vinetur

SANA Food 2027 accueillera un forum sur la restauration collective à Bologne

Le salon professionnel de février s’adressera aux restaurants, hôpitaux, écoles et commerces spécialisés, sur fond de demande croissante en faveur d’approvisionnements durables

mercredi 25 novembre 2026



Les organisateurs ont présenté mercredi 25 novembre SANA Food 2027, précisant que le salon professionnel de l'alimentation reviendrait à BolognaFiere du 21 au 23 février 2027, avec un périmètre élargi consacré aux produits biologiques, à l'alimentation de qualité, à la culture alimentaire et à l'évolution des besoins du marché italien de la restauration hors domicile.

Le salon s'adresse aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, de la restauration collective et du commerce spécialisé. BolognaFiere indique vouloir en faire une plateforme reliant la production alimentaire, la distribution, la restauration et les commerces spécialisés, à l'heure où acheteurs et consommateurs accordent une attention accrue à la durabilité, à la nutrition, à l'origine des produits et aux méthodes de production.

La principale nouveauté de l'édition 2027 sera l'Agorà della Ristorazione Collettiva, un nouvel espace consacré à la restauration collective. Les organisateurs indiquent qu'il portera sur un secteur qui comprend les cantines scolaires, les hôpitaux, les universités, les maisons de retraite et les restaurants d'entreprise, où des enjeux comme la santé publique, l'éducation alimentaire, la réduction du gaspillage, les achats et l'inclusion sociale prennent une importance croissante. Le forum devrait accueillir des rencontres, des tables rondes et des présentations destinées aux entreprises, aux institutions et aux professionnels du secteur.

SANA Food se tiendra de nouveau en même temps que Slow Wine Fair, le salon international du vin organisé par BolognaFiere avec Slow Food. Ce sera la troisième année consécutive que les deux événements auront lieu simultanément. Les organisateurs indiquent que les visiteurs professionnels pourront accéder aux deux salons avec un billet unique, une formule conçue pour permettre aux restaurateurs, cavistes et acheteurs de produits alimentaires et de boissons de rencontrer un éventail plus large de fournisseurs.

Le salon bénéficie du patronage du ministère italien de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et des Forêts et du ministère de l'Environnement et de la Sécurité énergétique. Il est organisé par BolognaFiere en collaboration avec FederBio et Slow Food Italia, avec V-Label Italia parmi ses partenaires. Les organisateurs indiquent que

l’événement bénéficiera également du soutien d’ICE, l’agence italienne pour le commerce extérieur, pour son programme d’accueil d’acheteurs internationaux.

Selon BolognaFiere, le salon réunira des produits biologiques et biodynamiques, des offres végétariennes et véganes, des aliments fonctionnels ainsi que des produits bénéficiant de signes de qualité tels que les AOP, IGP et STG. L’entreprise précise que le salon présentera également des produits artisanaux et gastronomiques liés aux traditions alimentaires locales et à la biodiversité. Les organisateurs ajoutent qu’ils souhaitent mettre en lumière les entreprises agricoles qui associent qualité alimentaire et objectifs sociaux, notamment des projets d’inclusion, de réinsertion professionnelle et de travail sur des terres confisquées au crime organisé.

Lors de la présentation au ministère, le salon a également été replacé dans le contexte de la filière biologique italienne, décrite par les représentants des pouvoirs publics et du secteur comme l’un des principaux atouts agricoles du pays. Luigi D’Eramo, secrétaire d’État au ministère de l’Agriculture, a déclaré que l’Italie restait un leader européen de l’agriculture biologique et des produits bénéficiant d’une indication d’origine protégée. Il a indiqué que le gouvernement entendait continuer à soutenir la filière et a évoqué la création prévue d’un nouveau label national pour les produits biologiques.

Paolo De Castro, président de Nomisma, a indiqué que l’Italie comptait 2,4 millions d’hectares cultivés en bio, soit environ 20 % des terres agricoles du pays, et a décrit une demande des consommateurs toujours en hausse. Il a précisé que BolognaFiere avait demandé à Nomisma de consacrer de nouvelles études à la restauration commerciale et collective, estimant que ces circuits pourraient jouer un rôle décisif dans le développement de la consommation de produits biologiques.

Cette attention portée à la restauration se retrouve dans le programme du salon. Les organisateurs indiquent que l’Agorà dédiée à la restauration collective abordera l’innovation, les nouvelles technologies, la nutrition, les achats et le gaspillage alimentaire, tout en offrant aux fournisseurs un espace pour présenter leurs produits et services aux acheteurs et aux professionnels spécialisés. L’objectif est de réunir dans un même cadre professionnel des secteurs souvent abordés séparément, comme la

restauration publique, la restauration commerciale et le commerce spécialisé.

Le programme comprendra également OoH! Lab, un espace de démonstrations, de dégustations, de conférences et de masterclasses destiné aux professionnels de la restauration hors domicile. BolognaFiere indique que les sessions porteront sur des produits comme l'huile d'olive extra vierge, le vinaigre balsamique et le miel, et comprendront des démonstrations culinaires ainsi que des rencontres avec des chefs exécutifs. Les organisateurs précisent que le laboratoire sera associé au nouvel Agorà, afin que les échanges sur l'approvisionnement, la nutrition et les tendances des menus puissent être suivis de démonstrations pratiques.

Le salon accueillera également la huitième édition de Rivoluzione BIO+, le rendez-vous annuel consacré à la filière biologique. Organisée par BolognaFiere en collaboration avec FederBio et AssoBio, avec le soutien scientifique de Nomisma, cette initiative devrait faire le point sur les performances du marché, les habitudes de consommation et les tendances à venir dans l'alimentation biologique italienne. De nouvelles données de l'Observatoire du marché Osservatorio SANA 2027 doivent également être présentées pendant l'événement.

Les organisateurs indiquent vouloir accorder une attention particulière à plusieurs filières de produits qui reflètent les habitudes de consommation actuelles. Il s'agit notamment de l'huile d'olive extra vierge, des aliments fermentés, des céréales anciennes, des farines et des pâtes, des protéines végétales et des légumineuses, ainsi que des fruits, légumes et fruits à coque. L'objectif annoncé est de mieux informer les acheteurs et les professionnels de la restauration sur des produits qui se situent au croisement de la tradition, de la recherche en nutrition et des nouvelles habitudes alimentaires.

Le réseau de partenaires de l'événement va également s'élargir. Slow Food Italia invitera de nouveau au salon des producteurs issus de ses réseaux et organisera des rencontres et des dégustations autour de la biodiversité, de la production locale et des liens entre alimentation et territoire. FederBio continuera à soutenir les filières biologiques et certifiées, tandis que V-Label Italia restera l'organisation de référence pour l'identification des produits végétariens et véganes.

BolognaFiere indique également renforcer l’activité commerciale internationale du salon. Selon les organisateurs, le programme d’accueil ciblera 48 pays, dont 26 en Europe et 22 hors d’Europe, et réunira plus de 350 professionnels. Le groupe devrait compter 180 acheteurs stratégiques accompagnés par ICE, ainsi que des acheteurs italiens sélectionnés, issus de restaurants haut de gamme, d’entreprises de restauration, de la restauration collective, de commerces de produits fins, de magasins bio, de boutiques de commerce équitable et de groupements d’achat de consommateurs.

L’édition 2027 développera également son volet culinaire. BolognaFiere indique que sa collaboration avec l’Associazione Italiana Cuochi, ou Association italienne des chefs, se poursuivra dans le cadre d’un espace immersif appelé Villaggio AIC. Parmi les nouveautés annoncées figurent les World IAC Culinary Olympics, auxquelles participeront des représentants de pays affiliés au réseau World Independent Chef, ainsi que le nouveau SANA Food Chef Award, destiné à mettre en valeur les produits exposés au salon à travers le travail des chefs.

Du côté du commerce et du développement des produits, les organisateurs indiquent que SANA NOVITÀ sera de retour pour présenter les entreprises proposant des nouveautés et des concepts commerciaux. Un jury technique devrait sélectionner les propositions les plus innovantes, et les produits retenus seront également présentés aux acheteurs internationaux participant au programme d’accueil.

BolognaFiere indique que les invendus alimentaires des exposants seront de nouveau collectés à la fin du salon dans le cadre d’un partenariat avec la Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna ETS, une banque alimentaire régionale. L’entreprise précise que cette initiative vise à réduire le gaspillage et à redistribuer les surplus alimentaires aux personnes dans le besoin.

Outre les institutions nationales qui soutiennent l’événement, les organisateurs indiquent que le salon bénéficie également de l’appui de la région Émilie-Romagne, de la ville de Bologne et de la Chambre de commerce de Bologne.