



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

Produits locaux et biologiques dans la restauration scolaire des lycées

Bilan de l'expérimentation régionale et perspectives



Juin 2025

DOSSIER DE PRESSE

CONTACTS PRESSE REGION BFC :

Marie Souverbie – marie.souverbie@bourgognefranchecomte.fr – tél 03 80 44 34 66

Laure Hubidos – laure.hubidos@bourgognefranchecomte.fr – tél 03 81 61 61 08



Sommaire

- **Communiqué de presse**
- **Bilan de l'expérimentation portée par la Région Bourgogne-Franche-Comté (2023-2025)**
- **Les perspectives : une extension sur l'ensemble du territoire régional (2025-2028)**
- **Chiffres clés**



CONTACTS PRESSE REGION BFC :

Marie Souverbie – marie.souverbie@bourgognefranchecomte.fr – tél 03 80 44 34 66

Laure Hubidos – laure.hubidos@bourgognefranchecomte.fr – tél 03 81 61 61 08



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Dans les lycées de Bourgogne-Franche-Comté, la Région sert l'agriculture locale sur un plateau



La Région a expérimenté depuis 2023 des actions visant à développer la part d'alimentation locale et bio dans 21 lycées des territoires de Dijon et de Besançon.

Afin de mettre à l'honneur les acteurs engagés dans cette démarche collective, Marie-Guite DUFAY, présidente de la Région Bourgogne-Franche-Comté, a présenté le bilan de cette expérimentation avant sa généralisation à tous les lycées, mardi 24 juin, à la SARL ELEVAGE ASDRUBAL à Is-sur-Tille (Côte-d'Or).

Manger local et bio dans les restaurants scolaires, c'est possible !

Nourrir les lycéens à base d'une alimentation saine, de qualité et de proximité est bien plus qu'une politique publique. Cette ambition emporte avec elle des femmes et des hommes profondément attachés à leur territoire, à l'agriculture locale et au bien-être des jeunes.

Agriculteurs et producteurs, acheteurs, agents du Conseil régional, secrétaires généraux des établissements scolaires, cuisiniers, élèves... tous contribuent à nourrir une ambition commune : atteindre à l'horizon 2028 l'objectif, fixé dans le plan de mandat régional, d'une proportion de 75 % de produits locaux et/ou de bio dans les assiettes des lycéens.

La Région mobilise pour cela plusieurs leviers.

- D'abord, elle aide les agriculteurs à accéder plus facilement aux marchés publics, en les identifiant sur chaque territoire, en lien avec les Chambres d'agriculture, et en les accompagnant dans les démarches administratives nécessaires.
- Ensuite, la Région met en relation directe les lycées et les producteurs locaux en mettant à leur disposition ses marchés publics et un catalogue de produits adaptés.
- Enfin, la Région s'engage aux côtés des acteurs sur le terrain pour faire évoluer les pratiques dans la restauration scolaire : ainsi, elle forme, informe et accompagne le personnel des lycées chargés des commandes, les chefs cuisiniers et leurs équipes.

Avec cette nouvelle méthode de travail, **« la Région est pleinement dans son rôle, en fédérant tous les acteurs de la restauration collective »**, déclare Marie-Guite DUFAY, présidente de la Région Bourgogne-Franche-Comté. **« L'idée est de déployer des actions qui créent du lien et qui permettent à tous d'acquérir de nouvelles compétences pour ancrer des objectifs communs et ambitieux, au bénéfice de nos filières agricoles comme de notre jeunesse. »**

Après deux années, la part des produits locaux et bio dans les lycées expérimentateurs atteint 43 %, soit une augmentation de 9 %, malgré un contexte marqué par l'inflation et la hausse des prix alimentaires. En comparaison, la part de ces produits dans les lycées ne faisant pas partie de la zone d'expérimentation a diminué de 2 % entre 2023 et fin 2024 (de 29 % à 27 %), avant d'enregistrer une hausse de 4 % au 1^{er} trimestre 2025.

Compte tenu des résultats encourageants et de l'adhésion des acteurs autour de l'ambition régionale, Marie-Guite DUFAY a annoncé l'élargissement progressif de ces actions à toute la région à partir de juin 2025.

CONTACTS PRESSE REGION BFC :

Marie Souverbie – marie.souverbie@bourgognefranche.comte.fr – tél 03 80 44 34 66

Laure Hubidos – laure.hubidos@bourgognefranche.comte.fr – tél 03 81 61 61 08



Paroles de...

Secrétaire général...

« Notre établissement s'est engagé dès le début de l'expérimentation lancée par la Région. Celle-ci a suscité une forte adhésion des équipes du lycée. Elle a renforcé nos compétences et permis de réels progrès pour augmenter la part de local et de bio dans les assiettes. »

Nicolas VIPREY, secrétaire général - Lycée Jules Haag (Besançon)

Cheffe de cuisine...

« Grâce à l'intervention de la Région, nous accédons à un catalogue de produits locaux et bio qui nous permet de confectionner des menus équilibrés et variés, de valoriser nos agriculteurs locaux, et par ce biais d'éduquer ces futurs adultes à manger plus sainement. »

Laetitia PRIERE, cheffe de cuisine - Lycée Les Marcs d'Or (Dijon)

Eleveur...

« L'expérimentation de la Région nous a permis de fournir les lycées dijonnais en viande de bœuf et de veau de notre production. Elle a aussi permis le lancement de l'activité de notre atelier de découpe. »

Sébastien ASDRUBAL, agriculteur à Is-sur-Tille (Côte-d'Or)

Proviseur...

« Mettre du local et du bio dans les assiettes, c'est un vrai travail d'équipe dans les établissements. L'extension de l'expérimentation nous permettra de faciliter les achats et de créer un lien plus direct avec les agriculteurs du territoire. »

Valéry DEVILLERS-BRAUN, proviseur - Lycée du Bois (Mouchard), situé hors zone d'expérimentation

Lycéen...

« J'ai pu voir la différence de qualité des produits, en particulier au niveau des légumes et des viandes. Avoir de meilleurs produits, ça motive les élèves pour manger à la restauration scolaire et ça nous éduque à mieux nous alimenter de manière générale. »

Paul-Charles, lycéen - Lycée Jules Haag (Besançon)

Citoyen...

« L'extension de l'expérimentation pour permettre aux lycéens de manger local et bio est un engagement fort de la Convention citoyenne pour le climat et la biodiversité, organisée par la Région, à laquelle j'ai participé. Voir cette proposition mise en œuvre conformément à ce que nous avons exprimé est une belle reconnaissance pour notre travail. »

Frederick LE GOFF BLACK - citoyen membre de la Convention citoyenne pour le climat et la biodiversité de Bourgogne-Franche-Comté



Une expérimentation de la Région pour servir notre agriculture jusque sur les plateaux des lycées

Présentation de la démarche

La majorité régionale s'est fixée dans le plan de mandat 2021-2028 l'objectif d'atteindre « 75 % de denrées alimentaires bio et/ou locales dans les assiettes des lycéens à la fin du mandat pour les produits disponibles en Région ».

Cette ambition répond à une volonté politique à la fois d'améliorer la qualité des produits servis dans les assiettes des lycéens et de soutenir l'agriculture locale de la région.

Cet objectif de 75 % est donc bien plus ambitieux que le taux de 50 % fixé par la loi EGALIM, et par ailleurs sensiblement différent, puisque la loi EGALIM fait référence à des achats de produits « durables et de qualité », alors que le projet de la Région cible des produits locaux et biologiques.

Afin de se donner les meilleures chances d'atteindre ce seuil rapidement, un projet a été mené de manière transversale au sein de la Région, avec la direction des achats, la direction des lycées, la direction de l'agriculture et des forêts, la direction de l'environnement, la direction de l'aménagement du territoire et la direction de l'économie.

La Région n'étant pas directement en charge des achats des produits alimentaires des lycées – cette compétence étant réservée au personnel de l'État –, il a été décidé que la collectivité s'investisse dans un rôle d'accompagnement auprès des secrétaires généraux et des équipes de restauration des lycées (chefs de cuisine, magasiniers, etc.) dans leurs procédures d'achats et dans la conduite au changement des pratiques, car les produits locaux sont en très grande majorité des produits bruts qu'il convient de transformer.

- Cette démarche a été menée en prenant appui sur la centrale d'achat de la Région. Cette décision laisse ainsi les acheteurs des lycées autonomes dans leurs décisions d'achat, puisque le recours aux marchés de la centrale d'achat est laissé à leur libre appréciation.

Afin de tester les hypothèses identifiées, une expérimentation a été lancée, en 2023, sur 21 lycées situés sur les zones denses de Besançon et Dijon.

| Lycées dijonnais | Lycées bisontins |
|--------------------|----------------------------|
| Carnot | Jules Haag site principal |
| Les Marcs d'Or | Jules Haag site Marceau |
| Charles de Gaulle | Pasteur |
| Simone Weil | Pergaud |
| Gustave Eiffel | Pâris |
| Hippolyte Fontaine | Ledoux |
| Le Castel | Condé |
| Roland Carraz | Hugo |
| Stephen Liégeard | Simone Veil |
| Montchapet | Granvelle (lycée agricole) |

CONTACTS PRESSE REGION BFC :

Marie Souverbie – marie.souverbie@bourgognefranche-comte.fr – tél 03 80 44 34 66

Laure Hubidos – laure.hubidos@bourgognefranche-comte.fr – tél 03 81 61 61 08



Une expérimentation partenariale et transversale

Ce projet, nécessairement transversal, a impliqué le recours à différentes compétences de la Région :

- **Dans la fonction achats :** du fait des besoins forts en matière de sourcing auprès des producteurs locaux, ainsi que d'accompagnement aux procédures en centrale d'achat, sans oublier la mise en place des groupes de travail avec les équipes de restauration et les secrétaires généraux des lycées.
- **Dans le domaine agricole :** à travers l'animation des filières de producteurs locaux en lien avec les Chambres d'agriculture, et la recherche d'acteurs institutionnels capables de former les équipes de restauration aux nouvelles techniques de transformation de produits bruts.
- **Dans la gestion des lycées :** la direction des lycées étant l'interlocutrice privilégiée des établissements, elle facilite la communication sur le projet et met en place des formations pour l'utilisation du logiciel de restauration Easyls, lequel permet un accès facilité aux marchés de la Région.

CONTACTS PRESSE REGION BFC :

Marie Souverbie – marie.souverbie@bourgognefranchecomte.fr – tél 03 80 44 34 66
Laure Hubidos – laure.hubidos@bourgognefranchecomte.fr – tél 03 81 61 61 08



Une méthodologie et des consultations

Dans un premier temps, une méthodologie :

Après une analyse globale sur le 2nd semestre 2022, la codification des achats de denrées alimentaires a été adaptée, avec un allotissement fin, prenant en compte l'organisation des producteurs en région. En parallèle, des groupes de travail étaient constitués pour réunir les chefs de cuisine et magasiniers des lycées expérimentateurs, afin d'associer les opérationnels le plus en amont du projet. Par ailleurs, un second groupe a été formé avec les secrétaires généraux pour les impliquer étroitement dans les procédures d'achats.

Dans un second temps, l'engagement des consultations :

Une phase importante de sourcing a été conduite, afin d'identifier les producteurs locaux, leurs capacités de production, leurs contraintes, notamment sur le plan de la logistique, leurs spécificités à prendre en compte pour assurer la conformité de leurs offres.

Toutes ces consultations ont été lancées en associant étroitement les équipes de restauration aux phases de définition du besoin et d'analyse des offres.

Au total, 18 séances ont été organisées depuis le début de l'expérimentation.

Phasage théorique pour la mise en place d'un marché de denrées alimentaires



CONTACTS PRESSE REGION BFC :

Marie Souverbie – marie.souverbie@bourgognefranche.comte.fr – tél 03 80 44 34 66

Laure Hubidos – laure.hubidos@bourgognefranche.comte.fr – tél 03 81 61 61 08



Les marchés concernés par l'expérimentation

Marchés mis à disposition en janvier et août 2023 :

1. **Marché fruits et légumes frais bio et locaux** : le titulaire est un maraîcher bio, les Jardins des Monts de Gy, situé en Haute-Saône. Il dispose de la capacité logistique de livrer les deux bassins de Dijon et de Besançon.
2. **Marché fruits et légumes monoproduits surgelés** : l'objectif de ce marché a été de proposer aux lycées une offre de fruits et légumes que les lycées ne peuvent pas acheter frais, en privilégiant des produits français et biologiques ou à haute valeur environnementale (HVE, éligible EGALIM). Le titulaire du marché est le distributeur DS Restauration, situé à Longvic en Côte-d'Or.

Marchés mis à disposition en mai et juin 2024 :

3. **Marché produits laitiers fermiers/locaux/bio/conventionnels** (2^e poste de dépenses d'achats de denrées) : le double objectif de ce marché a été, d'une part, de proposer aux lycées une offre large de produits industriels de qualité, en veillant à y intégrer les nombreuses spécialités bourguignonnes et franc-comtoises. D'autre part, ce marché a ouvert la possibilité de travailler avec les petits producteurs locaux, en créant des lots adaptés à leurs capacités et en mettant en place des journées de formation pour acculturer les producteurs à la réponse aux marchés publics.
4. **Marché produits carnés** (1^{er} poste de dépenses d'achats de denrées) : pour ce marché, le sourcing a permis de mettre en évidence plusieurs filières régionales : le porc bio, le porc IGP de Franche-Comté, le bœuf charolais de bourgogne IGP, le bœuf franc-comtois et enfin, dans une moindre mesure, la volaille de Bresse IGP.

Marché mis à disposition en février 2025 :

5. **Marché épicerie salée et sucrée** : comme pour le marché des produits laitiers, l'objectif est double : à la fois proposer des lots « grande consommation », indispensables à la gestion courante des cuisines des lycées, sans oublier pour autant d'y inclure les produits de qualité et français. D'autre part, l'idée est aussi de toucher un maximum de petits producteurs locaux (huiles, légumineuses, pâtes fermières, miels, jus de fruits, par exemple), en mettant en place un allotissement adapté et des réunions d'information ciblées et efficaces.

→ **Trois autres marchés vont être lancés car servis par des producteurs locaux : fruits et légumes conventionnels** (non bio) bruts et locaux, en cours de rédaction, qui permettra de venir compléter le marché exclusivement bio, qui ne couvre que 20 % des dépenses de cette famille de produits, et un sourcing est en cours sur les **ovoproduits** et sur une partie de la famille **boulangerie-pâtisserie** : boulangerie traditionnelle fraîche.

L'extension de cette expérimentation sur les denrées locales et bio et la valorisation des filières locales et des circuits-courts font également partie des mesures de la feuille de route issue des travaux de la Convention citoyenne pour le climat et la biodiversité lancée par la Région, et constituent une ambition portée par ailleurs par la COP régionale.

CONTACTS PRESSE REGION BFC :

Marie Souverbie – marie.souverbie@bourgognefranche-comte.fr – tél 03 80 44 34 66
Laure Hubidos – laure.hubidos@bourgognefranche-comte.fr – tél 03 81 61 61 08



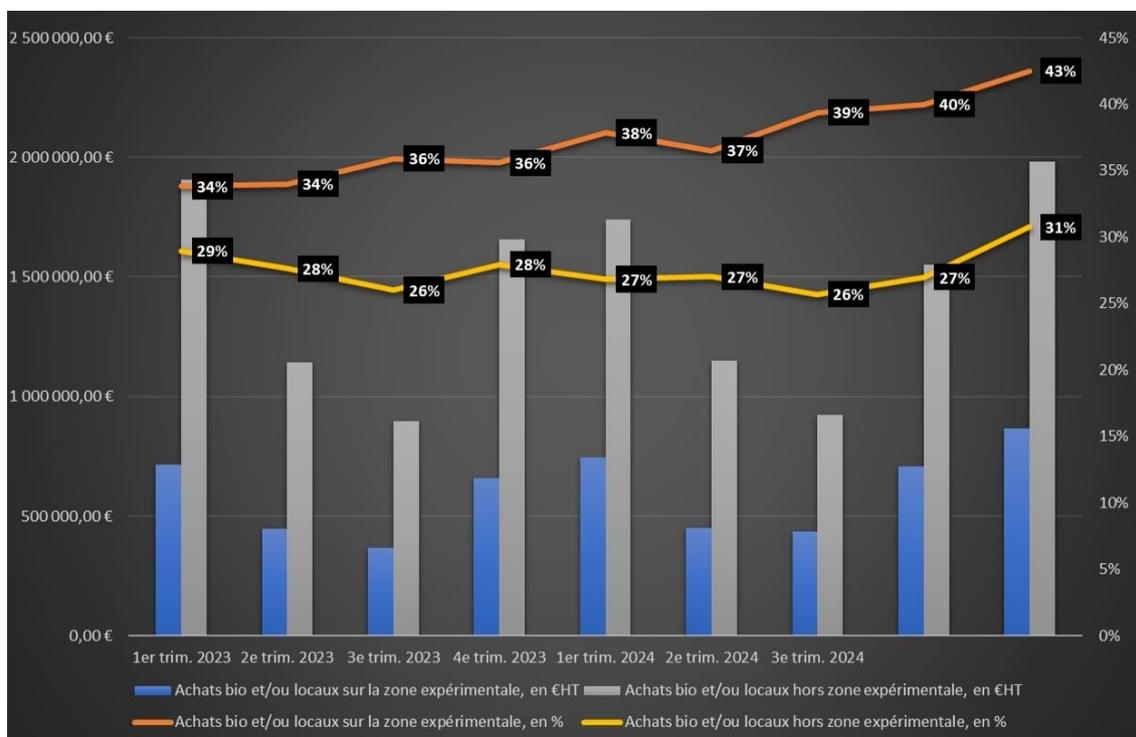
Chiffres clés de l'expérimentation

La Région apporte de nouveaux débouchés durables et rémunérateurs pour les agriculteurs de Bourgogne-Franche-Comté :

- ➔ **3,6 millions d'euros bénéficient aux producteurs locaux** sur la durée des marchés (quatre années), sur le total de 9,5 millions d'euros pour les 21 lycées expérimentateurs.
- ➔ **2,4 millions d'euros profitent à l'agriculture biologique.**
- ➔ **Le marché de l'alimentation dans les 128 lycées de la région représente 25 millions d'euros annuels**, pour 10 millions de repas.

Dans les lycées expérimentaux, sur deux années complètes (2023-2024) :

- ➔ **Le taux global d'achats bio et/ou locaux est passé de 34 %, au 1^{er} trimestre 2023, à 43 % à la fin du 1^{er} trimestre 2025.**
- ➔ De la même manière, le taux d'achats EGALIM passe de 18 % en 2023 à 29 % à la fin du 1^{er} trimestre 2025.
- ➔ Par comparaison, le taux atteint, sur cette même période, par les lycées ne faisant pas partie de la zone d'expérimentation était en légère baisse jusqu'à fin 2024 (- 2 %). À la fin du 1^{er} semestre 2025, le taux a gagné 4 points pour atteindre 31 %.



CONTACTS PRESSE REGION BFC :

Marie Souverbie – marie.souverbie@bourgognefranche-comte.fr – tél 03 80 44 34 66

Laure Hubidos – laure.hubidos@bourgognefranche-comte.fr – tél 03 81 61 61 08



Premier bilan de l'expérimentation

Une adhésion des producteurs locaux

La démarche achats conduite par la Région a permis l'attribution de marchés en direct à des professionnels producteurs, éleveurs laitiers, ainsi qu'à un maraîcher bio implanté en Haute-Saône et à un éleveur bovin en Côte-d'Or. Une attribution directe rendue possible par le fait que ces producteurs assurent eux-mêmes leur **logistique**, notamment les **livraisons**.

Les autres marchés, ont été attribués à des filières régionales de production associées à des distributeurs, eux-mêmes implantés localement, parmi lesquelles on peut relever notamment :

- Un groupement de quatre éleveurs de porcs bio situés en Côte-d'Or et dans l'Yonne (les Cochons Bourguignons), distribués par Manger Bio
- Une boucherie implantée à Besançon travaillant exclusivement des bêtes nées, élevées et abattues sur le territoire de Bourgogne-Franche-Comté (Boucherie Comtoise), distribuée par POMONA PassionFroid
- Un élevage/atelier de découpe/boucherie implanté à Is-sur-Tille, travaillant exclusivement des bêtes nées et élevées sur le territoire régional (MS DECOUPE/Asdrubal)
- Les nombreux produits labellisés IGP et AOP ou non, présents dans les marchés de la région (fromages et produits carnés), distribués par SODIFRAGEL : par exemple fromagerie BEL, Milleret, Lancet (chaource), Laiterie Etrez (crème de Bresse), Poitrey (cancoillotte), Entremont (comté), Jean Perrin (morbier), etc.
- Par ailleurs, le marché épicerie est notifié pour permettre de travailler avec de nombreux petits producteurs implantés sur le territoire (8 producteurs en direct sur tout le territoire de Bourgogne-Franche-Comté)

→ Ainsi, l'offre de produits mis à disposition des lycées dans les marchés régionaux se rapproche désormais des objectifs du plan de mandat : **73 % de produits locaux et bio** (objectif à 75 %), et satisfait quasiment aux obligations EGALIM : 49 % de produits de qualité (SIQO, autrement dit sous « signes d'identification de la qualité et de l'origine », et donc éligibles EGALIM), dont 27 % issus de l'agriculture biologique.

→ En effet, l'offre disponible sur la centrale d'achat de la Région propose une gamme de produits composée à 46 % de produits locaux, 27 % de produits biologiques et 22 % de produits SIQO hors bio.

CONTACTS PRESSE REGION BFC :

Marie Souverbie – marie.souverbie@bourgognefranche-comte.fr – tél 03 80 44 34 66

Laure Hubidos – laure.hubidos@bourgognefranche-comte.fr – tél 03 81 61 61 08



Une réelle implication des lycées expérimentateurs :

18 des 21 lycées de l'expérimentation ont commandé sur les deux premiers marchés.

Ce taux d'adhésion de 85 % s'explique en partie par la présence croissante des chefs de cuisine et des magasiniers aux différents groupes de travail organisés tous les deux mois.

Des commandes passées par les lycées de l'expérimentation sur les marchés de la Région :

- **80 000 € d'achats** sur l'année scolaire 2024/2025 pour le 1^{er} marché, dont le seul titulaire est « Les Jardins des Monts de Gy », en Haute-Saône.
- **200 000 € d'achats** sur la même période pour le 2^e marché de fruits et légumes surgelés.

L'apport des marchés de produits laitiers et de produits carnés s'est fait sentir légèrement sur les 3^e et 4^e trimestres 2024.

Il faut noter, pour le 1^{er} trimestre 2025, la progression de l'objectif régional de + 3 %.

CONTACTS PRESSE REGION BFC :

Marie Souverbie – marie.souverbie@bourgognefranche-comte.fr – tél 03 80 44 34 66

Laure Hubidos – laure.hubidos@bourgognefranche-comte.fr – tél 03 81 61 61 08



Cette progression s'explique également par l'accompagnement des équipes de restauration et le temps consacré à animer les marchés, par exemple en organisant des rencontres entre les producteurs et les chefs de cuisine.



CONTACTS PRESSE REGION BFC :

Marie Souverbie – marie.souverbie@bourgognefranchecomte.fr – tél 03 80 44 34 66
Laure Hubidos – laure.hubidos@bourgognefranchecomte.fr – tél 03 81 61 61 08



Les perspectives 2025-2028 : Une extension sur l'ensemble du territoire régional

Compte tenu des résultats extrêmement encourageants de cette expérimentation, de la progression liée aux achats bio et locaux dans les lycées expérimentateurs, et compte tenu également de l'adhésion collective qu'elle a suscitée, la Région souhaite :

➔ **Développer l'expérimentation sur l'ensemble du territoire, afin d'atteindre l'objectif de 75 % de produits bio et/ou locaux dans les 128 lycées publics de Bourgogne-Franche-Comté.**

Cette extension de l'expérimentation s'opérera sur le principe d'un déploiement progressif par zone territoriale, tenant compte des paramètres suivants :

- **Les attentes exprimées par les lycées** hors de l'expérimentation qui ont connaissance des marchés pour Dijon et Besançon et du retour de leurs collègues chefs de cuisine qui ont signifié leur intérêt pour intégrer le projet,
- **Les attentes des territoires**, comme dans les projets alimentaires territoriaux (PAT), des Départements, des Chambres d'agriculture départementales qui ont fait part de leur souhait de s'impliquer,
- **Les attentes des filières agricoles locales**. En effet, certains PAT, notamment celui du Grand Autunois Morvan, ont engagé une véritable dynamique qu'il est important de rejoindre.

➔ **A l'issue de l'expérimentation couvrant 21 lycées des territoires de Dijon et Besançon, un déploiement territorial en quatre étapes sera mis en œuvre à partir de septembre 2025 selon le calendrier suivant :**

1. **Territoire Nord BFC -> Reste de la Côte d'Or et Haute-Saône**
20 lycées
Comptant 12 500 élèves
A partir de septembre 2025
2. **Territoire Sud BFC -> Saône-et-Loire et Jura**
43 lycées
Comptant 24 000 élèves
A partir de janvier 2026
3. **Territoire Ouest BFC -> Yonne et Nièvre**
26 lycées
Comptant 14 700 élèves
A partir de septembre 2026
4. **Territoire Est BFC -> Reste du Doubs et Territoire-de-Belfort**
17 lycées
Comptant 11 800 élèves
A partir de janvier 2027

➔ **Trois nouveaux agents du Conseil régional seront prochainement recrutés pour renforcer les actions menées auprès des lycées engagés dans la démarche. Ils deviendront des interlocuteurs privilégiés pour les différents acteurs.**

CONTACTS PRESSE REGION BFC :

Marie Souverbie – marie.souverbie@bourgognefranche-comte.fr – tél 03 80 44 34 66
Laure Hubidos – laure.hubidos@bourgognefranche-comte.fr – tél 03 81 61 61 08



Les marchés déjà mis à disposition des 21 lycées expérimentaux depuis janvier 2023 :

1. Marché fruits et légumes frais bio :

- 4 lots (2 lots légumes frais sur Dijon/Besançon + 2 lots fruits frais sur Dijon/Besançon) – 1 seul titulaire : AFSAME Les Jardins des Monts de Cy (70)

2. Marché fruits et légumes monoproduits surgelés bio/HVE/conventionnels :

- 1 lot - titulaire : DS Restauration (base logistique située à Longvic – 21)

3. Marché produits laitiers (2^e poste de dépenses d'achats de denrées) :

- Lot 1 : produits laitiers fermiers Dijon : multi-attributaire : Ferme Maugain (25) et La Ferme de Suzie (39)
- Lot 2 : produits laitiers fermiers Besançon : multi-attributaire : GAEC Jourvière (39) et GAEC Monnin (70)
- Lot 3 : produits laitiers fermiers bio Dijon : multi-attributaire mais un seul candidat recevable : Rooh la Vache (25)
- Lot 4 : produits laitiers fermiers bio Besançon : multi-attributaire : GAEC Monnin (70) et Manger bio (distributeur de la Ferme Galmiche - 70)
- Lot 5 : produits laitiers de grande consommation – distributeur très bien implanté localement et qui référence un grand nombre de produits régionaux portant ou non un label de qualité - Dijon : Sodifragel
- Lot 6 : produits laitiers de grande consommation – distributeur très bien implanté localement et qui référence un grand nombre de produits régionaux portant ou non un label de qualité - Besançon : Sodifragel
- Lot 7 : comté et morbier bio : Manger Bio (distributeur de l'union des fruitières bio comtoises à Lons-le-Saunier)

4. Marché produits carnés (1^{er} poste de dépenses achats denrées) :

- Lot 1 : Viande de porc fraîche et charcuterie fraîche, issues de l'agriculture biologique, et à destination des lycées du bassin dijonnais : Manger Bio – distributeur du regroupement d'éleveurs régionaux : Les Cochons Bourguignons (21)
- Lot 2 : Viande de porc fraîche, charcuterie fraîche, issues de l'agriculture biologique, et à destination des lycées du bassin bisontin Manger Bio – distributeur du regroupement d'éleveurs régionaux : Les Cochons Bourguignons (21)
- Lot 3 : Viande de porc fraîche et charcuterie fraîche, portant une indication géographique protégée (IGP), et à destination des lycées du bassin dijonnais : Pomona PassionFroid (21 – produits exclusivement francs-comtois)
- Lot 4 : Viande de porc fraîche et charcuterie fraîche, portant une indication géographique protégée (IGP), et à destination des lycées du bassin bisontin : Pomona PassionFroid (21) – produits exclusivement francs-comtois
- Lot 5 : Viande de porc et charcuterie, à destination des lycées du bassin dijonnais : Pomona PassionFroid (21)
- Lot 6 : Viande de porc et charcuterie, à destination des lycées du bassin bisontin : Pomona PassionFroid (21)
- Lot 7 : Viande de bœuf et de veau fraîche, portant une indication géographique protégée (IGP), et à destination des lycées du bassin dijonnais : Pomona PassionFroid (21)
- Lot 8 : Viande de bœuf et de veau fraîche, portant une indication géographique protégée (IGP), et à destination des lycées du bassin bisontin : Pomona PassionFroid (21)
- Lot 9 : Viande de bœuf et de veau, à destination des lycées du bassin dijonnais : ASDRUBAL/MS Découpe (21)
- Lot 10 : Viande de bœuf et de veau, à destination des lycées du bassin bisontin : Pomona PassionFroid (21)
- Lot 11 : Viande de bœuf surgelée, à destination des lycées du bassin dijonnais – *relance en cours*
- Lot 12 : Viande de bœuf surgelée, à destination des lycées du bassin bisontin : Pomona PassionFroid (21) (dont une partie approvisionnée par La Boucherie Comtoise - 25)
- Lot 13 : Volaille fraîche ou surgelée, à destination des lycées du bassin dijonnais Pomona PassionFroid (21) – *relance en cours*
- Lot 14 : Volaille fraîche ou surgelée, à destination des lycées du bassin bisontin : Pomona PassionFroid (21) – *relance en cours*

CONTACTS PRESSE REGION BFC :

Marie Souverbie – marie.souverbie@bourgognefranchecomte.fr – tél 03 80 44 34 66

Laure Hubidos – laure.hubidos@bourgognefranchecomte.fr – tél 03 81 61 61 08



5. Marché des produits d'épicerie :

- o Lot 1 : Huiles de friture à destination des lycées bisontins et dijonnais : Transgourmet (21)
- o Lot 2 : Huiles de cuisine, vinaigres et corps gras, à destination des lycées bisontins et dijonnais : Pro à Pro (39)
- o Lot 3 : Pâtes, riz, purée et féculents à destination des lycées bisontins et dijonnais : POMONA Episaveurs (21)
- o Lot 4 : Epicerie salée à destination des lycées bisontins et dijonnais : Pro à Pro
- o Lot 5 : Epicerie sucrée à destination des lycées bisontins et dijonnais : Pomona Episaveurs (21)
- o Lot 6 : Boissons, à destination des lycées bisontins et dijonnais : Pomona Episaveurs (21)
- o Lot 7 : Produits d'épicerie issus de l'agriculture biologique et en circuit-court, à destination des lycées des bassins dijonnais et bisontin : Manger Bio (21)
- o Lot 8 : Farines et huiles en circuit-court, à destination des lycées du bassin dijonnais : Gérard Andriot (21)
- o Lot 9 : Farines et huiles en circuit-court, à destination des lycées du bassin bisontin : Groupement SARL La Vallée/Guillemin (39)
- o Lot 10 : Spécialités céréalières en circuit court, à destination des lycées du bassin dijonnais : Juju Pasta (25)
- o Lot 11 : Spécialités céréalières en circuit court, à destination des lycées du bassin bisontin : Juju Pasta (25)
- o Lot 12 : Légumes secs en circuit-court, à destination des lycées du bassin dijonnais : Les fermes du Ravillon (89)
- o Lot 13 : Légumes secs en circuit-court, à destination des lycées du bassin bisontin : SAS Terres du Pays d'Othe (89)
- o Lot 14 : Biscuits et gâteaux individuels en circuit-court, à destination des lycées du bassin dijonnais : Gourmalliance
- o Lot 15 : Biscuits et gâteaux individuels en circuit-court, à destination des lycées du bassin bisontin : Gourmalliance
- o Lot 16 : Miels en circuit-court, à destination des lycées du bassin dijonnais : Les Ruchers d'Aristée (21)
- o Lot 17 : Miels en circuit-court, à destination des lycées du bassin bisontin : Le Rucher de Pin (70)
- o Lot 18 : Confitures en circuit-court, à destination des lycées du bassin dijonnais : Agro Campus CFPPA Quetigny/Plombières les Dijon (21)
- o Lot 20 : Jus et nectars en circuit-court, à destination des lycées du bassin dijonnais : Agro Campus CFPPA Quetigny/Plombières les Dijon (21)

Les marchés produits carnés et épicerie qui sont distribués via les entreprises Pomona PassionFroid, Pomona Episaveurs, ainsi que Manger Bio contiennent des produits issus pour une partie importante des circuits-courts et/ou portant une IGP Franche-Comté ou Charolais de Bourgogne par exemple.



Ma Région | avancer, partager

bourgognefranche-comte.fr



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ