

Snack
Show

Snack Show 2025 : nouveautés et tendances snacking de demain !

Boissons innovantes, pâtisseries audacieuses, substituts végétaux, saveurs d'ailleurs, solutions digitales... Cette année encore, le Snack Show bouscule les codes et met en avant les tendances qui façonneront l'avenir du snacking. Une édition marquée par des innovations toujours plus engagées, gourmandes et technologiques.

Salon Snack Show, le 2 et 3 avril à Paris, Porte de Versailles, Pavillon 7.2

Du snacking gourmand aux technologies du futur : les nouveautés du Snack Show

Pour sa 25^{ème} édition, le Snack Show rassemble **une multitude d'innovations** couvrant **tous les segments du marché du snacking**.

Les boissons s'imposent comme les stars de cette édition, des énergisantes aux eaux aromatisées, sans oublier les eaux minérales. **Les emballages écoresponsables** font aussi parler d'eux, avec des solutions recyclables et réutilisables, tout comme les équipements de cuisine toujours plus performants. **Côté produits, les pains et fromages** se diversifient, tandis que des nouveautés aux **saveurs du monde** viennent enrichir l'offre. **Le snacking sucré et les alternatives végétariennes** occupent quant à eux une place croissante.

Mais l'élément phare de cette édition reste **le Smart Lab**, un nouvel espace dédié **aux nouvelles technologies** : robots de service, caisses digitales intégrant l'IA et bornes de commande sont autant d'innovations qui transforment l'expérience du snacking.

Les boissons font pétiller le Snack Show

Naturelles, désaltérantes et toujours plus innovantes, les boissons occupent une place de choix au Snack Show. Entre **nouvelles tendances et recettes rafraîchissantes**, elles illustrent le dynamisme du secteur du snacking.



DOSE **(stand N054)**

Eau vitaminée française sans sucre, sans édulcorant, sans conservateur, 100% recyclable à l'infini avec du goût. Un produit irréprochable avec un marketing fun.



Atelier Corse Fruits et Légumes **(stand R011)**

Premier soda insulaire à la Clémentine de Corse. Composé d'ingrédients endémiques, ce soda à la clémentine relevé d'une touche de népita (menthe sauvage locale) est finement pétillant et gorgé de soleil.



Bonneval Emergence **(stand S061)**

Eau pétillante aux extraits botaniques obtenue par hydrolat. Une eau de source de montagne, des fruits et des extraits botaniques. 0 calorie, 0 sucre, ni colorant, ni édulcorant, ni conservateur et 100% naturelle.



Goxoa **(stand R002)**

Un véritable boost pour votre immunité. Grâce à sa formule enrichie en vitamine D et en Achillée Millefeuille, reconnue pour ses propriétés anti-inflammatoires, cette IPA est spécialement conçue pour les sportifs et amateurs de bien-être.

Du veggie, créatif et irrésistible

Le végétal s'impose plus que jamais au Snack Show ! Alternatives gourmandes et recettes créatives, les **innovations véggie se multiplient** pour répondre à **une demande en pleine croissance**. Une **tendance qui confirme son ancrage** et ne cesse de se réinventer.



Sud & Sol
(stand S054)

Les GWAK! sont des Guacamoles de légumes sans avocat qui allient l'onctuosité d'une purée de légumes cuisinés "maison" à la gourmandise des oléagineux et le croquant des algues bretonnes.

Une alternative gourmande, écologique et innovante !



FOODIZ
(stand D058)

Freshmood la première box sushi à base d'une alternative végétale au saumon fumé : la Box Sushi Veggie. Cette innovation, à base de Solmon® fumé - par Ocean Kiss- répond à la demande croissante des flexitariens.



Zalg
(stand P009)

Ces accras aux algues sont une spécialité vegan BIO à base d'algues, de légumes et herbes fraîches à déguster en apéritif, salade ou comme cœur de repas.



Hari&Co
(stand B040)

La 1ère lunch box 100% végétale, source de protéines, Nutri-Score A et ultra-gourmande ! Cette portion de 300g est inspirée des traditionnelles pâtes bolo. Prête en seulement 2'30 au micro-ondes.

Le goût du vrai Made in Italy

Pâtes, fromages, charcuteries... **L'Italie régale encore** avec des nouveautés qui allient tradition et créativité.



Galileo
(stand S052)

Véritable gâteau italien à partager, le tiramisu est à base de crème, de sirop de café, de biscuits à la cuillère et de cacao ! Une recette crémeuse élaborée dans le respect de la tradition italienne, pour une dégustation fraîche et gourmande !



Molino sul Clitunno S.p.A
(stand F058)

Farine conçue pour obtenir une pinsa légère et croustillante. Idéale pour les pâtes à forte hydratation nécessitant un temps de maturation moyennement long (24/72 heures). 100% blé tendre italien. Disponible dans le nouvel emballage de 12,5 kg.



MEDITERRANEAN FOOD SOLUTIONS
(stand F047)

Arancini 50g pièce à la texture fondante et filante irrésistible - Gamme 100% faite en Italie.



MEDITERRANEAN FOOD SOLUTIONS
(stand F047)

Focaccia aux tomates cerises 30x40CM - Pain moelleux au levain à l'huile d'olive garni de délicieuses tomates cerises, fait à la main en Italie. Prêt à l'emploi.

L'emballage se met au durable

Les emballages se réinventent pour **allier praticité et engagement écologique**. Réutilisables, éco-conçus ou innovants, ils accompagnent **la transition vers un snacking plus responsable**.



Bibaz
(stand L010)

La Bazket de Bibaz est un contenant à frites réemployable, avec des compartiments sauces intégrés robuste et écologique. Clipsable aux boîtes à burger lavable, micro-ondable et facile à stocker. Idéal pour une restauration responsable zéro déchet.



MOOM TABLEWARE
(stand P007)

MOOM TABLEWARE est une marque de couverts biosourcés issus de la canne à sucre. Fabriqués en France (Villeurbanne), ils sont lisses et agréables en bouche. Enfin une fourchette qui pique et un couteau qui coupe vraiment. Conditionnement par un ESAT.



Solia
(stand J020)

La gamme de verrines PASTA dessinées par Solia s'inspire de la cuisine italienne et des formes originales des célèbres pâtes. Fabriquée en PP, la verrine Spaghetti est réchauffable au micro-ondes, incassable et réutilisable.



Sipaldis
(stand S058)

Sipaldis propose la personnalisation en petite série sur des boîtes bois. Personnalisez vos emballages à partir de 100 pièces. Obtenez un emballage personnalisé sans engagement sur un grand volume à produire.

Du pep's dans l'assiette

Entre **recettes flashy et packagings créatifs**, difficile de passer à côté de ces tendances hautes en couleur !



Novepan
(stand S034)

Découvrez cette nouvelle gamme de pains sandwich colorés. Idéal pour diversifier votre offre quotidienne, optez pour ces pains sandwich rose et noir. Leur poids et longueur sont parfaits pour les pauses déjeuner de vos clients.



Mademoiselle Desserts
(stand F051)

Un mini beignet de couleur verte obtenue à partir d'ingrédients d'origine naturelle avec un fourrage pistache. Vendus surgelés, ils peuvent être conservés à température ambiante 3 jours après décongélation.



Starwell
(stand K013)

Le snack épicé le plus populaire du marché ! Avec leur forme unique de tube enroulé et leur saveur incroyablement piquante, ces chips sont parfaites pour tous les amateurs de sensations fortes. Des chips BLEU, aussi piquantes que savoureuses !



GRAAM
(stand M010)

Découvrez nos chips soufflées aux légumes, fabriquées en France, 70% moins grasses que les chips classiques et avec une liste d'ingrédients clean (et sans soja). Disponible en format individuel 20g et format à partager 60g

Révolutions technologiques

Les nouvelles technologies continuent de transformer l'industrie du snacking, avec des innovations qui **facilitent l'expérience client et améliorent l'efficacité des processus.**



Shopcaisse (stand E018)

Transformez votre menu en une caisse digitale avec AI Menu Import ! Photographiez votre menu et tous vos produits sont créés automatiquement dans votre caisse: nom, prix, famille, TVA... Plus de saisie manuelle, tout est prêt en un clin d'œil.



Cook-e (stand M005)

Le kiosque de restauration robotique Cook-e cuisine des plats chauds (pâtes, bowls, woks...) à partir d'ingrédients frais, en quelques minutes, à la demande, dans des woks. Autonome 24h sur 24. Les plats sont personnalisables et il n'occupe que 3m2.



Sushi Robots (stand B060)

Keenbot T5 se charge des livraisons répétitives de la cuisine à la table, libérant ainsi le personnel de service pour qu'il se concentre davantage sur le client et améliore l'expérience gastronomique.



Square (stand C019)

Grâce à Scan to Pay, les clients peuvent régler l'addition en scannant un code QR sur leur reçu, sans attendre un serveur. Les tables se libèrent plus vite, le personnel sert plus de clients permettant une expérience plus fluide pour tous.



Save The Date - Snack Show

2 & 3 avril 2025 - Pavillon 7.2, Paris Porte de Versailles

À propos de RX

RX est un leader mondial d'événements et de salons. RX s'appuie sur son expertise sectorielle, les données et la technologie pour le développement des entreprises, des collectivités et des individus. Présent dans 25 pays et sur 42 secteurs d'activité, RX organise près de 350 événements par an. RX s'engage à créer un environnement de travail inclusif pour tous ses collaborateurs et collaboratrices. RX permet aux entreprises de se développer grâce à la donnée et aux solutions numériques. RX fait partie de RELX, un fournisseur mondial de données, d'outils d'analyses et de décisions pour les professionnels et les entreprises. Pour plus d'informations, visitez le site www.rxglobal.com.

RX France est créateur de places de rencontres à forte valeur ajoutée, leaders sur une quinzaine 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, Big Data & AI Paris, MIPCOM, Paris Photo, Maison&Objet* et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, à Hong Kong, en Italie et au Mexique. Pour plus d'informations sur www.rxglobal.fr

*Organisé par la SAFI, filiale de RX France et Ateliers d'Art de France.

Contact presse - Agence Match

Clémence Bodinier - clemence@agencematch.fr - 06 33 41 45 04

Oanh Lecomte - oanh@agencematch.fr