 10% d'internationaux, et plus de 200 innovations, pour les salons Sandwich & Snack Show, Parizza et Vending Paris avec la même effervescence pour cette plateforme business unique toujours aussi pertinente, réunissant les univers de la restauration rapide, italienne et la distribution automatique.



Le marché du snacking en 2014 : une bonne santé, malgré un léger ralentissement

En 2014, le marché de la restauration rapide enregistre une croissance de 1,01 % en valeur avec un chiffre d'affaires de **46,232 milliards d'euros** (45,86 milliards d'euros en 2013). Le nombre de repas sur le segment est de **7,384 milliards d'unités** soit une augmentation de 3,24 % par rapport à l'année passée. La dépense moyenne par repas baisse en revanche de 2,42% pour un ticket moyen de 6,17 euros. A noter que cette diminution se fonde notamment sur une baisse du nombre d'items consommés et la recherche du prix justifié pour un consommateur qui profite des promotions agressives. Le consommateur préfère désormais se concentrer sur un plat gourmet de qualité que de consommer un menu complet moins qualitatif.

Les concepts : honneur aux commerces de proximité

Parmi les concepts qui ont le vent en poupe, on compte ceux qui s'inspirent de **commerces de bouche et de proximité**. Valorisant un véritable savoir-faire, ils séduisent les consommateurs à la recherche de saveur et de qualité. Pour exemple, les gagnants de la **Sandwich & Snack Show Academy** qui s'inspirent de concepts de boulangerie et boucherie : « **Persillé** », un lieu hybride entre boucherie et restauration, sur place et à emporter à Paris dans le 13^{ème}, « **Boulettes** », le spécialiste des boulettes de viandes aux saveurs originales déclinées sous différentes recettes à Paris 2^{ème} et « **Feuillette** », une boulangerie nouvelle génération mêlant les univers boulangerie-pâtisserie et restauration rapide (Saint Gervais, La Chaussée St Victor, Vendôme, Joué les Tours et Saint-Cyr-sur-Loire).

La **tendance Food Truck** reste d'actualité avec « **Leoni's Mobile** » par Leoni's Deli qui remporte la Sandwich & Snack Show Academy dans la Catégorie « Street Food ». Ce triporteur parisien propose des hot dogs, avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique. Autre concept street food gagnant, plébiscité par le public sur Facebook, « **Black Spoon** », le premier foodtruck de cuisine africaine, avec de grands classiques, comme le poulet yassa ou le mafé (Courbevoie).



7 Trophées pour les Concepts Snacking by B.R.A Tendances Restauration

Parallèlement, 7 concepts ont été distingués par le magazine B.R.A Tendances Restauration : Anticafé, Fine Lalla, La Panisse, Le Bonheur est dans le pot, Meatballs, Mon petit Poulet et Pancake Sisters.



Les innovations : montée en gamme et originalité

Plus de **200 innovations** ont été présentées sur les 3 salons, dont une bonne partie affichée sur le « mur des innovations ». Les produits et services les plus innovants ont également été mis en avant dans l'espace avec le « **Prix Innovation** » et « **Snacking d'Or 2015** ». Particulièrement présent, **le segment du premium** avec une offre snacking qui monte en gamme à travers des ingrédients d'origine certifiée, l'originalité des saveurs ou l'élégance des présentations. Plus précisément, **4 grandes tendances** ont été dégagées par Rémy Lucas, Directeur général de Cate Marketing : **le snacking de l'essentiel** qui valorise le retour aux sources et à la qualité, **le snacking inspiré** qui s'inspire de saveurs hors de nos frontières, **le snacking réinventé** qui revisite la tradition dans des formats à snacker et enfin **le snacking joyeux**, le snacking du plaisir, de l'envie et de la décontraction. Parmi les stars du salon, les produits hybrides qui mixent plusieurs spécialités comme le crodotes, entre le croissant et le donut's, le mochis, entre le macaron et le sushi, le sandwich à base de pâte à choux...



Le Snacking : un marché toujours attractif pour les porteurs de projets

Le **Snacking Store** a permis d'accompagner des futurs entrepreneurs du snacking dans la mise en œuvre de leurs projets. Pendant 2 jours, ils ont pu découvrir et s'inspirer des derniers concepts et des nouveaux produits du marché. Près de **120 séances de coaching personnalisées** ont été animées par des experts. A noter : la thématique forte de la boulangerie qui émerge chez les porteurs de projets.



« *Je suis venu au salon exprès pour le Snacking Store. J'ai trouvé des idées intéressantes pour élaborer une stratégie digitale et faire parler de mon concept sur les réseaux sociaux* ». **Tony Harel – 37 ans porteur de projet**

« *Mon concept est en cours de développement et le Snacking Store est une bonne occasion pour avoir un avis extérieur et objectif ! J'y ai trouvé des conseils précis de professionnels avisés* ». **Nathalie Guerrier – 47 ans porteuse de projet**

« *Tous les profils sont intéressants et à des stades différents d'avancement. Beaucoup viennent bien en amont pour savoir comment protéger leur concept tandis que ceux qui se sont déjà lancés s'assurent d'avoir fait les choses correctement* » ! **Jérôme Le Hec – Gouache Avocats, Coach du Snacking Store.**

Le Zapping du Snacking : toute l'actu décryptée par les meilleurs experts

Espace de conférences et de démonstrations des trois salons, le **Zapping du Snacking** a réuni tous les acteurs qui comptent sur le marché et abordé tous les sujets d'actualité pour un panorama complet des secteurs et de leur évolution. L'espace a également accueilli la Sandwich & Snack Show Academy ainsi que les Trophées B.R.A et a réalisé le point sur les dernières tendances en France et à l'international.



Toutes les clés du marché du snacking ont été dévoilées grâce aux interventions d'experts (Gira Conseil), avec un décryptage économique du **7^{ème} Indice Jambon-Beurre** et du **2^{ème} Indice Pizza**. Des chefs comme Flora Mikula et Pascal Favre d'Anne y ont dévoilé leurs recettes inédites de restauration rapide en live.

Témoignages :

« Le Sandwich & Snack Show est un événement annuel pour Bergams. C'est d'ailleurs le seul salon auquel nous participons. Nous en profitons pour y présenter toutes nos nouveautés. Cela nous fait gagner du temps car nous rencontrons tous nos fidèles clients et prospects ». **Beatrice Garcia – Responsable marketing de Bergams**

« Ce n'est que notre 4^{ème} participation au salon mais il est vite devenu un rendez-vous incontournable. C'est un salon à fort potentiel. D'année en année nous récoltons de plus en plus de contacts. Il y a une réelle cohérence entre les visiteurs et les exposants ». **Laurence Labbé – Marketing Manager de Dawn Foods**

La Pizza : un succès qui ne se dément pas



Le salon Parizza a confirmé le succès de la restauration italienne, pizza en tête ! Avec un chiffre d'affaires de 5,35 milliards d'euros (+1,36%) et 809 millions de pizzas consommées (+1,20%) en 2014, les Français n'auront jamais autant mangé de pizzas ! Au même titre que les autres segments du snacking, la pizza n'échappe pas au phénomène de premiumisation avec des recettes qui se déclinent à la truffe ou au magret de canard et avec des ingrédients d'origine certifiée. Parmi les nouvelles spécialités du snacking italien, **la piadina**, sera « l'incontournable snacking italien », le concept dédié **Lo Zio remporte la Parizza Academy** grâce à ses galettes de pain artisanales roulées agrémentées de charcuteries, fromages et légumes.

Moment fort 100% pizza, le **Championnat de France de la Pizza** qui a vu s'affronter plus de 100 participants en live devant un jury composé de Lionel Lombardi, Yann Le Droguen, Yann Dayer (Champion de France de la Pizza 2014), Gregory Edel, Alexandre Monterosso, Mehdi Douimry, Tahar Belkadi, Omer Sertovic, ainsi que les chefs de cuisine Christophe Gaudin et Angela D'Esposito.

Grand gagnant, le pizzaiolo Nicolas Ribera (sélectionné à Grenoble) a séduit le jury avec sa recette de Pizza gravlax au saumon mariné, poivron et chèvre. Cyril Trinel (sélectionné à Lille) et Ludovic Bichiera (sélectionné à Montpellier) complètent le podium.

« Parizza est le rendez-vous annuel des pizzaiolos. Démonstrations, dégustations, nouveautés... c'est le salon le plus complet de l'univers de la pizza. J'ai mon stand depuis l'ouverture du salon et j'aime y transmettre ma passion pour la pizza ». explique **Thierry Graffagnino**, double champion du monde de pizza et président de la fédération des pizzaiolos.

Les chiffres clés du marché de la pizza en restauration commerciale

CA : **5,36 milliards d'€**

Nombre de pizzas consommées : **809 millions**

Points de vente : **20 432** (dont 14 000 établissements spécialisés pizzas)

Les français sont les **2èmes consommateurs de pizza au monde** (derrière les Etats-Unis et devant l'Italie)

*Source Gira Conseil, 2014



Vending Paris : La distribution automatique : cap sur la modernité !

Le salon Vending Paris a été le reflet des dernières tendances sur le marché de la distribution automatique. **Le Vending Store Game**, espace de démonstration grandeur nature, a permis de mettre en lumière les grandes innovations et les nouveaux usages du marché : l'arrivée du Titre-Restaurant, les leviers de chiffre d'affaires avec la proposition de menus croisés, la distribution automatique comme véritable support de communication, les distributeurs utilisés pour proposer des nouveaux produits et dans des points de vente moins traditionnels...



L'International Business Day, en partenariat avec l'EVA (European Vending Association), a permis de réunir les grandes instances internationales de la distribution automatique pour des échanges constructifs au service du futur de la DA.



Depuis 2010, le Sandwich & Snack Show est partenaire de l'association « **Porteurs d'Espoir** ». Cette association humanitaire régie par la loi 1901, apolitique et à but non lucratif, agit auprès des familles, enfants et adolescents en situation de précarité, vivant en région parisienne. **De nombreuses denrées alimentaires ont été remises à l'association le dernier jour du salon.**

Rendez-vous :

Les 14 et 15 mars 2016 - Paris, Porte de Versailles Hall 7.2,

17^{ème} édition du Sandwich & Snack Show

6^{ème} édition du salon Parizza

Et en 2017 pour le salon Vending

A propos de Reed Expositions A propos de Reed Expositions

Les salons Sandwich & Snack show, Parizza et Vending Paris sont des événements orchestrés par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels. Les principales manifestations organisées par le groupe sur le secteur de l'hôtellerie-restauration sont : Equip'Hotel Paris, Marocotel by Equip'Hotel, Marocofood, Marrakech Hospitality Style, Parizza, Sandwich & Snack Show, Taste of Paris et Vending Paris. Elles rassemblent plus de 2 500 exposants et plus de 200 000 visiteurs.

Contacts Presse : Agence Cap & Cime PR

Jennifer Potts - jpotts@capetcimepr.fr - T. 01 55 35 08 16

Pauline Barras - pbarras@capetcimepr.fr - T. 01 55 35 08 14

Oanh Lecomte – olecomte@capetcimepr.fr – T. 01 44 50 50 23

Contact Reed Expositions France

Myriam Annonay Castanet – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restauration

myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr – T.01 47 56 50 53