

**Vous êtes chef d'établissement,  
chef cuisinier ou  
adjoint-gestionnaire...**



**Vous êtes soucieux d'acheter des denrées  
en proximité et vous souhaitez développer  
ce type d'achats au sein de votre lycée ?**

Participez à la démarche LA REGION  
DANS MON ASSIETTE avant le 14/12/2018  
et bénéficiez du soutien de la Région  
Auvergne-Rhône-Alpes !



## CALENDRIER

**12 octobre 2018**

Lancement de la campagne de labellisation

**14 décembre 2018**

Date limite de remise du dossier de candidature

**Janvier 2019**

Validation par le Comité de labellisation



### EN SAVOIR PLUS

« La Région dans mon assiette » :

**Catherine Gorce** – Chef de projet  
restolycee@auvergnerhonealpes.fr

**Centrale d'achat** : centraleachat@auvergnerhonealpes.fr

**Région du goût** : laregiondugout@auvergnerhonealpes.fr



**Un label unique  
en France**  
dédié aux  
restaurants scolaires  
des lycées publics  
au service de  
la qualité.



**J**e suis fier du lancement de la campagne « La région dans mon assiette » que la Région met en œuvre cette année. Nos enfants vont pouvoir découvrir ou redécouvrir toute la richesse gastronomique de notre territoire.

En Auvergne-Rhône-Alpes, nous assumons ce principe de préférence locale. La priorité est désormais donnée aux produits de nos régions, afin de soutenir nos agriculteurs en initiant nos enfants aux saveurs de leur terroir et en éveillant en eux une fierté régionale.

Mettre en valeur le savoir-faire de nos producteurs locaux en remettant le fruit de leur travail dans l'assiette de nos lycéens, voilà un engagement dont la Région peut être fière ! Merci à nos producteurs passionnés qui font vivre notre région.

Laurent WAUQUIEZ  
Président de la Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

Rapprocher les agriculteurs des restaurants scolaires, tel est l'objectif de la Région qui fournit chaque année 27 millions de repas aux lycéens dans les 307 établissements publics de la région.

 **27**  
MILLIONS DE REPAS  
aux lycéens

 **X4**

Avec la démarche « La région dans mon assiette », la Région souhaite multiplier par quatre les approvisionnements en produits régionaux.



Acheter régional,  est plus simple qu'il n'y paraît et ce n'est pas forcément plus cher.

Acheter régional, c'est travailler autrement les achats et les produits.

L'utilisation de marchés de la centrale d'achats vous facilite la tâche.

## POURQUOI ÊTRE LABELLISÉ ?



La labellisation est une reconnaissance apportée par la Région aux lycées publics engagés dans l'approvisionnement régional.

Les lycées ainsi labellisés font l'objet d'un soutien renforcé :

- Le financement d'équipements de cuisine
- Une prime aux équipes de cuisine impliquées dans la démarche
- La mise en place d'actions de formation et de partage de pratiques
- L'accès à des produits d'origine régionale facilement identifiés, et aux produits labellisés « La Région du goût » via la Centrale d'achat
- Une aide au suivi de l'origine géographique des achats de denrées

## QUELS ENGAGEMENTS DU LYCÉE ?



Le bénéfice de la labellisation nécessite un engagement du lycée sur la part de denrées d'origine régionale.

Cet engagement est formalisé par une Charte accompagnée d'un état des achats des denrées  des pratiques de restauration collective. 



60% de produits régionaux sur...

... une gamme de produits existants sur le territoire :



Viande fraîche (dont volaille et charcuterie)



Lait, beurre, œuf, fromage



Pain et produits de la boulangerie



Fruits et légumes frais et 4<sup>e</sup> gamme



Comment déterminer l'origine selon les produits ?

• **Viande :**

- Bovins et porcins : animal né, élevé et abattu en Région
- Volailles et ovins : a minima élevé et abattu en Région

• **Produits bruts :**

cultivés / produits en Région

• **Produits élaborés :**

60% des composantes du produit sont issues de la Région