

Lyon, le 18 octobre 2019

Page 1 / 2

# Le Crous rejoint la centrale d'achat régionale

**Gestionnaire d'un lycée, cuisinier dans la restauration scolaire, acheteur public, ou au contraire producteur ou fournisseur de produits locaux de qualité, la Centrale d'achat régionale créée en 2017 par la Région Auvergne-Rhône-Alpes permet aux acheteurs publics de s'approvisionner. Deux ans après sa création, c'est au tour du Crous de rejoindre l'aventure.**

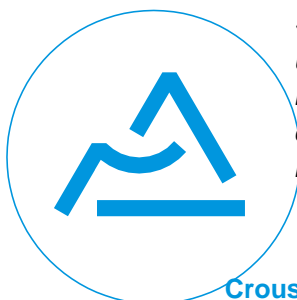
## Priorité aux produits régionaux

Proposer une alimentation saine, assurer des débouchés aux producteurs de notre région et donner la priorité aux produits du terroir, tel était le souhait de **Laurent WAUQUIEZ**, Président de La Région Auvergne-Rhône-Alpes et **Etienne BLANC**, 1<sup>er</sup> Vice-Président. Pour que cette volonté ne reste pas un vœu pieux et puisse se traduire concrètement, la Région a donc rapidement mis en place les outils nécessaires pour favoriser ces démarches. Se donnant les moyens de remporter son pari, elle a créé une centrale d'achat régionale en février 2017.

Ouverte à tous les acheteurs publics d'Auvergne-Rhône-Alpes, elle a aussi l'avantage, pour les producteurs souhaitant y proposer leurs produits, de leur faciliter l'accès aux marchés publics. Elle n'est en revanche pas uniquement réservée aux denrées alimentaires : elle permet aussi aux acheteurs publics de s'approvisionner en produits d'entretien, fournitures (petit électroménager, vaisselle...), services, ou autres petits travaux courants.

Concernant les denrées alimentaires, après 2 ans de fonctionnement, plus de 900 produits sont aujourd'hui accessibles via la plateforme d'achat. Les gestionnaires peuvent y « faire leurs courses » facilement, en produits de qualité à des prix très compétitifs. Des menus complets peuvent même y être envisagés, de l'entrée au dessert : viande, épicerie, charcuterie-traiteur, surgelés, fruits et légumes, produits bio, fromages et yaourts y sont disponibles avec une large palette de choix. Elle a par ailleurs été récompensée en 2019 par le trophée OR dans la catégorie Responsabilité sociétale des entreprises, par la revue Décision Achats et le Conseil national des achats (CNA), association phare dans les achats, pour sa démarche engagée d'achat de proximité et de qualité.

*« Mettre en place la centrale d'achat régionale était un engagement fort de notre mandat et une première en France. Elle répondait à un véritable besoin, au départ, des restaurants des lycées. C'est une grande fierté de constater aujourd'hui que son succès concerne tous les équipements indispensables d'une collectivité. L'adhésion du Crous en est une parfaite illustration et démontre son efficacité »,* explique **Etienne BLANC**, 1<sup>er</sup> Vice-président.



## La Centrale d'achat : qualité, coûts optimisés et agriculture raisonnée

Le Crous de Lyon propose une restauration saine, variée et accessible aux 196 000 étudiants de l'académie avec un repas complet en restaurant pour 3,30 €. Pourtant, aujourd'hui, nourrir ne suffit plus. L'alimentation est au cœur de nombreuses questions de société auxquelles le Crous apporte chaque jour des réponses. L'engagement en matière de restauration, soutenu par **Christian CHAZAL**, directeur général du Crous de Lyon, est d'autant plus fort qu'il accompagne des enjeux de santé publique et de développement durable.

*« Nous sommes très attentifs au gaspillage alimentaire, au flexitarisme, à la limitation des déchets et à l'origine et la qualité des produits en sensibilisant nos personnels et en rendant les étudiants acteurs de leur consommation. »* précise **Anne BAUME**, directrice de la restauration du Crous de Lyon.

*« La Région Auvergne-Rhône-Alpes est un partenaire privilégié des Crous, tant pour le développement des logements étudiants que la construction ou réhabilitation de sites de restauration. Ce nouveau partenariat, autour de l'approvisionnement en produits locaux et de qualité, témoigne de la proximité et du lien de confiance instauré entre le Crous de Lyon et la Région. Cette collaboration s'inscrit pleinement dans la stratégie régionale de sensibilisation des étudiants au développement durable et de santé publique, en facilitant l'accès à une restauration saine, raisonnée et locale »,* **Yannick NEUDER**, Vice-président délégué à l'Enseignement supérieur.

Rejoindre la centrale d'achat régionale permet au Crous de Lyon de franchir une étape supplémentaire dans sa démarche développement durable. 40 tonnes de pommes, 4 000 kiwis, 25 tonnes de carottes, 39 000 pieds de salade... La centrale d'achat régionale permet au Crous d'accéder à des producteurs ainsi regroupés et de garantir à ses usagers des fruits et légumes locaux et de saison tout en assurant le maintien d'une agriculture raisonnée sur le territoire régional. Au-delà des objectifs de la loi Egalim, le Crous de Lyon s'engage également pour une économie circulaire sur son territoire : de l'achat alimentaire aux producteurs locaux à l'épandage agricole et la fourniture de bio-gaz par la méthanisation de ses bio-déchets dans la Loire.

Au quotidien, ce sont les chefs et équipes de cuisine qui donnent du sens à ces engagements. En préparant plus de 4 millions de repas par an, ils valorisent dans leurs recettes les fruits et légumes de saison et sensibilisent toute la communauté de l'enseignement supérieur, étudiants comme personnels, à l'importance d'une consommation raisonnée et goûteuse pour leur plus grande satisfaction.

