

DOSSIER DE PRESSE



Showroom **RHD** Régional et Bio

by ADOCC

7 OCTOBRE 2026

NARBONNE ARENA (11)



L'OCCITANIE A RENDEZ-VOUS AVEC LA RESTAURATION HORS DOMICILE (RHD)

Et si le développement des produits régionaux passait aussi par les cuisines des restaurants, des collectivités, des hôtels et des établissements de restauration ?

C'est tout l'enjeu du Showroom RHD, organisé par AD'OCC, qui réunira les acteurs de la restauration hors domicile et les entreprises agricoles et agroalimentaires d'Occitanie, le **7 octobre prochain à la Narbonne Arena**, au coeur de l'Occitanie.

Depuis 14 ans, ce rendez-vous professionnel rapproche producteurs, transformateurs, acheteurs et décideurs pour favoriser les rencontres commerciales et développer les débouchés des produits régionaux en restauration hors domicile avec **un objectif simple : accroître la part des produits d'Occitanie dans nos assiettes.**

Cette année encore, **100 exposants régionaux et près de 300 visiteurs professionnels sont attendus** pour une journée placée sous le signe du sourcing, des rencontres BtoB, de la découverte et du partage d'expériences.

LA RESTAURATION HORS DOMICILE : UN MARCHÉ STRATÉGIQUE POUR L'AGROALIMENTAIRE RÉGIONAL



LE POIDS DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE EN FRANCE

128 Md€ HT
Consommation hors domicile en France (2024)

61 %
Restauration commerciale

418 000
Établissements de restauration (2024)

19 %
Restauration collective

20 %
En snacking



LA RESTAURATION COLLECTIVE : UN MARCHÉ DYNAMIQUE

25 Md€ HT
CA de la restauration collective (2024)

Répartition du CA :
45% médico-social,
30% scolaire
25% entreprises

82 000
Établissements de restauration collective (2024)

+12,6%
Évolution depuis 2019 (2019-2024)



RESTAURATION COMMERCIALE : LE 1^{ER} DÉBOUCHÉ

78 Md€ HT
Restauration commerciale

+4.3%
d'évolution annuelle

+2.8%
sur le ticket moyen



LA RESTAURATION COLLECTIVE EN OCCITANIE : EGALIM ET ACHATS DURABLES

5 849
Cantines inscrites sur "Ma cantine" (2026)

383 M€
Achats déclarés (2025)

136 M
Repas télédéclarés (2025)

32,5%
Achats durables (2025)

15,5%
Dont produits bio (2025)

Pour les entreprises agroalimentaires, la restauration hors domicile constitue aujourd'hui **le troisième débouché, derrière la grande distribution et l'export.**

Elle représente une véritable opportunité de croissance pour les entreprises qui souhaitent diversifier leurs circuits de distribution et conquérir de nouveaux marchés.

La loi EGAlim a contribué à stimuler la demande en produits bio et sous SIQO (Signe officiel d'Identification de la Qualité et l'Origine) dans la restauration collective publique, avec l'objectif d'atteindre 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique ; un enjeu particulièrement important pour l'Occitanie qui dispose d'une offre agricole et agroalimentaire particulièrement riche sur ces segments.

Pour autant, accéder au marché de la RHD reste un défi pour de nombreuses entreprises régionales, notamment les plus petites, confrontées à la complexité des marchés publics ou des schémas logistiques. D'où l'importance de créer des espaces de rencontre directs entre l'offre et la demande :

- Identifier les fournisseurs
- Qualifier l'offre
- Mettre en relation les bons interlocuteurs

UNE RÉPONSE CONCRÈTE AUX ENJEUX DE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Le Showroom RHD 2026 s'inscrit également dans le contexte du **Pacte pour la Souveraineté Alimentaire**, voté à l'unanimité par les élus régionaux le 4 juin 2026.

Ce pacte prévoit 28 actions concrètes réparties autour de 5 axes, pour un engagement financier de 145 millions d'euros.

Le Showroom RHD participe pleinement à cette dynamique en créant des débouchés pour les productions régionales et en facilitant leur accès aux marchés de la restauration. L'objectif est de rapprocher durablement les acteurs de l'offre et ceux qui achètent, cuisinent et distribuent les produits en Occitanie.



Créée en 2020 par la Région Occitanie pour ses lycées, Occit'Alim est la centrale d'achat pour simplifier

l'approvisionnement en produits locaux, de qualité et bio de la restauration collective. Elle apporte une solution concrète pour les collectivités et établissements porteurs d'une restauration collective et participe au développement et à la valorisation des filières agricoles régionales.

Le catalogue d'Occit'Alim compte aujourd'hui plus de 2800 références à l'échelle régionale, couvrant des familles de produits variées telles que la viande fraîche, la volaille, les fruits et légumes de saison, l'épicerie, les produits laitiers, les fromages, la charcuterie et bien d'autres.

14 ANS POUR FAIRE GRANDIR LES DÉBOUCHÉS DES ENTREPRISES RÉGIONALES

Depuis sa création, le Showroom RHD poursuit une même ambition : **réunir en un même lieu l'ensemble de l'écosystème de la restauration hors domicile pour faciliter les rencontres** commerciales et faire progresser l'offre régionale.

Le format repose sur un principe simple : un Showroom professionnel, à taille humaine, qui permet aux acheteurs de découvrir directement les produits et aux entreprises de rencontrer leurs futurs clients.

EN 2026 :

■ 100 EXPOSANTS RÉGIONAUX

Entreprises agricoles et agroalimentaires implantées en Occitanie, proposant des produits adaptés aux besoins de la restauration hors domicile.

300 VISITEURS PROFESSIONNELS ATTENDUS

Cuisines centrales, sociétés de restauration collective, établissements en direct, grossistes, cash & carry, traiteurs, CHR, acteurs du snacking et autres professionnels de la restauration.

■ UN OBJECTIF : CRÉER DES OPPORTUNITÉS COMMERCIALES

Le Showroom RHD permet d'accélérer les mises en relation entre producteurs et entreprises agroalimentaires régionales et acheteurs ou décideurs de la restauration, qu'ils soient locaux, régionaux ou nationaux.

UNE RHD QUI DÉPASSE LES FRONTIÈRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le Showroom RHD 2026 affirme également sa volonté d'adresser la restauration dans toute sa diversité. Restauration collective publique et privée, restauration commerciale, gastronomie, hôtellerie, snacking... mais aussi désormais les acteurs issus du tourisme.

Le rapprochement avec l'écosystème touristique permet notamment de toucher de nouvelles cibles, parmi les professionnels de l'hôtellerie, des gîtes et de l'hébergement de plein-air; une manière d'élargir les débouchés des entreprises régionales et de connecter les enjeux alimentaires aux autres filières qui font la richesse du territoire.

UNE JOURNÉE POUR RENCONTRER, DÉCOUVRIR ET ÉCHANGER

Le 7 octobre, le Showroom RHD proposera bien plus qu'une exposition de produits. Les professionnels pourront découvrir les gammes de plus de 100 fournisseurs régionaux, participer à des rencontres thématiques et assister à plusieurs temps forts consacrés aux enjeux de la restauration et de l'alimentation.



PROGRAMME DE LA JOURNÉE

9H

Ouverture du salon et café d'accueil

9H - 16H

Parcours libre : +100 fournisseurs de toute la région Occitanie vous feront découvrir et déguster leurs gammes dédiées au secteur de la restauration

9H30 - 11H

Table ronde animée par INTERBEV Occitanie Restauration collective et filière viande face à l'inflation : quels arbitrages possibles ?

Rencontres Bio Engagées en Occitanie (1^{ère} édition) animées par INTERBIO OCCITANIE et BIO OCCITANIE

10H30 - 12H

Rencontres des lauréats de l'appel à projets RHD durable secteurs sanitaire, médico-social, insertion animées par la DRAAF Occitanie

Réunion d'informations et échanges animés par la DRAAF Occitanie

12H30 - 14H

Allocution de la Région Occitanie suivie du buffet

14H30

Session de présentation de la plateforme Occit'Alim

15H30

Remise des Trophées en présence de notre jury d'experts

16H

Table ronde animée par AGORES : "Produits locaux et durables en restauration collective : comment la commande publique peut-elle être un levier majeur de la souveraineté alimentaire ?"

17H

Clôture de la journée

REVELATION DES TROPHÉES DU SHOWROOM RHD : VALORISER CELLES ET CEUX QUI FONT BOUGER LES LIGNES

Pour la 7^e année consécutive, les Trophées du Showroom RHD mettront en lumière les entreprises régionales capables de répondre aux attentes sociétales et aux exigences des professionnels de la restauration.

Nouveauté en 2026 : Quatre trophées viendront récompenser les entreprises participantes : trois seront décernés par un jury d'experts qui aura préalablement étudié les candidatures reçues, tandis qu'un quatrième trophée, le "Coup de cœur" sera remis directement le jour J suite aux votes des visiteurs.

TROPHÉE EGALIM

Il récompense un produit répondant aux enjeux d'une restauration collective plus durable : qualité des approvisionnements, alimentation saine, circuits de proximité, réduction de l'impact environnemental et adaptation aux attentes des convives.

Cette année, l'entreprise **MON VOISIN ME RÉGALE**, basée à Baziège en Haute-Garonne, a été récompensée pour ses **Leguminettes**, une gamme de pâtes associant blé dur et pois jaune.

À travers cette distinction, le jury a salué un produit qui répond concrètement aux enjeux d'une restauration collective plus durable : une fabrication locale maîtrisée, un conditionnement conçu en protéines

végétales, adapté aux menus de la restauration collective, une solution qui associe alimentation durable, qualité et attentes des consommateurs.

Créée en 2021 et implantée au cœur du Lauragais, **MON VOISIN ME RÉGALE**, valorise les productions agricoles régionales en développant des produits destinés à la restauration collective et à la grande distribution. L'Entreprise labellisée HVE participe également à la sensibilisation des jeunes en ouvrant régulièrement son site de production aux établissements scolaires et en menant des actions de découverte des métiers.

TROPHÉE OCCITANIE

Il récompense un produit qui valorise les savoir-faire régionaux, les matières premières locales et l'identité gastronomique de l'Occitanie grâce notamment à la marque régionale Occitanie Sud de France.

Cette année, le jury distingue **SIBIO** pour son **Nectar d'Abricot**, élaboré à partir d'abricots bio issus des vergers du Roussillon et entièrement transformé en Occitanie.

À travers cette distinction, le jury récompense un produit qui incarne pleinement les valeurs du Trophée Occitanie : un ancrage régional fort, avec des abricots issus en priorité des vergers des Pyrénées-Orientales, une transformation réalisée intégralement en Occitanie, la valorisation d'un fruit emblématique du Roussillon, au cœur du patrimoine agricole et gastronomique local et une démarche responsable, avec



notamment la valorisation de fruits hors calibres pour contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Fondée en 2012 par quatre producteurs de fruits, SIBIO est spécialisée dans la production, la fabrication et la commercialisation de

jus de fruits et de boissons à base de fruits biologiques. L'entreprise compte aujourd'hui dix collaborateurs et maîtrise l'ensemble de la chaîne, des vergers à la transformation.

TROPHÉE RSE

Il récompense une entreprise dont les engagements environnementaux, sociaux et économiques sont pleinement intégrés à son activité.

Cette année, le jury a choisi de distinguer **BIO PLANÈTE**, entreprise implantée à Bram (Aude), pour la cohérence et la pérennité de sa démarche en faveur d'une alimentation biologique, responsable et durable.

A travers cette distinction, le jury récompense une stratégie environnementale inscrite dans la durée, un engagement reconnu en faveur de l'agriculture biologique et du commerce équitable, des actions concrètes pour réduire et maîtriser son impact

environnemental et une politique créatrice de valeur durable pour les producteurs, les consommateurs et le territoire.

Installée à Bram, dans l'Aude depuis plus de quarante ans, BIO PLANÈTE contribue au rayonnement du savoir-faire agroalimentaire occitan. À travers ses engagements et ses partenariats, l'entreprise participe au développement de filières agricoles responsables et à la création de valeur sur son territoire. Un ancrage local qui s'inscrit dans une région reconnue pour la richesse de son patrimoine naturel, agricole et gastronomique.

TROPHÉE « COUP DE CŒUR DES VISITEURS »

Une nouvelle catégorie toute particulière puisque ce sont directement les visiteurs du salon qui désigneront leur entreprise préférée, à l'issue d'un vote le 7 octobre.

UN JURY D'EXPERTS POUR CROISER LES REGARDS

Pour cette édition 2026, les 3 premiers trophées ont été sélectionnés par un jury réunissant trois professionnels aux profils complémentaires, représentatifs de la diversité de la RHD :

- **Renaud Fourcade** : responsable restauration au lycée Charles de Gaulle à Muret, président de l'Association française des cuisiniers de collectivité et ambassadeur de "Cuisinons plus Bio".
- **Arthur Dutting** : acheteur du groupe Franck Putelat : la table de Franck Putelat, restaurant gastronomique doublement étoilé Michelin, l'hôtel 5* Le parc, la brasserie à 4 temps et l'hôtel 4* Le pont Levis
- **Eva Rumeau** : responsable du développement et formatrice chez Écotable, acteur engagé dans la transition écologique du secteur de la restauration.

UN ÉVÉNEMENT PORTÉ PAR UN RÉSEAU DE PARTENAIRES

Le Showroom RHD s'appuie sur un réseau de partenaires engagés aux côtés des filières agricoles, agroalimentaires et de la restauration en Occitanie.

Le comité de pilotage réunit 11 partenaires institutionnels permanents : AREA Occitanie, Bio Occitanie, la Chambre régionale d'agriculture d'Occitanie, Civam Bio, Coop Occitanie, la DRAAF Occitanie, la Fédération des Fruits et Légumes d'Occitanie, Interbio, Irqualim Occitanie, Occit'Alim et Ocebio.

L'événement bénéficie également du soutien de réseaux professionnels et d'acteurs majeurs de la restauration, parmi lesquels Agores, Écotable, Interbev Occitanie, le Groupe Franck Putelat.

Le Showroom RHD associe aussi les futurs professionnels du secteur, avec le lycée Charles Cros de Carcassonne, ainsi que Les Restos du Cœur, qui récupéreront pour la cinquième année consécutive les échantillons inutilisés en fin de salon afin de les redistribuer aux personnes les plus démunies.

Cette mobilisation collective en Occitanie contribue à faire du Showroom RHD, un rendez-vous fédérateur pour rapprocher producteurs, entreprises agroalimentaires, acheteurs et professionnels de la restauration.

AD'OCC : CONNECTER L'OFFRE RÉGIONALE AUX MARCHÉS DE LA RHD

Deux outils indispensables permettent d'accompagner les entreprises régionales sur le marché de la restauration hors domicile :

Toute l'année : FOODHUB

Le Showroom RHD sera notamment l'occasion de présenter le nouveau FOODHUB, avec un espace dédié, une présence humaine pour réaliser des démonstrations et un dispositif spécifique de recrutement de nouveaux utilisateurs.



FOODHUB est la plateforme qui connecte les fournisseurs Agri-Agro d'Occitanie avec les acheteurs en France et à l'international.

Les acheteurs gagnent du temps dans leur sourcing et ont directement accès aux coordonnées des fournisseurs occitans et à un catalogue de produits de plus de 10 000 références. Les fournisseurs gagnent en visibilité auprès d'acheteurs professionnels qualifiés et bénéficient d'opportunités commerciales exclusives.

www.foodhub-occitanie.com

Une fois par an : le Showroom RHD

Un rendez-vous physique qui permet de passer de la découverte à la rencontre, puis de la rencontre à l'opportunité commerciale. L'ambition est claire : faire du Showroom RHD, le rendez-vous incontournable de la RHD en Occitanie ; un événement accessible, pragmatique et convivial au service du développement des filières régionales.

À propos d'AD'OCC

AD'OCC est l'agence de développement économique et d'attractivité de la Région Occitanie. Dans le cadre de ses missions, l'agence accompagne les entreprises et les filières régionales dans leur développement, leur recherche de nouveaux marchés et leur mise en réseau avec les acteurs économiques.

Sur le marché de la restauration hors domicile, AD'OCC agit notamment à travers le FOODHUB et le Showroom RHD, afin de rapprocher l'offre régionale des acheteurs et de favoriser le développement des débouchés des entreprises d'Occitanie.

Parallèlement, des actions de prospection et de promotion mises en place sur la marque Occitanie – Sud de France font partie d'un

travail plus global mené par AD'OCC sur la diversification des circuits de distribution en France.

L'objectif est de multiplier les points de contacts entre les consommateurs et l'offre de produits régionaux Occitanie Sud de France et développer les débouchés des producteurs sur ces circuits alternatifs.

Périmètre : boutiques (hors GMS), dont aires d'autoroutes, restauration collective et commerciale, grossistes, e-commerce, boulangeries, distribution automatique, grossistes. La stratégie de l'agence sur ces circuits consiste à proposer tout au long de l'année des actions de mise en relation et de promotion : corners en boutique, menus thématiques, speed-meeting, animations...

Les prochaines actions phares de 2026 :

- Promotion Occitanie-Sud de France sur le site de e-commerce POURDEBON et organisation d'un jeu-concours
- Stand d'animation Occitanie-Sud de France au salon des métiers de bouche du 20 au 22 septembre à Montpellier et organisation d'une masterclass Snacking Occitanie Sud de France par Joël Defives, MOF Boulanger.



Depuis 2006, Occitanie – Sud de France est la marque de reconnaissance des produits d'Occitanie. Elle valorise les produits qui répondent à une charte unique d'engagement garantissant l'origine des matières premières et le respect des savoir-faire régionaux.

Plus de 2 000 agriculteurs, maraîchers, éleveurs, vignerons, fromagers, pêcheurs et entreprises agroalimentaires sont aujourd'hui réunis autour de la marque Occitanie – Sud de France. Ensemble, ils incarnent la richesse et la diversité d'un territoire aux saveurs uniques, où générosité, convivialité et plaisir se conjuguent avec l'exigence d'une production locale et de qualité.

www.sud-de-france.com



CONTACTS

presse@agence-adocc.com

- **Site Presse AD'OCC :**

Julie MYC RACHEDI

+33(0)6 07 26 11 31

Jérôme BOUCHINDHOMME

+33(0)6 23 30 23 01

- **Site Presse Destination Occitanie :**

Patrick FONTANEL

+33(0)7 49 54 86 64

www.agence-adocc.com
www.voyage-occitanie.com

