



Tarn
à fleur de Saveurs

Un événement innovant et incontournable

Les Premières Rencontres Professionnelles pour la Collectivité et la Restauration sont l'occasion de nouer des contacts privilégiés avec des producteurs, des transformateurs qui mettent en avant leur savoir-faire à travers **des produits de qualité**, accompagnés pour la première fois de grossistes spécialisés ou de commerçants implantés dans le TARN, proposant **un service adapté**.

- ✓ Vous recherchez des produits frais, originaux, de qualité, issus du territoire,
- ✓ Vous avez besoin d'enrichir et de diversifier votre offre,
- ✓ Vous souhaitez satisfaire au mieux vos convives,
- ✓ Vous soutenez la logique «économique et écologique» du marché de proximité,

Premières Rencontres Professionnelles pour la Collectivité et la Restauration

VENEZ RENCONTRER

une vingtaine d'entreprises tarnaises vous présentant une large gamme de produits destinés aux marchés de la Collectivité ou de la Restauration.

VENEZ DISCUTER

avec les fournisseurs d'une sélection de produits locaux et adaptés à ces circuits de distribution.

Vous pourrez établir les prémisses de relations commerciales,

ALORS N'HÉSITEZ PAS, venez rencontrer vos fournisseurs d'aujourd'hui et de demain !

Mercredi 25 avril 2007
Halle aux Grains
PUYLAURENS (TARN)

Les Participants

Les exposants

Producteurs, transformateurs, grossistes ou commerçants du Tarn proposant des produits des secteurs suivants :

- viandes, volailles
- saisons, charcuteries
- plats cuisinés, conserves
- produits laitiers, œufs, fromages
- fruits et légumes
- pains
- pâtisseries, biscuits

Découvrez ou redécouvrez Les Références du Tarn.

Cette manifestation s'inscrit dans un contexte de réflexion globale sur l'amélioration des menus proposés par la collectivité et la restauration (qualité, sécurité, origine, traçabilité, équilibre nutritionnel...).

L'implication de tous les acteurs s'affiche à tous les niveaux...
- des projets locaux (opération municipale « ville/santé/nutrition », opération collégiens pilotes au niveau départemental...).

- des projets régionaux (opération « bien manger » au lycée),
- le Programme National Nutrition Santé 2 et ses répercussions,
- des règlements (allégations, profil nutritionnel) ou des actions de prévention portés au niveau européen (Mémoignon: partout de la préoccupation générale à la loi des professionnels de la restauration collective, des pouvoirs publics et des consommateurs).

Cette manifestation, c'est aussi une offre de produits « Tarn à fleur de Saveurs » que les consommateurs apprécient pour leur diversité, leur originalité et « leur performance gastronomique ».

Les visiteurs

Sont invités les profils d'acheteurs suivants :

- directeurs ou gestionnaires de cuisines centrales collectives
- acheteurs de la restauration à caractère social (écoles publiques ou privées, collèges, lycées, restaurants universitaires...)
- responsables ou cuisiniers de structures d'accueil (hôpitaux, cliniques, maisons de retraite...)
- gérants de la restauration privée (restaurants administratifs, cafétérias, restaurants traditionnels...)

Déroulement

9h : Ouverture du salon professionnel

Tout au long de la journée, vous pouvez rencontrer individuellement les exposants qui vous accueillent sur leur stand pour vous présenter leur offre : produits, service et conditions commerciales.

12h - 14h : Buffet de produits tarnais

17h30 : Cocktail de clôture de la manifestation