



SMAHRT TOULOUSE DONNE RENDEZ-VOUS AUX ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Du **dimanche 25 au mardi 27 janvier 2026**, Smahrt Toulouse revient au **MEETT** - Parc des expositions de Toulouse - pour sa 9^{ème} édition. **Première région agricole et première région bio de France**, l'Occitanie dispose d'atouts majeurs pour faire de la restauration collective un moteur de transition alimentaire et de développement des filières locales. Smahrt Toulouse 2026 se positionne comme un rendez-vous clé pour penser et outiller la restauration collective de demain, en plaçant la région au cœur des échanges.



À l'heure où la restauration collective confirme son poids stratégique dans l'économie française avec 19,9 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2024 et 3,6 milliards de repas servis sur près de 75 000 sites¹, ce maillon clé du paysage alimentaire se retrouve en première ligne des transformations à mener. De la restauration scolaire, à la restauration sociale, de santé et d'entreprise, l'ensemble des segments doit désormais concilier montée en qualité, transition alimentaire, attentes sociétales et soutenabilité économique pour l'ensemble des acteurs de la chaîne.

Durant 3 jours, Smahrt Toulouse positionne la restauration collective au cœur des échanges :

- + **Des exposants** proposant des solutions, produits ou services dédiés à la restauration collective (produits bio et locaux, solutions de gestion, équipements, conseil, logistique, etc.).
- + **Trois rendez-vous phares sur la Scène Métiers**, consacrés aux enjeux de l'Occitanie en matière de bio, de circuits courts et de structuration des filières.

LES TEMPS FORTS À NE PAS MANQUER :

SCÈNE MÉTIERS

Dimanche 25 janvier de 14h45 à 15h30

+ L'Occitanie bio : un modèle pour la restauration collective de demain

Première région bio de France, l'Occitanie incarne une agriculture durable et engagée. Alors que la loi EGALIM fixe l'objectif de 50 % de produits durables dont 20 % bio en restauration collective, la région s'interroge : comment transformer son leadership agricole en moteur d'approvisionnement local ? Entre valorisation des filières, soutien aux producteurs, structuration de l'offre et contraintes budgétaires, cette table-ronde mettra en lumière des retours d'expérience concrets.

Avec Florent Sassié, Gérant de La Ferme de Borde Bio

Lundi 26 janvier de 14h00 à 14h35

+ Du champ à l'assiette : renforcer les filières locales de la restauration collective

Première région agricole de France, l'Occitanie porte une ambition forte : connecter production locale et restauration collective pour bâtir des territoires alimentaires durables. Alors que les collectivités cherchent à concilier volumes, qualité, prix et régularité, cette séquence posera une question centrale : comment structurer des circuits courts efficaces et pérennes ? Entre plateformes logistiques, Projets Alimentaires Territoriaux et accompagnement des producteurs, l'Occitanie explore les leviers pour ancrer l'alimentation locale dans toutes les assiettes collectives.

Avec Jean-Jacques Bolzan, Adjoint au Maire de Toulouse

Mardi 27 janvier de 10h45 à 11h20

+ La restauration collective : un moteur de l'économie territoriale

Au croisement des politiques publiques, des filières alimentaires et du développement local, la restauration collective s'impose comme un enjeu stratégique pour les territoires. Cette intervention propose une vision d'ensemble de son rôle dans l'économie territoriale, la création de valeur locale et l'attractivité des territoires.

Avec Patrice Vassal, Agence d'attractivité de Toulouse Métropole

En réunissant producteurs, professionnels des métiers de bouche, acteurs de la restauration, traditionnelle et collective, institutionnels... Smahrt Toulouse 2026 se positionne comme un véritable incubateur d'échanges pour faire émerger des solutions concrètes au service du Grand Sud-Ouest.

¹ Etude Food Service Vision, Mai 2025



**POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DU PROGRAMME DES SCÈNES
DE SMAHRT TOULOUSE 2026 : CLIQUEZ ICI**

Les accréditations sont ouvertes !

POUR OBTENIR VOTRE ACCRÉDITATION MÉDIA, CLIQUEZ ICI