



INFORME
DE FERIA

2024



SIRHA EUROPAIN

París

21-24 de enero de 2024

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en París

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



INFORME
DE FERIA

20 de febrero de 2024
París

Este estudio ha sido realizado por
Marta González Pellitero e Inés Benguria Ruiz de Aguirre

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en París

<http://francia.oficinascomerciales.es>

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 224240140



Índice

1. Perfil de la Feria	4
1.1. Ficha técnica	4
1.2. Sectores y productos representados	4
2. Descripción y evolución de la Feria	5
2.1. Ubicación	5
2.2. Datos estadísticos de participación	6
2.3. Actividades paralelas de la feria	7
2.4. Participación española	8
3. Actividades de promoción	10
4. Tendencias y novedades presentadas	11
4.1. Tendencias globales	11
4.2. Tendencias por producto	12
5. Valoración	14
5.1. Del evento en su conjunto	14
5.2. Del sector/producto de la feria	14
5.3. En conjunto	14
6. Anexos	15
6.1. Listado de empresas españolas participantes	15
6.2. Imágenes stands de empresas españolas	15
6.3. Bibliografía	18





1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

Nombre oficial de la feria: Sirha Europain

Fechas de celebración del evento: 21-24 de enero de 2024

Fechas de la próxima edición: enero 2026

Frecuencia, periodicidad, cuántas ediciones lleva: Feria bienal, 25.^a edición

Lugar de celebración: Paris Porte de Versailles (1 Pl. de la Prte de Versailles, 75015 Paris)

Horario de la feria: de 10h a 19h de domingo a martes y de 10h a 17h el miércoles.

Precio de entrada para visitantes: 50 €

1.2. Sectores y productos representados

El salón internacional Sirha Europain se presenta como la cita imprescindible de los profesionales de la panadería, pastelería, repostería, chocolatería, confitería y heladería, incluyendo a los servicios de *catering*, panaderías industriales, galleterías, mayoristas, distribuidores e instaladores.

Los expositores abarcan fases de prácticamente todo el proceso productivo del sector: materia prima, equipos de tratamiento y fabricación, producto final y dispositivos de presentación y decoración.

2. Descripción y evolución de la Feria

Sirha Europain es una feria de carácter bianual que reúne a profesionales del sector de la panadería y repostería. En su edición celebrada del 21 al 24 de enero de 2024, Europain celebraba su 25 aniversario, lo que la consolida como una de las principales ferias de la industria.

Se trata de la principal feria de panadería, pastelería y snacks y por ello presenta una oportunidad para descubrir las novedades que se presentan respecto a la maquinaria de producción panadera y repostería, de las nuevas tendencias en el uso de ingredientes o de las innovaciones en complementos y embalajes para los productos.

FIGURA 1. ENTRADA A LA FERIA



Fuente: elaboración propia.

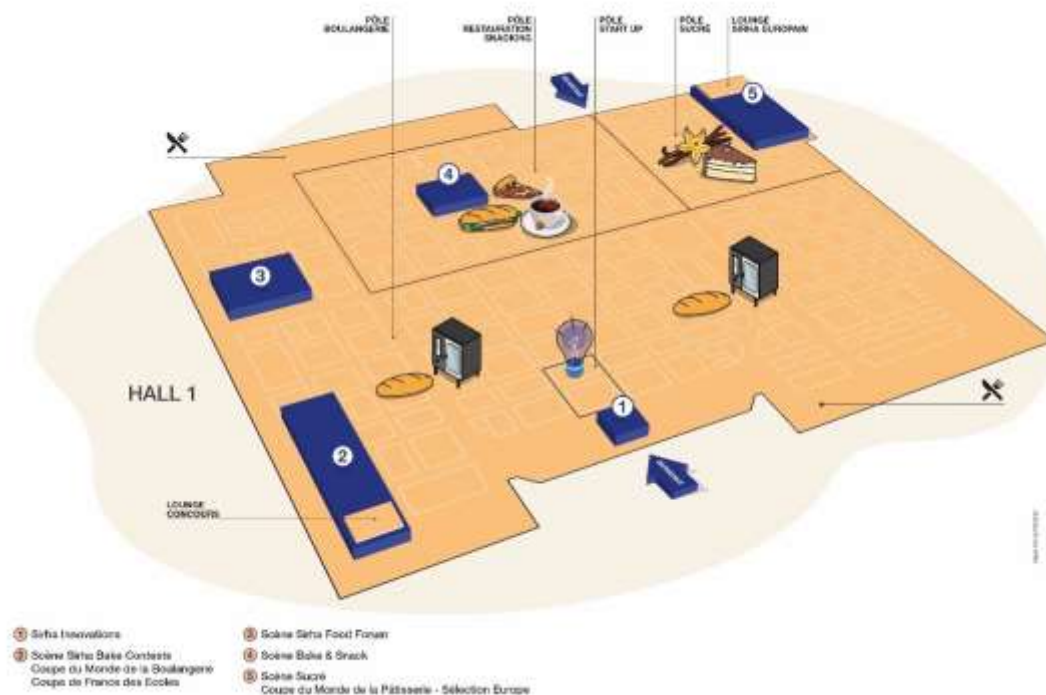
Con un aumento de un 22 % en cuanto a visitantes respecto a la anterior edición, Europain demuestra que sigue creciendo y sigue siendo un punto de reunión importante para los profesionales panaderos. Además, un 17 % son visitantes internacionales, lo que confirma su atractivo para el público extranjero.

2.1. Ubicación

La feria Sirha Europain tuvo lugar en el Parque de Exposiciones Porte de Versailles. La feria se extendía a lo largo del Pabellón 1 del recinto ferial, donde los exponentes estaban organizados

según el tipo de producto que comercializan (apartado panadería, apartado dulce, apartado restauración y *snacking*, y apartado *start-up*).

FIGURA 2. PLANO DE LA FERIA



Fuente: Sirha Europain.

2.2. Datos estadísticos de participación

La 25.^a edición de la feria Sirha Europain puso en contacto a cerca de 32.000 profesionales de la industria de la panadería francesa, con un aumento de la asistencia del 27 % respecto de la edición anterior. Los visitantes internacionales representaron un 17 % del total de asistentes, demostrando que se trata de un evento con una marcada asistencia francesa.

TABLA 1. COMPARACIÓN DATOS SIRHA EUROPAIN 2024-2022

	2024	2022	% 2024/2022
Visitantes	31.960	25.083	27%
% Visitantes internacionales	17 %	15 %	2 %
Expositores/socios	534	300	78 %
Innovaciones	79	80	1 %



Premios	8	8	-
Escenarios	4	3	33 %
Ponentes	110	50	120 %
<i>Masterclasses</i> , mesas redondas y entrevistas	70	30	133 %
Concursos internacionales	3	3	-
Superficie (m ²)	9.500	2.700	252 %

Fuente: Sirha Europain.

Tal y como muestran los datos estadísticos de las dos ediciones, sin duda la edición de Sirha Europain de 2024 ha ofrecido una mayor variedad de actividades y servicios. Destaca el incremento de la superficie cedida a los expositores, que ha pasado de 2.700 m² a 9.500 m² para poder acoger a los 534 expositores y socios que se han reunido en esta edición (un 78 % más que en la de 2022). También cabe destacar el incremento de las actividades paralelas ofrecidas, ya que este año han tenido lugar 70 *masterclasses*, mesas redondas y entrevistas a profesionales y se ha contado con la presencia de 110 ponentes.

2.3. Actividades paralelas de la feria

Al invitar a más de 110 panaderos, chefs, productores y empresarios a los escenarios Sirha Food Forum, Bake & Snack y Sucré, el salón ofreció un programa de 70 *masterclasses*, mesas redondas y entrevistas para informar sobre los cambios y las innovaciones permanentes del sector. Algunas de las actividades ofrecidas han sido las siguientes:

- Concursos:
 - Copa del mundo de la panadería
 - Copa del mundo de la pastelería
 - Sirha Europain Awards
- Masterclass
 - *Street food* de Mauritania
 - *Street food* británica
 - Brioche
- Mesas redondas
 - Restauración de panadería y oferta de bebidas, tendencias.
 - Enfoque de producto: la mantequilla
- Entrevistas
 - Jean-François Feuillette y Carlos Marques, empresarios de la panadería
 - Charla de productor/artesano: azúcar de caña

En conclusión, el objetivo de esta edición de Sirha Europain ha sido atraer a visitantes profesionales del sector a través de una amplia oferta de actividades con los principales actores del mercado de la panadería y pastelería francesas.

FIGURA 3. MASTERCLASS IMPARTIDA EN LA FERIA



Fuente: elaboración propia.

2.4. Participación española

La feria contó en su edición de enero de 2024 con la presencia de 6 empresas españolas que, en su mayoría, contaban con experiencia en la feria. Cinco de ellas asistieron de forma individual, mientras que una (Sosa Ingredients) estuvo en la feria como socio y acogió en su stand a varias marcas de las que es distribuidora.

Las seis empresas españolas asistentes cubrían la totalidad de la cadena de valor, desde proveedores de ingredientes hasta vendedores de cajas registradoras para las panaderías. Concretamente, las empresas que participaron en Sirha Europain fueron las analizadas a continuación.

CAFF

Empresa creada en 1970 con sede en Barcelona, dedicada a la fabricación y provisión de componentes y accesorios a los principales productores e instaladores de equipamiento para el canal HORECA y cámaras frigoríficas. Los productos Caff, están instalados en refrigeradores, cámaras frigoríficas, cocinas, vitrinas de hoteles, restaurantes, en cafeterías y colectividades en más de 50 países.



CashKeeper

La empresa surge en 2011 para aportar soluciones para clientes pequeños y medianos que busquen equipos adaptados a sus necesidades, tanto en diseño como en tamaño y presupuesto. Ofrecen cajas registradoras adaptadas a diferentes establecimientos, tanto al canal HORECA, como a farmacias o a comercios al detalle.

García de Pou

En García de Pou se fabrican y personalizan toda clase de productos de un solo uso para hoteles, restaurantes, cafeterías y empresas de eventos. Tratan de perfeccionar la calidad del servicio y del producto, mejorando la calidad y sostenibilidad de las materias primas y siendo una de las primeras empresas en importar al mercado europeo materiales más respetuosos con el medioambiente.

Natural Fire

Natural Fire es una empresa dedicada a la investigación y fabricación de maquinaria relacionada con el uso de la biomasa. En la actualidad, son pioneros en la fabricación de quemadores de polícombustible. Ofrecen cuatro tipos de productos: quemadores de biomasa, calderas, estufas y generadores de aire para la calefacción de grandes espacios.

Sosa Ingredients

Empresa catalana dedicada a la fabricación y distribución de ingredientes para pastelería y gastronomía. Desarrollan sus ingredientes buscando incrementar la textura y el sabor a la vez que reducen el azúcar y la grasa de sus elaboraciones. Actualmente exportan sus productos a más 80 países, repartidos por los 5 continentes.

Watercut

Empresa española con sede en Navarra dedicada al diseño, construcción y venta de maquinaria para el corte de pastelería mediante chorro de agua a alta presión. Son el mayor fabricante mundial de máquinas de corte de este tipo, y han registrado seis patentes relacionadas con la maquinaria a alta presión.



3. Actividades de promoción

Se ha contado con la visita de las becarias ICEX, Inés Benguria Ruiz de Aguirre y la becaria de la Cámara de Comercio de Madrid, Marta González Pellitero. En su visita se ha recogido la opinión de los expositores españoles para poder evaluar el interés de la feria y el posible interés de las empresas españolas en participar.

Asimismo, se informó de los servicios personalizados que se ofrecen desde la OFECOME en el mercado francés.



4. Tendencias y novedades presentadas

4.1. Tendencias globales

La principal tendencia que se ha podido observar en esta edición es la relativa a la búsqueda de la sostenibilidad. Tanto productores como clientes tienen el objetivo principal de contribuir a un consumo más sostenible y respetuoso con el medioambiente.

Las empresas están respondiendo a esta demanda con iniciativas que van desde la reducción de plásticos y emisiones de carbono hasta la adopción de prácticas comerciales responsables y la inversión en energías renovables. Esta inclinación hacia la sostenibilidad no solo refleja una preocupación compartida por reducir el impacto ambiental, sino que también impulsa la innovación y la colaboración a nivel global.

FIGURA 4. STAND DE PANADERÍA



Fuente: elaboración propia.

4.2. Tendencias por producto

Tal y como se ha anticipado, las principales tendencias del sector están enfocadas a lograr una mayor sostenibilidad en la producción y consumo de alimentos. A continuación, se analizan las cuatro tendencias por producto que se han observado en la 25.ª edición de Sirha Europain.

Biomasa

La biomasa es toda la materia orgánica de procedencia vegetal y/o animal que se puede transformar en energía, como los residuos forestales y agrícolas, la materia orgánica de las aguas residuales y depuradoras, los residuos sólidos urbanos (basura orgánica) y otros residuos derivados de las industrias.

La biomasa es una de las alternativas a las energías fósiles que más está en crecimiento actualmente, y su tendencia es que seguirá aumentando en los próximos años. Es una alternativa interesante para las empresas de maquinaria industrial españolas, que aún tienen margen de crecimiento en este mercado.

Menor contenido de azúcar, comida más saludable

En la actualidad, existe una creciente tendencia hacia una alimentación más saludable y sostenible. Cada vez más personas están optando por reducir el consumo de azúcares refinados y alimentos procesados en favor de una dieta equilibrada y rica en frutas, verduras y alimentos naturales.

Esta tendencia se ve reflejada en un mayor interés por productos alimenticios de origen natural, y los fabricantes de ingredientes alimentarios están aprovechando esta oportunidad para introducir productos con menos azúcar en su oferta.

Embalaje de cartón

La sociedad está cada vez más concienciada en el respeto al medioambiente, por lo que se está generalizando el uso de embalajes y productos de cartón para el consumo de alimentos. Además, es una tendencia que se ve reforzada por la nueva legislación existente al respecto, que limita el uso de plásticos en los envases alimentarios.

Los envases de cartón ofrecen una alternativa más sostenible y respetuosa con el medioambiente, ya que son biodegradables, reciclables y, en muchos casos, provienen de fuentes renovables.

Productos veganos

En los últimos años se ha observado un incremento de las personas que siguen dietas veganas y vegetarianas como forma de contribuir con la defensa del medioambiente. Esta tendencia hacia un estilo de vida más sostenible se refleja en la creciente demanda de productos de origen vegetal, especialmente aquellos que imitan el sabor y la textura de la carne animal. Como respuesta a esta demanda, numerosas empresas están innovando en la creación de nuevos productos de carne de origen vegetal, ofreciendo alternativas saludables y respetuosas con el medio ambiente.



En este contexto, este mercado emergente representa una oportunidad clara para las empresas españolas, que pueden contribuir de manera significativa a la promoción de prácticas alimenticias más sostenibles y conscientes en el mercado global.

ICEX

5. Valoración

5.1. Del evento en su conjunto

Las empresas españolas que acudieron tuvieron opiniones dispares sobre el evento en su conjunto.

Por un lado, las empresas que ya habían acudido en ocasiones anteriores a la feria estaban de acuerdo en que el hecho de que esté organizada a través de Sirha es un punto positivo, ya que tiene una mayor atracción de clientes. Sin embargo, algunas habían notado un descenso en los visitantes, a pesar de que las estadísticas del propio evento establecieran lo contrario.

Por otro lado, a pesar de creer que la organización de la feria era buena, algunas empresas pusieron el énfasis en el elevado coste del evento.

Finalmente, algo en lo que coincidieron todas las empresas entrevistadas fue en la poca presencia de clientes internacionales. La mayoría de los clientes potenciales eran franceses, por lo que destacaron que es una feria poco internacional, aunque una buena oportunidad para adentrarse en el mercado francés y abrirse puertas para otros mercados.

5.2. Del sector/producto de la feria

En cuanto a la evolución del sector y de los productos ofrecidos en la feria, las empresas no dieron ninguna valoración. Algo en lo que coincidieron todas era que el visitante no es, por lo general, productor mayorista, sino que se trata sobre todo de panaderos minoristas. Por ello, las empresas de maquinaria industrial no vieron interés en acudir a futuras ediciones de la feria.

5.3. En conjunto

Las empresas españolas presentes observaron en la feria la oportunidad de adentrarse en el mercado francés. A pesar de que las empresas entrevistadas ofrecían productos diferentes (ingredientes, maquinaria, embalaje, etc.), todas coincidieron en que la feria se dirigía al cliente final francés. Por ello, las empresas españolas tienen la intención de participar en las próximas ediciones de Sirha Europain.

6. Anexos

6.1. Listado de empresas españolas participantes

EXPOSITORES ESPAÑOLES EUROPAIN 2024

Listado con el nombre de la empresa, sector y hall

Nombre de la empresa	Sector	Stand
CAFF	Maquinaria	N54
CASHKEEPER	Electrónica	D74
GARCIA DE POU	Embalaje y envasado	E67
NATURAL FIRE FRANCE	Maquinaria	D43
SOSA INGREDIENTS	Ingredientes	Varios (Socio)
WATERCUT	Maquinaria	H281

6.2. Imágenes stands de empresas españolas

STAND CAFF





STAND GARCÍA DE POU



STAND NATURAL FIRE





STAND SOSA INGREDIENTS



STAND CASHKEEPER



STAND WATERCUT



6.3. Bibliografía

- Web oficial Sirha Europain: <https://www.sirha-europain.com/>
- Webs oficiales de empresas entrevistadas:
 - Caff: <https://www.caff.es/>
 - CashKeeper: <https://cashkeeper.es/>
 - García de Pou: <https://www.garciadepou.com/fr/>
 - Natural Fire: <https://naturalfire.es/>
 - Sosa Ingredients: <https://www.sosa.cat/es-es/qui-som/>
 - Watercut: <https://watercutpastry.com/quienes-somos/>

icex

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)

informacion@icex.es

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

www.icex.es



icex España
Exportación
e Inversiones