



# Smahrt 2010 : la cuisine collective , un secteur innovant en plein essor

*du 7 au 10 février 2010 – Parc des Expositions Toulouse*

**Nouveau rendez-vous du grand Sud-Ouest pour tous les professionnels des métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restauration, le Smahrt s'adressera aux professionnels des CHR, Collectivités et Métiers de bouche.**

**Le Smahrt consacra plus particulièrement la journée du mercredi 10 février à la cuisine collective : conférences organisées avec le CCC Midi Pyrénées et sélection régionale pour le Gargantua, concours du meilleur cuisinier de collectivité.**

## **La cuisine collective présente à tous les stades de vie**

De l'école à la maison de retraite, du restaurant d'entreprise à l'hôpital, chacun d'entre nous a eu ou aura l'occasion, au moins une fois au cours de sa vie, d'utiliser le service d'un restaurant de collectivité.

La cuisine collective représente aujourd'hui 45 000 restaurants de collectivité où 230 000 professionnels servent chaque année 3 milliards de repas, dont 2 milliards en gestion directe, qui sont souvent, pour beaucoup de convives, le seul repas équilibré de la journée.

A tous les âges, les restaurants de collectivité sont le lieu privilégié des apprentissages alimentaires. Ce n'est pas pour rien si la cuisine collective occupe une part grandissante dans les filières (viande, fruits et légumes...) et représente à ce jour 20 % de leurs ventes.

Chaque jour, les professionnels de la cuisine collective relèvent la mission délicate de proposer un repas de qualité, convivial et équilibré. Pour mener cette mission à bien, ils doivent allier produits de qualité, exigences nutritionnelles et prise en compte environnementale... sans oublier de respecter les obligations réglementaires en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène !

## **Finale régionale Midi Pyrénées du Gargantua : en route vers le titre du meilleur chef de cuisine collective !**

Le mercredi 10 février 2010, de 10h à 18h, le temps fort du Smahrt sera la finale régionale du Gargantua, Concours national du meilleur cuisinier de la Restauration Collective en Gestion Directe.

Ce concours est ouvert à tous les professionnels de cuisine de la restauration collective en autogestion, toutes structures publiques ou privées (écoles, administrations, hôpitaux, maisons de retraite, entreprises, associations, établissements pénitentiaires, armées...). Les candidats à la finale régionale Midi Pyrénées seront sélectionnés en décembre.

Le 10 février, pendant trois heures, les 6 à 8 candidats de la région Midi Pyrénées devront déployer des trésors d'inventivité pour proposer au jury une prestation améliorée, comprenant un plat avec garniture et une entrée ou un dessert, à partir d'un panier imposé, en respectant le budget de départ qui leur est alloué (4 € par plat et 2 € par dessert).

Autre contrainte : les recettes proposées par les candidats doivent impérativement être réalisables dans leur établissement par les autres professionnels de cuisine collective en gestion directe.

Les prouesses des candidats seront appréciées et départagées par un jury de professionnels qui se décompose en un jury Technique (regroupant un vétérinaire de la DSV, une diététicienne et un cuisinier de collectivité ou un professeur de cuisine) et un jury Dégustation (regroupant un professeur de cuisine, un cuisinier de collectivité, un chef de restauration commerciale et un pâtissier).

En plus de son titre de champion régional, le finaliste gagnera son ticket pour la finale nationale du Gargantua, qui se tiendra en 2011 dans le cadre du Sirha de Lyon.

## Des conférences pour débattre sur l'actualité du secteur

Salon convivial par excellence, le Smahrt fait la part belle aux échanges et rencontres entre professionnels. Le cycle de conférences et débats abordera notamment l'actualité du secteur de la cuisine collective et les problématiques spécifiques qui lui sont rattachées.

Le mercredi 10 février, le CCC - Comité de Coordination des Collectivités, association représentant la restauration collective en gestion directe, organisera deux conférences :

### **Mercredi 10 février de 16h à 17h - La nouvelle procédure d'achat de la viande en restauration collective**

En collaboration avec la filière viande INTERBEV, le CCC a mis en place une nouvelle procédure d'achat de la viande en restauration, formalisée dans un modèle de Cahier des Clauses Particulières spécifique à la filière viande.

Conçue avec la volonté de définir plus précisément le niveau de qualité souhaitée par plat et, à budget égal, d'améliorer la qualité des viandes achetées, cette méthode doit permettre aux acheteurs des collectivités de mieux gérer les appels d'offres d'achat de viande puis aux deux parties (fournisseurs et acheteurs des collectivités) de rationaliser leurs relations contractuelles.

Afin d'accompagner les professionnels dans cette petite révolution, deux outils pratiques et complémentaires ont été élaborés : le logiciel gratuit LOGAVIA et le guide d'information des viandes en RHD

### **Mercredi 10 février de 14h30 à 15h30 - Les produits labellisés bio en restauration collective (en collaboration avec le Service régional de l'Alimentation)**

Un des objectifs fixés par le Grenelle de l'environnement est d'introduire 20 % de produits bios dans la restauration collective publique d'ici à 2012.

Selon une étude récente de l'Observatoire des produits bios, 36 % des restaurants de collectivité déclarent en proposer régulièrement ou occasionnellement. Si des initiatives en ce sens existent déjà depuis plusieurs années et si les pouvoirs publics affichent une véritable volonté sur ce sujet, l'objectif du Grenelle ne sera pas facile à atteindre : les circuits de distribution de produits bio pour la cuisine collective ne sont pas encore bien développés. En outre, les professionnels doivent pour ce faire s'adapter à de nouvelles contraintes : respecter la saisonnalité des produits, anticiper les commandes et privilégier les circuits courts plus respectueux de l'environnement.

## Smahrt, le nouveau rendez-vous du grand Sud-Ouest pour tous les professionnels des métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restauration

Convivial et à taille humaine, le Smahrt se tiendra du 7 au 10 février 2010. Pendant quatre jours, les professionnels des CHR, Collectivités et Métiers de bouche rencontreront leurs partenaires, clients et prospects des régions voisines, et renforceront ainsi un réseau relationnel indispensable à leur réussite.

Il sera aussi question d'échanges à l'occasion du cycle de conférences et de débats qui alimentera la réflexion autour de thématiques d'actualité chères au secteur.

Echanges toujours, lors des concours et démonstrations qui seront autant de sources d'inspiration pour les visiteurs.

Vitrine des tendances de demain, le Smahrt présente toutes les nouveautés dans le secteur des produits alimentaires et boissons, en passant par l'équipement, l'aménagement et la décoration.

Sur plus de 8 000 m<sup>2</sup> d'exposition, plus de 150 exposants présenteront une offre complète aux chefs, traiteurs, professionnels des métiers de bouche, mais aussi grossistes, acheteurs, professionnels des collectivités et décideurs de toutes les formes de restauration et d'hôtellerie.

Pour obtenir leur badge d'accès, les professionnels des collectivités peuvent se connecter sur [www.smahrt.com](http://www.smahrt.com) Rubrique Visiteurs.



Toulouse  
PARC DES EXPOSITIONS expo

[www.smahrt.com](http://www.smahrt.com)

Contact Presse AB3C - Anne Daudin - Alexandre Lopez  
Tél : +33 (0)1 53 30 74 00  
[anne@ab3c.com](mailto:anne@ab3c.com) - [alexandre@ab3c.com](mailto:alexandre@ab3c.com)

Contact Toulouse Expo - Agnès Bardier  
Tél : +33 (0)5 62 25 45 12  
[a.bardier@toulouseexpo.com](mailto:a.bardier@toulouseexpo.com)