



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Dossier de presse

LA REGION DANS MON ASSIETTE



« Un label unique en France dédié aux restaurants scolaires de la Région au service de la qualité.

Objectif : multiplier la présence des produits régionaux par quatre dans les assiettes de nos lycéens »

Vénissieux, le 30 mars 2017



SOMMAIRE



I. Agir sur la commande des lycées

- A. Par la création d'une centrale d'achat
- B. Par l'accompagnement des acheteurs et gestionnaires des restaurants scolaires de la région

II. Promouvoir l'engagement des équipes de cuisines de nos lycées

- A. Par la mise en valeur des cuisiniers et de leurs équipes
- B. Par le financement d'équipement

III. Promouvoir les produits régionaux et la marque « La Région du goût »

- A. Soutien à l'achat des produits de la marque « La Région du goût »
- B. Des lieux d'échanges entre producteurs, gestionnaires et cuisiniers

IV. La Région aux côtés des agriculteurs

LA REGION DANS MON ASSIETTE est un vaste plan destiné à faciliter l'approvisionnement des lycées en produits régionaux. Dans les restaurants scolaires des lycées d'Auvergne-Rhône-Alpes, la priorité sera enfin donnée aux produits de nos terroirs.

- ➔ **Objectif de 60% de produits régionaux dans les assiettes de nos lycéens, soit 4 fois plus qu'en 2015**
- ➔ **Renforcer la formation continue des chefs et des cuisiniers**
La Région entend valoriser ces métiers et mettre l'accent sur la sensibilisation aux produits régionaux
- ➔ **Un label pour les cuisines engagées dans l'approvisionnement régional**
Une démarche destinée à accompagner leur progression et valoriser l'excellence
- ➔ **Une centrale d'achat régionale** pour apporter son soutien aux groupements d'achat et aux gestionnaires et cuisiniers des lycées désireux de mutualiser les commandes auprès des producteurs régionaux et offrir ainsi de nouveaux débouchés aux circuits courts



En favorisant ces circuits courts, la Région participe directement à l'éducation au goût de ses lycéens. Elle met en valeur le travail de ses chefs de cuisine. Elle défend les agriculteurs et les emplois locaux.

Pour la mise en œuvre de ce plan, la Région débloque un budget annuel de **1 700 000 euros**.

Une démarche qui permet également de valoriser et d'accompagner le travail de toutes les équipes qui œuvrent au quotidien **dans les 315 établissements publics** de la Région et qui distribuent **27 millions de repas par an**. Des équipes mobilisées tout au long de l'année pour offrir à nos lycéens des repas de la meilleure qualité.

Ces millions de repas nécessitent l'achat de produits alimentaires pour un montant annuel de **54 millions d'euros**.

I. Agir sur la commande des lycées

A. Par la création d'une centrale d'achat

Pour la Région Auvergne-Rhône-Alpes cette centrale d'achat doit répondre à trois objectifs :

- **Sourcer les producteurs et produits locaux** pour offrir aux acheteurs une **vision claire du vivier de production régionale**.
- Rendre **accessibles les marchés publics** et commandes des lycées aux **producteurs locaux**.
- Apporter un appui technique aux lycées pour **simplifier** la passation des marchés publics, **réduire les contraintes** administratives et **donner la priorité à l'agriculture régionale**.

Pour mener à bien sa mission, ce nouvel instrument d'achat sera doté de **quatre agents** soit **un chef de projet** et de **trois acheteurs** dont un issu de la chambre d'agriculture régionale.

La centrale d'achat pourra également élargir son action aux autres prestations d'achats dédiées aux restaurants des lycées (marchés de maintenance des équipements ; d'achat des produits d'entretien et de consolidation de cuisine...). Cette centrale sera également ouverte aux Départements (restaurants des collèges), aux CFA et aux CREPS.

La centrale d'achat apportera un vrai soutien aux groupements d'achats, aux gestionnaires et cuisiniers des lycées dans la recherche des producteurs régionaux, la passation de marchés publics et la mutualisation des commandes.



Crédit : Marc Chatelain

B. Par l'accompagnement des acheteurs et gestionnaires des restaurants scolaires de la région

Aujourd'hui l'achat de produits alimentaires des lycées est confié aux gestionnaires et aux gestionnaires référents des groupements d'achat, en coordination étroite avec les chefs de cuisine. Ce sont précisément ces responsables que la Région souhaite sensibiliser et accompagner à travers le plan « **La Région dans mon assiette** ». Ce travail sera conduit avec l'appui des filières et en lien avec les chambres d'agriculture.

Cet accompagnement prendra forme, entre autres, par la mise en place **d'actions de sensibilisation à l'achat régional**, proposées par la Région à destination des acheteurs, gestionnaires et chefs de cuisine. L'accent sera notamment mis sur l'achat « de gré à gré » grâce aux plateformes existantes, notamment Agrilocal ou Bonvimeter (marché sur lequel la transaction est conclue directement entre le vendeur et l'acheteur), pour les marchés inférieurs à 25 000€.



Crédit : Juan Robert

Le cas spécial des restaurants scolaires en délégation de service public (DSP) :

Pour inciter les restaurants scolaires gérés par des prestataires (dans le cadre d'une DSP) d'acheter local et participer au plan « **La Région dans mon assiette** », six marchés de cantines seront relancés par anticipation en 2018.

La Région veillera à **assouplir les normes et règles imposées aux producteurs et aux cuisiniers dans les cahiers des charges pour les cantines**. En restant très attentifs aux objectifs nutritionnels des élèves, nous pensons que nos cuisiniers sont ceux qui connaissent le mieux leurs produits et leurs convives et nous souhaitons leur faire confiance.

II. Promouvoir l'engagement des équipes de cuisines de nos lycées

A. Par la mise en valeur des cuisiniers et de leurs équipes

Pour valoriser l'implication des restaurants scolaires ayant adopté une vraie démarche d'achat local et dont les résultats seront mesurés, la Région crée **un nouveau label de qualité**.

Ce label prendra en considération, à titre principal la proportion de produits locaux servis aux élèves, mais également **un faisceau de critères complémentaires** :

- Mise en place de plans alimentaires conformes au cadre règlementaire nutritionnel du G.E.M.R.C.N (équilibre alimentaire)
- Introduction des produits issus des filières régionales (avec un taux moyen selon la saisonnalité des produits).
- Introduction d'une pâtisserie ou gâteau « maison » par semaine
- Introduction d'un dessert « maison » par semaine
- Introduction d'une pâtisserie charcutière ou entrée chaude « maison » par semaine
- Introduction de fromage à la coupe par semaine
- Introduction d'un plat régional par semaine
- Introduction d'un plat à thème par semaine
- Introduction d'une journée à thème par trimestre
- Introduction d'une semaine à thème par trimestre
- Intervention devant des classes d'un producteur-éleveur- local par an



Une prime de technicité sera créée en faveur des chefs cuisiniers engagés dans cette démarche, dans le cadre de la révision de leur régime indemnitaire au 1^{er} semestre suivant la labellisation et en fonction du niveau de label obtenu par le lycée.

B. Par le financement d'équipements

La région ouvre un budget d'**1 million d'euros** dédié au plan de financement d'équipement des sites de restauration scolaires de la région. Ce soutien financier est réservé aux cuisines des lycées qui se seront engagées dans l'expérimentation « **La Région dans mon assiette** » par le biais d'appels à projets.

Ces financements porteront sur tout type de matériel culinaire : équipements lourds (fours, frigidaires etc...), ustensiles, banques de présentation (salad'bar par exemple).

Pour mettre en avant les produits locaux, un appel à projet sera lancé pour retenir **24 lycées de la région** (2 par département) désireux d'atteindre, dans un délai court un haut niveau d'ambition et de labellisation. Ces lycées recevront un accompagnement et un soutien de la Région sur l'**équipement, la formation** des équipes et sur le **soutien à l'achat des produits régionaux**.

Le lycée Jacques-Brel

Le lycée polyvalent Jacques-Brel à Vénissieux, fait partie des 24 lycées pilotes pour le plan « **La Région dans mon assiette** ».

Reconstruit en 2014 sur un nouveau site, au pied du quartier des Minguettes, il accueille plus de **1 100 élèves** :

- 714 élèves sont en formation générales et technologiques (Bac S, ES, L, STMG, ST2S)
- 385 élèves sont en formations professionnelles : commerce, tertiaire, sanitaire et social, dont l'unique Bac Pro « Optique Lunetterie » de la Région plusieurs BTS tertiaires
- Le site accueille également 75 apprentis au sein du CFA Ducretet, conçu de manière indépendante du lycée.

Le lycée Jacques Brel possède déjà **une véritable expertise en matière de circuits-courts et d'approvisionnement local**. Les assiettes proposées aux lycéens contiennent un taux moyen de **40% de denrées d'origine régionale**, contre 15% en moyenne dans les autres lycées de la région. Sur l'année scolaire 2015/2016, le lycée Jacques Brel a distribué environ **35 000 repas**.

III. Promouvoir les produits régionaux et la marque « La Région du goût »

A. Soutien à l'achat des produits « La Région du goût »

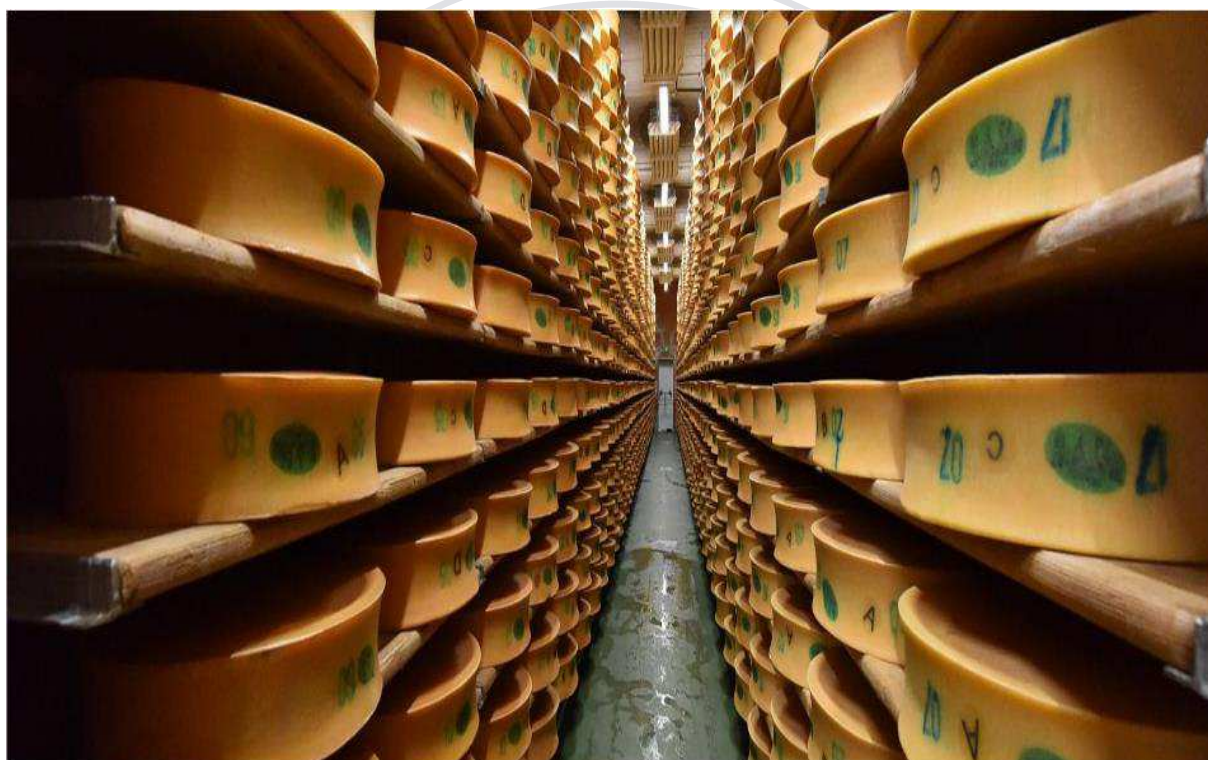


Soutenir l'achat des produits locaux, c'est aussi **porter leur notoriété**. Pour cela, la Région organisera avec les chefs étoilés de la région, un **concours des chefs cuisiniers en lycées**. Ce concours portera essentiellement sur la cuisine des **produits « La Région du goût »**. Des chefs étoilés ainsi que les chefs de cuisine des lycées porteront ainsi la notoriété des produits régionaux.

B. Des lieux d'échange entre producteurs, gestionnaires et cuisiniers de la région

Pour favoriser l'achat de produits régionaux par les acheteurs publics, la région souhaite installer un vrai lien entre les différents acteurs du plan « **La Région dans mon assiette** »: les producteurs agricoles régionaux, les gestionnaires/acheteurs et les chefs cuisiniers.

Pour créer ce **lien indispensable**, Laurent WAUQUIEZ, Président du Conseil Régional d'Auvergne-Rhône-Alpes souhaite associer les chefs de cuisine grands événements culinaires du territoire. Lors de ces forums, les gestionnaires et chefs des lycées peuvent rencontrer les producteurs régionaux et assister à des démonstrations des savoir-faire autour des produits locaux.



Crédit : Marc Chatelain

De plus, les productions régionales seront directement mises en valeur dans les restaurants scolaires de la région à travers **des rencontres et animations proposées aux élèves et aux agents**. Afin de mener à bien ces événements, la Région Auvergne-Rhône-Alpes fournira un soutien financier à hauteur de **50 000 € par an**.

IV. La Région aux côtés des agriculteurs

A travers le plan « **La Région dans mon assiette** », le Conseil Régional d’Auvergne-Rhône-Alpes met tout en œuvre pour que les **acteurs locaux** soient les **premiers bénéficiaires** d’une telle **opportunité**. Aussi bien les producteurs agricoles et les transformateurs agro-alimentaires que les lycéens.



« Dans nos restaurants scolaires, on donne désormais la priorité aux produits de nos terroirs et de notre région. »

Laurent WAUQUIEZ, Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Remettre les produits régionaux dans l’assiette de plus de **310 000** lycéens de la région, c’est sensibiliser les consommateurs de demain.

➔ Une enquête, conduite en 2015 en région Rhône-Alpes, a permis d’estimer en moyenne à seulement **15%** les **denrées d’origine régionale proposées dans les assiettes des lycées de la région**

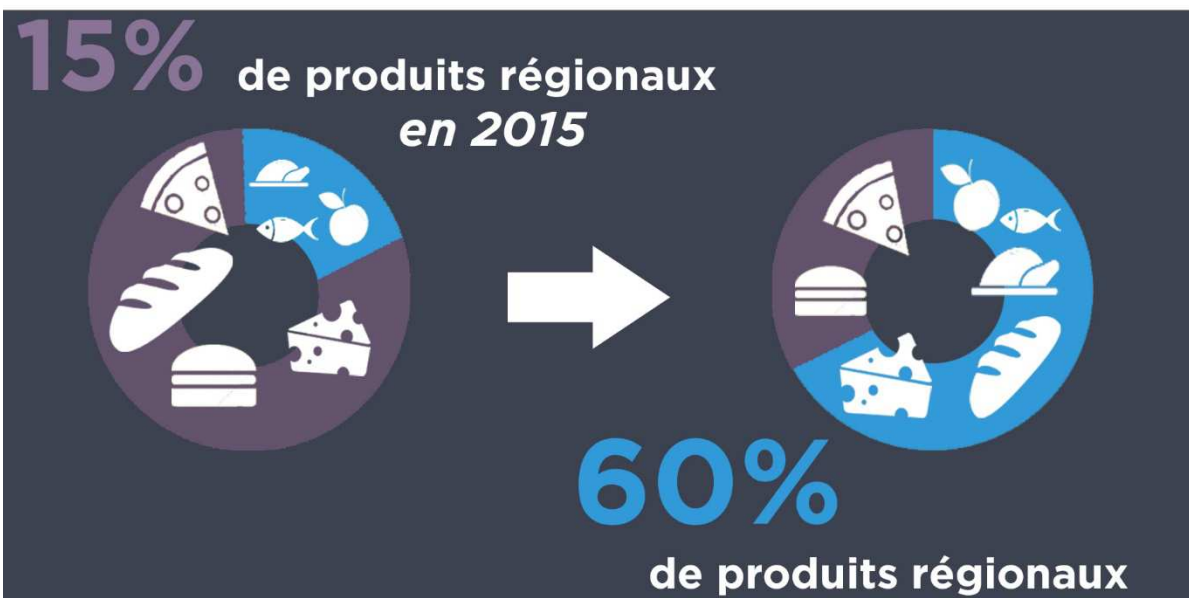
➔ **L’objectif fixé par Laurent WAUQUIEZ vise à atteindre 60%. Soit quatre fois plus qu’en l’état actuel**

Auvergne-Rhône-Alpes compte **62 500** exploitations agricoles. C’est la **première région de France** en termes de **signes officiels de qualité** (AOP, AOC, IGP). Elle est **deuxième** pour **l’agriculture biologique**, les **circuits courts** et la **diversification des exploitations**. Son savoir-faire est unique.





LA RÉGION DANS MON ASSIETTE



Objectif du plan : 60% de produits régionaux dans les restaurants scolaires des lycées soit 4 fois plus qu'en 2015

Des produits de qualité pour nos enfants

Des débouchés pour nos agriculteurs



Création d'une centrale d'achat régionale



Création d'un label "La Région dans mon assiette"



Financement d'équipements de cuisine



Encouragement à l'achat de gré à gré pour les petits marchés



Assouplissement des contraintes normatives