

Atypique

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Atypique au Sirha Méditerranée 2026 : le déclassé s'invite à la première édition du grand rendez-vous des professionnels de la restauration du Sud de la France.



Paris, le 5 mars 2026,

Du 15 au 17 mars 2026, Atypique participera au Sirha Méditerranée, la nouvelle référence des salons professionnels dédiés à l'hôtellerie, la restauration et l'alimentation, organisée au Parc Chanot à Marseille. Pour l'entreprise, cette première édition marque une étape importante. Elle concrétise son implantation dans la région PACA depuis l'ouverture de sa plateforme logistique en novembre 2024.

Le Sirha Méditerranée, qui succède à Food'in Sud, devient l'événement incontournable pour les professionnels de la restauration dans le Sud de la France. Sur le stand E38, Hall Produits Alimentaires, Atypique permettra aux visiteurs de découvrir son offre de fruits et légumes déclassés, français, de saison et labellisés.

L'équipe échangera avec les visiteurs sur les enjeux de la production responsable, les dispositions de la loi EGalim et la maîtrise des coûts pour les acteurs de la restauration, démontrant que qualité et durabilité peuvent aller de pair.

Dans la région PACA, plus de 50 producteurs locaux et 150 clients professionnels (restauration, hôtellerie et restauration collective) font déjà confiance à Atypique pour leurs approvisionnements en fruits et légumes déclassés. Grâce à cet ancrage territorial, les professionnels peuvent réaliser plus d'un tiers de leurs achats en circuit régional, avec des produits de saison et souvent issus de l'agriculture biologique. L'impact est concret : chaque mois, 45 tonnes de fruits et légumes sont ainsi sauvées du gaspillage dans la région, transformant un enjeu environnemental majeur en véritable opportunité économique et qualitative pour les acteurs de la restauration.

« Nous sommes fiers de renforcer notre présence dans la région PACA et de montrer que valoriser les fruits et légumes déclassés n'est pas seulement une démarche responsable, c'est aussi une réelle opportunité pour les restaurateurs et les producteurs locaux. Chaque produit sauvé est une victoire contre le gaspillage et un pas de plus vers une alimentation durable. », déclare Simon Charmette, fondateur de Atypique.

À propos de Atypique :

Fondée en 2021 par Simon Charmette, issu d'une famille d'agriculteurs, Atypique est un grossiste spécialisé dans la valorisation des fruits et légumes déclassés.

En collaborant avec plus de 150 producteurs français et plus de 900 clients professionnels, l'entreprise crée des débouchés économiques durables pour la production agricole tout en luttant contre le gaspillage alimentaire. Atypique accompagne également les acteurs de la restauration dans leurs approvisionnements responsables, en conciliant qualité, prix et impact.