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 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, 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 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 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 mettre en œuvre cette initiative inédite.

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.

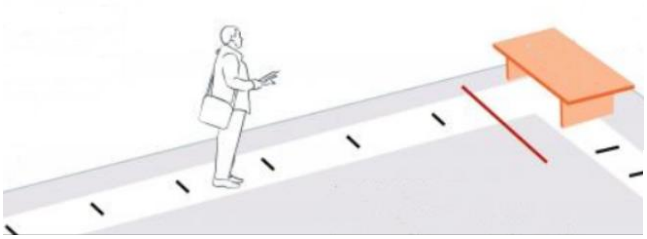
La livraison et la distribution seront réalisées dans la cour du Lycée SAINT-CRICQ sous conditions sanitaires strictes.

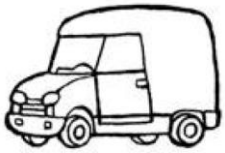
Pour tester cette démarche, une expérimentation sera menée à partir du 07 avril 2020.
De nombreux fournisseurs locaux, attributaires des marchés en cours, notamment en viande, volaille et produits laitiers se sont portés candidats pour vous proposer divers colis qui seront mis à la pré-vente en ligne sur le site : https://acena.ovh à compter du 07 avril 2020.
La pré-vente est disponible en ligne pendant 5 jours. 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.
Le jour et les horaires de la distribution par les fournisseurs dans l'enceinte de notre établissement vous seront précisés sur le site lors de la validation de la commande. 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).

Si cette 1ère opération est concluante, elle sera renouvelée tous les 10 jours selon les mêmes modalités.
Merci d'avance pour votre participation active.

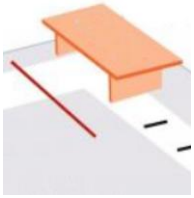
David LALANNE
Gestionnaire du Lycée SAINT-CRICQ
Coordonnateur du groupement de commandes « Épicerie et Viandes fraîches » de la zone de PAU

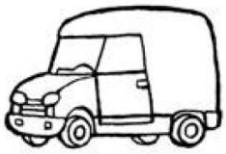
Plan d'organisation du site de distribution :





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.