



LYCÉES D'ÎLE-DE-FRANCE

BOÎTE À OUTILS

Pour la généralisation des produits locaux et biologiques dans les restaurants scolaires franciliens

**DU LOCAL SUR
MON PLATEAU**

En cette rentrée 2020, la Région Île-de-France porte activement le développement de l'offre de produits issus de l'agriculture biologique et des circuits courts dans les cantines de l'ensemble des lycées d'Île-de-France. Cette offre prend la forme d'un panier de 14 produits franciliens.

Cette initiative permet, dans le cadre de la transition écologique, d'intégrer la priorité portée par la Région à la qualité des produits alimentaires proposés aux lycéens, au soutien à l'agriculture biologique et au développement territorial.

Après une phase d'expérimentation du bio dans les assiettes, sur la base du volontariat des lycées et de soutien à la consommation locale, la Région a généralisé en 2019 l'introduction de produits locaux ou biologiques à l'ensemble des 465 lycées publics. Sur la base de 21 centimes pour chaque repas, la Région s'engage à hauteur de 5 M€ par an pour encourager l'approvisionnement en produits biologiques régionaux dans le respect des marchés publics et des engagements contractuels avec les fournisseurs, et selon les disponibilités du marché.

La mise en œuvre de cette politique s'est appuyée sur une démarche collaborative, associant les chefs de cuisine et les gestionnaires des lycées invités à répondre à une enquête détaillée. Un questionnaire leur a été adressé afin de connaître leurs attentes pour atteindre les objectifs fixés et les impliquer dans la construction du projet. Ce questionnaire a reçu un très bon accueil avec un taux de retour supérieur à 55 %.

Cette démarche participative, visant à construire une analyse fondée sur l'expérience de l'ensemble des parties prenantes, s'est traduite par une quarantaine d'ateliers ou réunions de travail impliquant encore gestionnaires et chefs de restauration, mais également des représentants du monde agricole et des filières bio du territoire francilien. La finalité de ces ateliers était de permettre à la Région d'accompagner de façon toujours plus opérationnelle les gestionnaires et les équipes de restauration dans le développement de l'approvisionnement des restaurations scolaires en produits locaux ou biologiques. Ces ateliers ont également eu pour

objectif de travailler avec le monde agricole et les producteurs bio de la région Île-de-France afin de définir ensemble les stratégies les plus pertinentes à mettre en place.

Au terme de ce large travail de concertation, la Région met à la disposition de l'ensemble des lycées franciliens une boîte à outils comprenant :

- ✓ le présent vade-mecum ;
- ✓ les outils contractuels pour que les lycées puissent s'approvisionner directement auprès des producteurs locaux ;
- ✓ une plateforme de référencement « Du local sur mon plateau » par laquelle les lycées pourront rentrer en contact directement avec les producteurs franciliens.

Le plan d'action de la Région en matière de généralisation de l'alimentation biologique et circuit court dans la restauration scolaire se poursuivra au cours de l'année scolaire par :

- ✓ le développement de l'offre de la centrale d'achat de la Région qui permettra l'achat de denrées alimentaires par tous ses adhérents ;
- ✓ la mise en place d'une formation dédiée aux agents de restauration. Cette formation portera sur les produits locaux ou biologiques.

Garantir une alimentation de qualité à chaque lycéen s'inscrit donc dans une politique globale de dynamisation des territoires régionaux, de soutien des acteurs agricoles et d'accélération de la transformation et de la sécurisation de nos filières d'approvisionnement pour une protection durable de notre environnement.

Valérie Pécresse

**Présidente de la
Région Île-de-France**

SOMMAIRE

ÉLÉMENTS DE CONTEXTE..... p. 4

Chiffres clefs annuels de la restauration scolaire francilienne	p. 4
Résultats de l'enquête de juin 2019	p. 4
État des lieux lors de l'enquête.	p. 5
Leviers de généralisation	p. 5

PRÉSENTATION DE LA DÉMARCHE p. 6

14 produits	p. 6
Les 4 dimensions de la démarche.	p. 7
Co-construction	p. 7
Les partenaires de la Région.	p. 7

OUTILS p. 8

Cahiers des charges des 14 produits.	p. 8
« Du local sur mon plateau »	p. 9
Fiches recettes.	p. 10
Accompagnement	p. 10
Outils de communication	p. 11



CHIFFRES CLEFS ANNUELS

de la restauration scolaire francilienne

27 millions de repas
sont servis chaque année
dans les **463 lycées**
franciliens.

90 % d'entre eux sont
préparés sur place par

1 112 agents de
restauration
de la Région
Île-de-France.



Les achats de denrées
alimentaires représentent
des dépenses annuelles
situées entre

55 et 60 millions d'euros.

UN ORDRE D'IDÉE DES VOLUMES ANNUELS PAR TYPOLOGIE DE PRODUITS

Légumes

3 900 tonnes



Fruits

1 300 tonnes



Fromages

720 tonnes



Laitages

yaourt, petit-suisse,
fromage blanc...

6,1 millions de pièces

Viandes

2 300 tonnes



Pain

12 millions
de baguettes

RÉSULTATS

de l'enquête de juin 2019

Cette enquête, à laquelle **55 % des établissements ont répondu**,
portait sur la place du bio et du local dans les restaurants des lycées.

**78 % des répondants ont alors fait part de leur souhait d'intégrer
la démarche de généralisation de recours à ces produits,**
preuve d'une volonté déjà très marquée.

ÉTAT DES LIEUX lors de l'enquête



5% des fruits et légumes frais

sont d'ores et déjà biologiques et issus de cultures locales, et **5 % sont issus d'agriculture raisonnée.**

21%

des restaurants proposent la **baguette des Franciliens.**



5%



des produits laitiers sont **bio, locaux ou AOP.**

22% des œufs sont **bio et locaux.**



79%

des viandes sont Origine France, dont **39 % labellisées.**

Ces chiffres confirment une volonté de tendre vers une restauration collective plus durable.

LEVIERS de généralisation

- ✓ **La mobilisation et l'implication** de l'ensemble des équipes autour des enjeux de l'alimentation durable.
- ✓ **L'équipement et le matériel** afin de travailler les produits frais de manière optimale.
- ✓ **Les moyens humains et la formation** des agents à l'usage de ces produits.
- ✓ **L'échange de pratiques** avec les lycées mettant déjà en œuvre la démarche.

DU LOCAL SUR MON PLATEAU

MARGES D'AMÉLIORATION



La connaissance de l'offre francilienne relative aux produits frais locaux et/ou bio et son accessibilité, notamment en termes de logistique et de volume.



L'augmentation de l'offre concernant la baguette des Franciliens.

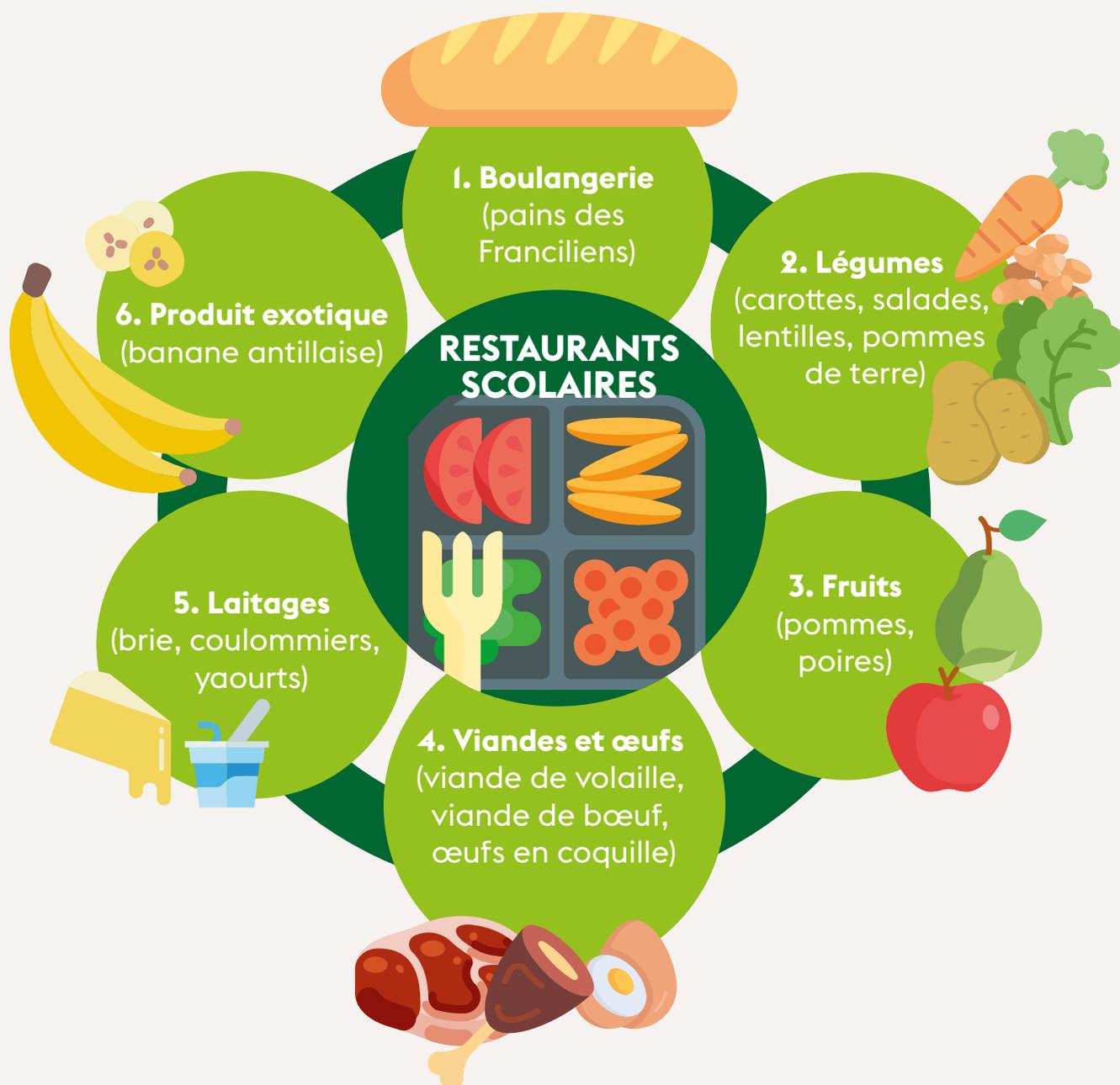


La qualité des œufs et des viandes.

14 PRODUITS

Afin de tendre vers cet objectif par palliers, cette boîte à outils vous donnera toutes les clés pour accéder facilement à **14 produits locaux et de qualité**, dont certains bio dès la rentrée 2020.

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



LES 4 DIMENSIONS de la démarche

Pour que ce projet ambitieux soit déployé à plus long terme, il a été construit autour de 4 axes.

Structuration
des filières agricoles



Achats

(gré à gré, centrale d'achats)



Logiciel
de restauration (SI)



Accompagnement
des utilisateurs (agents et lycéens)

CO-CONSTRUCTION

Pour ce faire, l'ensemble des acteurs concernés a été mobilisé. Trois groupes de travail, composés de 15 à 20 participants, ont ainsi été initiés autour des thèmes suivants :

- ✓ **l'achat** des denrées ;
- ✓ **le futur logiciel** de restauration ;
- ✓ **l'accompagnement des agents** en charge de la restauration.

DU LOCAL SUR
MON PLATEAU

LES PARTENAIRES de la Région



CAHIERS DES CHARGES

des 14 produits

Pour les établissements dont les dépenses annuelles par « famille d'achats » sont inférieures à 40 000 € HT, l'ensemble des documents nécessaires pour passer des marchés en gré à gré ou via des consultations sur devis est mis à votre disposition.

Vous trouverez ainsi en annexes :

- ☑ **le cahier des clauses particulières** : aide technique allotie autour des 14 produits ;
- ☑ **le bordereau des prix unitaire (BPU)** valant détail quantitatif estimatif (DQE) avec calcul automatisé une fois les prix et quantités estimatives renseignées ;
- ☑ **le contrat** ;
- ☑ **la liste des documents** à fournir par l'entreprise retenue.

Astuce

Pour les lycées achetant leurs denrées en autonomie, il est possible et même encouragé de créer sa propre nomenclature achats. Vous en trouverez une proposition en annexe, validée par les services juridiques de la Région Île-de-France, et organisée en familles de produits homogènes.

Pour vous aider, se trouve également en annexe numérique un outil d'aide à la computation des seuils : il suffit de modifier le nombre de couverts selon la fréquentation de votre restaurant scolaire pour obtenir une simulation.

Point de vigilance

Les établissements achetant leurs denrées alimentaires via des marchés, par l'intermédiaire d'un groupement de commandes ou non, doivent vérifier qu'une clause permettant l'achat à des tiers (non-exclusivité) est prévue dans le cahier des clauses administratives particulières (CCAP).

Bon à savoir

Pour faciliter la dépose des factures sur Chorus, n'hésitez pas à communiquer auprès des producteurs locaux sur les outils facilitant sa prise en main.

Fiche pratique

<https://communaute.chorus-pro.gouv.fr/documentation/fiche-pratique-deposez-votre-facture-sur-le-portail-chorus-pro/>

Tutoriels et vidéos

<https://communaute.chorus-pro.gouv.fr/documentation/tutoriels/>

À partir de la rentrée 2021, la gamme de produits sera élargie et vous commanderez sur la centrale d'achats.

DU LOCAL SUR MON PLATEAU

<https://dulocalsurmonplateau.smartidf.services>

Pour identifier les producteurs locaux et pouvoir contractualiser avec eux grâce à l'ensemble de ces documents, ce nouveau service numérique est mis à votre disposition.

Disponible sur la plateforme Île-de-France Smart Services, « du local sur mon plateau » vous permet, une fois votre lycée géolocalisé, de repérer les producteurs et fournisseurs locaux situés à proximité.

Vous y trouverez des boulangers, des exploitations agricoles, des ateliers de transformations agricoles et des distributeurs de produits franciliens.

Ainsi, vous pourrez aisément entrer en contact avec eux et élargir votre offre de produits locaux.



FICHES

recettes

Des chefs de cuisine de la région se sont mobilisés pour vous proposer 17 recettes autour des 14 produits du panier des Franciliens. Vous trouverez aussi toute l'inspiration nécessaire pour les mettre en valeur dans vos restaurants scolaires en fin de livret.

RECETTE 1

SALADE DE CAROTTES

RECETTE PROPOSÉE PAR M^{me} MADINE SALANOVA
DU LYCÉE LANGEVIN WALLON À CHAMPIGNY-SUR-MARNE

MODE OPÉRATOIRE

- Décontaminer les carottes et les éplucher.
- Les couper en rondelles et les faire cuire en vapeur.

Pour la sauce

- Réduire le jus d'orange à moitié refroidi, incorporer les raisins, la menthe et l'huile d'olive.
- Une fois les carottes cuites et refroidies, incorporer la sauce et le fromage. Mélanger délicatement.
- Réserver au frais.

INGRÉDIENTS

- Carottes 10 kg
- Fromage type gruyère 1kg ou gruyère 0,5 kg
- Raisins secs 500 g
- Jus d'orange 1,25 l
- Huile d'olive 0,5 l
- Menthe fraîche 2 bouquetts
- Sel, poivre PM

MATÉRIEL

- 1 passoire
- 1 coupe- légumes
- 1 four vapeur



DU LOCAL SUR MON PLATEAU

RECETTE 3

SALADE DE LA FRANCILIENNE

RECETTE PROPOSÉE PAR M. CEDRIC-GUILLEMAIN
DU LYCÉE VOLLETT LE DUC À VILLIERS-SAINT-FRÉDÉRIC

MODE OPÉRATOIRE

- Éplucher les poires. Les couper en brunoise. Faire un caramel beurre et sucre dans la poêle. Faire revenir légèrement les morceaux de poires. Effectuer une caramélisation rapide afin de garder la texture de la poire.
- Couper des tronçons de baguettes de 2 cm d'épaisseur et des tranchettes de coulommiers.
- Préparer la salade et un peu de carottes râpées.
- Mélanger et assaisonner de vinaigrette au miel.
- Dresser les tronçons de baguette avec un peu de poires et une tranchette de coulommiers. Griller rapidement au four les toasts et disposer 2 toasts sur la salade.

INGRÉDIENTS

- Poires 3 kg
- Coulommiers 1,5 kg
- Saboles 12 unités
- Baguettes des Franciliens 5 unités
- Carottes 1 kg
- Sucre une cuillère
- Vinaigrette maison au miel d'Ile-de-France PM
- Beurre 20 g

MATÉRIEL

- 1 poêle
- 1 sac de poêle
- 1 four
- Des petites assiettes à entrees



DU LOCAL SUR MON PLATEAU

ACCOMPAGNEMENT

Des visites d'exploitations agricoles seront possibles via des modalités qui vous seront exposées ultérieurement grâce à nos partenaires.

OUTILS DE COMMUNICATION



Tableaux de saisonnalité des produits

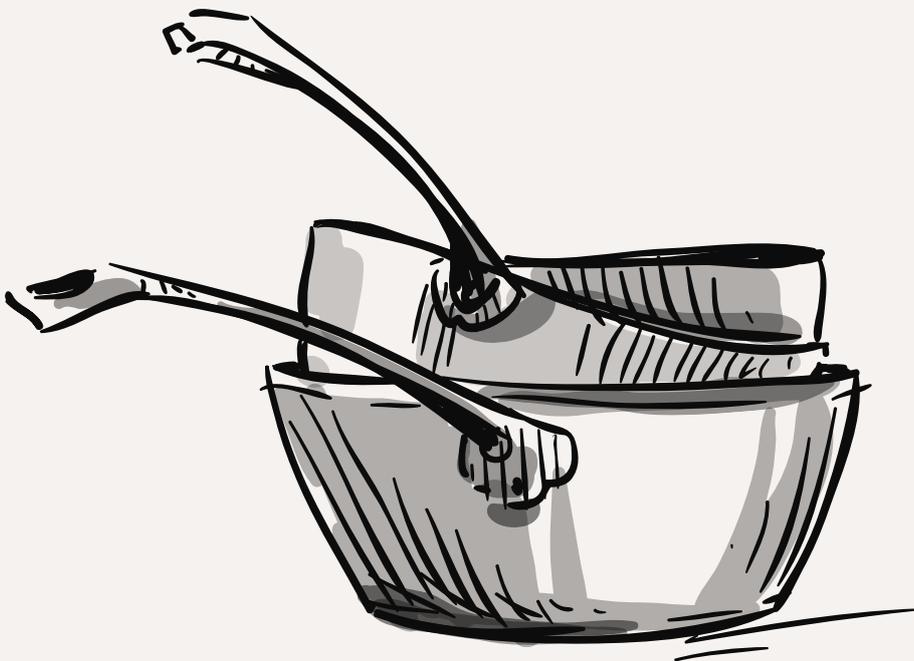
Afin d'en savoir plus sur les produits franciliens et leur saisonnalité, vous trouverez sur le site de la chambre d'agriculture d'Île-de-France les calendriers de production en agriculture conventionnelle et biologique :

<https://idf.chambre-agriculture.fr/la-chambre/lagriculture-francilienne/calendriers-des-productions/>



Des fiches produits sont également disponibles en suivant le lien suivant :

http://www.ile-de-france.chambagri.fr/rep-affiche/produit/01xx_carotte.pdf



DU LOCAL SUR
MON PLATEAU

DU LOCAL SUR MON PLATEAU

Tous les lycées d'Île-de-France
passent au local et aux circuits
courts, avec un objectif de 50 %
de produits bio.



Document produit en collaboration
avec la chambre d'agriculture



Région Île-de-France
2, rue Simone-Veil
93400 Saint-Ouen
Tél.: 01 53 85 53 85

www.iledefrance.fr

 **RegionIleDeFrance**

 **iledefrance**

 **iledefrance**