

COMMUNIQUE DE PRESSE

Showroom RHD : consommer les produits locaux, bio et de qualité d'Occitanie !

Le showroom RHD - Restauration Hors Domicile – est l'organisation d'un événement B to B, c'est-à-dire de mise en relation entre des entreprises du territoire d'Occitanie et des acheteurs potentiels. L'agence de développement économique AD'OCC pour le compte de la Région Occitanie organise **la 12^{ème} édition du showroom RHD le mercredi 2 octobre à Narbonne (l'Arena) à partir de 9h.**

Une centaine de producteurs et d'entreprises agroalimentaires d'Occitanie participent à cet événement pour rencontrer environ 200 acteurs de la RHD. En une journée, **les exposants peuvent avoir entre 10 et 30 contacts.**

Hervé Pierrel, **directeur des achats produits locaux de METRO France** déclarait en 2022 lors de la 10^{ème} édition : « *Nous participons au showroom RHD organisé par l'agence AD'OCC pour trouver des produits locaux. Nos clients restaurateurs, indépendants, cherchent de plus en plus ces produits. Ça nous permet en une journée de voir potentiellement une centaine de fournisseurs. Si nous n'avions pas cette organisation-là, cela nous prendrait énormément de temps. Là, tout est regroupé et on est là vraiment en tant que partenaire avec tous ces fournisseurs* ».

Le moyen pour les exposants d'être connu et reconnu sur le circuit de distribution RHD qui constitue **le 3^{ème} débouché pour les entreprises agroalimentaires d'Occitanie (après la grande distribution et l'export)** et représente une réelle opportunité de croissance pour ces entreprises en quête de diversification de leurs circuits de distribution. La loi EGAlim a insufflé une nouvelle dynamique sur les produits bio et sous SIQO en restauration collective publique : l'obligation d'atteindre 50% de produits durables et de qualité dont 20% de bio a en effet développé la demande sur ces produits. L'Occitanie a un rôle central à jouer étant la première productrice sur ce type de produits.

Ce showroom s'inscrit dans le cadre d'une politique régionale en faveur de l'approvisionnement régional et bio avec les projets :

- « [L'Occitanie dans mon assiette](#) » : visant à porter à 40% la part de produits locaux, de proximité et bio dans les repas servis aux lycéens.

- [Occit'alim](#), la place de marché digitale qui vise à simplifier et accroître l'approvisionnement en produits régionaux, de qualité et bio en restauration collective.

L'objectif de la Région est de passer de 40 % à 75% de produits bio et locaux dans les cantines des lycées, d'ici 2026.

Pour l'organisation de cet événement de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, l'agence AD'OCC travaille en coordination avec AREA Occitanie, Chambre Régionale d'Agriculture, FRCIVAM et CIVAM, Ocebio, DRAAF, IRQUALIM, Fédération des Fruits et Légumes d'Occitanie, Coop de France, Interbio Occitanie, Bio Occitanie.

Ce showroom permet également de valoriser la richesse et la diversité du patrimoine culinaire d'Occitanie à travers [sa marque Sud de France – l'Occitanie](#).

Nouveauté 2024 : le Chef Thomas CLAMENT, membre de l'Académie culinaire de France, véritable ambassadeur du « bien manger » et des produits d'Occitanie, est le parrain des Trophées « Coup de cœur RHD » qui départageront le jour même les entreprises régionales concurrentes sélectionnées dans plusieurs catégories.

Catégorie Occitanie, ont été sélectionnés 4 entreprises : 3 MOINEAUX - FERME DE VANESSA, CONFISERIE DU TECH, DUO LOZERE, SARL BENOIT RIZ DE CANAVERE.



Catégorie RSE, ont été sélectionnés 4 entreprises : BIOCHAMPS, GRAINES ET LEGUMINEUSES DE FRANCE - COOPERATIVE QUALISOL, JEM ATELIER, MAISON DELCROS.



Catégorie EGAlim, ont été sélectionnés 4 entreprises : BISCUITS FELIX, MOULIN CANTE CAILLE, OH MY CACAO, GROUPE EMILE NOEL.



Ariège :

CHARCUTERIE ANDRÉ CAZAUX ; BIOCHAMPS ;

Aude :

COOPERATIVE L'OU LIBO ; BIO PLANETE ; COMPAGNIE DES DESSERTS ; GLACIERE NARBONNAISE ; MAISON BOR ; AUDARY / CONSERVERIE SODICAS ; GLACES AUDELINÉ ; PÂTE CABANES ; SCIC GRAINES ÉQUITABLES ;

Aveyron :

LES BERGERS DU LARZAC ; FINESSE DES VERGERS ; ALIGOT EXPRESS ; SAS FABRIQUE AVEYRONNAISE ; FERME DU CAUSSE ; LES CHIPS DE L'AVEYRON ; MAISON SERRAULT ; LES BUFFLONNES DU SUD ; MOZZA D'OCC ;

Gard :

MA MICROPOUSSE CULINAIRE ; GROUPE EMILE NOEL ; BULLEURS DU SUD ; SENFAS ; EARL BANCILLON ; SARL BENOIT RIZ DE CANAVERE ; CHAMPLAT ; LA NIMOISE ;

Haute-Garonne :

OH MY CACAO ; SAS LANDREAU ; MABILLE SAS ; MOULIN CANTE CAILLE ; HOOPE ; ETICMIAM ; LES FROMAGERIES OCCITANES ; ASSOCIATION PRODUIT SUR SON 31 ; POW KONWU ; YOGOURMAND ; ORANGES AND CO ; BISCUITERIE VITAL AINÉ ; MENGUY'S PROFESSIONNEL ; NUTRITION ET SANTE FOOD SERVICE ; LA FERME DU COULOMIER "L'EPI NUP BIO" ; ASSOCIATION DES PLATEFORMES DE PRODUCTEURS D'OCCITANIE ; MON VOISIN ME REGALE ; MANGER BIO OCCITANIE PYRENEES ; FERME DE PROUZIC ; GOURMIZ' ;

Gers :

LE JAMBON D'AUCH ; LES DELICES D'ALIENOR ; BPC KAMBIO ; PERLE JAUNE ; MAISON CARAYON ; L'ETUVERIE ; SCOP ETHIQUABLE ; SAS LA PANACEE BIO ;

Hérault :

PRODUCTEURS D'OCCITANIE (APPRO 34) ; AGRIVIVA ; BISCUITS FELIX ; TERRE & MER PRODUCTION ; LA CURE GOURMANDE ; SAS SUDOEUF ; SAS HISTOIRES GOURMANDES ; LES BISCUITS DE MEL ; RUE TRAVERSESETTE ;

Lot :

FERMIERS DU SUD-OUEST ; JEAN LARNAUDIE ; LES 30 FERMES DE CANTAVEYLOT ;

Lozère :

DUO LOZERE ; LANGUEDOC LOZERE VIANDE ; LA FROMAGERIE DES CEVENNES ; MAISON DELCROS ; SARL LAITERIE RISSOAN ; LOU PASSOU BIO ;

Hautes-Pyrénées :

MAISON ADER ; YAOURTS DES PYRENEES CAZAUBON ;

Pyrénées-Orientales :

SAS VIVA FRESH ; APPRO 66 - LE LOCAL ; LES GLACES DU CANIGOU ; CONFISERIE DU TECH ; BIO'TRANSFO L'ATELIER ; LE VERGER BIO DE VERONIQUE ; CIMELAIT ;

Tarn :

ALIGERMA ; ORI SORGHO FRANCAIS ; MOULIN BATIGNE ; 3 MOINEAUX - FERME DE VANESSA ; FERMIERS OCCITANS ; SAVEURS DU MIDI ; LA PIMPARELLE ; BAPLA ;

Tarn-et-Garonne :

SARL VIANDES OCCITANES ; GRAINES ET LEGUMINEUSES DE FRANCE - COOPERATIVE QUALISOL ; LOVITA® ; JEM ATELIER ;

13 entreprises agroalimentaires d'Occitanie au salon international des produits biologiques

L'agence de développement économique AD'OCC accompagne 13 entreprises agroalimentaires du bio à [Natexpo](#). Le salon international des produits biologiques se tient **les 23 et 24 septembre à Lyon**.

Les producteurs exposants souhaitent par cette action se développer sur les marchés européens voire internationaux et misent sur leur innovation pour conquérir de nouveaux acheteurs, tous circuits de distribution confondus.

L'Occitanie garde sa couronne de première région bio de France, avec ses 13 265 exploitations, ses 608 285 ha et ses presque 20 % des surfaces en bio. Les surfaces et les structures suivent les augmentations

nationales, continuant ainsi sur une belle dynamique de croissance. [[L'observatoire régional de l'agriculture bio en Occitanie](#)]

Les entreprises exposantes

ARCADIE SA (Gard), [site Internet](#) ;
AROMANDISE (Hérault), [site Internet](#) ;
CHAMPLAT (Gard), [site Internet](#) ; HBS (Gard) ;
[INTERBIO OCCITANIE](#) ; LE VERGER BIO DE
VERONIQUE (Pyrénées-Orientales), [site Internet](#) ;
L'ETUVERIE (Hérault), [site Internet](#) ;
MAGISTANGE S.A.S. (Lot) ;
QUALINOA (Hérault), [site Internet](#) ; SARL
VINAIGRERIE MONTPELLIERAINE
(Hérault), [site Internet](#) ; SCEA MAS
PECHOT (Pyrénées-Orientales), [site Internet](#) ;
SENFAS (Gard), [site Internet](#) ; UNI-VERT (Gard),
[site Internet](#).

Contacts Presse AD'OCC

Julie MYC RACHEDI : julie.myc-rachedi@agence-adocc.com - 06 07 26 11 31

Jérôme BOUCHINDHOMME : jerome.bouchindhomme@agence-adocc.com - 06 23 30 23 01