

# Dossier de presse

SANDWICH  
& SNACK  
SHOW

PARIZZA

Contact presse : **VERSA RP**  
FOOD / LIFESTYLE

Oanh Lecomte – 06 99 29 12 47 – [oanh@versa-rp.fr](mailto:oanh@versa-rp.fr)  
Cassandra Gomes – 06 63 87 83 30 – [cassandra@versa-rp.fr](mailto:cassandra@versa-rp.fr)

## Préambule

A travers les salons professionnels leaders Sandwich & Snack Show et Parizza, RX France propose aux professionnels de la restauration hors domicile un rassemblement résolument unique pour booster leur activité.



« Un vent de fraîcheur souffle sur le salon avec une salve de nouveautés à destination des visiteurs toujours en quête d'innovations. Face aux grands bouleversements dont le secteur entier de la restauration fait face, les salons Sandwich & Snack Show & Parizza sont résolument une source d'inspiration pertinente et jouent un vrai rôle moteur au service des professionnels de restauration passionnés ! Au programme des 2 journées : des innovations, des démonstrations, du show cooking, des conférences, et pas moins de... 6 concours »

**Béatrice Gravier**, Directrice de Sandwich & Snack Show et Parizza.



+300 marques



+ 400 innovations



3 remise de prix

(Grands Prix du Snacking,  
Snacking d'Or et Trophées B.R.A)



6 concours

(Championnat de France de la  
Pizza, Championnat de France du  
Sushi, Coupe de France du Burger,  
Championnat de France de Pasta,  
Championnat de France de la  
planche apéritive et Le Challenge  
du Végétal)



2 jours



9 000 visiteurs  
professionnels



Tendances du  
marché

(Zapping du Snacking,  
Parcours thématiques)



+ 70 experts et  
20 chroniques de  
Zapping du  
Snacking

## Conférences et tendances

Pour décrypter les tendances et tout connaître de l'actualité économique de la restauration rapide et de la vente à emporter, les salons Sandwich & Snack Show et Parizza proposent des conférences d'experts et des espaces dédiés aux dernières tendances de consommation sur un marché du snacking et de la pizza en perpétuel mouvement.

### Zapping du snacking

Conçu comme un plateau TV, cet espace verra se succéder les chroniques des meilleurs experts et les témoignages des acteurs les plus influents du marché. Un objectif commun à toutes les interventions : identifier les leviers de chiffre d'affaires pour les professionnels de la restauration.



#### Mercredi 30 mars :

- 10h00 > 10h20 : What's new au Sandwich & Snack Show ?
- 10h25 > 10h55 : Etude Speak Snacking 2023 : Etat des lieux et perspectives du marché du snacking
- 11h05 > 11h50 : Emballages : tour d'horizon des initiatives responsables
- 12h00 > 12h45 : Circuits courts, végétal, durable... La restauration engagée, nouvel enjeu de demain
- 12h55 > 13h40 : Restauration digitale : les nouvelles tendances à ne pas louper
- 13h50 > 14h20 : Keynote chef : Guillaume Sanchez
- 14h30 > 15h30 : Les Grands Prix du Snacking
- 15h30 > 15h45 : Remise du chèque Printemps Engagé
- 15h55 > 16h40 : Le snacking se premiumise
- 16h50 > 17h35 : Restauration italienne : un engouement qui ne se dément pas !
- 17h40 > 17h50 : La chronique du SNARR
- 18h00 > 18h45 : Comment les boulangers sont-ils devenus des acteurs snacking incontournables ?

NEW

#### Jeudi 31 mars

- 10h00 > 10h25 : What's new au Sandwich & Snack Show ?
- 10h30 > 11h00 : Etude Speak Snacking 2023 : Tour d'horizon des tendances et points clé qui vont booster la restauration rapide
- 11h10 > 11h55 : Energie, matières premières, main d'œuvre... : comment faire face à la crise ?
- 12h05 > 12h50 : Keynote Jean-François Bandet, Bo & Mie
- 13h00 > 13h30 : Panorama B.R.A. 2022
- 13h35 > 14h05 : Trophées B.R.A. 2022
- 14h15 > 15h00 : Nouvelles offres boissons : tout pour booster son business
- 15h10 > 15h20 : La chronique du SNARR
- 15h30 > 16h30 : Comment optimiser sa transformation digitale ?

NEW

(Programme détaillé sur [www.sandwichshows.com](http://www.sandwichshows.com))

Les chroniqueurs :



**Pascale Benhaïem**

B.R.A. Tendances Restauration



**Nicolas Nouchi**

CHD Expert



**Paul Fédèle**

France Snacking



**Esther Kalonji**

Déléguée Générale SNARR

## Parcours de visite

Afin d'optimiser les visites et ne manquer aucune innovation, 10 parcours de visite thématiques seront mis en place. Des parcours thématiques qui permettront aux entrepreneurs de repérer les offres et services adaptés à leur activité :

1. Parcours innovations
2. Parcours Bio
3. Parcours circuit court
4. Parcours produits bruts
5. Parcours vegan
6. Parcours sans gluten
7. Parcours éco-responsable
8. Parcours export
9. Parcours halal
10. Parcours casher

# Speak snacking : les chiffres clés de la restauration rapide !

## Le snacking aussi fort malgré la crise

Toujours en forte croissance, la restauration rapide démontre une fois de plus son agilité et son dynamisme face à la crise en affichant des résultats enfin supérieurs à ceux de 2019 ! Avec un chiffre d'affaires de 23 400 M€ (+19% vs 2019) et désormais 51 500 points de vente (+17% vs 2019), le secteur veut continuer d'affirmer sa résilience en 2023.

Avec un début d'année impactée par l'augmentation des matières premières et de l'énergie, le segment du snacking poursuit sa mutation.

« Le secteur a fait preuve une fois de plus de résilience face à une succession des crises... la nouvelle crise sociale que nous vivons fragilise l'ensemble du secteur. Dans ce contexte incertain et de tension, la restauration rapide tire résolument son épingle du jeu grâce à cette capacité d'adaptation qui lui est propre. »



**Béatrice Gravier,**  
Directrice des salons  
Sandwich & Snack Show / Parizza



## Les restaurateurs se réinventent pour résister...

Dans le contexte actuel, certains professionnels ont été contraints d'appliquer une hausse de leur prix de vente (34%) et d'autres envisagent de le faire dans les 3 prochains mois (31%).

55% des restaurateurs ayant augmenté leurs prix ont remarqué un changement de comportement chez leurs clients : une diminution de la fréquentation (49%), essentiellement le soir, et du panier moyen (49%) avec une baisse significative de la consommation de desserts, une attention portée sur les prix (36%) et une difficulté à pousser à la consommation (31%).

Afin de préserver le lien de confiance avec leurs clients et maintenir au mieux leur équilibre financier, 38% misent sur la relation client pour maintenir le niveau de fidélité et 27% ont maintenu la gamme de plats proposés en augmentant les prix.

## ... Et les consommateurs ajustent leurs habitudes

Du côté des consommateurs, 81% des personnes interrogées ont identifié une hausse de prix dans les points de vente qu'ils fréquentent pour leur pause déjeuner, dont 45% sur l'ensemble des produits. Selon eux, les prix ont, en moyenne, augmenté de 13%.

Face à cette situation, ils optent pour se faire plaisir en adaptant leur consommation ! 42% des personnes interrogées continuent de se rendre au restaurant mais moins régulièrement et 25% ont quant à eux choisi de réduire le montant de l'addition.

Place à la transparence : ces derniers souhaitent en priorité que les professionnels communiquent sur l'augmentation ou sur les raisons qui les poussent à augmenter (40%) et/ou qu'ils proposent davantage d'offres économiques, en plus des offres classique (37%).



« La bonne reprise de l'activité du secteur de la restauration rapide a été boostée avant tout par le retour de cette notion de plaisir auprès des consommateurs. Les Français retournent au restaurant, même si ceux-ci font au final des arbitrages prix/plaisir pour alléger la note finale... »



**Nicolas Nouchi**  
Directeur des études EMEA  
CHD Expert-Datassential

### L'avènement du Végétal

Toujours plus soucieux de leur santé et de l'environnement, les Français recherchent des alternatives plus saines même lors de leurs repas hors-domicile. **Plus de 40% des consommateurs interrogés ont consommé au moins un repas (midi ou soir) végétarien sans viandes ni poissons sur la semaine écoulée.**

Une tendance qui se confirme avec l'apparition d'offres végétales sur le segment du snacking pour répondre aux attentes des consommateurs. Même si 63% des 18-24 ans interrogés trouvent que l'offre végétale n'est pas suffisamment développée dans les points de ventes qu'ils fréquentent !

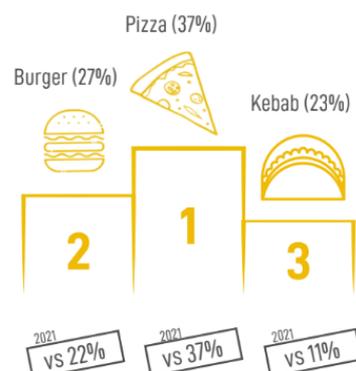
### Réemploi : la vaisselle réutilisable débarque

A l'heure de la nouvelle législation, loi Agec, la restauration rapide a dû s'adapter en mettant en place dès le 1er janvier de la vaisselle réutilisable ! Mais quand est-il des consommateurs ? Comment ont-ils perçu cette transition écologique ?

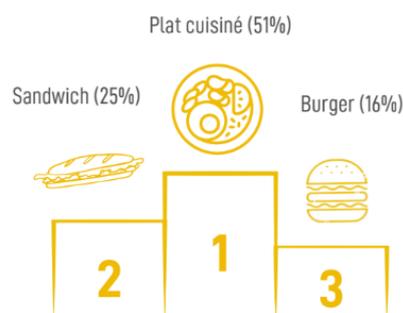
57% des répondants, dont 60% de femmes, ont connaissance de cette mesure visant à réduire les emballages en restauration rapide. 31% en ont vaguement entendu parler (36 % de 65 ans et plus) et 12% ne sont encore pas au courant. Une obligation en faveur de la réduction des emballages saluée par les consommateurs qui la jugent nécessaire (47%) et justifiée (37% dont 50% de 18-24 ans).

Son application dans les points de vente reste cependant partagée puisque 31% des interrogés estiment qu'elle est respectée alors que 37% affirment que ce n'est pas encore une pratique systématique, et que 32% n'ont pas d'opinion.

### Top 3 des snacks salés que les Français préfèrent consommer en dehors de chez eux ou en livraison



### Top 3 des plats « végétal » consommés :



## Toutes les tendances Food de demain !

Évènement référent pour tous les acteurs du snacking, Sandwich & Snack Show dévoile les innovations mises en avant par les exposants. Pour sa 23<sup>e</sup> édition, le salon se veut source d'inspiration et présentera cette année près de 400 innovations qui vont influencer sur l'univers de la food et du monde de la restauration rapide.

### Tchin : Une vaste gamme de nouvelles boissons

Rafraichissantes, avec ou sans bulles, à partir d'ingrédients naturels : les boissons sont le **segment le plus dynamique** du salon. Cette année encore, il y a en a pour tous les goûts !



**BIOMERE KOMBUCHA**  
**Stand N12**

Atika, une boisson gazeuse à base de kombuchas bios et éthiques



**FRESH FOOD VILLAGE**  
**Stand R14**

Galvanina Craftsofts, à base d'ingrédients naturels et d'alternatives au sucre. 8 saveurs



**SEV**  
**Stand N02**

Sève d'arbre pétillante



**CHEF SAM**  
**Stand R29**

Trip, boisson à base de CBD

### Vegan : des alternatives végétales du salé au sucré

Que ce soit pour des motivations éthiques, pour des raisons de santé ou simplement pour des questions de goût, les **produits vegans font de plus en plus d'adeptes**. Pour répondre à cette demande croissante, les acteurs du secteur **continuent d'innover pour proposer des alternatives végétales**.



**SAGA CHOCOLAT**  
**Stand H17**

Mousse au chocolat vegan



**VIO LIFE**  
**Stand N20**

Alternative à la crème



**MORICE**  
**Stand N02**

Momage frais, tartinable, recette végétale.



**HARRY & CO**  
**Stand N09**

Plats cuisinés végétaux Curry vert et Tikka Masala

## Énergisant : à boire ou à grignoter tout pour donner un coup de boost

Bien-être, gourmandise et **réel coup de boost**, les produits énergisants accompagnent tous les moments de consommation de la journée, du petit-déjeuner à la pause sucrée de l'après-midi.



**NU3 FRANCE**  
**Stand P09**

Fit Protein Bar



**FRATE MATE**  
**Stand M14**

Energy Drink Maté  
Citron Gingembre



**DELIDRINKS**  
**Stand J22**

Ossa, thé glacé  
pétillant et  
énergisant à haute  
teneur en caféine 3  
saveurs



**FRESH FOOD VILLAGE**  
**Stand E18**

Taste of nature  
Barres de graines,  
3 saveurs.

## Emballages : des offres écoresponsables, compostables et réutilisables

A l'heure de la nouvelle législation, loi Agec, la restauration rapide a dû s'adapter en mettant en place dès le 1er janvier de la **vaisselle réutilisable** ! Tour d'horizon des nouveautés sur le salon.



**VYTAL**  
**Stand P03**

Gamme de contenants  
dotés d'une solution de  
suivi numérique



**COMATEC**  
**Stand C21**

Bols lota  
En polypropylène et talc  
qui permet de réduire de  
près de 20% l'utilisation  
de plastique



**DE FACTO**  
**Stand F13**

Snackpack sachet  
éco-conçu qui  
préservent la  
chaleur jusqu'à 4h



**METO**  
**Stand M01**

Étiquettes  
sécurisées

## Concours

Cette année plus que jamais, les salons Sandwich & Snack Show et Parizza seront rythmés par des concours à fois ludiques et instructifs. A noter : le salon accueille 3 nouveaux concours : le Championnat de France de la Pasta, le Championnat de France de la planche apéritive by Rovagnati et le Challenge Végétal en partenariat avec La Vie.

### Championnat de France de la Pizza

Les 140 meilleurs pizzaiolos de France s'affronteront pour décrocher le titre de Champion de France de Pizza.

L'année dernière, Nicolas Soum et Dominique Zucaro, avaient conquis le jury à égalité.

Comme chaque édition, les candidats en lice seront départagés à travers différentes épreuves : épreuve de rapidité, épreuve de la pizza la plus large, épreuve pizza in teglia, épreuve pizza qualité, la spectaculaire épreuve de la pizza acrobatique et l'épreuve "pizza a due" qui unit en duo un pizzaiolo avec un chef.

Nouveau cette année, une toute nouvelle épreuve avec l'arrivée du **Championnat de la Pizza dessert**. Un jury de prestige composé à 100% de pâtisseries a été formé pour départager les lauréats : Elodie Condemi, Jean- François Feuillette (Boulangeries Feuillette) et Quentin Lechat (Royal Monceau)



En partenariat avec :



Association des  
Pizzerias Françaises



France Pizza



Metro

Déroulé du concours :

Mercredi 12 avril

9h00 à 16h45 : Pizza Classique

11h00 à 16h45 : Pizza dessert

17h15 à 19h00 : Pizza Large & rapidité

Jeudi 13 avril

9h00 à 13h00 : Pizza classique

13h15 à 15h30 : Epreuve Pizza a Due

15h45 : Epreuve Pizza acrobatique

17h00 : Remise des prix



Les épreuves auront lieu les 12 & 13 avril. La remise des prix se déroulera le 13 avril à partir de 17h00

## Championnat de France de Sushi

Créé à l'initiative du magazine professionnel France Sushi, le Championnat de France de Sushi a pour objectif de promouvoir l'art du sushi en France. Le concours monte en puissance et en gamme avec un jury de prestige présidé par Eric Ticana - Ambassadeur World Sushi Cup (France).

Les candidats présélectionnés devront faire preuve de dextérité et de créativité puisqu'ils seront départagés par 5 épreuves : Préparation et découpe, épreuve végétale, épreuve « Signature », Edomae (épreuve imposée) et enfin épreuve freestyle (épreuve libre).

A la clé ? Un diplôme et un voyage au Japon pour représenter la France au Championnat du Monde de Sushi en 2023

### Déroulé du concours :

09h30-10h15 : Épreuve de préparation  
10h30-11h00 : Épreuve végétale  
11h10-11h40 : Épreuve signature  
12h45 : Annonce des demi-finalistes

13h00-13h40 : Épreuve Edomae  
14h15 : Annonce des 3 finalistes  
14h30-15h10 : Épreuve Freestyle  
16h00 : Remise des prix

#### 1. Épreuve de préparation :

Chaque candidat disposera de 15 minutes pour préparer un saumon en filet et couper dix tranches de poisson pour préparer des nigiris. Il devra présenter le reste du poisson en filet sur une assiette et garder les arêtes dans un bac à part.

#### 2. Épreuve végétale :

Les candidats auront 8 minutes pour préparer 1 assiette de 10 pièces (nigiri ou maki) 100% végétale. L'utilisation d'un produit non végétal sera sanctionnée d'une pénalité de points. Des points bonus seront attribués pour la réalisation d'un sasagiri.

#### 3. Épreuve signature :

Les candidats auront 8 minutes pour préparer 1 assiette de 10 pièces identiques de son choix (nigiri ou maki ou uramaki). Ils pourront utiliser tous les produits qu'ils souhaiteront.

#### 4. Épreuve Edomae :

Le sushi Edomae doit être dressé sur un plat de votre choix. Il est composé obligatoirement de :

-20 pièces de nigiri

-1 Kazari sushi (sushi décoratif)

-12 pièces de maki

-6 pièces de Kazari maki (maki décoratif)

-1 assagiri (découpe d'une feuille de bambou)

#### 5. Épreuve Freestyle :

L'assiette Freestyle doit être dressée sur un plat de votre choix. Il est composé obligatoirement de :

-20 pièces de nigiri

-1 Kazari sushi (sushi décoratif)

- 12 pièces de maki
- 6 pièces de Kazari maki (maki décoratif)
- 1 assagiri (découpe d'une feuille de bambou)



Les épreuves auront lieu le jeudi 13 avril et la remise des prix se déroulera à partir de 16h00 sur l'Espace Concours

NEW

## 1er Championnat de France de la Pasta

Véritable monument de la gastronomie italienne, c'est tout naturellement que la Pasta a désormais un championnat qui lui est dédié ! Un concours mêlant habileté et créativité, qui vise à promouvoir les pâtes et le savoir-faire spécifique requis pour les cuisiner.

Ce sont 20 candidats, sélectionnés sur dossier, qui s'affronteront face à un jury de professionnels de la scène gastronomique italienne en France. Ils s'affronteront en réalisant en 30 minutes une Recette traditionnelle typique où 3 régions italiennes sont mises en avant à travers 3 catégories de pâtes : Orecchiette pour les Pouilles, les Trofie pour la Ligurie et les Casarecce pour la Sicile. Les candidats devront réaliser un plat dans le respect des recettes italiennes typiques de chaque région.

Les 5 finalistes devront se soumettre à l'épreuve finale dite Recette créative libre où pendant 40 minutes tout est permis pour séduire le jury. Un accord mets et vins est également possible... Pour espérer décrocher le titre de Champion 2023, les finalistes devront laisser place à leur créativité et leur maîtrise des saveurs pour proposer un plat original dans le respect des produits.

Le jury d'experts 100% italien, sera présidé par Gabriele Ravasio (Trianon Palace Versailles) Le concours est organisé par L'Association des Pizzérias Françaises (APF).



Le concours aura lieu le mercredi 12 avril de 9h30 à 14h sur l'Arène du Snacking

NEW

## Championnat de France la planche apéritive by Rovagnati

L'apéro a enfin son concours ! Moment convivial et de déconnexion par excellence, l'apéritif rassemble et séduit toujours plus les consommateurs. La célèbre Maison italienne de charcuterie, Rovagnati lance le tout 1er Championnat de France de Planche Apéritive, un concours 100% inédit en France.

Restaurateurs, charcutiers, traiteurs, professionnels des métiers de bouche sont invités à montrer leur savoir-faire sur l'espace concours du Salon Sandwich & Snack Show.

Le mot d'ordre : allier habillage esthétique et mélange de saveurs, avec de la charcuterie italienne (élément imposé) mais surtout des produits permettant de sublimer le tout : fromages, légumes, fruits, fleurs, tartinades, antipastis... presque tout est permis !



Au total 5 professionnels seront sélectionnés sur dossier pour s'affronter autour de 3 épreuves techniques et créatives pour remporter le fameux titre de champion.

Les candidats devront faire preuve de créativité dans le choix de leurs produits, tant au niveau visuel que gustatif pour impressionner le jury de professionnels présent sur place.

A l'issue des 3 épreuves, le jury désignera le Champion de France de Planche Apéritive 2023 et lui remettra son trophée, ainsi qu'un chèque de 1000€.



**Les épreuves auront lieu le mercredi 12 avril de 15h à 17h sur l'Arène du Snacking**



## Le Challenge du Végétal en partenariat avec La Vie

Véritable phénomène culinaire de la dernière décennie, la tendance végétale est mise à l'honneur avec un concours qui lui est entièrement dédié : le Challenge Végétal. C'est avec La Vie™, spécialiste des lardons et bacon végétaux que cette compétition inédite prendra place sur le salon Sandwich & Snack Show à Paris.



Après des sélections réalisées sur dossier, ce sont 4 finalistes qui tenteront de décrocher ce tout premier prix. Les professionnels se soumettront à 3 épreuves techniques et créatives : « Snacking », « Classique revisité » et « Freestyle/Fun ». Pour surfer sur cette tendance végétale mais aussi suivre la percée des substituts végétaux à la viande, l'utilisation des lardons et/ou bacon La Vie™, sponsor officiel du Challenge Végétal, sera exigée. Ils seront néanmoins libres sur le reste des ingrédients avec un panier fixé à 30€. Les autres substituts végétaux sont autorisés et leur utilisation est vivement recommandée.

Afin de pimenter le challenge, Charles Lecomte, le chef de La Vie™ participera à la compétition en tant que démonstrateur et cuisinera en même temps que les candidats pour proposer sa propre version, cette fois-ci... 100% vegan.

A l'issue des 3 épreuves et de la délibération du jury, 2 prix seront décernés : Prix 2023 et le Prix Coup de Coeur.

Le lauréat du Prix 2023 remportera 6 mois de produits La Vie™ 2, une visibilité sur les réseaux sociaux de La Vie™, le shooting photo d'une recette et un coaching avec un chef La Vie™ pour la conception de la carte du restaurateur.



**Les épreuves se dérouleront le 13 avril de 14h00 à 17h00 sur l'Arène du Snacking**

## La Coupe de France du Burger by Socopa

8ème édition de la Coupe de France du Burger : une édition très Rock pour fêter les 70 ans de Socopa ! Pour cette année spéciale, le thème choisit : *Rock'n Burger*, raisonne avec l'époque des années 50, symbole de liberté, de plaisir, d'anticonformisme,... le Rock'n roll est à l'honneur dans cette édition 2023 ! Les candidats devront laisser libre court à leur créativité pour créer une recette qui saura séduire le jury.



Les épreuves se dérouleront le 12 avril sur l'espace concours



## Masterclass Barista



Animation inédite sur le salon : une Keynote dédiée à l'univers du café et un atelier pratique à destination des professionnels. Une manière facile pour le professionnel de pimper son offre de boissons chaudes véritable boosteur de chiffre d'affaires.

Cerise sur le café, vous saurez tout pour faire de délicieux cafés frappés et préparer votre offre estivale.

- De 9h30 à 10h15 : Keynote animée par Jonathan Douay (France Snacking) et Illy Café
- De 10h15 à 11h : Masterclass avec le barista Illy Café et le lait végétal Oatly



Les animations se dérouleront le 13 avril de 9h30 à 11h15 sur l'Arène du Snacking

## Concepts et innovations



### Les Grands Prix du Snacking

Nouveau rendez-vous incontournable, pour célébrer les grandes initiatives et grands acteurs de l'année du secteur du snacking.

5 prix (dont 4 inédits !) seront remis par un jury de professionnels engagé :



Le prix Snack Academy, Meilleure franchise de l'année, Figure Snacking de l'année, Initiative écoresponsable en partenariat avec Restauration21, Prix Digital en partenariat avec le Prix CHR Digital.

## Le jury 2023 : 6 spécialistes de la restauration et du snacking



**Paul Fedèle**  
directeur de la rédaction  
France Snacking



**Nicolas Nouchi**  
directeur du département  
insights CHD Expert



**Esther Kalonji**  
Déléguée générale, SNARR



**Julien Gantheret**  
co-fondateur de Gallika



**Christophe Girardet,**  
fondateur Victor et  
Compagnie



**Laurent Delafontaine,**  
fondateur Axe réseaux

## La promo 2023 : nommés (à venir)

*L'arrière cuisine*

**L'Arrière cuisine**  
*L'épicerie de David  
Rathgeber*

**Micho**

*Des sandwiches  
reconfortants*

**AMONÉ**  
LE CORDON ROUGE KISS LIFE

**Amoné**  
*Des recettes innovantes  
de cordons bleus*

**MOSUGO**

**Mosugo**  
*Un lieu dédié au poulet  
frit par Mory Sacko*

**itsu**  
not franchise

**itsu**  
*Cuisine asiatique à  
base de légumes*

**YOUUMMAH**  
ORIENTAL HEALTHY

**Yoummah**  
*Des recettes healthy  
aux influences  
orientales*

**Alla Mano**  
PIZZERIA STREET FOOD

**Alla Mano**  
*Deux piliers de la  
cuisine italienne : le  
suppli et le panzerotto*

**YABAÏ**  
SANDO

**Yabaï**  
*Le jambon-beurre  
japonais*

**Bomaye**

**Bomaye**  
*Des recettes qui  
rendent hommage  
aux plats africains*

**SMOKÉ**  
& FRIES

**Smoké & Fries**  
*Des burgers à la  
viande fumée*



L'annonce des lauréats et la remise des prix auront lieu le 12 avril à 14h30

## Trophées B.R.A. Concepts Snacking

Les Trophées B.R.A. Concepts Snacking sont de retour pour une 11e édition. La Promotion 2022 comprend 6 lieux originaux et prometteurs, dont les dirigeants seront sur scène.



**La remise des prix aura lieu le 13 avril à partir de 13h00 sur le Zapping du Snacking.**  
Les dirigeants des concepts récompensés partageront leurs expériences et leurs visions du marché via une table ronde.

## Snacking d'Or

Ce prix référent pour les fournisseurs du secteur - TPE, PME et grands groupes présentera les produits et équipements les mieux adaptés à l'univers de la restauration rapide et nomade. Plus de 150 000 votes ont été enregistrés sur la plateforme snacking.fr afin de départager les finalistes présélectionnés par un jury d'experts. Ce sont 30 lauréats à l'honneur qui intègrent cette année le club des produits Snacking d'Or by France Snacking 20223



**La remise officielle des prix aura lieu le 12 avril à 12 h sur l'espace Snacking d'Or, elle sera suivie d'un cocktail.**

## Engagement

Pour le respect de l'environnement et la diminution de nos déchets et de l'empreinte écologique, les salons Sandwich & Snack Show et Parizza s'engagent dans un programme RSE structuré autour de 4 axes stratégiques :

- Zéro gaspillage : les marchandises pouvant être récupérées sont collectées par l'association Porteurs d'Espoir en fin de journée sur les 2 jours du salon.
- Compostage : notre partenaire Areas travaille en collaboration avec la société Moulinot qui récupère les bio-déchets dans le but de leur donner une seconde vie en les compostant.
- Recyclage et réutilisation : les moquettes sont recyclées et les mobiliers et cloisons réutilisés.
- Collecte des badges : les tours de cou et portes badges peuvent être déposés dans des urnes. Ils seront triés et réutilisés.
- 

A propos de  RX - [www.rxglobal.com](http://www.rxglobal.com)

RX France est au service du développement des entreprises, des collectivités et des individus. Nous associons à la force des événements en face à face, les données et les produits digitaux qui permettent d'aider nos clients à comprendre les marchés, à rechercher des produits et à effectuer des transactions avec plus de 400 événements présents dans 22 pays et 43 secteurs d'activité. RX France, filiale française de RX, organise des événements en face-à-face, digitaux ou hybrides, leaders sur une vingtaine de marchés différents. Parmi les salons emblématiques de RX France et incontournables sur le plan national et international, figurent MIPIM, MAPIC, Batimat, Pollutec, EquipHotel, SITL, IFTM Top Resa, MIPCOM, MIPTV, FIAC, Paris Photo et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, en Chine, en Inde, en Italie, au Mexique, en Russie et aux États-Unis.

La volonté de RX France est d'avoir un impact positif sur la société et de créer un environnement de travail inclusif pour tous nos collaborateurs. RX France fait partie de RELX, fournisseur mondial d'outils d'analyse et de décision basés sur l'information et les données pour des clients professionnels.