

## Opération « **Approvisionnements locaux des lycées : Des cantines aux familles** »

Mesdames et Messieurs les parents d'élèves,  
Mesdames et Messieurs les usagers du restaurant scolaire,

L'initiative que je souhaite vous présenter une nouvelle fois est une démarche de solidarité active entre la Région, les lycées publics volontaires et l'ACENA (Association des Coordonnateurs d'E.P.L.E de Nouvelle-Aquitaine) pour soutenir les filières agricoles de Nouvelle-Aquitaine et notamment les agriculteurs et artisans, fournisseurs de nos établissements scolaires.

Ce projet, basé sur le bénévolat et l'entraide, doit participer à trouver des alternatives aux circuits d'approvisionnements classiques des agriculteurs ou artisans pour atténuer les pertes économiques et éviter que les produits ne soient jetés ou détruits.

L'objectif est donc de faire profiter les familles des circuits courts d'approvisionnements habituellement dédiés aux élèves pour trouver des débouchés aux agriculteurs ou artisans dont le contrat a été interrompu en raison de la fermeture des établissements.

Plusieurs établissements scolaires du département, coordonnateurs de groupements de commandes, dont le Lycée SAINT-CRICQ, se sont portés volontaires pour porter cette initiative inédite.

**Devant le succès de la première édition, une nouvelle vente vous est proposée.**

Une boutique en ligne, mise en place par l'ACENA et disponible à partir du lien <https://acena.ovh>, vous permettra de rentrer en relation avec des agriculteurs et fournisseurs de notre zone géographique.



La livraison et la distribution seront réalisées dans la cour du Lycée SAINT-CRICQ sous conditions sanitaires strictes.

De nombreux fournisseurs locaux, partenaires de nos établissements ou attributaires des marchés en cours, notamment en viande, volaille, biscuits, chocolats et produits laitiers se sont portés candidats pour vous proposer divers colis qui seront mis à la pré-vente en ligne sur le site : <https://acena.ovh> à compter du 23 avril .

**La pré-vente est disponible en ligne jusqu'au 30 avril.** Une fois la pré-vente clôturée, les gestionnaires de la boutique en ligne transmettront vos commandes à chaque fournisseur qui préparera les colis en les identifiant au nom des clients pour le site de distribution choisi.

**La distribution par les fournisseurs dans l'enceinte de notre établissement est programmée le mercredi 6 mai entre 9h30 et 11h30.** Vous viendrez récupérer le ou les colis en donnant en échange à chaque fournisseur un chèque ou de l'espèce (pas de rendu de monnaie).

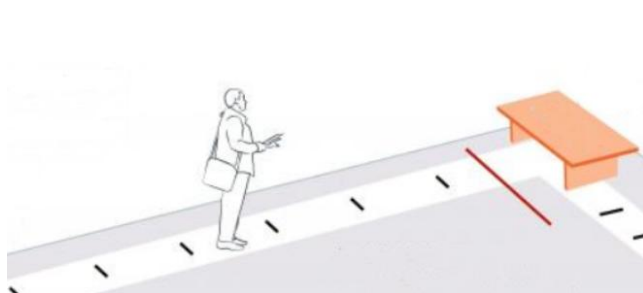
Merci d'avance pour votre participation active.

**David LALANNE**  
**Gestionnaire du Lycée SAINT-CRICQ**  
**Coordonnateur du groupement de commandes « Épicerie et Viandes fraîches » de la zone de PAU**

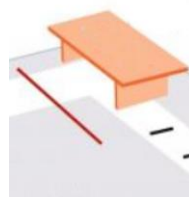
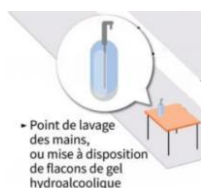
## Producteurs présents pour la deuxième opération :

- Fromages de CLARMONTINE
- GAEC du Pas d'ASPE (fromages, produits laitiers)
- Ferme MARTY DEBAT / Earl MONGUILHET (produits laitiers)
- Les Viandes du HAUT BEARN (bœuf, veau, porc, agneau)
- BIOZKARIA (veau bio)
- Earl BIENAIMEE (volaille bio)
- NOUSTE EKILILI (huiles bio)
- BIOLANGERIE (pains bio)
- Les biscuits de MR LAURENT
- Ô doux Caprices (chocolats, confiserie et épicerie fine)
- Les confitures de HAUTE SOULE (confitures et compotes bio et/ou locales).

## Plan d'organisation du site de distribution :



Fournisseur 1  
Dépôt des commandes sur la table



Fournisseur 2  
Dépôt des commandes sur la table



Lors de la distribution des colis par les fournisseurs dans l'enceinte de chaque lycée (cour extérieure ou préau extérieur), toutes les mesures d'hygiène et de sécurité seront mises en place : point de lavage des mains à l'entrée , fléchage et signalétique, maintien des distances de sécurité tout au long du parcours, usage de gants et nettoyage régulier des mains par les producteurs pendant toute la vente, table de séparation entre le client et le vendeur destiné à maintenir la distance. La zone de récupération des produits est matérialisée pour chaque producteur par une ou plusieurs tables. Celle ci permet au producteur de poser d'abord les commandes sur la table puis au client de récupérer sa commande et de laisser son chèque ou l'espèce dans la boîte.

Tout au long de la distribution, les personnels du lycée s'assurent du respect des consignes sanitaires et de la sécurité des personnes.