

OCCIT 'ALIM



le grand marché de la Région Occitanie

Occit'Alim, c'est :

. **Une centrale d'achat alimentaire créée en 2020 par la Région Occitanie** dans le cadre du Pacte pour une alimentation durable. Occit'Alim veut **simplifier et accroître l'approvisionnement des cantines en produits alimentaires locaux, de qualité et bio.**

. **Une place de marché virtuelle** qui facilite le lien entre les fournisseurs régionaux et les acheteurs publics de la restauration collective. Les produits sont référencés sur Occit'Alim après avoir été sélectionnés **dans le respect de la commande publique.**



Grollier Philippe - Région Occitanie

. **Une plateforme** qui s'adresse aujourd'hui **aux lycées de la Région Occitanie.**

Ce marché représente un potentiel de plus de 190 établissements partout en région.

. **Un outil non exclusif**, complémentaire aux autres marchés des adhérents et/ou autres dispositifs existants.

. **Une équipe dédiée** au sourcing et à ces marchés publics, qui accompagne le déploiement de l'offre produits régionale et de qualité sur la plateforme



occitalim.laregion.fr

Quelques prérequis

Liés à mon offre (produit, conditionnement, logistique...)

- Capacité de production cohérente avec les besoins de la restauration collective (demi-gros)
- Conditionnements adaptés à la restauration (formats adaptés, assurant la sécurité alimentaire et la praticité d'usage...)
- Saisonnalité des ventes selon les périodes d'activité scolaires
- Pouvoir livrer, ou faire livrer, au minimum à l'échelle du département d'implantation de chaque point de livraison

Liés aux marchés publics

- Le référencement sur Occit'Alim est encadré par le code de la commande publique. Cela implique de répondre à des appels d'offre : la procédure nécessite la fourniture de documents spécifiques et techniques relatifs à l'entreprise et à ses produits.
- Les marchés sont conclus pour une durée minimale d'un an (renouvelables).
- Un marché est attribué au candidat présentant l'offre qui répond au mieux aux différents critères en termes de qualité, durabilité et prix.

Des opportunités pour le producteur

Une démarche de co-construction et des complémentarités à trouver

- Echange avec l'équipe Occit'Alim pour la définition des cahiers des charges des produits
- Complémentarité possible des circuits de la restauration collective avec les autres canaux de distribution : saisonnalité et équilibre matière par exemple
- Le périmètre des marchés prendra en compte les capacités logistiques des fournisseurs identifiés

Un accompagnement et des potentiels de développement

- La Région a mis en place des outils et des moyens pour faciliter la réponse à la commande publique <https://occitalim.laregion.fr/page/boite-outils>
- L'équipe Occit'Alim se tient à votre disposition pour répondre à vos questions oVous répondez à un seul marché, pour conquérir plusieurs clients potentiels de la restauration collective et bénéficiez d'une visibilité via un outil dédié
- Aide à la structuration des filières :
 - visibilité par des engagements de volumes
 - accompagnement possible pour adapter l'offre : nouveaux produits, nouveaux outils de transformation...
- Garantie de paiement

Vos contacts Occit'Alim

Agence de développement économique AD'OCC

Elsa Tayac – Acheteuse filière animale - elsa.tayac@agence-adocc.com

Fabienne Record – Acheteuse filière végétale - fabienne.record@agence-adocc.com

occitalim.laregion.fr