



Régional et Bio 2 CCTOBRE 2024

NARBONNE ARENA (11)

SALON PROFESSIONNEL AU SERVICE DES PRODUITS D'OCCITANIE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE!

Depuis 12 ans, AD'OCC favorise la rencontre entre les entreprises agricoles et agroalimentaires d'Occitanie et les acheteurs régionaux de la Restauration Hors Domicile (RHD).

QUI EXPOSE?

- Tous types d'entreprises agricoles et agroalimentaires basées en région Occitanie: producteurs, groupements de producteurs, entreprises, coopératives, etc.
- Toutes catégories de produits, (hors boissons alcoolisées) issus de la région Occitanie (production et/ou transformation)
- Gammes de **produits adaptés à la restauration** (types de produits, conditionnements, etc.)
- + DE 100 EXPOSANTS ATTENDUS
- Pour valoriser les circuits-courts, l'offre « Producteurs agricoles » sera regroupée et clairement identifiée au cœur du salon!



QUI VISITE?

- Restauration collective (publique et privée): cuisines centrales, sociétés de restauration collective (SRC), établissements en direct, grossistes, etc.
- Restauration commerciale: cash&carry, grossistes, traiteurs, etc.
- Tous types de profils : acheteurs, gestionnaires, utilisateurs/cuisiniers, diététiciens, etc.
- + DE 300 VISITEURS ATTENDUS



5 BONNES RAISONS D'EXPOSER

- les Inscrivez-vous dans une démarche collective de valorisation de l'offre alimentaire d'Occitanie
- 2. Rencontrez plus de 300 acheteurs de la restauration collective et commerciale
- 3. Bénéficiez d'un format efficace avec un maximum de contacts qualifiés sur 1 journée, et ce à moindre coût (voir les formules d'exposition ci-dessous)
- 4. Profitez des moyens de communication du salon (emailings, catalogue des exposants, presse, etc.)
- 5. Augmentez votre visibilité en candidatant aux «Trophées coup de cœur des visiteurs» du Showroom RHD



VOUS SOUHAITEZ EXPOSER?

2 FORMULES D'EXPOSITION

Formule 1:

L'inscription + table + chaises

200€ HT

450€ HT

Formule 2:

L'inscription + banque froid + chaises + mange-debout

Déjeuner inclus dans la formule.

ADRESSE

NARBONNE ARENA

74 avenue Maître Hubert Mouly - 11100 Narbonne

PROGRAMME

SALON

Mercredi 2 octobre de 9h à 16h

MONTAGE

La veille (après-midi) ou le jour même avant 8h30

DÉMONTAGE

À l'issue du salon, à partir de 16h

POUR VOUS INSCRIRE

CLIQUEZ ICI!

Date limite d'inscription 28 juin 2024

CONTACTS

Laurence Gravey: 06 23 06 82 73 laurence.gravey@agence-adocc.com

Justine Combes: 06 11 96 25 65 justine.combes@agence-adocc.com

ORGANISÉ PAR :







EN PARTENARIAT AVEC :

























LES TROPHÉES « COUP DE COEUR DES VISITEURS » DU SHOWROOM RHD 2024



- Valoriser vos produits et votre entreprise auprès des visiteurs du Showroom RHD,
- Vous différencier et avoir une prise de parole différente auprès des acheteurs et des utilisateurs,
- Mettre en avant votre capacité à vous adapter aux nouvelles attentes sociétales.



- 1. Coup de cœur «EGAlim»
- 2. Coup de cœur «Occitanie»
- 3. Coup de cœur «RSE»

CONDITIONS

- Participation gratuite
- Réservée aux exposants de l'édition 2024 du Showroom RHD

DÉROULÉ

1. Dans votre formulaire d'inscription en ligne au Showroom RHD, cochez la case «Je souhaite participer aux Trophées « coups de cœur des visiteurs ».
A COMPLÉTER AVANT LE 10 JUIN

2. Ensuite, nous vous adresserons un second formulaire pour que vous puissiez y renseigner votre dossier de candidature

A COMPLETER AVANT LE 30 JUIN

3. Une **pré-sélection des meilleures propositions** sera faite par le jury de préselection en amont de l'événement pour les catégories «EGAlim», «Occitanie» et «RSE».

A noter : Chaque exposant ne pourra se présenter qu'une seule fois par catégorie maximum.

- 4. Le jour J, les visiteurs voteront pour leurs coups de cœur parmi les produits présélectionnés.
- 5. A l'issue du vote, 3 vainqueurs seront récompensés, soit 1 par catégorie.

A VOS PROPOSITIONS

CONTACT:

Laurence Gravey: 06 23 06 82 73 laurence.gravey@agence-adocc.com









CRITÈRES DE PRÉSÉLECTION

Pour pouvoir candidater, votre produit/votre entreprise doit remplir au moins un des critères proposés ci-dessous, selon les catégories. Plus ils seront nombreux, plus vous aurez de chance

d'être présélectionné par notre jury!



- → Mon produit fait partie des **50% de produits durables et de qualité (critère obligatoire)**
- Mon produit répond aux **enjeux de la restauration collective** (par son format, son conditionnement, les services associés, etc.) car :
 - Il permet de réduire le gaspillage alimentaire
 - Il permet de réduire l'usage du plastique
 - Il est adapté à **l'utilisation** finale en restauration collective (nombre de parts, portions, gros conditionnement, etc.)



- Les matières premières agricoles qui entrent dans la composition de mon produit viennent de la région Occitanie (critère obligatoire)
- → Toutes les étapes de **transformation** de mon produit se font en région Occitanie.
- → Mon produit est agréé « **Sud de France** ». 🎎
- Mon produit fait partie du patrimoine régional (exemples : variété ou race locale, AOC/AOP/IGP, savoir-faire ou spécialité culinaire d'Occitanie, etc.)
- Mon entreprise œuvre pour faire connaître son savoir-faire et ses produits dans une logique d'Agri-Agrotourisme (exemples : visites du site de production, journées portes ouvertes, interventions, intégration dans des circuits touristiques, musée, etc.)



- Mon entreprise s'inscrit dans une démarche ayant un impact positif sur l'environnement. (exemples : éco-conception, réduction des emballages, de l'empreinte carbone, des déchets, de la consommation d'eau, de l'usage de pesticides ou d'intrants chimiques, biodiversité, circuits courts, protéines végétales)
- Mon entreprise s'inscrit dans une démarche ayant un impact social positif. (exemples : une alimentation de qualité, respect de la santé des consommateurs, respect des producteurs et des travailleurs)
- Mon entreprise s'inscrit dans une démarche ayant un impact économique positif. (exemples : filières agricoles locales, achats responsables, économie locale, prévention gaspillage alimentaire, commerce équitable, partage de la valeur, juste rémunération, contractualisation, modes de gouvernance, etc...)