



**lait &  
produits  
laitiers  
à l'école**

**fruits  
& légumes  
à l'école**



Conduit grâce à un soutien de l'Union européenne de 35 millions d'euros, le programme **Fruits & légumes à l'école et lait & produits laitiers à l'école** est ouvert à tous les élèves de la maternelle au lycée, en métropole comme en Outre-mer.

Le dispositif vise à accompagner la montée en gamme prévue par les États généraux de l'alimentation en restauration collective en proposant des produits de qualité pendant le déjeuner.

**L'objectif visé est un approvisionnement de 50% de produits de qualité et durables en restauration collective d'ici 2022.**

## Le concept ?

**Favoriser la distribution de produits de qualité**

en y associant **une action éducative obligatoire** visant à améliorer les habitudes alimentaires des élèves et leur connaissance des filières et des produits agricoles et agroalimentaires.



## Qui peut s'inscrire ?

Les établissements publics (collectivités locales, collèges, lycées) et autres structures supportant le coût de la restauration collective) et les organismes de gestion des établissements privés.

Le porteur du programme sera en charge d'organiser les distributions, l'action éducative et d'effectuer les démarches pour la demande d'aide.



Une procédure de mise en œuvre  
du programme simplifiée  
pour la rentrée 2019.

# Que distribuer ?



## Les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).

Le programme permet  
de distribuer pendant le repas  
du midi des produits issus  
de l'agriculture biologique,  
sous appellation d'origine  
ou indication géographique  
protégée (AOC/AOP, IGP)  
ou encore sous Label rouge.



Peuvent être distribués :

> Pour le volet « fruits et légumes » :  
les fruits et légumes frais ;

> Pour le volet « lait et produits  
laitiers » :

- le lait liquide, en priorité ;
- d'autres produits laitiers comme  
les yaourts ou les fromages  
sont également éligibles\*.

Une déclinaison matinale est également  
proposée dans les établissements scolaires  
du secondaire situés en zones REP/REP+  
en métropole (collèges) et dans les  
départements et régions d'Outre-mer  
(collèges et lycées publics et privés). Dans  
ces zones spécifiques, les établissements  
pourront choisir entre la distribution de  
produits le matin à l'arrivée des élèves (lait  
et/ou fruits frais) ou la distribution le midi.

\* Les jeunes enfants, tout particulièrement ceux de moins de cinq ans,  
ne doivent pas consommer de fromages au lait cru (à l'exception des fromages  
à pâte pressée cuite comme le Comté ou l'Emmentaler), ni de lait cru.



1

**Je m'inscris au programme  
en demandant un agrément sur le site de FranceAgriMer**

<https://portailweb.franceagrimer.fr/portail/>

2

**Je définis mon projet  
produits distribués, élèves concernés...**

3

**Je mets en œuvre le programme  
distribution de produits et mesure éducative**

4

**Je dépose ma demande d'aide via le e-service  
de FranceAgriMer**

5

**Je reçois le financement**



#### LIENS UTILES

<http://agriculture.gouv.fr/le-programme-fruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole>

<https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>

<https://mesdemarches-intranet.national.agri/demarches/collectivite-territoriale-ou/assurer-une-activite-de-62/article/mettre-en-oeuvre-le-programme>