



SMAHRT TOULOUSE 2026 CONFIRME SON RÔLE FÉDÉRATEUR POUR LE FOOD SERVICE DU GRAND SUD-OUEST

Du **25 au 27 janvier**, Smahrt Toulouse a réuni au **MEETT – Parc des Expositions de Toulouse** les acteurs de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche du Grand Sud-Ouest. Cette édition 2026 s'inscrit dans une dynamique positive, marquée notamment par **une hausse de la fréquentation de 18 % par rapport à 2024**. Composante stratégique de l'écosystème Sirha Food, Smahrt Toulouse confirme son positionnement de rendez-vous régional de référence, fondé sur un fort ancrage territorial, la proximité avec les professionnels et une réponse ciblée aux enjeux économique de la filière.

LES CHIFFRES CLÉS DE CETTE ÉDITION

12 500

professionnels

(soit **18 %** vs. la précédente édition)

450

exposants et marques

30

chefs et experts

+67%

d'exposants vs. la précédente édition

10

concours nationaux et régionaux



“Cette édition confirme la pertinence de notre stratégie de salons régionaux. Smahrt Toulouse répond aux attentes des professionnels du territoire et s'inscrit pleinement dans l'écosystème Sirha Food. Pendant trois jours, le salon a favorisé des rencontres utiles, des échanges business de qualité et une mobilisation représentative des acteurs de la filière. Par son ancrage territorial, sa proximité avec les professionnels et sa capacité à proposer des réponses adaptées aux enjeux locaux, Smahrt Toulouse affirme son rôle de rendez-vous fédérateur du food service dans le Grand Sud-Ouest”, déclare **Luc Dubanchet**, Directeur général de Sirha Food.

UN ANCRAGE RÉGIONAL AFFIRMÉ, UNE ATTRACTIVITÉ NATIONALE CONFIRMÉE

12 500 professionnels ont fréquenté les allées du salon dont **45 % de dirigeants**, venus de l'ensemble du territoire national. Cette fréquentation traduit l'attractivité du salon auprès d'une audience engagée, en recherche de solutions concrètes et de partenaires de confiance. À ce titre, Smahrt Toulouse a pleinement joué son rôle de plateforme business, en favorisant les mises en relation et les échanges entre les acteurs de la filière.

L'offre des exposants reflète toute la diversité du food service, avec **450 exposants et marques** – producteurs, fournisseurs, équipementiers et distributeurs – dont **plus de 140 de nouveaux participants**. Près de la moitié des exposants sont issus de la région Occitanie, illustrant la richesse du tissu économique local et la pertinence d'un salon solidement ancré dans son territoire. Cette édition a également accueilli **des acteurs institutionnels locaux**, avec **Jean-Luc Moudenc, maire de Toulouse**, aux côtés de représentants de la Région Occitanie et de la Métropole, soulignant l'importance du salon pour le secteur et son rôle comme catalyseur d'activité et de dynamisme sur le territoire.

“Basés en Pays de la Loire, nous intervenons au niveau national. Smahrt Toulouse représentait une excellente opportunité de mieux appréhender les attentes du marché régional et de renforcer notre visibilité dans le Grand Sud-Ouest. Nous y avons rencontré de nombreux acteurs et responsables de restauration. Notre objectif principal était de gagner en notoriété et de faire connaître nos marques et nos produits.” **Marie-Christine Lesné**, responsable de marché RHF, Biofournil.



TALENTS, CONCOURS ET FIGURES LOCALES

Plus de **30 chefs et experts** - dont **Charlotte Bonnie** (Restaurant Bonnie), **Nicolas Cazenave** (Casa Bomba), **Thomas Fantini** (Maison Pergo), **Constance Ibanez** (L'Heure Bleue), **Romain Laval** (Mets Racines), **Jean-Baptiste Marty** (Restaurant Marty) et **Maguelone Pontier** (Grand Marché de Toulouse) et de nombreuses figures emblématiques de l'Occitanie - ont décrypté les enjeux et opportunités du food service régional depuis les deux scènes du salon. Circuits courts et valorisation des producteurs locaux, durabilité et approvisionnement responsable, transformation de la restauration collective, mutation des modèles économiques : autant de sujets qui ont structuré trois jours de masterclasses et de talks prospectifs, transformant Smahrt Toulouse 2026 en une véritable plateforme d'échanges et de solutions pour la profession.

En parallèle, **10 concours majeurs** ont rassemblé un public passionné et célébré l'excellence des métiers de bouche. Parmi eux : le Concours Occitanie de Boucherie à l'Étal, le Vanel d'Or, le Trophée C9, le concours de la Meilleure baguette de tradition de Haute-Garonne 2026, le concours du Meilleur croissant de Haute-Garonne 2026, le Trophée Gérard Livigni apprentis de Haute-Garonne 2026 et le 11^{ème} Mondial du Pain.

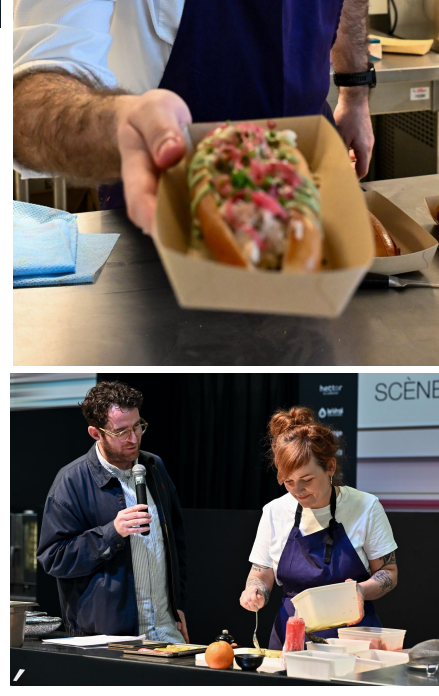
La Pizza était également à l'honneur avec trois concours dédiés : le Championnat de France de Pizza Napolitaine STG, Concours de Pizza Napolitaine Contemporaine et le France Pizza Tour.



RSE : L'ENGAGEMENT CONCRET AU CŒUR DU SALON

Smahrt Toulouse 2026 a intégré la durabilité à son modèle. **Le Village du Ré-emploi** a mis en lumière une dizaine d'entreprises engagées — Evidence, Gilac, Consign'up, Foliz Kombucha... tandis que le dispositif Sirha Collect a structuré deux actions concrètes : collecte des biodéchets via **Hector le Collecteur** et redistribution des surplus alimentaires par **La Banque Alimentaire**.

RETOUR EN IMAGES



Smahrt Toulouse vous donne rendez-vous en 2028 pour sa prochaine édition.