



## L'OCCITANIE DANS **MON ASSIETTE** : DU LOCAL ET DU BIO À LA CANTINE

Un tiers des lycées publics de l'Occitanie, soit 60 établissements, expérimentent la mise en place de 40% de produits locaux et de qualité (dont la moitié en bio) dans les cantines. La Région accompagne les établissements, sans augmentation du prix du repas pour les familles, pour atteindre cet objectif dès 2021.

Dans les Pyrénées-Orientales, 3 établissements ont mis en place ce dispositif : le lycée climatique et sportif Pierre-de-Coubertin à Font-Romeu-Odeillo-Via et les lycées François-Arago et Jean-Lurcat à Perpignan. C'est bon pour la santé de nos jeunes et pour l'activité de nos agriculteurs et producteurs.



## DE MEILLEURES **CONDITIONS D'ÉTUDES** DANS LES ÉTABLISSEMENTS DU DÉPARTEMENT

Outre le soutien au pouvoir d'achat des familles, la Région Occitanie s'est engagée sur un programme conséquent de rénovations des lycées et CFA parce que nous souhaitons que chaque lycéen.ne et apprenti.e dispose des meilleures conditions d'études, quel que soit son territoire.

Dans les Pyrénées-Orientales, quelques exemples concrets : le lycée Picasso à Perpignan vient de terminer un vaste plan de restructuration, pour lequel la Région a investi plus de 20 M€, tout comme le lycée agricole Claude-Simon à Rivesaltes (3,8 M€). A Perpignan encore, le lycée Aristide-Mailloï est en cours d'extension (4 M€), et à Font-Romeu (photo), de nombreuses opérations seront engagées dont la construction d'un nouvel internat pour 8,5 M€. Dès cette année dans le département, ce sont 14 établissements qui sont labellisés « Lycée numérique » (développement des usages numériques dans l'enseignement).

[laregion.fr/MaRentree](http://laregion.fr/MaRentree)

