

COMMUNIQUE DE PRESSE

RESTAURATION HORS DOMICILE : PRIORITE AUX PRODUITS D'OCCITANIE

Mercredi 5 octobre, au Domaine des Grands Chais à Mauguio, l'agence de développement économique AD'OCC organise le showroom RHD. C'est le dixième anniversaire de ce showroom qui propose à environ 300 décideurs du circuit RHD, une offre régionale très étendue **avec 120 producteurs de la région Occitanie**.

Inciter à consommer les produits locaux, bio et de qualité est une priorité de la Région Occitanie. « *L'Occitanie dans mon assiette* » lancée par la Région dès 2018 vise à encourager et à répondre aux attentes des consommateurs d'Occitanie qui cherchent à garnir leur assiette en fonction de leur valeurs et préoccupations : santé, environnement et pouvoir d'achat. Le 23 septembre dernier, la Région Occitanie a été élue meilleure Région biologique d'Europe.

La RHD est **le troisième débouché** pour les entreprises agroalimentaires après la grande distribution et l'export : ce circuit représente une réelle opportunité de croissance pour les entreprises régionales. « *Parce que nos emplettes sont nos emplois*, rappelle Carole Delga, la présidente de la Région Occitanie. *Réduire l'empreinte carbone de nos achats, créer de nouveaux débouchés pour les produits d'Occitanie, gage de création d'emplois et garantir une juste rémunération pour nos producteurs.*

La RHD comprend la restauration collective (écoles, hôpitaux, crèches, restaurants administratifs, etc.) et la restauration commerciale (restaurants, hôtels, cafés, vente à emporter, traiteurs, etc.). Ce circuit a été fortement impacté par les dernières crises sanitaires et a dû s'adapter. Les grandes enseignes de la restauration rapide ont toujours la faveur des consommateurs. Mais ceux-ci font aussi davantage attention à ce qu'ils mangent et privilégient les produits d'Occitanie.

L'agence AD'OCC s'appuie sur la dynamique de la marque Sud de France pour promouvoir cette gastronomie régionale. Cette 10^e édition propose un buffet régional sous forme de « cooking show » avec trois chefs, ambassadeurs de la marque, qui sera ouvert à la presse. Pour la première fois en 10 ans, le showroom se dote d'un pôle « boissons en Occitanie » qui intègre les boissons alcoolisées (hors vins).

Pour la restauration collective, la Région Occitanie a créé, en 2020, Occit'Alim : une place de marché en ligne qui vise à simplifier et accroître l'approvisionnement en produits locaux, de qualité et bio en restauration collective, dans le respect de la commande publique. Elle s'adresse notamment, dans un premier temps, aux lycées publics de la région et vise à atteindre 75 % de produits locaux et de qualité dans les repas servis aux lycéens d'ici 2026. Le showroom comptera un stand dédié à Occit'Alim.

Cette journée professionnelle sous forme de rendez-vous BtoB entre producteurs et acheteurs sera ponctuée par la remise de trois trophées « coup de cœur des visiteurs » dans les catégories : EGAlim, Occitanie et RSE.

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