

Le 20 mars 2023

COMMUNIQUE DE PRESSE

Créée en mars 2020, par la Région Occitanie dans le cadre de sa politique pour une alimentation durable, de qualité et pour une relocalisation de la consommation, la plateforme Occit'Alim simplifie et permet d'accroître l'approvisionnement de la restauration collective publique en produits locaux, de qualité et bio. Bilan de ces deux premières années de fonctionnement et perspectives.

Occit'Alim pour favoriser les productions locales

Occit'Alim est une place de marché virtuelle qui facilite le lien entre les fournisseurs régionaux et les professionnels de la restauration collective des lycées publics de la Région Occitanie dans le respect de la commande publique. Grâce à la relocalisation et la structuration de filières agricoles régionales pour contribuer à apporter des produits de qualité et de proximité dans les assiettes de tous, la Région Occitanie ambitionne d'atteindre 75% de produits locaux, bio et de qualité dont 30% de bio local dans les repas servis aux lycéens d'ici 2028. Elle a d'ailleurs été récompensée pour ces actions en faveur de l'agriculture biologique en recevant le prix européen de la « meilleure région biologique d'Europe ».

Occit'Alim offre également une réponse dans le cadre de la Loi Egalim qui fixe un minimum de 50% de produits durables ou de qualité dont un minimum de 20% de bio.

Bilan des premières années d'Occit'Alim

Après une phase d'expérimentation, la Région a missionné l'agence AD'OCC pour assurer le développement du dispositif auprès des lycées et étoffer l'offre de produits proposés sur la plateforme. Ainsi, l'offre a été déployée dans toute la région dès 2021, grâce à plusieurs phases d'appel d'offres sur différentes catégories de produits.

Fin 2021 :

Le catalogue d'Occit'Alim s'est enrichi avec l'arrivée des viandes, volailles, poissons de méditerranée et d'eau douce, fruits et légumes et produits d'épicerie, dont 50% éligibles Egalim et en majorité issus de l'Agriculture Biologique (AB). Soit 1600 produits (environ 300 par département) de fournisseurs locaux proposés aux 70 lycées adhérents pour un chiffre d'affaires d'environ 25 000€ en 2021.

Fin 2022 :

La charcuterie, le fromage, les spécialités régionales et les pâtes fraîches ont fait leur entrée sur la plateforme. **Plus de 2000 produits** sont ainsi proposés sur la plateforme (350 références par département) avec 58% de produits sous labels, en majorité issus de l'AB (42%). Le chiffre d'affaires 2022 a explosé pour atteindre plus de 420 000€ grâce à une hausse de 40% des adhérents et la multiplication des produits référencés.

2023 :

Plus de 100 lycées (sur 195 lycées publics dans la Région Occitanie) adhèrent à la plateforme en mars 2023 et plus d'une centaine de fournisseurs régionaux y sont référencés.

Le calendrier

Afin d'amener plus de professionnels de la restauration collective dans la démarche, la Région Occitanie et AD'OCC organisent deux salons d'affaires :

- **Le 29 mars à Ondes** au lycée d'enseignement général et technologique agricole (Haute-Garonne)
- **Le 5 avril à Sommières** au lycée Lucie-Aubrac (Gard)

Chaque salon réunira les lycées des territoires concernés et une sélection d'entreprises agricoles et agroalimentaires référencées sur Occit'Alim afin de faire découvrir leurs produits aux personnels de la restauration des établissements et favoriser les échanges pour développer l'activité.

Ce sera l'occasion de découvrir les nouveaux produits du catalogue : le fromage, la charcuterie et les spécialités locales !

Pour en savoir plus : <https://www.agence-adocc.com/-evenements-/salons-occitalim-2023-echanges-et-rencontres-locales/>

Ces salons sont ouverts à la presse. Vous pouvez confirmer votre présence en écrivant à : julie.myc-rachedi@agence-adocc.com

Les ambitions d'Occit'Alim

Occit'Alim se veut au-delà d'une simple plateforme d'achats et ambitionne d'apporter plus de services et de continuer à cultiver des relations de confiance et de proximité avec ses adhérents et ses fournisseurs à travers une hotline, un accompagnement personnalisé, de l'événementiel et de la communication.

Une boîte à outils est déjà disponible en ligne avec un guide pratique de la commande publique pour les fournisseurs et pour les acheteurs sur : <https://occitalim.laregion.fr/page/guide-pratique>

Enfin, Occit'Alim cherche de nouvelles perspectives de déploiement auprès d'autres collectivités territoriales comme les départements qui gèrent les collèges et les mairies qui s'occupent des écoles.

En savoir plus sur Occit'Alim : <https://occitalim.laregion.fr>

SERVICE PRESSE AGENCE AD'OCC :

Toulouse - Julie Myc Rachedi – 06 07 26 11 31 - julie.myc-rachedi@agence-adocc.com

Montpellier - Jérôme Bouchindhomme - 06 23 30 23 01 - jerome.bouchindhomme@agence-adocc.com