

janvier 2010

smāhrt

Toulouse / Midi-Pyrénées

Salon des Métiers de l'Alimentation
& de l'Hôtellerie-Restauration

07 → 10 FÉVRIER 2010
PARC DES EXPOSITIONS TOULOUSE



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

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



SOMMAIRE

Smahrt 2010 : fiche technique	p. 03
Smahrt 2010 : plan du salon	p. 04
Avec le Smahrt 2010, le grand Sud-Ouest passe à table	p. 05
Smahrt 2010 en un coup d'œil	p. 07
Dimanche 7 février 2010	p. 07
Lundi 8 février 2010	p. 08
Mardi 9 février 2010	p. 09
Mercredi 10 février 2010	p. 10
Smahrt 2010 : les concours culinaires	p. 11
Dimanche 7 février 2010	p. 11
Lundi 8 février 2010	p. 12
Mardi 9 février 2010	p. 13
Mercredi 10 février 2010	p. 14
Smahrt 2010 : le programme des conférences	p. 14
Dimanche 7 février 2010	p. 15
Lundi 8 février 2010	p. 16
Mardi 9 février 2010	p. 17
Mercredi 10 février 2010	p. 18
La restauration collective, un secteur innovant en plein essor	p. 19
La boulangerie-pâtisserie, un secteur dynamique qui innove	p. 21
Smahrt 2010 : la liste des exposants (arrêtée au 15/01/2010)	p. 23

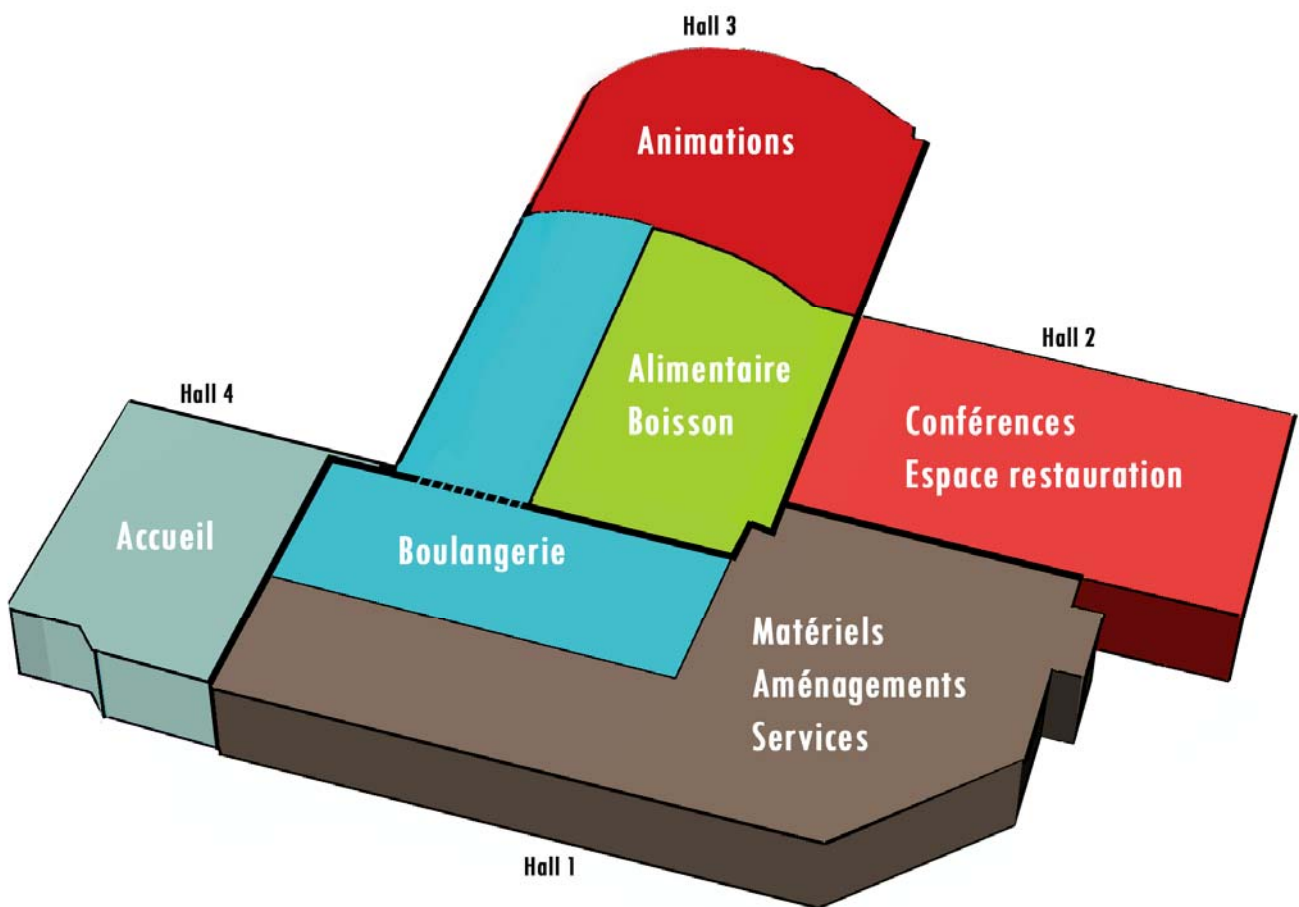


SMAHRT 2010 : FICHE TECHNIQUE

Nom	Smahrt, Salon des Métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restauration Toulouse/Midi-Pyrénées 1 ^e édition - Périodicité biennale - www.smahrt.com
Lieu	Parc des expositions – Toulouse 8000 m ² d'exposition – 150 exposants directs (soit 230 exposants et firmes représentés)
Dates	du dimanche 7 au mercredi 10 février 2010
Horaires	10h00 - 19h00 Salon réservé aux professionnels Entrée gratuite sur présentation d'une invitation ou d'un badge d'accès
Organisateur	Parc des Expositions de Toulouse Rond Point Michel Benech BP 44128 31030 Toulouse Cedex 4 Tél. +33 (0)5 62 25 45 45
Directeur Général	Patrice Vassal
Service de presse Paris	AB3C Anne Daudin - Alexandre Lopez 34 rue de l'Arcade - 75008 Paris Tél. +33(0)1 53 30 74 00 – Port : 06 80 33 37 92 anne@ab3c.com - alexandre@ab3c.com
Service de presse Toulouse	Toulouse expo Agnès Bardier Rond Point Michel benech – BP 44128 31030 Toulouse Cedex 4 Tel : +33 (0) 5 62 25 45 12 – Port : 06 87 60 25 40 agnes.bardier@gl-events.com

**Retrouvez les dernières informations sur :
www.smahrt.com**

SMAHRT 2010 : PLAN DU SALON





AVEC LE SMAHRT, LE GRAND SUD-OUEST PASSE À TABLE *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-Restaurant, le Smahrt se tiendra du 7 au 10 février 2010. Convivial et à taille humaine, c'est ainsi que les organisateurs ont voulu ce nouveau salon qui s'inscrit désormais dans le dynamique paysage gastronomique régional.

Pendant quatre jours, les professionnels des métiers de bouche et CHR 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.

Convivialité et partage au menu du Smahrt

De Bordeaux à Montpellier jusqu'aux frontières de l'Espagne, le Smahrt ambitionne de proposer une offre commerciale exhaustive, avec des solutions pratiques et innovantes aux professionnels des CHR et métiers de Bouche. 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.

Privilégiant la proximité et la convivialité, le Smahrt est lieu de convergence possible pour de nombreux professionnels, chefs d'entreprises, acteurs et prescripteurs de la région.

Sur plus de 8 000 m² d'exposition – plus de 150 exposants directs (soit 230 exposants et firmes représentés) présenteront une offre complète aux chefs, traiteurs, professionnels des métiers de bouche, mais aussi grossistes, acheteurs et décideurs de toutes les formes de restauration et d'hôtellerie.

Le Grand Sud-Ouest en chiffres :

16 523 établissements dans le secteur des Métiers de Bouche

35 259 établissements dans le secteur des CHR

2816 Collectivités : établissements de Santé, 3ème âge, Enseignement, Travail, Loisirs, Social...

(Source : CCI de Toulouse - 2008)

Liste complète des exposants (arrêtée au 15/01/2010) qui ont validé leur participation (page 24) dans les 4 secteurs composant l'offre du salon : Alimentaire, Equipements, Boulangerie/Pâtisserie et Aménagement/Services.

Événement sans précédent dans la région, le Smahrt est organisé par Toulouse Expo, filiale du groupe GL events. Il a reçu le soutien de l'UMIH 31 (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière de Haute-Garonne), du CCC Midi-Pyrénées, de la CGAD de Haute-Garonne (Confédération Générale de l'Alimentation de Détail), de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, de l'Office du Tourisme de Toulouse, de l'Association des Barmen de France ou encore des Tables et Auberges de France.

Les talents à l'honneur

Les **concours et démonstrations** seront autant de plateformes mettant à l'honneur créativité, innovation, et transmission des savoir-faire et des traditions.

Plusieurs compétitions festives sont au programme des quatre jours du salon, parmi lesquelles :

- Challenge en binômes des lauréats du **Prix Lucien Vanel et des élèves des centres de formation**, présenté par l'UMIH 31 et l'Office du Tourisme de Toulouse, réunira les restaurateurs plébiscités par les Toulousains et des élèves au cours d'une épreuve au parfum d'Occitanie.
- la sélection régionale du concours du **Gargantua**, présentée par le CCC Midi-Pyrénées, valorisera la restauration collective régionale, et constituera une étape avant la finale nationale qui se déroulera sur le Sirha, en 2011 à Lyon.
- l'**Association de Sommellerie de Midi-Pyrénées** participera à la sélection du meilleur jeune sommelier des terroirs du sud-ouest, et à la découverte de jeunes talents au service des richesses de la région Midi-Pyrénées.
- la 20^e édition du **Challenge inter-établissements de l'Association des Barmen de France**, présentée par l'Association Barmen de France de Toulouse/Midi-Pyrénées, regroupera professionnels et apprentis du métier autour d'un concours convivial savamment orchestré par quelques un(e)s des meilleurs barmen de la région.
- **Animations Boulangerie** (Jeunes de -23 ans) présentées par le CFA de Muret.

Liste complète des concours page 11.

Les problématiques du secteur au cœur du débat

Onze conférences et débats favoriseront les rencontres entre professionnels et feront le point sur l'actualité des filières, des savoir-faire artisanaux et industriels, mais aussi sur l'avenir de la profession.

Plusieurs thématiques seront abordées notamment :

- « Comment concilier excellence du savoir-faire et retombées économiques »
- « Saveurs et Terroir : l'identité culinaire occitane » ;
- « L'engagement national pour l'alternance dans le cadre des Etapes françaises de l'hôtellerie et de la restauration ».
- « Le nouveau classement de l'hôtellerie » ;
- « Les grandes tendances de la restauration et adaptations nécessaires »

Le salon accueillera plusieurs assemblées générales nationales et régionales et conseils d'administration, notamment ceux de l'UMIH Midi-Pyrénées, de la CGAD France, des Tables et Auberges de France...

Liste complète des conférences page 14.



LE SMAHRT 2010 EN UN COUP D'OEIL

(PROGRAMME ARRETE AU 15/01/2010)

Les concours sont en noir – Les conférences sont en rouge
Les démonstrations sont en vert

Dimanche 7 février 2010

10h00 - 13h00

Autour de Michel Roth, dix grands chefs de maisons prestigieuses accompagnés de Meilleurs Ouvriers de France confectionneront un « repas de rêve » pour 12 personnes, dont six visiteurs du salon tirés au sort
Espace Démonstrations

14h00 - 16h30

La Terrine des Capitouls
Espace Concours

14h00 - 15h00

Saveurs et terroirs : l'identité culinaire occitane
Espace Conférences

15h30 - 16h30

Comment concilier l'excellence du savoir-faire et les retombées économiques ?
Présentation du Concours de l'un des Meilleurs Ouvriers de France
Espace Conférences

17h00 - 19h00

20^e Challenge Inter-établissements de l'ABF Toulouse Midi-Pyrénées – Concours des Barmen
Espace Concours



LE SMAHRT 2010 EN UN COUP D'OEIL

(SUITE)

Lundi 8 février 2010

10h00 - 14h00

Animation Boucherie Découpe Agneau Presto
Xavier Cavaignac – MOF Boucherie –
Professeur à l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande
Espace Démonstrations

11h30 - 12h30

Le nouveau classement des hôteliers
Espace Conférences

11h30 - 13h00

Xavier Cavaignac - MOF Boucherie
Espace Démonstrations

14h00 - 18h00

Challenge en binômes des lauréats du Prix Lucien Vanel et des élèves des centres de formation
Espace Concours

15h00 - 17h00

Animation Poissonnerie
Etienne Chavrier, MOF Poissonnier-Ecailler : comment composer un plateau, comment présenter un plateau, techniques d'ouverture, respect des normes, aspects économiques.
Espace Démonstrations

16h00 - 17h00

Les grandes tendances de la restauration et adaptations nécessaires
Espace Conférences

17h30

Lancement Officiel du Prix Lucien Vanel 2010 (sur invitation)

19h30

Soirée Slunch' (sur invitation)



LE SMAHRT 2010 EN UN COUP D'OEIL

(SUITE)

Mardi 9 février 2010

Etablissements de formation et jeunes à l'honneur

10h00 - 13h00

Sélection du Meilleur Jeune Sommelier des terroirs du Sud-Ouest
Espace Concours

11h30 - 12h30

Qualité et sécurité alimentaire dans les métiers de la viande
Espace Conférences

11h30 - 13h

Animation sommellerie - Lycée des Métiers d'hôtellerie et de tourisme d'Occitanie
Un professeur en sommellerie du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie
Espace Démonstrations

14h - 15h30

Animations Cuisine & Service - CFA Blagnac
Christian Cochonneau et André Nouilhan, Responsables des Filières Cuisine et Hôtellerie-Restauration au CFA de Blagnac, accompagnés de leurs apprentis
Espace Démonstrations

14h00 - 18h00

Animations Boulangerie (Jeunes de -23 ans)
Espace Concours

15h30 - 17h00

L'engagement national pour l'alternance dans le cadre des Etapes françaises de l'hôtellerie et de la restauration
Espace Conférences

15h30 - 17h30

Animation design culinaire – Lycée Professionnel Renée Bonnet
Jean-Louis Berrier, Professeur en filière Hôtellerie-Restauration au Lycée Professionnel Renée Bonnet (Toulouse), accompagnés de 4 élèves de Terminale Mention Hôtellerie-Restauration.
Espace Démonstrations



LE SMAHRT 2010 EN UN COUP D'OEIL

(SUITE)

Mercredi 10 février 2010

Journée essentiellement dédiée à la Restauration Collective

10h00 - 14h00

Animations Charcuterie/Traiteur

Ceproc (Centre Européen des Formations Culinaires)

Bruno Calvet, Formateur Charcutier-Traiteur, avec les Responsables d'Ateliers du CEPROC,
Centre Européen des Professions Culinaires

Espace Démonstrations

10h00 - 18h00

Sélection régionale du Concours National Le Gargantua

Espace Concours

11h30 - 12h30

Le nouvel élan des vins du Sud-Ouest, stratégies et ambitions

Espace Conférences

14h00 - 15h00

L'approvisionnement bio, labellisé et de proximité en restauration collective

Espace Conférences

15h15 - 16h30

Privilégier l'achat de fruits et légumes frais en RHD : présentation des recommandations
Interfel/CCC

Espace Conférences

16h45 - 18h00

Optimiser ses achats de viande en restauration collective : présentation de la nouvelle
Procédure d'Achat des Viandes et de l'outil LOGAVIA

Espace Conférences

17h30

Résultats de la Sélection régionale du Concours National Le Gargantua

Espace Concours

**Horaires des proclamations des résultats des concours
à consulter sur : www.smahrt.com/Animations**



SMAHRT 2010 : **LES CONCOURS CULINAIRES** *Espace Concours - Hall 2*

Dimanche 7 février 2010

14H00 / 16H30

La Terrine des Capitouls : concours des charcutiers

Organisateurs : Organisation Professionnelle des charcutiers traiteurs de la Haute-Garonne, en partenariat avec la C.N.C.T



Concours régional réunissant 20 candidats charcutiers qui auront réalisé, en amont du salon, une terrine « maison » décorée, ainsi que deux présentations. Ces terrines seront dégustées sur le Smahrt par un jury de d'experts.

17H00 / 19H00

20^e Challenge Inter-établissements de l'ABF Toulouse Midi-Pyrénées

Concours des barmen

Organisateurs : Association des Barmen de France Toulouse A.B.F/ Midi-Pyrénées



Une douzaine de candidats doivent composer une recette de cocktail originale et inédite, réalisée à partir des produits fournis ou autorisés par la société organisatrice, ne contenant pas plus de 7 cl de produits alcoolisés.

Les concurrents disposent de 15 mn maximum pour réaliser les décorations en office, de 5 mn maximum pour confectionner des Short Drink, et de 7 mn maximum pour les Long Drink (pour 4 verres).

Le vainqueur du Challenge participera à la dernière étape du Concours National qui se déroulera à Paris en 2010.



SMAHRT 2010 : LES CONCOURS CULINAIRES

(SUITE)

Lundi 8 février 2010

14H00 / 18H00

Challenge en binômes des lauréats du Prix Lucien Vanel et des élèves des centres de formation

Organisateurs : UMIH 31 / Office de Tourisme de Toulouse

Sous le parrainage de 4 lauréats du Prix Lucien Vanel, 4 équipes de 2 élèves de centres de Formation réaliseront un plat à partir d'un panier aux saveurs d'Occitanie.

Informations Prix Lucien Vanel

Récompenser les chefs et promouvoir le patrimoine culinaire toulousain. Telle est la vocation du Prix Lucien Vanel, concours placé sous la figure emblématique de Lucien Vanel, chef toulousain passionné et créatif, dont la table réputée a été l'une des premières à décrocher les deux étoiles au Guide Michelin. 107 établissements étaient en lice cette année. Tous ont été jugés par les 80 membres de l'Académie, composée de personnalités des milieux sportif, culturel et économique toulousains.

Une des originalités du Prix Lucien Vanel consiste à faire participer directement le public qui, pour la deuxième année, a été invité à faire connaître, du 15 février au 31 mai 2009, son ou ses restaurants « coup de cœur ».

Le Prix du Public est donc remis dans chaque catégorie : Gastronomique / Raffinée (15 établissements sélectionnés), Gourmande / Traditionnelle (51 établissements sélectionnés), Brasserie (20 établissements sélectionnés) et Bistrot toulousain (21 établissements sélectionnés). www.prixlucienvanel.com





SMAHRT 2010 : LES CONCOURS CULINAIRES

(SUITE)

Mardi 9 février 2010

10H00 / 13H00

Sélection du Meilleur Jeune Sommelier des terroirs du Sud-Ouest

Organisateur : Association des Sommeliers de Midi-Pyrénées



Créé spécialement pour le Smahrt, ce concours constitue un point d'étape au Concours du Meilleur Sommelier des Vins du Sud-Ouest, habituellement organisé chaque année en mars par l'ASMP. Il devrait réunir entre 5 et 10 candidats.

14H00 / 18H00

Animations Boulangerie (Jeunes de -23 ans)

Espace Démonstrations

Organisateurs : CFA de Muret / Chambre des Métiers de la Haute-Garonne

Gérard Livigni, Professeur en Boulangerie au CFA de Muret, et ses élèves apprentis, animeront l'espace concours du Smahrt tout au long de l'après-midi. Plusieurs groupes de jeunes mettront en avant leur savoir-faire pour confectionner des viennoiseries à base de crème, pains aromatiques, petits fours salés mais aussi des décors à déguster ! Enfin et dans un but pédagogique, des élèves seront chargés d'expliquer les différentes phases des fabrications en cours aux spectateurs.



Mercredi 10 février 2010

10H00 / 18H00

Sélection régionale du Concours National Le Gargantua

Organisateur : CCC Midi-Pyrénées



Ce concours est ouvert aux professionnels en exercice dans les cuisines de collectivités en gestion directe : scolaires, (maternelle à Crous), entreprises et institutions, maisons de retraite et hôpitaux, armée, prison... Les 8 candidats devront élaborer une recette originale de plat principal et de 3 garnitures à partir du panier proposé. De même, il est attendu une recette originale de dessert qui pourra être une pâtisserie ou un entremet, chaud ou froid.

Les recettes devront être prévues pour 8 personnes, et réalisables en 3h00 (plat principal+dessert) avec l'aide d'un commis.

La sélection régionale est l'étape obligée avant la finale nationale qui se déroulera sur le Sirha, à Lyon, en 2011.



SMAHRT 2010 : **LE PROGRAMME DES CONFÉRENCES** *Espace Conférences - Hall 2*

Du dimanche 7 au lundi 10 février, pendant les quatre jours du salon SMAHRT 2010, onze conférences sont programmées.

Les intervenants, reconnus par la profession, aborderont l'actualité des filières à travers un large panel de thématiques, couvrant ainsi l'ensemble des secteurs des CHR et métiers de bouche :

Saveurs et terroirs : l'identité culinaire occitane

**Comment concilier l'excellence du savoir-faire et les retombées économiques ?
Présentation du Concours de l'un des Meilleurs Ouvriers de France**

Le nouveau classement des hôteliers

Les grandes tendances de la restauration et adaptations nécessaires

Qualité et Sécurité alimentaire dans les métiers de la viande

L'engagement national pour l'alternance dans le cadre des Etapes françaises de l'hôtellerie et de la restauration

Le nouvel élan des vins du Sud-Ouest, stratégies et ambitions

L'approvisionnement bio, labellisé et de proximité en restauration collective

Privilégier l'achat de fruits et légumes frais en RHD : présentation des recommandations Interfel/CCC

Optimiser ses achats de viande en restauration collective : présentation de la nouvelle Procédure d'achat des Viandes et de l'outil Logavia



SMAHRT 2010 : LE PROGRAMME DES CONFÉRENCES

(SUITE)

Dimanche 07 février 2010

14H00 / 15H00

Saveurs et terroirs : l'identité culinaire occitane

Intervenants : Bernard PICHETTO, Membre du Comité Exécutif du Pôle Régional Midi-Pyrénées de la Fondation Science & Culture Alimentaire ;
Jacques POUX, Directeur de l'IRQUALIM – Institut Régional de la Qualité Alimentaire ;
François DEDIEU, Président du Convivium SLOW FOOD du Midi Toulousain ;
Claude IZARD, Vice-Président Confédéral de la CPIH « Confédération des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie », Président des Cuisineries Gourmandes ;
Thierry SREDIC, Membre du Conservatoire des Traditions Culinaires.

15H30 / 16H30

Comment concilier l'excellence du savoir-faire et les retombées économiques ?

Présentation du Concours de l'un des Meilleurs Ouvriers de France

Intervenants : Jean-Marie PANAZOL, Inspecteur général de l'éducation nationale, Doyen du groupe économie gestion, président du Jury général de l'examen-concours au titre de «Un des Meilleurs Ouvriers de France» ;
Michel ROTH, MOF Cuisine, Bocuse d'Or, Chef du Ritz (Paris) 3 étoiles Michelin ;
Gérard RAPP, Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SNMOF) ;
Guy ETCHEGOINBERRY, Président Adjoint de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SNMOF) ;
Un membre du Bureau et trésorier du Comité d'Organisation des Expositions du Travail (COET) ;
Cyril DURAND, expert en veille économique et conseils stratégiques au Cabinet Océan Bleu ;
David BACHOFFER, éditeur de presse et d'ouvrages gastronomiques IGA.



SMAHRT 2010 : LE PROGRAMME DES CONFÉRENCES

(SUITE)

Lundi 08 février 2010

11H30 / 12H30

Le nouveau classement des hôteliers

Intervenant : Alain ARTERO, Conseiller Tourisme à la CCI de Toulouse.

16H00 / 17H00

Les grandes tendances de la restauration et adaptations nécessaires

Intervenant : Bernard BOUTBOUL, Directeur Général GIRA CONSEIL, Spécialiste du Conseil en CHR.



SMAHRT 2010 : LE PROGRAMME DES CONFÉRENCES

(SUITE)

Mardi 09 février 2010

11H30 / 12H30

Qualité et sécurité alimentaire dans les métiers de la viande

Intervenants : Christophe DENOYELLE, *Institut de l'Élevage*, représentant l'interprofession de la viande ;
Un intervenant du CIV, Centre d'Information des Viandes et d'INTERBEV.

15H30 / 17H00

L'engagement national pour l'Alternance dans le cadre des Etapes françaises de l'Hôtellerie et de la Restauration

Intervenants : Régis MARCON, *Chef-Restaurateur étoilé Michelin 3****, *Responsable Mission sur le développement de l'Alternance et de l'Apprentissage dans les métiers de l'Hôtellerie/Restauration*.
Guy PRESSEDA, *Président régional de l'UMIH Midi-Pyrénées, Président général de l'UMIH 31 et Vice-Président de la Fédération Nationale de la Restauration Française*.

Dans le cadre de la Mission sur le développement de l'alternance et de l'apprentissage dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, sur l'initiative d'Hervé Novelli et de Laurent Wauquiez, Régis Marcon, responsable de cette mission et chef étoilé Michelin, effectue un Tour de France afin de présenter les « Etapes Françaises de l'Hôtellerie et de la Restauration ».

A cet effet, il réunira le 9 février prochain à Toulouse, professionnels, apprentis, formateurs et institutionnels de la région Midi-Pyrénées au Smahrt.

A l'ordre du jour : « Pourquoi les jeunes choisissent l'alternance ? / Pourquoi les professionnels privilégient les apprentis en alternance ? ».

Professionnels, développeurs d'apprentissage et jeunes échangeront sur les raisons de leur engagement et leurs débouchés. En Midi-Pyrénées, plus de 4500 jeunes sont formés aux métiers de l'hôtellerie-restauration dont 1500 en Haute-Garonne.

Le contrat d'avenir de la restauration signé le 28 avril 2009 engage les professionnels à créer 40 000 emplois et 20 000 contrats d'alternance en France. En Midi-Pyrénées, ce ne sont pas moins de 1 000 contrats par alternance supplémentaires qui devraient être signés cette année.



SMAHRT 2010 : LE PROGRAMME DES CONFÉRENCES

(SUITE)

Mercredi 10 février 2010

11H30 / 12H30

Le nouvel élan des vins du Sud-Ouest, stratégies et ambitions

Intervenants : Paul FAVRE, Directeur CIVSO – Interprofession des Vins du Sud-Ouest ;
Alain LANDOLT, Sommelier Formateur, Lycée des Métiers d'Occitanie.

14h00/15h00

L'approvisionnement bio, labellisé et de proximité en restauration collective

Intervenants :

François VENDELON, IRQUALIM, Institut Régional de la Qualité Alimentaire ;
Patrick BOURGOUIN, Pôle Restauration « Collèges du Gers ».

15h15/16h30

Privilégier l'achat de fruits et légumes frais en RHD : présentation des recommandations Interfel/CCC

Intervenants : Un représentant d'INTERFEL, des acheteurs de la région Midi-Pyrénées.

16h45/18h00

Optimiser ses achats de viande en restauration collective : présentation de la nouvelle Procédure d'Achat des Viandes et de l'outil LOGAVIA

Intervenants : Christophe DENOYELLE, Institut de l'Élevage, représentant l'interprofession de la viande ;
Un représentant d'INTERBEV.



SMAHRT 2010 : LA CUISINE COLLECTIVE UN SECTEUR INNOVANT EN PLEIN ESSOR

S'il s'adresse à tous les professionnels des CHR, Collectivités et Métiers de bouche, le Smahrt consacrera 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 les services 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 16h45 à 18h

Optimiser ses achats de viande en restauration collective : présentation de la nouvelle Procédure d'Achat des Viandes et de l'outil LOGAVIA

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 14h à 15h

L'approvisionnement bio, labellisé et de proximité en restauration collective

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 2010 : LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE, UN SECTEUR DYNAMIQUE QUI INNOVE

Apparu des centaines d'années avant notre ère, le pain est aujourd'hui l'élément essentiel du régime alimentaire de milliards de personnes sur Terre.

En France, après avoir été montré du doigt, il retrouve depuis quelques années la place qui lui est due sur nos tables. Non seulement il conjugue saveur et bien-être, mais le pain est un aliment tendance qui répond aux nouveaux modes de consommation.

Artisans de ce retour en force : les boulangers qui, usant de la palette des différentes variétés de farines et de modes de préparation, créent de nouvelles compositions aux saveurs et aux présentations inédites.

Le pain, partenaire d'une alimentation équilibrée

Baguette, flûte, boule, épi, couronne, fougasse, polka, bâtard... Pain blanc, tradition, au levain, complet... Aux céréales, aux figues, aux olives... A partir de la palette de farines (plus ou moins raffinées), d'eau, de levure et de sel, auxquels il peut ajouter une variété d'ingrédients, le boulanger propose une large gamme de pains, aux formes multiples.

En exerçant son savoir-faire et son tour de main, il va jouer sur la panification, sur le temps de repos de la pâte, le mode de cuisson et se révéler bien plus qu'un artisan : un artiste.

En créant des pains qui s'accommodent aux goûts de ses clients et aux plats qu'ils accompagnent, le boulanger a joué un rôle important dans le retour en grâce du pain. Si celui-ci a retrouvé sa place sur les tables, il est également devenu un aliment tendance, sa variété se prêtant parfaitement aux nouveaux modes de consommation, comme la restauration nomade (sandwichs, vente à emporter, snacking...).

En outre, ses atouts nutritionnels étant reconnus, le pain est devenu un élément incontournable de toute alimentation équilibrée. Source de glucides complexes, il fournit une énergie sur le long terme. Source de protéines végétales (8 à 9 % selon le type de pain), il participe à la formation de la masse musculaire. Son apport en fibres alimentaires (variable selon le type de pain, 3,5 % minimum) aide à la régulation du transit intestinal. Enfin, il présente une faible teneur en lipides (de 1 à 1,8 % selon les types de pain), apporte vitamines B1 et B6, minéraux (magnésium, phosphore, potassium, calcium) et oligo-éléments (fer, cuivre, zinc).

Un marché de plus de 7 milliards d'euros

En France, les près de 44 500 boulangeries-pâtisseries sont les premières entreprises de l'artisanat alimentaire. Elles occupent 213 135 personnes, dont 176 040 sont salariées et réalisent un chiffre d'affaires de 7,5 milliards d'euros (source : CGAD).

Accueillant plus de 10 millions de personnes chaque jour, les boulangeries-pâtisseries sont également un des commerces de détail de proximité les plus fréquentés.

Il se fabrique en France chaque année 3 millions de tonnes de pain (tous secteurs de la boulangerie confondus) dont environ 65 % en boulangerie artisanale (sources : Association Nationale de la Meunerie Française - INRA - Douanes).

En 2007, la consommation quotidienne de pain des Français se situait à 138 grammes en moyenne, par personne (source : Guide Arcane mars 2008).

Pleins feux sur la Boulangerie au Smahrt 2010

Salon délibérément dimensionné à taille humaine, le Smahrt a choisi de jouer la carte de la convivialité, des rencontres et des échanges entre professionnels des métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restaurations du grand Sud-Ouest.

Du 7 au 10 février 2010, sur plus de 8 000 m², à travers ses 150 exposants directs (soit 230 exposants et firmes représentés), le Smahrt proposera 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.

Produits, matériels, tendances, le salon fera la part belle à la boulangerie-pâtisserie et se fera l'écho du dynamisme du secteur à travers plusieurs événements :

Une classe de CFA déplacée sur le salon

Tout le mardi 10 février, journée réservée aux visites des écoles, la classe de M. Livigni, du CFA de Muret suivra ses cours sur le salon, l'après-midi. Tous ces jeunes au travail sur le Smahrt seront à la disposition des élèves visiteurs pour répondre à toutes leurs questions concernant le métier de boulanger. Animations prévues sur l'espace concours Mardi après-midi.



SMAHRT 2010 :

LISTE DES EXPOSANTS

LISTE NON EXHAUSTIVE ARRETEE AU 15 JANVIER 2010

PRODUITS ALIMENTAIRES

ALINACO FRANCE	Hall 3	C6
ARCADIE SUD OUEST	Hall 3	C18
ARIA MIDI PYRENEES	Hall 3	C6
BENOIT DE LA LUNE	Hall 3	B2
BISCUITERIE BRUYERE-SUDBISCUITS	Hall 3	C6
BRUSCHETT'FOOD - PASTA PRESTO	Hall 3	B4
CARRETIER ET FILS	Hall 3	C6
CASANOVAS	Hall 3	B18
COOPERATIVE FROMAGERIE JEUNE MONTAGNE	Hall 3	C6
DANONE	Hall 3	D2
DISTRI PLUS	Hall 3	C2
DISTRISUD GROUPE FRANCE FRAIS	Hall 3	D2
ELPOZO ALIMENTACION	Hall 3	C6
ESPAGNAC FRERES	Hall 3	C10
FROM SEVERAC	Hall 3	D2
FROMAGERIE OCCITANES (LES)	Hall 3	B6
GARNIET ET FILS	Hall 3	C6
KOPPERT CRESS B.V	Hall 3	C4
LAITERIE FABRE FRERES SARL	Hall 3	D2
LE JARDIN D'ELEN	Hall 3	C11
LOU PASSOU BIO	Hall 3	D2
MAITRES LAITIERS DU COTENTIN	Hall 3	D2
MALIN PLAISIR	Hall 3	B18
MONBANA CHOCOLATIER	Hall 3	A2
OCTAVE CREMES GLACEES ET SORBETS	Hall 3	C9
PAYSAN BRETON RESTAURATION	Hall 3	C17
POMONA EPISAVEURS	Hall 3	C20
POMONA PASSION FROID	Hall 3	C20
POMONA TERREAZUR	Hall 3	C20
PRO A PRO DISTRIBUTION	Hall 3	C14
PROGRE	Hall 3	C6
ROUGIE FOIES GRAS	Hall 3	C19
SAINT JEAN	Hall 3	C7
SEGALAFROM SARL	Hall 3	D2
SELECTION DES GASTRONOMES	Hall 3	D7
SOCOPA VIANDES	Hall 3	C16
SPANGHERO	Hall 3	D19
SUD OUEST PRIMEURS	Hall 3	C5
TRADI QUAL	Hall 3	B4
TULIP FOOD COMPANY	Hall 3	D15
ZUKZAK	Hall 1	A20

AMENAGEMENT

ACORA	Hall 1	B22
BG DECO	Hall 1	A11
DPS MONSIEUR STORE	Hall 1	C14
FIBROLAB	Hall 1	D14
FRANCE SUD ISOLATION	Hall 1	B22
ISOCAB FRANCE	Hall 1	B22

ARTS DE LA TABLE, VETEMENTS ET MOBILIER

ABC DECORATION	Hall 1	C36
ABC LOCATION	Hall 1	C36
AMEFA-COUZON	Hall 1	B24
DYNAMIC	Hall 1	A20
ECOTEL	Hall 1	A20
EMS / STAMP	Hall 1	D18
EPI CENTER	Hall 1	A15
FAVEX	Hall 1	A20
GARNIER THIEBAUT/CENTRALE LINIERE	Hall 1	B27
GASTON MILLE	Hall 1	B16
GO IN FRANCE	Hall 1	B4
GUY DEGRENNE	Hall 1	A20
HOCAREST	Hall 1	C30
HOTELYS SIMMONS TRECA DUNLOPILLO	Hall 1	A29
MECANO TOLDO	Hall 1	C30
MERAK MOBILIARIO	Hall 1	C30
MOLINEL	Hall 1	A20
PEDRALI	Hall 1	C30
PEUGEOT SAVEURS	Hall 1	C19
PROLOISIRS	Hall 1	C30
RAK	Hall 1	A20
ROBUR	Hall 1	A15
SCAB GIARDINO SPA	Hall 1	C30
STEELITE	Hall 1	A20
VLAEMYNCK ROLAND	Hall 1	C32
VONDOM	Hall 1	C30
WERZALIT	Hall 1	C30

BOISSONS ET TORREFACTION

CAFE NEGRIL	Hall 3	A2
CAFES DI COSTANZO	Hall 3	B10
CHAMPAGNE DUVAL-LEROY	Hall 3	B14
DANONE EAUX FRANCE	Hall 3	D5
FRANCE BOISSONS	Hall 3	D10
LES CONTES DE THE	Hall 3	A2
MELITTA	Hall 1	C12
NESPRESSO	Hall 3	C13
WMF FRANCE	Hall 1	C15

MATERIELS ET PRODUITS POUR LA BOULANGERIE

AEBP SERVICES	Hall 3	A10
AGENCE ARAMIS	Hall 1	A6
AU COIN DES AFFAIRES	Hall 3	A9
AUSTRUY EQUIPEMENT BOULANGERIE	Hall 1	A8
BISCUITERIE BRUYERE-SUDBISCUITS	Hall 3	C6
CADIMA GROUPEMENT C9	Hall 1	A1, A2 et A5
COLRAT GROUPEMENT C9	Hall 1	A1, A2 et A5

CONCEPT FROID MAG	Hall 1	A8
CORELA GROUPEMENT C9	Hall 1	A1, A2 et A5
COURALIS GROUPEMENT C9	Hall 1	A1, A2 et A5
DISTRIBUTION BOULANGERIE PATISSERIE	Hall 3	A4
E DEVELOPPEMENT	Hall 1	A1, A2 et A5
EUROFRED	Hall 1	A1, A2 et A5
EUROLABO GROUPE	Hall 3	A10
FMA	Hall 1	A1, A2 et A5
FMF SERVICES	Hall 3	A10 et A13
GECOMA	Hall 3	A10
GERS FARINE	Hall 1	A6
GRAM	Hall 3	A10
GRANDS MOULINS DE PARIS	Hall 3	A12 et A14
HENGEL	Hall 1	A1, A2 et A5
ISOTECH	Hall 3	A8
J.LLOPIS	Hall 3	A10
JAC MACHINES	Hall 1	A1, A2 et A5
LA PETRIE	Hall 1	A10
LAVINOX	Hall 3	B7
LES CAMPAILLETES	Hall 3	A12 et A14
LES CAMPAILLOU	Hall 3	A12 et A14
MAPANVA	Hall 1	A1, A2 et A5
MERCURIAL MERAND	Hall 3	A1
MINOTERIE MERCIER - CAPLA	Hall 3	A4 et A6
MOBI GRILL	Hall 1	C6
MONO - EUROMAT	Hall 1	A8
MOULINS CALVET CAMARES CAYLA	Hall 1	A10
PANIMATIC	Hall 3	A15
PV LABO	Hall 1	A1, A2 et A5
RECETTES DE MON MOULIN	Hall 3	A12 et A14
RONDE DES PAINS	Hall 3	A12 et A14
ROURE	Hall 1	A1, A2 et A5
SEMAP GROUPEMENT C9	Hall 1	A1, A2 et A5
SOREMA	Hall 1	A1, A2 et A5
TALLERES ZELAIETA SL	Hall 1	A21
VMI	Hall 1	A1, A2 et A5

CAMIONS MAGASIN

EUROMAG	Hall 1	D1
MASSON POLYFROID	Hall 1	D22

MATERIELS, EQUIPEMENTS POUR LES CHR ET LES METIERS DE BOUCHE

ACS SERVICE	Hall 1	C10
ACTION FROID	Hall 1	B12 et C18
ANGIBAUD	Hall 1	B12 et C18
ASC AMBASSADE DE BOURGOGNE	Hall 1	B12 et C18
ATF	Hall 1	B12 et C18
ATOUT SOUS VIDE	Hall 1	B14
BICHARD EQUIPEMENT	Hall 1	A30
BRUSCHETT'FOOD - PASTA PRESTO	Hall 3	B4
CAFE NEGRIL	Hall 3	A2
CAFES DI COSTANZO	Hall 3	B10
CAPIC	Hall 1	B12 et C18
CHARLIONAIS MEUNIER EQUIPEMENT	Hall 1	B12 et C18
DANUBE	Hall 1	B12 et C18
DIMAC	Hall 1	B12 et C18
DISTRI PLUS	Hall 3	C2

DISTRIB 65	Hall 3	B12 et C18
DITO ELECTROLUX	Hall 1	A30
EDIMAT	Hall 1	C13
ENODIS FRANCE	Hall 1	B10
EQUIP PRO 66	Hall 1	B12 et C18
EVIPRO	Hall 1	B12 et C18
FGCS	Hall 1	B12 et C18
FOSTER FRANCE	Hall 1	A30
FROID D OC	Hall 1	B12 et C18
FROID ET CUISSON DU LIMOUSIN	Hall 1	B12 et C18
FRIMA FRANCE SAS	Hall 1	A30
JURA BEANTOCUP	Hall 3	A2
KORIN FRANCE	Hall 1	C1
M.C.M Emballages	Hall 1	A14
MARIANE EQUIPEMENT	Hall 1	B12 et C18
MEIKO FRANCE SAS	Hall 1	A30
MELITTA	Hall 1	C12
METOS	Hall 1	B12 et C18
MUTI STOCKS RESTAURATION	Hall 1	A23
NESPRESSO	Hall 3	C13
NONTYTECH AG	Hall 1	C7
PACJET - PACOCLEAN	Hall 1	B6
PICOURT	Hall 3	B16
POLYDECOR	Hall 3	B12
ROBOT COUPE	Hall 1	B12 et C18
ROSINOX SAS	Hall 1	A30
THIRODE	Hall 1	A12
UNOX	Hall 1	D2
WMF FRANCE	Hall 1	C15

NOUVELLES TECHNOLOGIES

4POS EUTRONIX	Hall 1	A28
AEM SOFT	Hall 1	C22
ATOO	Hall 1	C22
CASH SYSTEMES INDUSTRIE	Hall 1	A16
CASIO	Hall 1	C22
CHLOË	Hall 1	C24
COCIREL POKKY	Hall 1	A16
COMPTOIR MONETIQUE	Hall 1	C22
EDONIS	Hall 1	C22
ITAQUE	Hall 1	A28
JDC MIDI PYRENEES	Hall 1	A16
NUNAVIK	Hall 1	A28
PI ELECTRONIQUE	Hall 1	C5
POINTEX INFORMATIQUE	Hall 1	C4
TOSHIBA TEC	Hall 1	C22
UNIWELL	Hall 1	A16
VICI AIDOMENU	Hall 3	D11

SERVICES

ABC DECORATION	Hall 1	C36
ABC LOCATION	Hall 1	C36
AGENCE ARAMIS	Hall 1	A6
ALTENA TRANSACTIONS	Hall 3	D9
AMBASSADE CABINET CONSEIL	Hall 1	A26
ATELIERS APICIUS	Hall 1	D19
AU MENU.FR	Hall 1	C28
CHLOË	Hall 1	C24

FIDUCIAL	Hall 1	C2
GAZ DE FRANCE PROVALYS	Hall 1	B18 et C26
MAAF ASSURANCES	Hall 1	D30
MAPA ASSURANCES	Hall 1	C34
SI CONSEIL ASSURANCES	Hall 3	A19
VICI AIDOMENU	Hall 3	D11

INSTITUTIONNELS, FORMATION ET PRESSE

ASSOCIATION DES BARMEN DE France Toulouse Midi-Pyrénées	Hall 3	VILLAGE INSTITUTIONNEL
ASSOCIATION SOMMELIERS MIDI-PYRENEES	Hall 3	VILLAGE INSTITUTIONNEL
CCC TOULOUSE MIDI PYRENEES ASSOCIATION	Hall 3	VILLAGE INSTITUTIONNEL
CCIT Chambre de Commerce et d'Industrie de Toulouse	Hall 3	VILLAGE INSTITUTIONNEL
CFA Commerce et Services de BLAGNAC	Hall 3	VILLAGE INSTITUTIONNEL
CFA DE MURET - CHAMBRE DES METIERS DE HAUTE-GARONNE	Hall 3	VILLAGE INSTITUTIONNEL
CGAD - Confédération Générale de l'Alimentation en Détail de Haute-Garonne	Hall 3	VILLAGE INSTITUTIONNEL
CPIH - Confédération des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie	Hall 3	VILLAGE INSTITUTIONNEL
CUISINERIES GOURMANDES DES PROVINCES FRANCAISES	Hall 3	VILLAGE INSTITUTIONNEL
EDITIONS BPI	Hall 1	B2
FAFIH, OPCA de l'Hôtellerie-Restauration	Hall 3	VILLAGE INSTITUTIONNEL
FEDERATION NATIONALE DES TABLES & AUBERGES DE France	Hall 3	VILLAGE INSTITUTIONNEL
INTERPROFESSION BETAIL ET VIANDE	Hall 3	D13
IRQUALIM (Institut Régional de la Qualité Alimentaire de Midi-Pyrénées)	Hall 3	VILLAGE INSTITUTIONNEL
LES CUISINIERS DU MIDI (ASSOCIATION)	Hall 3	VILLAGE INSTITUTIONNEL
L'HOTELLERIE-RESTAURATION.FR	Hall 1	B2
LP RENEE BONNET	Hall 3	VILLAGE INSTITUTIONNEL
LYCEE DES METIERS D'OCCITANIE	Hall 3	VILLAGE INSTITUTIONNEL
OFFICE DE TOURISME DE TOULOUSE	Hall 3	VILLAGE INSTITUTIONNEL
U.M.I.H. Midi-Pyrénées	Hall 3	VILLAGE INSTITUTIONNEL