

Communiqué de presse  
Le 08 avril 2022

## Lycées – Alimentation

# Le 1<sup>er</sup> prix du challenge Approlocal décerné au lycée André Malraux à Allonnes (72)

**Lydie Bernard, vice-présidente de la Région en charge de l'agriculture a remis ce vendredi 8 avril 2022 le 1<sup>er</sup> prix du challenge Approlocal au service de restauration du Lycée André Malraux à Allonnes (72). Le prix récompense les acteurs de la restauration collective qui ont le plus commandé de produits locaux via la plateforme de commandes en ligne approlocal.fr.**

La Région sert plus de 80 000 repas par jour aux élèves, enseignants et agents des lycées publics des Pays de la Loire. Afin de privilégier les circuits courts et soutenir les filières agricoles et alimentaires, elle a adhéré à la démarche Approlocal initiée par la Chambre d'agriculture régionale. En passant commande à des fournisseurs du site marchand Approlocal.fr, les chefs et les gestionnaires des lycées ont la garantie de proposer uniquement des produits de proximité et de saison. Le challenge régional Approlocal s'adresse aux services de restauration des lycées publics des Pays de la Loire avec l'objectif de les encourager à commander le plus possible, pendant 5 semaines, des produits régionaux sur la plateforme. C'est le lycée André Malraux d'Allonnes qui a été récompensé aujourd'hui pour son engagement dans l'approvisionnement local dans la confection des 52 000 repas qu'il prépare annuellement.

### ***Favoriser la proximité et la qualité dans la restauration scolaire***



*« Nous sommes fiers de récompenser aujourd'hui le service de restauration du lycée Malraux qui est fortement engagé dans l'action « Manger local dans nos lycées » grâce à Approlocal, un outil très performant pour favoriser la proximité et la qualité dans la restauration scolaire. Nous encourageons ces efforts qui s'inscrivent dans une stratégie plus globale d'accompagnement des filières agricoles et de développement des circuits alimentaires de proximité et de qualité à l'échelle de la région Pays de la Loire. Une stratégie agri-alimentaire régionale qui contribue à valoriser les productions et savoir-faire de nos filières agricoles et de nos territoires. »*

Lydie BERNARD, vice-présidente du Conseil régional en charge de l'agriculture.

### **Approlocal.fr et la restauration dans les lycées**



Avec le soutien financier de la Région, la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire a déployé un outil de commande en ligne : [Approlocal](https://www.approlocal.fr) en Pays de la Loire. Relié au logiciel de restauration des lycées (Easily) depuis septembre 2021, il crée une passerelle entre les acteurs agricoles locaux et les opérateurs de restauration collective.

### **CONTACTS PRESSE**

**Lucie Hautière** : [lucie.hautiere@paysdelaloire.fr](mailto:lucie.hautiere@paysdelaloire.fr) – 02 28 20 58 65 - 06 76 16 03 68

**Sophie Ferger** : [sophie.ferger@paysdelaloire.fr](mailto:sophie.ferger@paysdelaloire.fr) – 02 28 20 65 30 - 07 72 21 16 97

- Côté producteurs locaux : [approlocal.fr](http://approlocal.fr) permet aux fournisseurs de la région (agriculteurs, coopératives, entreprises de l'industrie agro-alimentaire, ...) de vendre en ligne leurs produits de qualité, aux prix qu'ils auront définis, à des professionnels de la restauration du territoire.
- Côté restaurants collectifs : en passant commande à des fournisseurs du site, les professionnels de la restauration, plus précisément les chefs et les gestionnaires des lycées pour commencer, ont la garantie de trouver plusieurs fournisseurs et d'acheter uniquement des produits de proximité et de saison.

**100 % des produits mis en vente sur [approlocal.fr](http://approlocal.fr) sont produits et transformés en Pays de la Loire !**

### La performance du Lycée Malraux sur Approlocal

Le lycée André Malraux a remporté le Challenge Approlocal 2021 grâce à l'introduction de la part la plus importante de produits locaux de fournisseurs Approlocal par couvert. Ce qui a représenté 11 commandes (viandes de volaille, de porc, de bœuf, légumes) sur 5 semaines de challenge et pour un montant total de 2 260 €.

### « Manger local » grâce à [Approlocal.fr](http://Approlocal.fr)

L'utilisation de cet outil de commande en ligne vise à consolider l'action « Manger local dans nos lycées » qui fixe notamment un objectif de 100 % régional pour l'approvisionnement de nos lycées régionaux en viande (bovine et volailles), au-delà des objectifs actuels : 100 % français, 50 % régional et 50 % de produits durables ou sous signe de qualité dont 20 % en bio. Depuis son lancement, 66 513 € de commandes ont été sollicités par les lycées publics via cette plateforme.

### Les autres outils régionaux pour inciter au « Manger local » dans les lycées

La sensibilisation des équipes à l'utilisation de l'outil de commande en ligne « Approlocal en Pays de la Loire » s'accompagne d'autres outils régionaux qui encouragent le déploiement du « manger local dans nos lycées », favorisant une alimentation de qualité et de proximité qui valorise les filières agricoles régionales :

- Des conseillers restauration accompagnent quotidiennement les services de restauration des lycées pour sensibiliser les équipes et faciliter l'intégration des produits locaux et de qualité.
- Des rencontres entre les élus régionaux et les établissements pour sensibiliser à l'intérêt de l'action « Manger local dans nos lycées » et mieux identifier les leviers de cette démarche ;
- Des moyens financiers pour acquérir les équipements facilitant l'utilisation des produits locaux et de qualité ;
- L'adhésion aux réseaux « LOCAL » : les services de restauration des lycées sont mis à l'honneur par un accueil régulier de l'évènement sur les établissements avec une forte participation des responsables de restauration ;
- Une action éducative « Manger local » de sensibilisation des lycéens aux circuits courts et à la lutte contre le gaspillage. Elle implique 1 500 jeunes lycéens et apprentis à travers 14 projets pour cette année scolaire 2021/2022.

### CONTACTS PRESSE

**Lucie Hautière** : [lucie.hautiere@paysdelaloire.fr](mailto:lucie.hautiere@paysdelaloire.fr) – 02 28 20 58 65 - 06 76 16 03 68

**Sophie Ferger** : [sophie.ferger@paysdelaloire.fr](mailto:sophie.ferger@paysdelaloire.fr) – 02 28 20 65 30 - 07 72 21 16 97