

FAVORISER LES PRODUITS LOCAUX ET BIO DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES DES LYCÉES FRANCILIENS

1. GÉNÉRALISER LA CONSOMMATION DE PRODUITS LOCAUX ET BIO POUR LES LYCÉENS

Notre objectif :
**d'ici 2024, 100% des lycées franciliens
seront approvisionnés avec des produits locaux,
dont 50% de produits bio.**

En 2018, la Région a accompagné **100 lycées** dans l'introduction des produits biologiques, locaux et de qualité.

Depuis septembre 2019, la Région a généralisé l'introduction du bio à l'ensemble des **463 lycées publics** et finance un supplément de **21 centimes pour chaque repas**, afin d'inciter les établissements à **utiliser en priorité des produits biologiques régionaux** (selon les disponibilités du marché, dans le respect des marchés publics et des engagements contractuels avec les fournisseurs), et de mettre en place une démarche éducative de sensibilisation à ces enjeux.

2. DONNER LES MOYENS À TOUS LES LYCÉES DE POUVOIR ACCÉDER À 6 GAMMES DE 14 PRODUITS LOCAUX

Aujourd'hui, la Région souhaite aller encore plus loin. **Dès la rentrée de septembre 2020, elle va donner les moyens à tous les lycées franciliens d'accéder à 14 produits locaux et de qualité, dont certains seront bio,** qu'ils pourront servir dans leurs restaurants scolaires.

La centrale d'achat des lycées mise en place par la Région a vocation à développer le recours aux produits locaux par le regroupement et la massification des commandes.

Le développement des débouchés pour les produits locaux représente une **réelle opportunité pour les producteurs franciliens** qui sont en pleine capacité de répondre aux besoins des cantines des lycées près de leurs exploitations, que ce soit en production conventionnelle ou certifiée biologique.

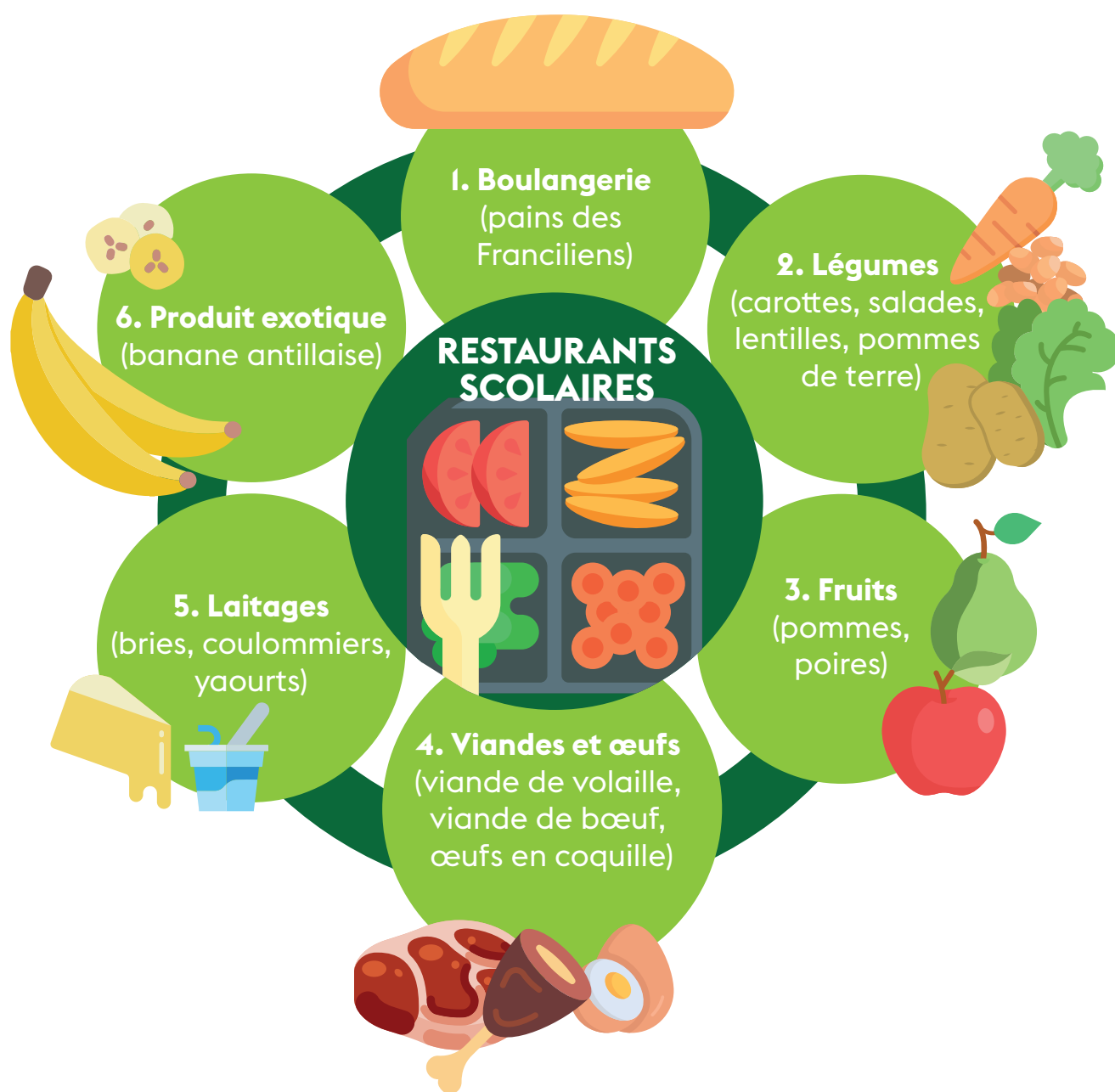
À partir de
septembre 2020,
produits accessibles
aux restaurants
scolaires des lycées
franciliens

Liste des 14 produits prioritaires répartis dans 6 gammes ou catégories de produits

1. **Boulangerie** : pains des Franciliens ;
2. **Légumes** : carottes, salades, lentilles, pommes de terre ;
3. **Fruits** : pommes et poires ;
4. **Viandes et œufs** : volaille, bœuf, œufs en coquille ;
5. **Laitages** : bries, coulommiers, yaourts ;
6. **Produit exotique** : banane antillaise.

DU BIO ET DU LOCAL DANS LES ASSIETTES DES RESTAURANTS SCOLAIRES DES LYCÉES FRANCILIENS

Dans le but de développer efficacement les achats de produits locaux, une liste de 14 produits prioritaires répartis dans 6 gammes ou catégories de produits a été définie :



LE POINT SUR LA MISE EN ŒUVRE :

- **Boulangerie** : le pain ou baguette des Franciliens est un produit emblématique présenté pour la première fois lors du Salon international de l'agriculture 2019 résultant d'une démarche particulière qui fédère la filière blé-farine-pain régionale. Si la baguette des Franciliens est connue par environ 50% des lycées, la marge de progression est importante. Ce produit devrait être accessible à l'ensemble des cantines des lycées à la rentrée 2020.

- **Légumes** (carottes, salades, lentilles, pommes de terre) : ces denrées sont toutes produites en Île-de-France. Mais les produits franciliens sont peu utilisés alors que ces légumes figurent parmi les plus couramment consommés en cantine. Ils représentent globalement un budget d'approvisionnement de l'ordre de 2,6 M€.

- **Fruits** : pommes et poires sont des fruits appréciés par les lycéens qui les consomment sur une période qui s'étend de septembre à mars. La production francilienne de pomme et de poire est réputée pour son goût. Les lycées représenteraient près de 800 000€ de débouchés pour les producteurs locaux chaque année.

- **Viandes et œufs** : les protéines animales sont indispensables à la bonne croissance des jeunes et sont présentes couramment pour l'équilibre des menus proposés. Les éleveurs franciliens ont la possibilité de développer leur coopération avec les restaurants scolaires des lycées, qui consomment chaque année plus de 1 200 tonnes de viande. S'agissant des œufs préparés ou ovo-produits, leur production est réalisée à l'extérieur de l'Île-de-France. En revanche, les œufs en coquille sont consommés dans des volumes plus modestes et pourraient être livrés par des producteurs franciliens, en attendant de constituer une filière d'ovo-produits régionaux.

- **Les laitages** sont consommés à tous les repas : outre les yaourts produits en Île-de-France, le recours plus systématique aux produits franciliens permettra de valoriser les spécialités fromagères réputées comme les bries et coulommiers.

- **Produit exotique** : s'appuyant sur les coopérations interrégionales que la Région Île-de-France entend approfondir avec les régions ultramarines, la banane antillaise est un produit pour lequel un approvisionnement en circuit court est recherché.

Pour aller plus loin, la Région Île-de-France soutiendra également d'autres initiatives locales qui permettront de mieux diffuser les produits locaux dans les cantines, telles que la plateforme d'approvisionnement envisagée par le Département de Seine-et-Marne.