



INVITATION

SHOWROOM RHD

RÉGIONAL ET BIO

07 OCTOBRE 2020

GGL STADIUM - MONTPELLIER



OCCITANIE : UNE OFFRE RICHE ET DIVERSIFIÉE

Cette diversité positionne la région Occitanie/Pyrénées-Méditerranée au 2ème rang national des régions agricoles françaises :



1^{ère} région française pour ses signes officiels de qualité et d'origine



2^{ème} région productrice de fruits et légumes



1^{ère} région bio de France



2^{ème} région productrice de palmipèdes gras



1^{ère} région ovine française



1^{ère} région apicole française

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.

VENEZ DÉCOUVRIR LA DIVERSITÉ DE L'OFFRE AGROALIMENTAIRE DE LA RÉGION OCCITANIE !

UN CONCEPT MINI EXPO / SHOWROOM AVEC PLUS DE 100 STANDS DE PRODUITS RÉGIONAUX ET BIO !

. De 10h à 17h, les fournisseurs vous présenteront la diversité de leurs gammes adaptées à vos besoins et aux attentes de vos convives et/ou clients :

- > Boissons & jus de fruits
- > Biscuits & desserts
- > Boulangerie – Pâtisserie
- > Fruits & légumes
- > Plats cuisinés
- > Spécialités régionales
- > Viandes et charcuteries
- > Produits de la mer
- > Fromages
- > Céréales et légumes secs

. Une visibilité des offres pour faciliter votre sourcing lors de votre visite :

- > Une offre "direct producteurs"
- > Une offre bio 
- > Une offre Sud de France 
- > Une offre de spécialités d'Occitanie
- > Une offre SIQO

ESPACE "DIRECT PRODUCTEURS"

Retrouvez les agriculteurs et groupements d'agriculteurs rassemblés sur cet espace dédié. Ils vous proposent toute une gamme de produits issus de leurs fermes : fruits et légumes, viande, charcuterie, produits laitiers, oeufs, produits d'épicerie, confitures,...

LES TROPHÉES "COUP DE COEUR DES VISITEURS"

Soyez acteurs du Showroom RHD et élisez vos produits "coup de coeur" parmi ces 4 catégories :

- > Coup de coeur "EGAlim"
- > Coup de coeur "RSE"
- > Coup de coeur "Occitanie"
- > Coup de coeur "Découverte"

Votez directement sur le salon et rendez-vous à 16h pour la remise des prix !



Infos pratiques

DATE ET HORAIRES :

Mercredi 7 octobre de 10h à 17h

LIEU :

GGL Stadium

500 avenue de Vanières - 34070 Montpellier

Parking gratuit



INSCRIPTION GRATUITE AVANT LE 2 OCTOBRE 2020

. EN LIGNE :

<https://form.jotform.com/200833455887969>

. PAR EMAIL :

En retournant le bulletin ci-joint complété à l'adresse suivante :

melodie.mercui@agence-adocc.com

. PAR COURRIER :

En retournant le bulletin ci-joint complété à l'adresse indiquée sur le bon



CONTACTS :

MÉLODIE MERCUI

melodie.mercui@agence-adocc.com

04 67 22 84 19 / 06 11 96 25 65

JULIE BOUDON

julie.boudon@agence-adocc.com

04 99 64 29 22



EN PARTENARIAT AVEC :

