LA RÉGION S'ENGAGE AVEC VOUS POUR UNE ALIMENTATION LOCALE DE QUALITÉ

ADAGE : UN ENGAGEMENT COLLECTIF

ALIMENTATION DURABLE ET AUTONOME EN GRAND EST

Ce programme voté par la Région en juin 2022 vise à accroître la part des produits locaux durables et de qualité dans la restauration collective.

L'ambition à horizon 2030 est d'atteindre 2/3 de produits locaux de qualité dont 1/3 de produits bio, au bénéfice des producteurs locaux et des consommateurs de la restauration collective.

VOUS AUSSI, DEVENEZ ACTEUR DU PROGRAMME ADAGE !

Producteurs, acheteurs, entreprises, établissements scolaires, têtes de réseaux, cuisiniers...

- **Contribuez à rendre la restauration collective en Grand Est :**
  - \+ durable
  - \+ locale
  - \+ de saison
  - \+ éco-responsable
  - \+ EGALIM

- **Participez aux orientations du programme ADAGE :**
  - Professionnaliser et sécuriser les achats
  - Mobiliser et structurer l'offre
  - Accompagner les changements de pratiques
  - Créer une dynamique collective vertueuse

La Région Grand Est

ZOOM SUR LES ACTIONS CONCRÈTES DES LYCÉES PILOTES

Plus d'une vingtaine de lycées publics du Grand Est en centre ville comme en territoire rural sont impliqués dans des chantiers pilotes pour faire évoluer les pratiques et suivre les indicateurs Egalim (produits bio, labellisés).
Objectifs : trouver des fournisseurs locaux, cuisiner des produits de qualité, tendre vers les objectifs fixés par la loi Egalim… innover ensemble.

Gilles, cuisinier de lycée public

" Pour moi, c'est important de travailler avec des collègues d'autres établissements, de savoir auprès de qui ils se fournissent, pour obtenir des produits de qualité, locaux. Mon métier, c'est cuisiner tous les jours, c'est aussi transmettre. "

Vincent, coordinateur de groupement de commandes

" Je coordonne un groupement de commandes qui mutualise les achats pour tous les collèges et les lycées du département. Je dois répondre aux besoins des adhérents, tout en respectant les règles des marchés publics et les objectifs fixés par les lois « Egalim » et « Climat et résilience » . Ma mission, c'est permettre à l'ensemble des adhérents d'acheter au juste prix des produits de qualité. "

En parallèle, **une expérimentation sur les pratiques alimentaires est menée avec les élèves de l'Ecole supérieure de design de Troyes et des élèves du lycée agricole de Saint-Pouange**, afin de communiquer vers les jeunes et les sensibiliser à l'alimentation de demain dans les cantines.

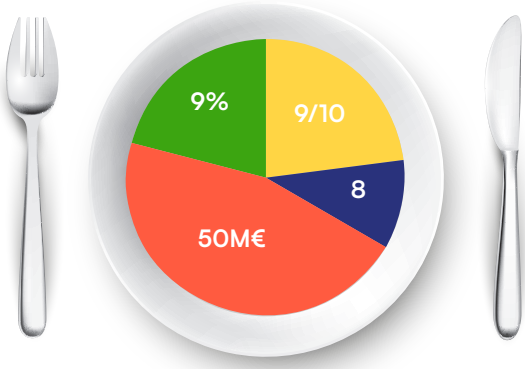
DES CHIFFRES DANS VOTRE ASSIETTE

C'est le volume des achats des lycées en 1 an dans le Grand Est (année scolaire 2022-23).

C'est le taux actuel de produits bio en moyenne dans les cantines des lycées du Grand Est.

C'est le nombre de groupements de commandes en Grand Est qui achètent les produits alimentaires des collèges et lycées. Grâce à leurs achats groupés, les établissements adhérents peuvent accéder aux mêmes produits, services quel que soit le territoire (rural comme urbain).

C'est la proportion de pain acheté par les lycées du Grand Est en direct à des boulangeries artisanales de proximité (année scolaire 2022-23).



LES TERRITOIRES PARTENAIRES D'ADAGE

L'ensemble des Départements et la Région Grand Est ont signé la **Charte ADAGE** pour travailler ensemble à un approvisionnement local, durable et de qualité pour la restauration collective.

La Région Grand Est est partenaire du réseau **PARTAAGE** (Pour une Alimentation Responsable et une Transition Agri-Alimentaire en Grand Est) qui rassemble l'ensemble des projets alimentaires territoriaux, afin d'accompagner les initiatives sur les territoires et les échanges de bonnes pratiques.

Les lycées publics du Grand Est sont dotés par la Région d'un logiciel ***webgerest*** permettant de tracer l'ensemble des achats alimentaires, de suivre les indicateurs ***Egalim*** (bio, produits labellisés, locaux) mais aussi de mieux gérer les déchets alimentaires. Toutes les données sont transmises automatiquement à la plateforme nationale ***ma cantine***.

Le **programme ADAGE** propose des visites de terrain (exploitations, entreprises, établissements...), des groupes de travail, des webinaires... à destination des acheteurs, cuisiniers et établissements en partenariat avec les Chambres d'agriculture, les filières agricoles, les entreprises pour apprendre, comprendre et mieux agir ensemble.

© Région Grand Est - Direction de la communication - SIO7 - Juin 2023 - Crédits photo : pjaruwan / adobestock.com

#DEFI Région Verte

ma cantine

ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

La Région Grand Est

LYCÉE EN TRANSITION