

# Des produits de qualités dans nos lycées



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



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

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

**Création d'une Centrale d'achat régionale :**

136 lycées adhérents dont les 2 cuisines centrales  
= 157 lycées approvisionnés.

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

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

**Création de la Marque Régionale « La Région du Goût » :** porteuse des mêmes valeurs afin d'identifier les bons produits locaux : l'authenticité, la proximité, la durabilité.

## La Région dans mon Assiette

**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.

## La Centrale d'achat

**Faciliter l'achat de denrées régionales grâce à la Centrale d'achat Régionale :**

Créée par la Région en 2017, en complément des groupements d'achats existants et d'Agrilocal.

Offrant **une large gamme de denrées de qualité** (+ de 900, conventionnels ou Bio) à coûts maîtrisés, avec un accès le plus large possible à des produits de proximité, comme pour le bœuf, le porc, les fromages, les fruits et légumes....

**La Centrale est accessible à tous les acheteurs publics.**

## Féculents

8 articles

Trier par Position

Acheter par

× **Catégorie:** Pâtes QS

Tout supprimer

Affiner les options

PRIX



8 accords cadre alimentaires dont 6 couvrant toute la zone régionale : crèmerie, charcuterie traiteur, épicerie, volailles, viandes fraîches, surgelés

Résultats : 63 lots actifs depuis le 5 janvier 2018



### TOMME DE SAVOIE IGP

Soyez le premier à commenter ce produit

**8,95 € HT**  
Soit : 9.42 € TTC

Référence : 144946  
Conditionnement : 2kg x 3 par carton  
Prix au Kg : 2,21€ HT (2,33€ TTC)  
Fiche produit :

1  
Carton **Ajouter au panier**

♥ AJOUTER À MA LISTE D'ENVIE



Détails Plus d'information Avis

Caractéristiques :

**Denrées dont une production a été identifiée comme disponible en région :**

- Viandes : 100% bœuf et agneau nés, élevés et abattus en région.
- Volaille : 70% abattues en région.
- Crèmerie : 100 % des fromages à la coupe, yaourts nature, et autres desserts laitiers de production régionale.
- Epicerie : 100% des pâtes / crozets / lentilles de fabrication régionale.
- Charcuterie traiteur : selon les zones, jusqu'à 90% des saucisses et jusqu'à 50% de la totalité des articles produits en région.

# La Centrale d'Achat régionale REGAL



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

4 octobre 2019

## Objectifs principaux

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

Adhésion libre, à tout moment, par simple signature de convention

*(coût: 150€ pour lycée & Collège, 1500€ pour département)*

Possibilité de commander **immédiatement** sur les marchés de la centrale via le site **REGAL**.

- autonomie d'exécution
- Souplesse & Flexibilité : pas d'engagement de volume, l'adhérent reste libre d'acheter ou non

Prise en compte des besoins des adhérents pour le lancement des nouveaux marchés (à venir: vêtements de travail, ENT, produits d'entretien, ...)

Suivi qualitatif des marchés

## Stratégie globale :

- **Accès large** à la centrale : tout acteur public régional
- 1 priorité : les achats de denrées alimentaires pour la restauration collective
- **Couverture globale** : du territoire, des produits, des types de sites de restauration....
- **Complémentarité** avec les initiatives locales d'achat déjà existantes

## Simplifier le lien entre acheteurs publics et fournisseurs :

- **Démarche terrain** : + de 200 fournisseurs sourcés
- **Faciliter l'accès** aux marchés publics : cellule d'accompagnement pour répondre aux appels d'offres + simplification des supports
- **Allotissement fin** et adapté
- 1 **site de commande en ligne** dédié



## Recherche de qualité :

- **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 1,5 ans de fonctionnement :

- **160 marchés disponibles** sur 5 familles d'achat dont viandes et volailles,
- **+ de 900 produits**
- **Une centaine de fournisseurs (grossistes, producteurs, abatteur/transformateur)**
- **275 adhérents** : lycées, collèges, Crous, collectivités locales

## Place des SIQO :

**25% des marchés dédiés au BIO**



+

**20% des marchés volailles en label rouge**

+

**lots spécifiques de viande en label rouge**

+

**des AOP et AOC**



**AOP et AOC** : produits de crèmerie (fromages), épicerie

**Pour les produits issus de l'élevage :**

- **Label rouge** : poulet, viande de boeuf
- **BIO** : volaille, viandes de boeuf , de veau et de porc

Et d'autres chartes de qualité : porc de montagne, volaille BBC....





# La Région

## Auvergne-Rhône-Alpes

**Conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes /  
Lyon**

1 esplanade François Mitterrand  
CS 20033 — 69269 Cedex 2

**Tél.** 04 26 73 40 00 **Fax.** 04 26 73 42 18

**Conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes /  
Clermont-Ferrand**

59 Boulevard Léon Jouhaux - CS 90706  
63050 Clermont-Ferrand Cedex 2

**Tél.** 04 73 31 85 85

[auvergnerhonealpes.fr](http://auvergnerhonealpes.fr)

