Des produits de qualités dans nos lycées





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.

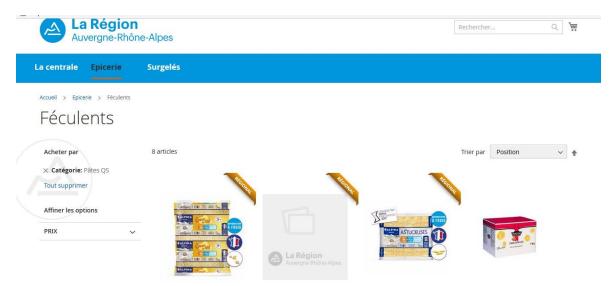
La Centrale d'achat

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 maitrisés, 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.



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

Résultats:63 lots actifs depuis le 5 janvier 2018



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 Centrale d'achat régionale

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 mise en place

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 bœuf, de veau et de porc

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



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







