

**D'avantage de produits locaux, biologiques et Sud de France en restauration collective :
des échanges fructueux entre les entreprises agro-alimentaires et les professionnels du secteur
lors du Showroom RHD le 10/10/2012**

A l'abbaye de Fontfroide à Narbonne, ce mercredi 10 octobre 2012, Sud et Bio, association interprofessionnelle bio du Languedoc Roussillon, et Sud de France Développement ont organisé, avec l'appui de la Région Languedoc-Roussillon, un show-room de la restauration hors domicile (RHD). **Plus de 70 entreprises agro-alimentaires** de la région ont présenté leurs **produits Bio et Sud de France** aux personnes impliquées dans l'achat pour la RHD en recherche de produits locaux et de qualité.

Plus de 200 visiteurs professionnels ont répondu à l'appel et sont venus rencontrer les entreprises, artisans, coopératives et producteurs, actuels ou futurs fournisseurs. Le profil des visiteurs était varié : gestionnaires de restaurants scolaires, de maisons de retraites, directeurs de cuisines centrales, hôpitaux, entreprises privées du secteur de la restauration collective, grossistes spécialisés.



Echanges fructueux entre producteurs et visiteurs, lors du showroom RHD, à l'abbaye de Fontfroide.

Cette matinée d'échanges et de dégustations a été clôturée autour d'un buffet convivial. Entreprises et acheteurs se sont félicités de ce rendez-vous qui doit conduire à des relations contractuelles, pour le plus grand plaisir des convives des restaurants collectifs de notre région !

Sud et Bio, à l'origine de cet évènement, tire un bilan très positif de cette journée, et continuera à développer des actions collectives en faveur de l'introduction des produits bio locaux en restauration collective.

Pour plus d'informations : Amélie BERGER – amelie.berger@sud-et-bio.com – www.sud-et-bio.com