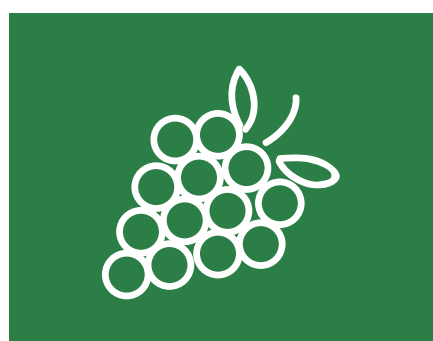


SHOWROOM RHD

RÉGIONAL ET BIO – 07 OCTOBRE 2020
GGL STADIUM – MONTPELLIER



**DÉVELOPPEZ VOS VENTES SUR LE CIRCUIT
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET
COMMERCIALE RÉGIONALE !**



ORGANISÉ PAR L'AGENCE AD'OCC.

EN PARTENARIAT AVEC :
AREA OCCITANIE, BIO OCCITANIE,
CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE,
COOP DE FRANCE, DRAAF, FR CIVAM OCCITANIE,
INTERBIO OCCITANIE, IRQUALIM, OCBIO,
FÉDÉRATION DES FRUITS ET LÉGUMES D'OCCITANIE.

L'ENJEU DU RÉGIONAL ET DU BIO EN RESTAURATION HORS DOMICILE

Plus que jamais, les produits **régionaux, bio et de qualité**, sont au coeur des préoccupations des consommateurs. Pour répondre à ces nouvelles **attentes sociétales** et à un **cadre législatif** qui évolue (loi EGalim, loi économie circulaire, etc.), les professionnels de la Restauration Hors Domicile font évoluer leur offre et développent les partenariats à l'échelle locale.

LE PACTE RÉGIONAL POUR UNE ALIMENTATION DURABLE EN OCCITANIE

Depuis 2018, au travers de sa politique alimentaire, la **Région Occitanie mène des actions fortes en faveur d'une augmentation de la part de produits locaux et bio en restauration collective**.

Via le dispositif « L'Occitanie dans mon assiette », elle accompagne, financièrement et en formant les agents de restauration, l'ensemble des lycées régionaux vers un approvisionnement à plus de 40% en ces produits.

Par ailleurs, la Région soutient le développement d'outils collectifs de transformation, de collecte, de logistique et de livraison, permettant une relocalisation de l'alimentation dans les territoires. La crise sanitaire du Covid-19 et son impact sur les chaînes d'approvisionnement, montrent qu'il s'agit d'une nécessité pour renforcer leur résilience.

A la rentrée 2020 la Région lancera sa centrale régionale alimentaire, action phare du Pacte régional pour une alimentation durable. Après une phase expérimentale de quelques mois, la centrale sera ouverte en 2021 aux établissements publics régionaux de restauration collective volontaires, et proposera les services suivants :

- **Sourcing ciblé, au plus proche des établissements adhérents,**
- **Passation de marchés publics de denrées alimentaires pour ses adhérents,**
- **Accompagnement des fournisseurs régionaux** pour la réponse aux appels d'offre de la centrale,
- Proposition d'un **catalogue de produits complet**, avec une **large offre locale et bio**,
- Un outil de commande en ligne.

LES CHIFFRES CLÉS DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE



LES FONDAMENTAUX DE LA RHD

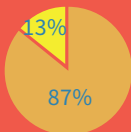


1 REPAS SUR 4 est pris en dehors du domicile en France, soit 11Mds de repas

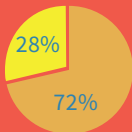


3^e DÉBOUCHÉ COMMERCIAL pour les entreprises agroalimentaires (après la GD et l'export)

Restauration sur place
Restauration à emporter



Restauration commerciale
Restauration collective



Source : Chiffres 2018/ Kantar World Panel, GIRA Foodservice France

LES PERFORMANCES DE LA RHD EN 2018

PROGRESSION DU CA

+5,8% CA HT (vs +3,9% en 2017), pour atteindre 97 Mds€ CA HT



AUGMENTATION DU NOMBRE DE REPAS PRIS HORS DOMICILE

+3,9%, soit +402 Mios de repas vs 2017



HAUSSE DU TICKET MOYEN

+1,8% vs 2017, pour un ticket moyen à 8,87€, tous types de restauration confondus



Source : Etude 2018 sur la consommation alimentaire hors domicile (CAHD) - GIRA Conseil

TENDANCES ET OPPORTUNITÉS EN RHD



LE LOCAL

1 français sur 2 déclare manger plus de produits locaux qu'en 2016



LE SNACKING

7 repas sur 10 pris en dehors du domicile relèvent du snacking



LE BIO

45% des établissements de la restauration commerciale proposent des produits Bio.
61% des établissements de la restauration collective proposent des produits Bio.

Source : Chiffres 2018/ Kantar World Panel, Agence Bio, Cabinet CHO

La loi EGalim, promulguée le 1er novembre 2018, fixe pour objectif 50% de produits de qualité ou durable dont 20% de produits Bio dans la restauration collective (hors restaurants d'entreprise) d'ici le 1er janvier 2022.

+28% EN 2018
sur les produits Bio en restauration collective

POURQUOI PARTICIPER AU SHOWROOM RHD ?

Depuis **8 ans**, le SHOWROOM RHD propose aux acteurs du secteur de se rencontrer pour **développer l'offre régionale Bio en Restauration Hors Domicile**.

LES ATOUTS DU SHOWROOM RHD :

- **300 visiteurs spécialisés** dans l'achat alimentaire, avec des attentes ciblées,
- **Une offre régionale attractive,**
- **Une identification claire de vos offres** Sud de France, Bio et SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine),
- **Un salon efficace sur une journée** : un maximum de contacts qualifiés en un minimum de temps
- **Un salon convivial**, à taille humaine sous forme de mini-exposition (voir formules d'exposition au dos),
- **Un espace dédié "Producteurs agricoles"** pour valoriser cette spécificité auprès des visiteurs,
- **L'accompagnement des équipes AD'OCC** dans la préparation du Showroom et le jour J.



QUI EXPOSE ?

- Tous types de structures de production alimentaire basée en région Occitanie (entreprise, agriculteur ou groupement d'agriculteurs, coopérative, etc.)
- NB : les produits mis en avant dans ce salon devront être des produits produits ou transformés en Occitanie**
- Toutes filières confondues (hors vins et spiritueux)
 - Produits bruts comme produits transformés

> 100 EXPOSANTS ATTENDUS

QUI VISITE ?

- Restauration collective et commerciale
- Secteurs public et privé
- Restaurateurs et distributeurs
- Tous types de profils : acheteurs, gestionnaires, utilisateurs / cuisiniers
- Provenance : région Occitanie majoritairement et national

> 300 VISITEURS ATTENDUS

BILAN DE L'ÉDITION 2019

• **92 EXPOSANTS** et **250 VISITEURS**

• **+25% DE VISITEURS VS. 2018**

• **50% DES ENTREPRISES** ont obtenu **PLUS DE 6 CONTACTS** qualifiés

• **2/3** des visiteurs ont référencé de nouveaux fournisseurs suite au Showroom



LES NOUVEAUTÉS 2020

✓ Venez participer à la **table ronde d'ouverture sur les enjeux de l'approvisionnement local et bio en RHD**.

- ✓ Participez aux **Trophées "Coup de cœur des visiteurs"**. Les visiteurs vont élire leurs produits coup de cœur dans les catégories suivantes :
- Coup de cœur "EGAlim"
 - Coup de cœur "Occitanie"
 - Coup de cœur "RSE"
 - Coup de cœur "Découverte"

A GAGNER : Pack communication offert pour les 4 produits et entreprises élus ; parution en presse professionnelle RHD, publications sur les réseaux sociaux, mise en avant dans nos newsletters.

POUR PARTICIPER : cochez "je souhaite participer aux coups de cœur des visiteurs" dans le bulletin d'inscription au Showroom RHD.

PLUS D'INFORMATIONS ICI



Vous souhaitez exposer ?

FORMULES MINI EXPO (POUR 2 PERS.) :

Formule 1 qui comprend :

- 1 table + 2 chaises
- le déjeuner pour 2 personnes

150 € HT

Formule 2 qui comprend :

- 1 banque froid avec arrivée électrique + 2 chaises
- le déjeuner pour 2 personnes

270 € HT

Pour ajouter un repas :

25€ HT / pers

Les deux formules incluent la parution dans le catalogue Showroom RHD qui sera remis à tous les visiteurs.

PROGRAMME :

8h - 9h : Installation des exposants

9h - 10h : Table ronde d'ouverture

10h : Début du Showroom

16h : Remise des Trophées "Coup de cœur des visiteurs"

17h - 18h : Fermeture du salon et démontage

DATE LIMITE D'INSCRIPTION 29 MAI 2020

Pour vous inscrire, complétez notre formulaire :

<https://form.jotform.com/200831867853967>

CONTACTS :

Mélodie Mercui : 04 67 22 84 19 / 06 11 96 25 65
melodie.mercui@agence-adocc.com

Julie Boudon : 04 99 64 29 22 / 06 13 49 20 21
julie.boudon@agence-adocc.com



**Sud
de
France**
LE MEILLEUR
DE L'OCCITANIE

ORGANISÉ PAR :



Agence de Développement Économique

EN PARTENARIAT AVEC :



MARQUE SUD DE FRANCE :

Pensez à (ré)adhérer à la marque sur notre site :
<https://adhesion-sdf.laregion.fr/adhesion.php>

Déjà 1500 adhérents et plus de 10 000 produits répondent aux exigences de qualité Sud de France !

Une cellule Sud de France à la Région pour vous accompagner pour votre adhésion :
04 67 22 93 72