

egast.eu

CÉLÉBRONS
L'EXCELLENCE

40 ANS

EG/+ST

1^{ER} SALON PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE BOUCHE DANS LE GRAND EST

15 AU 18
MARS 2026

PARC EXPO
STRASBOURG

 **STRASBOURG**
EVENTS

Strasbourg.eu
eurométropole

SIRH/+
FOOD

DOSSIER DE PRESSE

EGAST 2026
PARC DES EXPOSITIONS STRASBOURG
DU 15 AU 18 MARS 2026

EGAST.EU

ORGANISATION - STRASBOURG EVENTS

CONTACT PRESSE

MARIE REIS
presse@divinemenciel.com
07 68 49 65 41

SOMMAIRE

ÉDITO : 40 ANS D'EXCELLENCE ET DE PASSION	5
UN PARRAIN D'EXCEPTION	6
EGAST C'EST...	7
PLAN DU SALON	10
EGAST 2026 : LE PROGRAMME !	11
DU 15 AU 18 MARS : TROPHÉES, CONCOURS & ÉMOTIONS	12
DES RDV À NE PAS MANQUER	22
EGAST, CRÉATEUR DE VOCATIONS	25
SAVOUREZ L'ALSACE	26
L'ENGAGEMENT RSE D'EGAST	27
EGAST GÂTE SA COMMUNAUTÉ EN 2026	28
INFORMATIONS PRATIQUES	29
STRASBOURG EVENTS & PARC DES EXPOS DE STRASBOURG	30



BIENVENUE A EGA/
ENREGISTREMENT BAD

ou scannez le QR code pour vous inscrire →



ÉDITO

40 ANS D'EXCELLENCE ET DE PASSION



2026 MARQUE UN TOURNANT HISTORIQUE POUR EGAST QUI CÉLÈBRE SA 20^E ÉDITION ET 40 ANNÉES AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE.

Depuis 1986, le salon EGAST s'est imposé comme LE premier rendez-vous professionnel du Grand Est, porté par l'ambition de **Strasbourg Events** de faire rayonner la gastronomie, l'hôtellerie et la restauration. Pour cette édition anniversaire, l'équipe de Strasbourg Events a imaginé un événement XXL, placé sous le signe de l'innovation et de la transmission.

Plus qu'un salon, EGAST s'affirme aujourd'hui comme un véritable **créateur de vocations**. À travers la 7^e Matinée des Écoles et les nombreux concours prestigieux, le salon met en lumière la nouvelle génération, celle qui dessinera les contours de la gastronomie de demain.

Cette année, le salon se réinvente avec de grandes nouveautés comme le **Trophée Thomas Marie** ou les **EGAST Awards**, tout en restant fidèle à ses racines. Accueillis dans le cadre moderne du Parc des Expositions, EGAST promet quatre jours d'échanges, d'affaires et d'émotions intenses.



crédit : Bartosch Salmanski

RÉGIS MARCON

PARRAIN DE L'ÉDITION 2026

POUR SA 20^E ÉDITION
ANNIVERSAIRE,
EGAST A L'HONNEUR
D'ACCUEILLIR RÉGIS
MARCON EN TANT
QUE PARRAIN OFFICIEL.

Figure emblématique de la gastronomie française, le chef triplement étoilé incarne avec justesse les valeurs d'excellence, de transmission et de respect du produit qui font l'ADN du salon.

Originaire de **Saint-Bonnet-le-Froid**, où il a bâti son restaurant familial devenu une référence internationale, Régis Marcon est reconnu pour sa cuisine profondément ancrée dans le terroir, célébrant la nature, les producteurs et les saisons. Lauréat du **Bocuse d'Or en 1995**, il œuvre depuis des décennies à promouvoir une gastronomie durable et généreuse, mêlant exigence technique et sens de la simplicité.

À travers son engagement auprès des jeunes générations, notamment dans la formation et l'apprentissage, il partage une vision de la cuisine tournée vers l'humain et l'avenir. Sa présence à EGAST 2026 symbolise cette ambition commune :
faire rayonner les savoir-faire, encourager les vocations et célébrer la transmission culinaire.

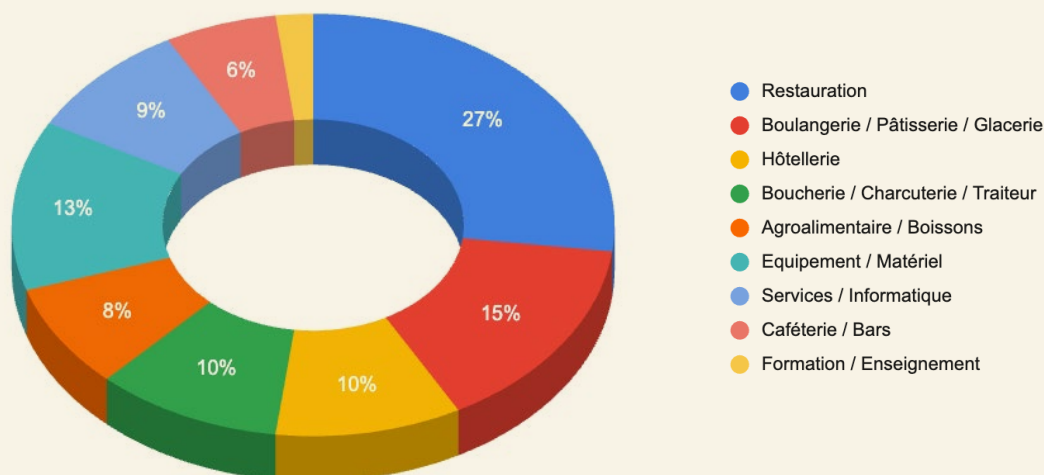
RÉGIS MARCON



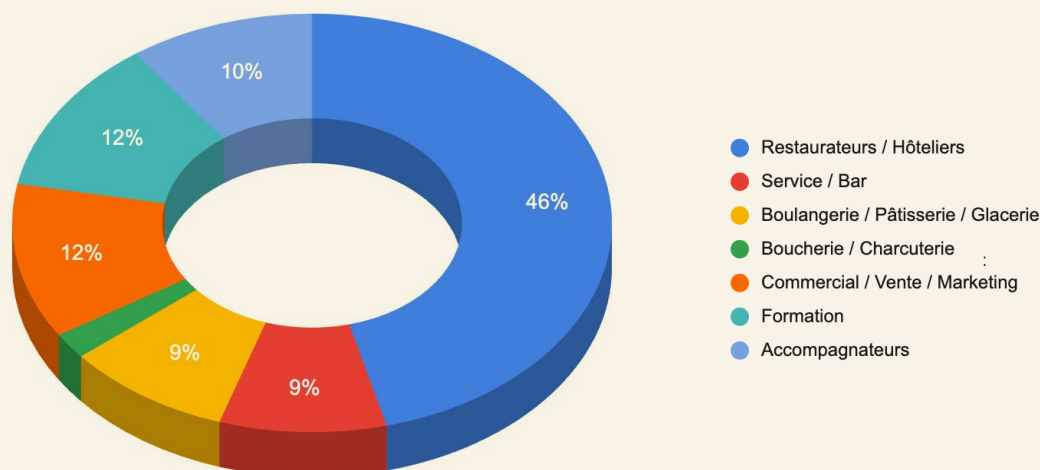
EGAST C'EST ...

PLUS DE 25 000 VISITEURS*

SECTEURS D'ACTIVITÉS*



MÉTIERS*



ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Le salon rayonne prioritairement sur son territoire avec 93% des visiteurs issus de la Région Grand Est. Le Bas-Rhin représente à lui seul 72,4% du visitorat. L'ouverture européenne reste présente avec des visiteurs venus d'Allemagne, de Belgique et de Suisse.

*chiffres 2024



DÉJÀ PLUS DE
500 EXPOSANTS
& MARQUES
REPRÉSENTÉS



LES EXPOSANTS LE CŒUR BATTANT D'EGAST

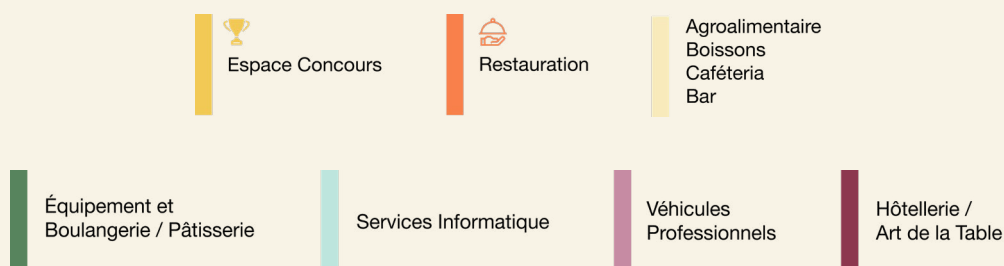
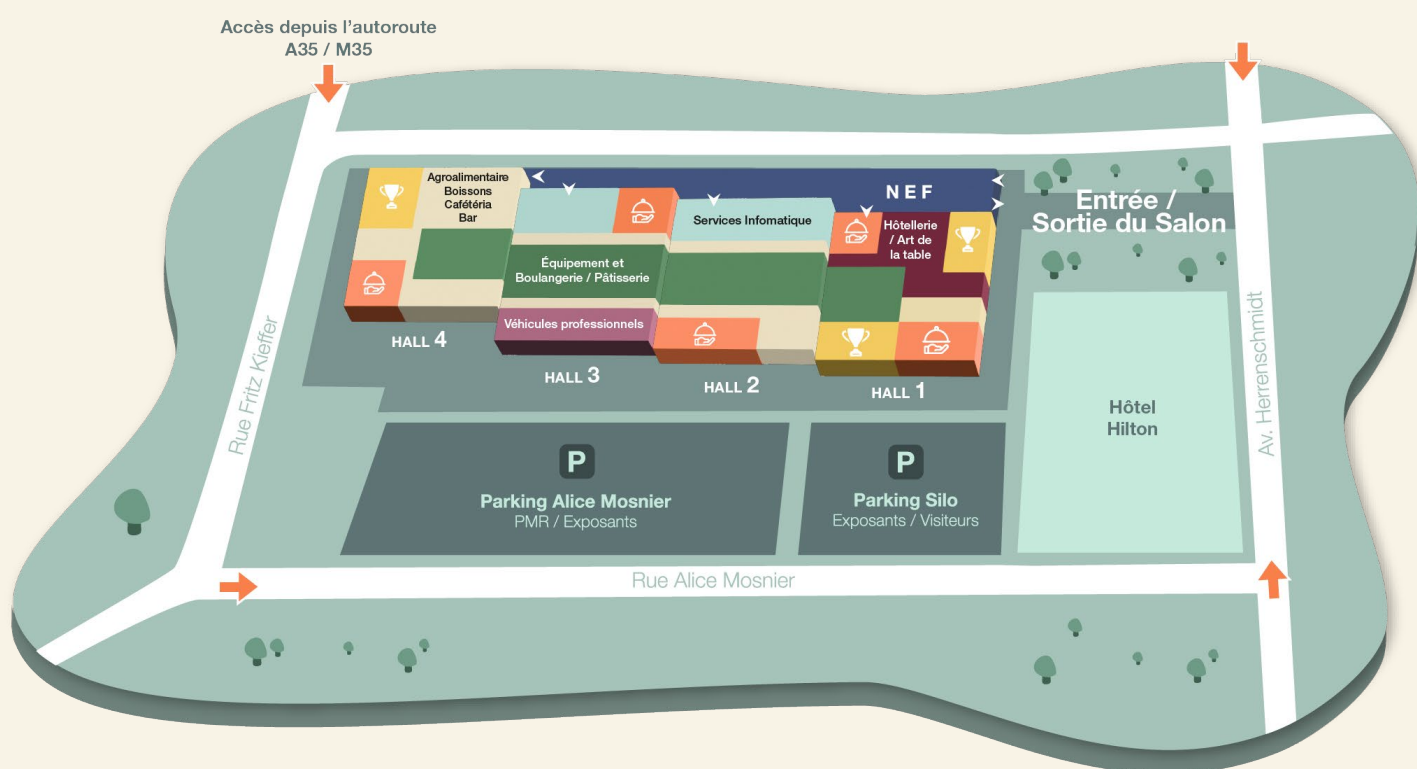
SI EGAST CÉLÈBRE AUJOURD'HUI SA 20^E ÉDITION, C'EST GRÂCE À LA PASSION ET À L'ENGAGEMENT DE SES EXPOSANTS, VÉRITABLES PILIERS QUI FONT BATTRE LE CŒUR DU SALON DEPUIS 40 ANS.

Pour ce cru 2026, EGAST souhaite rendre hommage à leur fidélité exemplaire : ils sont les artisans du succès du salon et les garants de l'excellence du Grand Est.

Plus d'une dizaine d'entreprises, tous secteurs d'activités confondus, répondent présentes depuis la toute première édition en 1986. Cette complicité historique — illustrée par des maisons emblématiques dans tous les secteurs d'activités — témoigne de la force des liens tissés au fil de quatre décennies.

Avec plus de 500 exposants et marques représentés, EGAST reste le carrefour incontournable où se rencontrent leaders de l'équipement, producteurs et artisans. Valoriser ces partenaires, c'est célébrer ceux qui investissent, innovent et pérennisent l'avenir de toute une filière.

PLAN DU SALON



PROGRAMME TROPHÉES & CONCOURS

DIMANCHE 15 MARS

HALL 1 Nord

8h > 12h
Concours Meilleur
Sandwich
3e édition sélection
Grand Est

HALL 1 Nord

12h > 18h
Trophée Pâtisserie
Un produit : Trois déclinaisons

Soir

Concours National de la Meilleure
Baguette de Tradition Française
Sélection Grand Est

Soir

Concours National du Meilleur
Croissant au Beurre
Sélection Grand Est

HALL 1 Sud

Journée
Trophée
Thomas Marie

HALL 4

10h > 14h30 Concours
Meilleure Choucroute
Traiteur d'Alsace 1ere
édition

HALL 4

15h > 18h
La cuisine végétale de référence

15h45 > 18h

Salle événementielle
INAUGURATION

19h > Minuit
Palais des Congrès
Dîner de Gala

MARDI 17 MARS

HALL 1 Nord

Journée
Concours Inter CFA
Grande Région

HALL 1 Sud

Journée
Trophée
Thomas Marie

HALL 4

Journée
Trophée
Jean-Marc Kieny
"L'Alsace revisitée"
4e édition

LUNDI 16 MARS

HALL 1 Nord

Journée
Concours National de
la Meilleure Baguette
de Tradition Française
Sélection Grand Est

HALL 1 Nord

Journée
Concours National du Meilleur
Croissant au Beurre
Sélection Grand Est

HALL 1 Sud

Journée
Trophée
Thomas Marie

HALL 4

Journée
Trophée
Émile Jung
3e édition

HALL 4

17h30 > 21h
Trophée des Brasseurs

MERCREDI 18 MARS

HALL 1 Nord

Journée
Concours Inter CFA
Grande Région

HALL 1 Sud

Journée
Trophée
Thomas Marie

HALL 4

Journée
Contest
Henri Huck

10h15 > 12h15
Palais des Congrès
Auditorium Schweitzer
Matinée des Écoles

13h30 > 17h
Palais des Congrès
Galerie Schweitzer
Forum emploi & formation



A close-up, high-angle shot of a chef's head and shoulders. The chef is wearing a traditional white toque and a white chef's jacket. He has a short beard and is looking down with intense concentration. He is holding a bright green plastic container in his right hand. The background is blurred, showing other people in a kitchen setting. The text is overlaid on the lower right portion of the image.

DU 15 AU 18 MARS
TROPHÉES,
CONCOURS
ET ÉMOTIONS



GRANDE NOUVEAUTÉ DE CETTE
ÉDITION ANNIVERSAIRE...

LE TROPHÉE THOMAS MARIE

LA PASSION BOULANGÈRE AU PLUS HAUT NIVEAU

QUATRE JOURS DE PURE PASSION, DOUZE HEURES
D'ÉPREUVES, NEUF ÉQUIPES VENUES DU MONDE
ENTIER... ET UN SEUL TROPHÉE À DÉCROCHER.

Le **Trophée Thomas Marie**, organisé par **Les Barjots de la Boulangerie**, et imaginé par **Thomas Marie, MOF et Champion de France de Boulangerie**, s'installe à **EGAST 2026** pour sa première édition.

Ce concours, placé sous le signe de la **création, de l'innovation et de la tradition** se veut être une **vitrine de l'excellence boulangère française**, où le savoir-faire, la transmission et le goût priment sur tout le reste.

Sous le **parrainage d'Éric Kayser**, figure emblématique du métier, le Trophée réunira un **jury prestigieux**, composé de boulangers reconnus pour leur excellence et leur indépendance d'esprit. Loin des concours institutionnels, cette compétition revendique une approche **libre, exigeante et centrée sur le goût** où les duos de candidats devront démontrer leur maîtrise des fermentations, la justesse de leurs gestes et la qualité gustative de leurs créations.

Cette première édition promet d'être l'un des temps forts d'EGAST 2026.

Parmi les membres du jury, vous retrouverez entre autres :

Olivier Magne : MOF

Ludovic Richard : MOF

David Bedu : Vice champion du monde et créateur du croissant bi color

Denis Fatet : Formateur à l'INBP (Institut national de la boulangerie pâtisserie)

Franck Dérériers : MOF



TROPHÉE 1 PRODUIT : 3 DÉCLINAISONS



DIMANCHE 15 MARS APRÈS-MIDI / HALL 1

Organisé par la **Corporation des Pâtissiers Confiseurs Chocolatiers et Glaciers du Bas-Rhin**, le Trophée « Un produit : Trois déclinaisons » se tiendra le 15 mars 2026 au salon EGAST.

Ce concours met au défi des binômes de professionnels du Grand Est pour créer, en quatre heures, deux entremets (Forêt Noire et agrumes-herbes) déclinés en trois formats : familial, individuel et mignardise.

Valorisant l'innovation et la production en série, cette compétition offre au vainqueur un 1^{er} prix de 1 500 €, un 2^e prix à 1 000 € et un 3^e prix à 800 €.



LES FÉDÉRATIONS RÉGIONALES DE LA BOULANGERIE DÉVOILENT DE GRANDS RENDEZ- VOUS TOUT AU LONG DU SALON EGAST



**Fédération de la Boulangerie et
Boulangerie-Pâtisserie de la Région Grand-Est**

Alsace – Champagne Ardenne – Lorraine

+ LA 3E ÉDITION DE LA SÉLECTION GRAND EST DU CONCOURS DU MEILLEUR SANDWICH

DIMANCHE 15 MARS À PARTIR DE 10H / HALL 1

Organisé par la Fédération Patronale de la Boulangerie du Bas-Rhin et la Fédération des Boulangers du Grand Est, ce concours récompense l'originalité, l'assemblage et le goût du repas sur le pouce préféré des Français à l'heure du déjeuner. 10 candidats représentant les 10 départements du Grand Est seront en lice et œuvreront toute la matinée pour présenter la création d'un sandwich carné et d'un sandwich végétal en 3 exemplaires.

+ LE CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE - SELECTION GRAND EST

LUNDI 16 ET MARDI 17 MARS À PARTIR DE 10H / HALL 1

Le candidat devra produire et présenter 30 croissants courbés, au beurre, à partir d'1 kg de farine, le tout en 5h ! Chaque croissant devra peser 80 g après cuisson. Pour les candidats qui participent en parallèle au concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française, la durée de l'épreuve est fixée à 6h. Il y aura 10 candidats représentant les 10 départements du Grand Est.

+ LE CONCOURS NATIONAL DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION SELECTION GRAND EST

LUNDI 16 ET MARDI 17 MARS À PARTIR DE 10H / HALL 1

Chaque candidat disposera de 6h pour fournir 20 baguettes de tradition française, sur place et devant le public. Réalisées avec des ingrédients fournis, sans adjuvants, elles devront mesurer 50 cm de long et peser 250 g après cuisson. Il y aura 10 candidats représentant les 10 départements du Grand Est.

+ LE CONCOURS INTER CFA DE LA BOULANGERIE

MARDI 17 ET MERCREDI 18 MARS À PARTIR DE 10H / HALL 1

Le Concours Inter CFA de la Boulangerie se déroulera dans le hall 1 et accueillera des CFA originaires de Colmar, Epinal, Eschau, Haguenau, Mulhouse, Nancy, Saverne et Schiltigheim.

Pour le moment, 8 CFA se sont inscrits comprenant 2 jeunes + 1 formateur.



**Fédération de la Boulangerie et
Boulangerie-Pâtisserie de la Région Grand-Est**
Alsace - Champagne Ardenne - Lorraine

TROPHÉE ÉMILE JUNG



LUNDI 16 MARS / HALL 4

LE TROPHÉE ÉMILE JUNG DÉVOILE SON JURY

La troisième édition du Trophée Émile Jung se déroulera le 16 mars 2026 dans le cadre du salon EGAST. Les candidats travailleront, en interprétation libre, les plats suivants :

Terrine de deux poissons, sauce chaude ou froide, à base de vin blanc d'Alsace
Caille et foie gras avec ses deux garnitures et une sauce

Leurs créations seront soumises à un jury d'exception, présidé pour cette troisième édition par Jean-Georges Vongerichten.

Basé depuis de nombreuses années à New-York, il est aujourd'hui considéré comme l'un des chefs les plus importants des Etats-Unis, à la tête de plusieurs établissements, à New-York, Chicago, Las Vegas, Marrakech, Singapour, entre autres.

JEAN-GEORGES VONGERICHTEN PRÉSIDERA LE JURY COMPOSÉ DE :

Michael Ellis (F&B FEBC Group, ancien directeur international des Guides Michelin)

Peter Knogl (Les Trois Rois*** Bâle)

Thomas Mack (Eatrenalin ** - Europa Park)

Christophe Schmitt (Le Berceau des Sens*, École hôtelière de Lausanne)

Eric Westermann (Le Buerehiesel - Président des Étoiles d'Alsace)

Chantal Wittmann (MOF Arts de la Table)

Antoine Woerlé (MOF Arts de la Table)

Pierre Zimmermann (La Fourchette – Chicago), vainqueur de la coupe du monde de boulangerie 1996

LA 4^E ÉDITION DU TROPHÉE JEAN-MARC KIENY, L'ALSACE RECUISINÉE



MARDI 17 MARS / PODIUM DES MÉTIERS HALL 4

La 4e édition du **Trophée Jean-Marc Kieny, l'Alsace recuisinée**, organisée le mardi 17 mars 2026 au salon EGAST à Strasbourg sur le thème « **L'Alsace à table** », met en lumière l'excellence des jeunes talents en cuisine, service et fleuristerie.

Par équipes de cinq, les élèves devront sublimer le terroir alsacien à travers des épreuves techniques.

L'objectif est de valoriser les produits labellisés du terroir alsacien et de promouvoir les métiers de l'hôtellerie-restauration ainsi que la fleuristerie. Il s'adresse aux élèves et apprentis en 3^e année de formation, inscrits dans les filières de Bac Pro cuisine, commercialisation, service en restauration ainsi qu'aux BP arts de la cuisine, arts du service et de la commercialisation en restauration. Il y aura donc :

- Un plat principal (Pigeonneaux d'Alsace, navets salés)
- Un dessert à l'assiette (Forêt Noire gastronomique)
- Petite spécification, les candidats présentent le dessert aux jurys en alsacien (l'OLCA, Office pour la Langue et les Cultures d'Alsace, est partenaire)
- Une épreuve de service / sommellerie
- Une épreuve « assortiment floral » composée d'un centre de table, une pièce de buffet et une composition pour un mange-debout

Le Président du concours est Olivier Nasti et sera présent en milieu de journée le mardi 17 mars.

Ce concours perpétue l'héritage du chef étoilé Jean-Marc Kieny en célébrant la **transmission, la créativité et les produits labellisés d'Alsace**.



CONTEST HENRI HUCK 2026



MERCREDI 18 MARS 2026 / PODIUM DES MÉTIERS HALL 4

Pour célébrer « les 40 ans de baccalauréats professionnels » et « les 40 ans du salon EGAST », la Fraternelle réinvente le «game culinaire» et lance un tout nouveau rendez-vous explosif sous forme de Contest :

- 6 boxes
- 6 duos d'élèves en « bac pro cuisine » issus de 6 établissements du Grand Est (Alsace, Lorraine, Champagne-Ardenne)
- 3h30 chrono pour envoyer un plat + dessert créatifs, avec un panier surprises constitué de produits régionaux
- Et... 6 chefs parrains, prêts à accompagner, motiver, et transmettre leur énergie et leur passion

Pour cette fois, pas de concours, pas de podium : le trophée Henri Huck actuel, détenu par Audrey Stippich, sera symboliquement confié à la Fraternelle. Car, en cette année particulière, avec un objectif est de :

**Mettre en lumière la génération qui arrive et créer un moment XXL
où toute la filière se retrouvera autour des créations des 6 duos.**

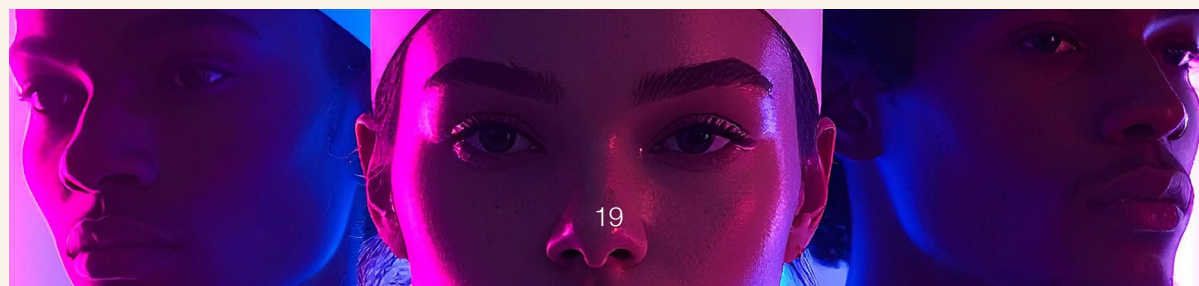
Sur scène, une trentaine d'invités défileront : chefs confirmés (anciens candidats du trophée, amis du métier), enseignants, artisans, producteurs, décideurs, sociologues, VIP mystères... Piloté par un invité d'honneur reconnu pour sa vision et son sens de la transmission, le tout animé avec énergie par deux maîtres de cérémonie.

Au programme :

- Discussions inspirantes
- Echanges croisés
- Propositions pour faire avancer la filière
- Et des surprises

Et la grande nouveauté : le Contest Henri Huck 2026 sera accessible en live sur les réseaux sociaux ! Tout le monde pourra suivre, commenter, encourager et réagir en direct. À la fin, place à la dégustation, avant de dévoiler officiellement l'évolution du Trophée Henri Huck de demain.

Le Contest Henri Huck 2026, un moment culinaire, humain et digital !



MONDIAL DES VINS BLANCS

14 ET 15 MARS / PALAIS DE LA MUSIQUE ET DES CONGRÈS

Pour les domaines viticoles, les inscriptions en ligne sont ouvertes depuis ce 12 novembre pour deux grands rendez-vous vins 2026 à Strasbourg :

- Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg – 28^e édition
- Le European Red & Rosé Wine Contest – 1^{ère} édition

Les concours se tiendront les 14 et 15 mars 2026 au Palais des Congrès de Strasbourg.

Né au cœur de l'effervescence d'EGAST il y a plus de 25 ans, le **Mondial des Vins Blancs** bénéficie cette année du patronage de l'**Union Internationale des Œnologues**, aux côtés de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) qui renouvelle sa confiance pour la 15^e édition consécutive et de VINO FED dont le Mondial est membre depuis 12 ans. Le jury, composé de professionnels reconnus issus des métiers du vin et venus du monde entier, réunit des experts représentant plus de 20 pays producteurs, pour une compétition unique au monde entièrement dédiée à la diversité des vins blancs.

Originalité 2026 et première mondiale : ouverture aux vins issus de vignes Francs de Pied, blancs, rouges et rosés, pour mettre en lumière, ces expressions uniques du terroir et du savoir-faire des vignerons.

Une masterclass inédite sur les vins francs de pied réservée à la presse le 14 mars à 10h30 en français avec traduction en anglais.

Nombre de places limitées - Réservation obligatoire auprès de Frédérique Pierré - agence FéComSi : frederique@comsi-france.com

Avec ces événements, Strasbourg Events continue de soutenir, par son dynamisme et son innovation, la filière vin et la reconnaissance internationale des hommes et femmes qui la font vivre.

EUROPEAN
RED & ROSÉ
WINE CONTEST

NOUVEAUTÉ 2026
LE EUROPEAN RED & ROSÉ
WINE CONTEST – 1^{ÈRE} ÉDITION

AU CŒUR DE LA COMPÉTITION

TROPHÉE DE LA MEILLEURE CHOUCROUTE TRAITEUR D'ALSACE

DIMANCHE 15 MARS / PODIUM DU HALL 4

Corporation des Bouchers Charcutiers Traiteurs.



TROPHÉE **DES BRASSEURS**

LUNDI 16 MARS À PARTIR DE 18 H / HALL 4

À la clé : **3 prix pour 6 finalistes**

- 1 gagnant pour la catégorie Professionnels : **500 €**
- 1 gagnant pour la catégorie Étudiants : **500 €**
- 1 gagnant pour la catégorie Coup de Cœur du Jury : **500 €**



A photograph of a group of students sitting in a lecture hall, viewed from behind. They are seated in rows of purple upholstered chairs, looking towards a stage area in the background. The students are mostly young adults. The lighting is warm and focused on the stage area. The text "DES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER" is overlaid in large, white, bold, sans-serif capital letters at the bottom of the image.

**DES RENDEZ-
VOUS À NE PAS
MANQUER**

DÎNER DE GALA : LA SOIRÉE PRESTIGE DES 40 ANS

LE DIMANCHE **15 MARS 2026**, LE PALAIS DES CONGRÈS ACCUEILLERA L'ÉVÉNEMENT PHARE DE CETTE ÉDITION ANNIVERSAIRE : LE DÎNER DE GALA D'EGAST.

Entre gastronomie de haut vol et animations exclusives, cette soirée réunira l'élite de la profession pour célébrer quatre décennies d'excellence.

LANCEMENT DES EGAST AWARDS

Grande nouveauté de cette année, le dîner sera le théâtre de la première remise des EGAST Awards, au cours de laquelle seront récompensées des personnalités alsaciennes d'exception qui font rayonner leur terroir et leur savoir-faire aux quatre coins du globe.

UN ENGAGEMENT RENOUVELÉ

Fidèle à sa tradition solidaire, EGAST reversera l'intégralité des bénéfices de la soirée à des associations caritatives, alliant ainsi prestige et générosité.

Packs entreprises disponibles sur réservation.



DÉMONSTRATION / CONFÉRENCE LA CUISINE VÉGÉTALE DE RÉFÉRENCE

DIMANCHE 15 MARS / 15H00 – 18H00 / PODIUM HALL 4

EGAST s'empare d'un sujet devenu incontournable pour les professionnels de la restauration : la cuisine végétale. Loin d'être un simple effet de mode, cette thématique s'inscrit aujourd'hui comme un pilier de la cuisine de demain, alliant éthique, santé et créativité.

UNE DÉMONSTRATION TECHNIQUE ET INSPIRANTE

Cette masterclass exclusive a pour ambition de démontrer que le végétal peut atteindre les plus hauts standards de la gastronomie. Pour ce faire, trois personnalités reconnues partageront leur savoir-faire :

- **Joël Philipps** : Chef étoilé du prestigieux 5 Terres Hôtel & Spa à Barr, il apportera sa vision de la haute cuisine et son approche raffinée des produits de saison.
- **Jean-Michel Truchelut et Pierre-Paul Zeiher** : Experts en pédagogie culinaire et auteurs d'ouvrages de référence, ils décrypteront les fondamentaux de cette cuisine de précision.

LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DU GOÛT : FOCUS SUR LE SOUS-VIDE

Le point d'orgue de cette intervention sera la mise en lumière de la **cuisson sous-vide**. En s'appuyant sur l'expertise technique développée dans l'ouvrage de référence auquel Jean-Michel Truchelut a collaboré, les chefs démontreront comment cette méthode sublime les textures, préserve les nutriments et exalte les saveurs originelles des végétaux.

UN MOMENT DE PARTAGE ET DE TRANSMISSION

Organisée en collaboration avec l'association « **Transmission & Partage** », cette conférence-démonstration est une opportunité unique pour les professionnels de découvrir des techniques innovantes et des solutions concrètes pour enrichir leur carte et répondre aux nouvelles attentes des convives.





crédit : Bartosch Salmanski

EGAST CRÉATEUR DE VOCATIONS

FIDÈLE À SES ENGAGEMENTS AU SERVICE DE LA
FORMATION ET DE LA FILIÈRE, EGAST ACCUEILLERA
PLUS DE **950 COLLÉGIENS OU LYCÉENS DANS LE
CADRE DE LA 7^E MATINÉE DES ÉCOLES.**

MERCREDI 18 MARS, DE 10H30 À 13H30 - AUDITORIUM SCHWEITZER

La matinée des écoles accueillera plus de 950 jeunes collégiens ou lycéens, demandeurs d'emplois ou personnes éloignées de l'emploi, afin de leur faire découvrir les métiers de l'alimentation à travers un show culinaire avec comme fil rouge le déjeuner à la Française, comme reconnue par le patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Toutes les présentations s'effectuent par des jeunes lauréats d'un concours ou d'un titre national. Un forum emploi & formations conclue la manifestation.

La Fédération Alimentaire des Détaillants d'Alsace (FADAL) est une association dont l'une des missions est la promotion des métiers de bouche par le biais d'événements, de forums ou encore d'ateliers. Depuis plusieurs années elle organise la matinée des écoles au sein du salon EGAST à Strasbourg.

Grâce aux subventions du Fonds Social Européen et de la Région Grand Est la FADAL a l'opportunité de faire vivre un moment unique. La subvention totale s'élève à 32 100€ pour la matinée des écoles EGAST 2026. L'Union Européenne via le FSE+ (Fonds Social Européen) avec une participation à hauteur de 18 000€ et la Région Grand Est avec un montant de 10 700€. Les 3 400€ restant sont autofinancés. Ce soutien permet d'accompagner durablement la vocation et l'évolution professionnelle des jeunes.



SAVOURER L'ALSACE

« SAVOUREZ L'ALSACE » ET « SAVOUREZ L'ALSACE
PRODUIT DU TERROIR » INVESTISSENT LE SALON
EGAST 2026 !

L'Association pour la Promotion des produits alimentaires de la marque Alsace, l'ARIA
Alsace et Alsace Qualité, ont décidé de mettre en avant « Savourez l'Alsace » et
« Savourez l'Alsace avec l'Agriculture Locale » au sein du Salon EGAST 2026 sous
différentes formes :

UN RESTAURANT D'APPLICATION (HALL 4) PILOTÉ PAR LE CEFPPA D'ILLKIRCH :

Les visiteurs du salon pourront découvrir et déguster des produits alimentaires « Savourez
l'Alsace » et « Savourez l'Alsace avec l'Agriculture Locale » travaillés par les élèves dans
un menu original de saison.

UN STAND INSTITUTIONNEL (4R23) pour accueillir adhérents & partenaires et héberger
leurs rendez-vous selon leurs besoins identifiés.

LE MARDI 17 MARS DE 14H À 19H : La CCI Alsace Eurométropole, l'ARIA Alsace,
Alsace Qualité, la Chambre d'Agriculture d'Alsace et l'Association pour la Promotion
des Marques Alimentaires territoriales alsaciennes ont renouvelé leur travail commun de
« Business Sourcing » à destination de toute la filière agro-alimentaire, pour renforcer
l'approvisionnement en proximité de Matières Premières Agricoles, d'Emballages et
d'Outillage. Une conférence et des rencontres Business Sourcing auront lieu dans un
espace dédié le mardi 17 mars 2026 de 14h00 à 18h00. Seront réunis des acheteurs
industriels et des fournisseurs potentiels autour de besoins en ingrédients, emballages
ou équipements et services de production. Ce projet mené conjointement répond à un
enjeu de développement visant à favoriser la recherche de fournisseurs de proximité qui
constitue un aspect stratégique en matière d'achats aujourd'hui.

A retenir :

Savez-vous que les marques alimentaires territoriales affichées sur les emballages des
produits influencent nettement les consommateurs dans leurs actes d'achat ? **En Alsace,
on en consomme 4 fois plus que dans le reste de la France (9% vs 2,7%).**

Savourez l'Alsace® se retrouve sur des produits fabriqués ou transformés en Alsace par le
tissu agroalimentaire du territoire. Lorsqu'on ajoute « avec l'Agriculture Locale® » au logo,
cela indique des produits élaborés avec au moins 80% de matières premières alsaciennes et
une garantie de traçabilité. Aujourd'hui, plus de 150 entreprises commercialisent environ 5200
produits porteurs du logo Savourez l'Alsace® ou Savourez l'Alsace avec l'Agriculture Locale®.



L'ENGAGEMENT RSE UN SALON DURABLE ET SOLIDAIRE

Strasbourg Events place la responsabilité sociétale au cœur de son ADN en signant le Pacte pour une économie locale durable. Cet engagement se traduit par des actions concrètes en faveur des transitions écologiques et sociales du territoire.

UNE GESTION RESPONSABLE DES RESSOURCES

Valorisation des biodéchets : Grâce à un partenariat local, 13 tonnes de biodéchets sont transformées chaque année en compost et biogaz sur le complexe événementiel.
Impact réduit : Bilan carbone, tri en 8 flux, circuits courts et promotion des mobilités douces pour limiter l'empreinte environnementale du salon.

LUTTE ACTIVE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Fidèle à ses valeurs, EGAST renouvelle son engagement auprès de la Banque Alimentaire et de Strasbourg Action Solidarité. En 2024, cette solidarité a permis de redistribuer 781 kg de denrées alimentaires (401 kg à la Banque Alimentaire et 380 kg à Strasbourg Action Solidarité). Un partenariat d'excellence qui perdure pour cette édition 2026.



Banque Alimentaire
du Bas-Rhin





EGAST GÂTE SA COMMUNAUTÉ EN 2026

**2 X 40 000 € DE CADEAUX À
REMPORTER**

**40 000 € POUR LES
VISITEURS**

**40 000 € POUR LES
EXPOSANTS**

DE QUOI REMERCIER CELLES ET CEUX QUI
FONT VIVRE LE SALON DEPUIS QUATRE
DÉCENNIES !



INFORMATIONS PRATIQUES

DATES

Du dimanche 15 au mercredi 18 mars 2026

HORAIRES

Dimanche 15 mars 2026 : de 10h à 19h.

Lundi 16 mars 2026 : de 10h à 21h (Nocturne).

Mardi 17 mars 2026 : de 10h à 19h.

Mercredi 18 mars 2026 : de 10h à 18h.

ADRESSE

Parc des Expositions, avenue Herrenscheidt, Strasbourg.

SITE INTERNET

<https://www.EGAST.eu/>

ACCÈS & TRANSPORTS

EN BUS ET TRAM :

Bus H – arrêt Palais de la Musique et des Congrès.

Bus 2 – arrêt Lycée Kléber.

Tram B et E – arrêts Lycée Kléber ou Rives de l'Aar.

EN TRAIN

Strasbourg est à 1h50 de Paris, 3h de Lille et 3h50 de Lyon.

Depuis la Gare de Strasbourg :

Ligne de bus H (direction Parlement Européen) – arrêt Palais de la Musique et des Congrès.

Ligne de bus 2 (direction Jardin des Deux Rives) – arrêt Lycée Kléber.

En Voiture ou à Vélo : Autoroutes A35 ou A4, sortie Wacken.

PARKINGS

Visiteurs : Parking Parc des Expositions – Rue Fritz Kieffer.

Vélos : Parking devant le Parc des Expositions, Place de Bordeaux (proche tram Lycée Kléber) et parkings dédiés au croisement de l'avenue Herrenscheidt et de l'avenue Pierre Mendès-France.



STRASBOURG EVENTS & LE PARC DES EXPOSITIONS

UN ORGANISATEUR, UNE EXPERTISE

Acteur majeur de l'événementiel en Alsace, **Strasbourg Events** (société du groupe GL Events) met au service d'EGAST 50 ans de savoir-faire dans l'accueil et l'organisation de manifestations internationales.

Référent de la filière, EGAST est un événement produit par Strasbourg Events et bénéficie du prestigieux label **Sirha Food**, gage de qualité et de rayonnement dans l'univers de la gastronomie et du Food Service.

UN ÉCRIN ARCHITECTURAL D'EXCEPTION

EGAST se tiendra pour la seconde fois dans le Parc des Expositions qui a été inauguré en 2022 et qui offrira un cadre idéal et contemporain à cette édition anniversaire. Signé par l'architecte japonais de renommée mondiale **Kengo Kuma**, ce bâtiment est une véritable vitrine du dynamisme strasbourgeois.

- **Modularité et Confort :** Conçu pour une expérience visiteur optimale, le site séduit par sa fluidité et son ergonomie «d'un seul tenant», facilitant les échanges entre les halls.
- **Performance Technique :** Des équipements de pointe et une conception durable pour répondre aux besoins des exposants les plus exigeants.
- **Un Outil Combiné Unique :** Le Parc des Expositions (24 000 m²) et le Palais de la Musique et des Congrès attenant (50 000 m²) forment un complexe événementiel de premier plan au cœur de la capitale européenne.



CONTACT PRESSE

MARIE REIS

presse@divinemenciel.com
07 68 49 65 41