

## [SIRHA 2025] Connecter les PME-ETI françaises aux acteurs de la Restauration Hors Domicile



La FEEF exposera du 23 au 27 janvier prochains au SIRHA Lyon, le rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration, pour représenter les PME-ETI françaises.

Au programme sur son stand : des rendez-vous business entre fournisseurs PME-ETI et opérateurs et la mise en avant leurs innovations.

### Développer les opportunités commerciales entre PME-ETI & RHD

Avec 60% de ses membres actifs dans le secteur de la RHD, la FEEF représente une part significative des fournisseurs PME-ETI du marché de la restauration (plus de 600 entreprises). Alors que **9 PME-ETI sur 10 souhaitent développer leur chiffre d'affaires dans la RHD** et qu'elles **travaillent en moyenne avec 7,6 opérateurs de la RHD\***, ces chiffres démontrent la nécessité de développer des relations commerciales solides et durables.

Pour cela, la FEEF organise un programme de rencontres sur son stand pour faciliter les échanges entre les PME-ETI et les acheteurs de plusieurs opérateurs : **POMONA-EPISAVEURS, SYSCO, PASSION FROID, SODEXO, PROMOCASH, PROAPRO et METRO.**

- Jeudi 23 janvier : 11h-12h **POMONA-EPISAVEURS**, 14h-15h **SYSCO**, 16h-17h **PASSION FROID**
- Vendredi 24 janvier : 11h-12h00 **SODEXO** - 14h-15h **PROMOCASH.**
- Samedi 25 janvier : 11h-12h00 **PROAPRO** - 14h-15h **METRO**

Source : Baromètre FEEF 2024 de l'activité des fournisseurs PME-ETI.



**La signature officielle du premier accord FEEF-METRO France se déroulera durant le SIRHA : vendredi 24 janvier à 16h00 sur le stand de la FEEF (N°4A46)**

### Les PME-ETI : un vivier d'innovations au service de la restauration

Le stand de la FEEF mettra en avant les dernières innovations développées par les PME-ETI françaises à destination des professionnels de la restauration.

**Pour organiser vos interviews avec des PME-ETI françaises sur le salon**, n'hésitez pas à vous appuyer sur la FEEF. Votre contact : Virginie Feuillebois – 01 47 42 43 33 – [vfeuillebois@feef.org](mailto:vfeuillebois@feef.org)

<p><b>GRAAM</b></p>		<p><b>Chips soufflées aux légumes pimpés</b> GRAAM lance une toute nouvelle gamme de chips soufflées aux légumes, fabriquées en France, 70% moins grasses que les chips classiques et avec une liste d'ingrédients clean (et sans soja). 2 recettes surprenantes, riches en fibres et source de protéines : Tomate &amp; paprika fumé - Oignon &amp; poivre de Tellicherry Disponible en format snacking 20g et en format apéritif 60g</p>	<p>Stand N° S.47</p>
---------------------	---	--	--------------------------

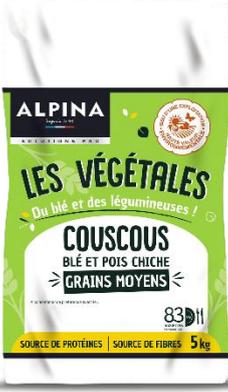
<p><b>GLOBEXPLORE</b></p>		<p><b>Perles d'huile olive vierge extra- Perles de Saveurs</b>  Ces Perles d'huile d'olive vierge extra variété arbequine de Perles de Saveurs apportent une touche raffinée et innovante aux créations culinaires. Leur cœur liquide éclate en bouche, sublimant entrées, plats et desserts avec élégance et originalité.</p>	<p>Stand N° 6H89</p>
<p><b>GLOBEXPLORE</b></p>		<p><b>Pâte umami - Algaé</b>  Pâte Umami 100 % française, élaborée à partir d'algues bretonnes récoltées à la main dans le Parc Marin d'Iroise. Cette aide culinaire clean label, alternative au miso, propose une intensité maîtrisée grâce à une recette végétale et locale, destinée aux professionnels de la restauration pour sublimer leurs créations gastronomiques.</p>	<p>Stand N° 6H89</p>
<p><b>GLOBEXPLORE</b></p>		<p><b>Sphères - Perles de Saveurs</b>  Les Sphères de Perles de Saveurs offrent une nouvelle dimension à la gastronomie avec leurs cœurs liquides et six saveurs originales. Idéales pour surprendre, elles transforment chaque plat en une expérience sensorielle unique.</p>	<p>Stand N° 6H89</p>
<p><b>LES NOUVELLES PAILLES</b></p>		<p><b>Pailles &amp; couverts Made In France biosourcés issus de la canne à sucre</b>  Couverts et pailles :  - Biosourcés, issue de matières revalorisées  - Ne fond pas dans la bouche / ultra résistant  - Compostables</p>	<p>Stand N°7E34</p>
<p><b>LE GRATON LYONNAIS</b></p>		<p><b>Le Graton Du Gone</b>  Le Graton Lyonnais s'offre un tout nouveau format snacking. L'occasion de partager un moment convivial à l'apéro avec notre jeune Gone !</p>	<p>Stand N°2.2E104</p>
<p><b>INFUSEO</b></p>		<p><b>Guacamole premium Frais</b>  Premier guacamole premium Frais fait à partir d'avocats frais sélectionnés avec soin, sans conservateurs, sans additifs et sans colorants.  L'entreprise garantit la traçabilité et l'origine de ses avocats, une transparence unique dans le secteur. La recette intègre également les piments français de la Maison Martin, offrant un mariage d'excellence entre saveurs locales et savoir-faire international. Aussi sain et délicieux qu'une préparation faite chez soi.</p>	

<p><b>LOEUL &amp; PIRIOT</b></p>		<p><b>16 Merguez de lapin</b>  Sans additif (sans conservateur, ni colorant), avec leur chair 100% lapin (sans porc) dans un boyau naturel, ces merguez même épicées ne sont que légèrement pimentées.  Rapides à cuire à la poêle ou au barbecue (10/12 mn), elles sont naturellement moins grasses que les traditionnelles merguez de bœuf ou de mouton.  Avec une DLC de 9 jours, elles sont conditionnées en barquette de 4 ou 16 merguez.</p>	<p>Stand 1 K40</p>
<p><b>BIOPLANTS France</b></p>		<p><b>Micropousses Inoui (aromatiques et condimentaires)</b>  Des jeunes plantes comestibles, fraîchement poussées et pleines de vitalité. Un pack innovant, écoconçu, pratique, sécable et recyclable. Des plantes cultivées dans cette barquette remplie de terreau BIO pour offrir une grande fraîcheur jusqu'à l'assiette et une conservation optimisée et facilitée.  Une gamme segmentée par saveurs pour relever, pour étonner. et pour décorer. Issues d'une culture raisonnée, sans pesticide. Gamme référencée chez Metro.</p>	<p>NC</p>
<p><b>MARIE MORIN</b></p>		<p><b>Tarte tatin</b>  Une tarte Tatin réinventée avec un clin d'œil à la tradition bretonne. Dans ce dessert généreux, une demi-pomme fondante, nappée de caramel au beurre salé, repose délicatement sur une galette sablée bretonne. Sans gélifiant, arôme ni conservateur.  Des ingrédients soigneusement sélectionnés : pommes origine France issues de vergers à Haute Valeur Environnementale, caramel au sel de Guérande et œufs de poules élevés en plein air, tout près de l'atelier familial dans les Côtes d'Armor.</p>	<p>Hall 3 - Stand 3C30</p>
<p><b>MARIE MORIN</b></p>		<p><b>Crème dessert au chocolat</b>  Une crème dessert au chocolat noir, régressive et généreuse comme les desserts fait maison. Composée à 18% de chocolat noir pur beurre de cacao, cette recette révèle en bouche de puissants arômes cacaotés. Préparée sans épaississants, sans colorants et sans conservateurs. Chocolat pur beurre de cacao. Crème fraîche origine France. Lait collecté à moins de 100km. Œufs de poules élevées en plein air.</p>	<p>Hall 3 - Stand 3C30</p>

<p><b>CHICOREE LEROUX</b></p>		<p><b>Infusion 100% Chicorée</b>  Une infusion 100% chicorée. La chicorée est une racine cultivée dans les Hauts-de-France. Naturellement sans caféine, c'est la boisson idéale pour se maintenir hydraté tout au long de la journée.</p>	<p>Strand  N°2.1A19</p>
<p><b>BERRY GRAINES</b></p>		<p><b>Mix Ognounet (mélange de graines à saupoudrer)</b>  Berry Graines lance une gamme 100% française de mix de graines à saupoudrer, parfait pour donner du pep's à chaque repas. Le mix Ognounet est composé d'un mélange de 4 graines et d'un assaisonnement (oignon, ail, échalote, ciboulette) qui accompagnera des plats salés ou encore du fromage.</p>	<p>Stand  N°2.1E59</p>
<p><b>CACOLAC</b></p>		<p><b>Du chocolat chaud grand format en brique</b>  CACOLAC lance le Chocolat Chaud prêt à servir. Conditionné dans une brique 1 litre le format pratique et économique permet de réaliser 5-6 chocolats chauds. Réchauffée dans un pot à lait à la buse, cette délicieuse boisson chocolatée se dote d'une légère mousse onctueuse.</p>	<p>Hall 2.1  Stand A58</p>
<p><b>CACOLAC</b></p>		<p><b>Du thé glacé individuel en canettes</b>  L'entreprise bordelaise présente également son partenariat avec la marque Panda Tea, spécialiste réputé des thés et infusions en sachets. Panda Tea s'associe à CACOLAC pour se lancer sur le marché des boissons prêtes à boire avec de nouveaux thés glacés. CACOLAC assure la production et la distribution de cette nouvelle gamme sous Licence. Deux parfums seront disponibles dès avril 2025 en canettes de 25 cl : Thé glacé pêche et Thé glacé menthe citron.</p>	<p>Hall 2.1  Stand A58</p>
<p><b>MALONGO</b></p>		<p><b>Dosette en papier végétal conditionné en barquette cellulose compostable</b>  Les doses Malongo sont en papier filtre naturel, non chloré, respectant parfaitement l'authenticité des saveurs, conditionnées en barquette de fibres de cellulose, issue de forêts durablement gérées. Biodégradable et compostable, recyclable en filière papier carton, elles offrent la garantie d'un produit toujours frais et d'une conservation parfaite des arômes.</p>	
<p><b>MODERATO</b></p>		<p><b>Cuvée révolutionnaire moderato</b>  Fruit de plusieurs années de recherche avec nos vignerons et notre œnologue, la Cuvée Révolutionnaire est issue de cépages emblématiques du Sud-Ouest, qui lui</p>	<p>2.2H130</p>

		<p>confèrent une aromatique et une structure de grande qualité.</p> <p>La désalcoolisation par distillation sous vide à basse température, suivie d'une méthode unique de récupération des arômes, préserve la complexité du vin d'origine, pour une expérience gustative sans alcool respectant l'authenticité et la finesse des grandes cuvées.</p>	
<b>BPA</b>		<p><b>Pain lobster roll</b></p> <p>Le pain lobster roll est une brioche premium, moelleuse et légèrement sucrée, fidèle à l'authenticité de la recette de la Nouvelle-Angleterre. Pratique et facile à manger, il est le partenaire idéal du homard, et parfait pour des repas conviviaux et délicieux.</p>	4G105
<b>BPA</b>		<p><b>Pain navette brioché topping pavot</b></p> <p>Le pain navette brioché associe douceur par sa mie légère et croquant par ses graines de pavot ; il est l'allié parfait pour vos créations de sandwichs en petit format.</p>	4G105
<b>RESAN</b>		<p><b>Crème dessert à la vanille fabriquée à la ferme</b></p> <p>Au lait frais et entier de la ferme et avec une recette courte (seulement 5 ingrédients). Comme tous les produits J'achète Fermier ! cette nouvelle crème dessert participe à une meilleure rémunération des fermiers partenaires, elle est certifiée commerce équitable Agri-éthique France et éligible à la loi EGALIM.</p> <p>Disponible à partir de février en seaux de 5kg sur la région Auvergne Rhône Alpes.</p>	
<b>LE COQ NOIR</b>		<p><b>Pickles de légumes aux épices 600g</b></p> <p>Des Pickles de légumes aux épices qui conservent les caractéristiques organoleptiques des légumes frais, tout en garantissant une conservation longue durée.</p> <p>Le Coq Noir est la seule société en France à maîtriser ce processus de fabrication.</p> <p>91% de ces Pickles est composé de matières premières Françaises.</p> <p>100% naturels : sans additifs, sans colorants et sans conservateurs</p>	2.1F47
<b>QUINOAK</b>		<p><b>Tofu Piment d'Espelette Locadélice</b></p> <p>Cette nouveauté incarne l'alliance parfaite entre tradition et innovation. Produit artisanalement en Aquitaine (33), il est caillé et moulé à la main selon des méthodes ancestrales, pour une texture ferme et fondante. Emblème du terroir basque, ce tofu revisite la cuisine française en apportant une touche épicée et pleine de caractère. Brut et naturel, il sublime vos</p>	2.1N57

		poêlées, plats mijotés, brochettes ou garnitures de saison. 100% BIO ET LOCAL : issu de cultures Soja implantées en Lot-Et-Garonne.	
QUINOAK	NC	<b>Cream Cheese Ail &amp; Fines Herbes La Manufacture Végétale</b> C'est une texture riche et crémeuse qui rappelle celle du fromage frais traditionnel mais avec une touche de légèreté unique. Il allie la puissance de l'ail à la fraîcheur des herbes (ciboulette, persil). Fabriqué à partir de noix de cajou du Togo, récoltés par de petits producteurs unis en coopérative. 100% bio et sans arômes. Ce cream cheese peut être utilisé de multiples façons : tartines, baggels, wraps,...	2.1N57
MAISON JOCK		<b>Préparation pour Panna Cotta / Préparation pour Flan Pâtissier</b> Maison Jock, le spécialiste des préparations pour desserts, lance une gamme au service des professionnels. Jock Pro : des desserts préparés en moins de 5 minutes dans un format économique pour répondre aux enjeux de la restauration. Fabriquée en France, cette gamme met à l'honneur des desserts traditionnels, alliant authenticité et savoir-faire local pour garantir des résultats savoureux à chaque préparation.	2.1 B 62
MAISON JOCK		<b>Préparation pour Cannelés</b> Maison Jock, fabricant Bordelais depuis 1938 et spécialiste des préparations pour desserts lance la délicieuse recette historique Bordelaise : le cannelé ! La confection de vos cannelés en moins de 5 minutes et idéal pour vos cafés gourmands et mignardises.	2.1 B 62
PARADEIGMA		<b>Galette 100% sarrasin / P'tits carrés petit déjeuner SANS GLUTEN -</b>  Aglina® est une marque SANS GLUTEN et BIO de l'entreprise Paradeigma®. Les galettes sarrasines, en sachets individuels de 5 crackers, sont utilisées en remplacement du pain pour les restaurants ou hôtel (pour les personnes obligées ou désireuses de consommer sans gluten). Boîte de 160 g. 8 sachets fraîcheur Mono portion de 25 g  Les p'tits carrés sarrasin fourrés cacao & noisettes pour le petit déjeuner. A consommer avec du lait végétal. Boîte de 300 g. Sachet de 40 g –1 bol. Idéal pour le petit déjeuner ou un encas sucré	Visiteur sur le salon

LEBRUN SAS		<p><b>Snacking 4 en 1 emboitable</b> Alternative au plastique et au bois, set de couverts emboitables et recyclables. Compact et pratique, ce set breveté comprend 1 couteau décapsuleur, 1 fourchette et 1 cuillère. En acier inoxydable recyclable, robuste et compatible lave-vaisselle</p>	6E43
ALPINA SAVOIE		<p><b>Couscous gamme « Les Végétales »</b> Nouvelle référence au sein de la gamme Les Végétales : un couscous qui mélange semoule de blé et farine de pois chiche. Il combine blé dur (66%) et pois chiches (34%) et permet d'accompagner les Chefs dans leur quotidien avec une solution : Facile à mettre en œuvre – prêt en 5 minutes en réhydratation comme un couscous classique, Savoureuse – 90% des convives ayant participé à une dégustation du couscous ont exprimés un avis positif et 86% en reconsommeraient volontiers, 100% française et Egalim – fabriquée à base de blé dur et de pois chiches français et HVE, laissant place à la créativité – grâce à la diversité de recettes, chaudes et froides, qu'elle permet.</p>	Stand 3E08
ATELIER CORSE FRUITS ET LEGUMES (La Corsica)		<p><b>Soda à la clémentine de corse, finement pétillant (33cl)</b> Composé d'ingrédients endémiques et gorgé du soleil de Corse, ce soda à la clémentine relevé d'une touche de népita rafraichira tous les amoureux de l'île de Beauté. Finement pétillante, cette boisson est saine et naturelle.</p>	Hall 2.1.corner TT7
MAISON RIVIERE		<p><b>Bowl Thaï Maison Riviere</b> Nouvelle gamme de BOWLS Maison Rivière : des recettes qui feront voyager et qui se dégustent aussi bien froides que chaudes, pour un déjeuner rapide et savoureux. Ce conditionnement innovant, un bol en aluminium, permet de préserver les saveurs et de réchauffer le plat au micro-ondes.</p>	Stand N°6H31
MAISON RIVIERE / LANDREAU		<p><b>Tagliatelles fraîches à la truffe Landreau</b> Tagliatelles fraîches à la truffe, œufs France, semoule de blé dur de qualité supérieure.</p>	Stand N°6H31

<b>MAISON RIVIERE AROMA ONE</b> /		<b>Purée d'oignon rouge en tube Aroma One</b> Purée d'oignon rouge en tube très pratique pour la cuisine. Recette clean label et production par une PME familiale française.	Stand N°6H31
---	--	---	-----------------



## 2 entreprises membres de la FEEF lauréates aux SIRHA Innovations Awards 2025

**ROUTIN** dans la catégorie « **Produits liquides** » avec les créations de sirops de la Collection 1883 RE-IMAGINE qui associent des arômes intenses à des univers chromatiques singuliers (Out of the Blue aux notes boisées de cèdre et de mandarine White as Snow un délicat mélange de noix de coco et de fleur d'oranger ; et Paint the Town Red, un cocktail vibrant de mangue, cerise et piment). **Stand 7E39.**

**SENS GOURMET** dans la catégorie « **produits alimentaires hors boulangerie-pâtisserie-confiserie** » avec des enzymes 100% naturels, issus de fermentations végétales ou animales. **Stand 6F80.**

Contact presse FEEF : Virginie Feuillebois – [vfeuillebois@feef.org](mailto:vfeuillebois@feef.org) – 01 47 42 43 33

[www.feef.org](http://www.feef.org)

**A propos :** La FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France) représente les TPE/PME/ETI fabriquant les produits de consommation alimentaires et non alimentaires du quotidien. Cela correspond à 22 000 entreprises indépendantes, 250 000 emplois directs et 33 000 sites de production répartis dans les territoires. Garanties de la souveraineté alimentaire et industrielle de la France, ces entreprises de nos régions sont engagées en faveur des produits responsables, de l'approvisionnement et de l'emploi local. [www.feef.org](http://www.feef.org)