

## La région se mobilise pour favoriser une alimentation locale de qualité dans les lycées

Premier rendez vous entre les acteurs ce mercredi à Mirande



La région se mobilise pour favoriser une alimentation locale de qualité dans les lycées

La Région Occitanie a créé la centrale d'achat régionale Occit'Alim afin de simplifier et accroître l'approvisionnement en produits locaux, de qualité et bio en restauration collective, en particulier dans ses lycées. 70 établissements utilisent déjà Occit'Alim pour s'approvisionner auprès de producteurs locaux. Avec l'objectif d'embarquer encore plus de lycées dans la démarche, la Région Occitanie et l'agence Ad'Occ organisent trois salons d'affaires, entre le 16 mars et le 13 avril prochains, pour mettre en relation lycées et fournisseurs régionaux.

Avec 25 millions de repas servis chaque année dans les 192 cantines des lycées de la région, soit 157 000 repas quotidiens, la restauration scolaire est à la fois un débouché important pour les producteurs locaux et un levier majeur d'accès à une alimentation de qualité pour les jeunes. La Région porte l'ambition de porter à **75 % d'ici 6 ans la part de produits de proximité et de qualité, dans les repas servis aux lycéens**. Pour atteindre cet objectif, elle a créé **Occit'Alim** (voir encadré ci-dessous) qui facilite le lien entre les fournisseurs régionaux et les lycées qui restent libres dans leur choix d'approvisionnement.

« La qualité des menus ne cesse de progresser pour les lycéens d'Occitanie, avec davantage de produits de qualité et locaux servis dans les cantines de nos établissements. Entre 2016 et 2021, la part de ces produits a augmenté en moyenne de 14 %. Je souhaite aller plus loin et atteindre le cap des 75 % d'ici 6 ans. C'est un enjeu de santé publique et de sensibilisation au bien manger pour nos jeunes, notamment pour ceux qui, chez eux, n'ont pas toujours accès à des produits de qualité. Pour nos producteurs, c'est le gage de débouchés importants, durables et locaux ! Avec Occit'Alim, la Région favorise concrètement les achats en circuits de proximité, moins coûteux et plus respectueux de l'environnement. », a déclaré Carole Delga.

**Premier salon ce mercredi 16 mars au lycée Alain Fournier à Mirande pour les lycées du Gers et des Hautes-Pyrénées. De 9h30 à 15h30,**

Créée par la Région en 2020, Occit'Alim est une **place de marché en ligne** qui vise à simplifier et accroître l'approvisionnement en produits locaux, de qualité et bio en restauration collective, dans le respect de la commande publique. Elle s'adresse notamment, dans un premier temps, aux lycées publics de la région engagés dans la démarche « **L'Occitanie dans mon assiette** » qui vise à atteindre 75 % de produits locaux et de qualité dans les repas servis aux lycéens d'ici 2026.

Après une phase d'expérimentation, la Région a missionné l'agence Ad'Occ pour étoffer l'offre de produits (sourcing ciblé, accompagnement des fournisseurs régionaux, mise à disposition des produits sélectionnés dans le respect de la commande publique sur Occit'Alim...).

**En ce début d'année, le catalogue d'Occit'Alim a été enrichi** avec l'arrivée de fruits, légumes, viandes et volailles, poissons de la Méditerranée et d'eau douce, qui sont venus s'ajouter aux produits laitiers et d'épicerie déjà disponibles. Désormais, **plus de 1600 produits (soit environ 300 références par lycée)** sont accessibles sur la plateforme, **dont la moitié en bio**.