

# Des produits de qualités dans nos lycées



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

## La Région dans mon assiette – Un label de qualité

**54 M€ d'achat de denrées dans nos lycées publics chaque année**

**27 M de repas servis dans les lycées publics**

**Création du label pour les lycées publics en 2016 :**

« La Région dans mon assiette » avec 107 lycées labellisés fin juin 2019 et un objectif de 150 labellisés en fin d'année 2019.

**Objectif de 60 % d'approvisionnement régional dans les restaurants scolaires des lycées publics.**

**Faciliter le suivi et le pilotage de l'achat** de chaque lycée par le financement d'un logiciel de gestion des achats, des stocks et de la production culinaire.

**Un soutien renforcé des lycées et de leurs équipes :** prime aux agents de restauration, équipement, formation, communication.

**Une démarche d'engagement** dans la labellisation par chaque lycée formalisé par un vote en Conseil d'Administration et le suivi de l'origine des denrées achetées.



05/11/2019

- Favoriser la préférence régionale
  - Privilégier l'agriculture locale
  - Développer les circuits courts
  - Eveiller le goût des jeunes et assurer la sécurité alimentaire
  - Former et valoriser le personnel des restaurants scolaires.
- Offrir aux jeunes lycéens une alimentation saine et équilibrée avec une offre culinaire diversifiée
  - Un apprentissage du goût et des terroirs, dans le respect des exigences nutritionnelles et de sécurité alimentaire
  - Soutenir les missions des agents régionaux de restauration : valoriser le travail des équipes de cuisine, participer à adapter les espaces de travail et les équipements, et favoriser l'accès à des actions de formation
  - Favoriser les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et le tri des déchets

# La Centrale d'Achat régionale REGAL



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

5 novembre 2019

## Objectifs :

- Développer l'achat local
- Faciliter l'achat pour les adhérents, avec des marchés disponibles, performants et sécurisés juridiquement

**Adhésion libre, A TOUT MOMENT**, par simple signature de convention

Possibilité de commande immédiatement sur les marchés de la centrale via le site REGAL :

- **autonomie** d'exécution,
- souplesse et flexibilité : pas d'engagement de volume, adhérent libre d'acheter ou non

Prise en compte des besoins des adhérents pour le lancement des nouveaux marchés

Suivi qualitatif des marchés

## Stratégie globale :

- **Accès large** à la centrale : tout acteur public régional
- **Couverture globale** : du territoire, des produits, des types de sites de restauration....
- **Complémentarité** avec les initiatives locales d'achat déjà existantes (AGRILOCAL, ...)
- **Sécurisation** des contrats

## Simplifier le lien entre acheteurs publics et fournisseurs :

- **Démarche terrain de sourcing**
- **Faciliter l'accès** aux marchés publics : accompagnement pour répondre aux appels d'offres + simplification des supports
- **Allotissement fin** et adapté
- Pilotage de la relation fournisseur
- **1 site de commande en ligne** dédié



## Recherche de produits de qualité, durables et traçables :

- **Critères et pondération** adaptés : valorisation des circuits courts, des signes de qualité, du bien être animal, pondération favorisant la qualité et pas le prix
- Recherche de **produits de qualité** et respectueux de l'environnement : exigences de label Bio, label rouge, pas d'OGM...
- Une **traçabilité** renforcée des produits

## Depuis 20 mois de fonctionnement :

- **160 marchés disponibles** sur 5 familles d'achat (viandes fraîches/volailles fraîches/charcuterie, crèmerie, fruits et légumes frais, épicerie, surgelés) : **+ de 900 produits**
- **Une offre qualitative et à coût maîtrisé :**

### ***1/ Des marchés permettant l'accès aux productions régionales :***

Ex. : 100% viande de bœuf, porc et agneau, 100% viandes BIO nés, élevés et abattus en région,, 70% volailles et 100% volailles BIO élevées et abattues en région, 100 % des fromages à la coupe, yaourts nature, 50% de la crèmerie BIO, 100% des pommes/poires, 90% des produits de maraichage (conventionnels et BIO), ...

### ***2/ Des produits de qualité et durables au sens de la loi Egalim***

- 1 gamme de produits d'origine végétale
- lots dédiés au BIO : **25%** des marchés dédiés (sur toutes les familles)
- lots spécifiques Label Rouge (boeuf, 20% des volailles)
- articles sous SIQO : AOP et AOC principalement (crèmerie, épicerie)
- autres signes de qualité : pêche durable, HVE



### ***3/ Et quelques autres signes de qualité***

porc de montagne, volaille BBC, produits « la région du Goût »