



Mercredi 11 juin 2025, à Vannes

Bien-manger au self des lycées publics bretons

3^e Défi des chefs : la Région récompense les meilleurs cuisiniers de ses lycées

Avec, chaque midi, quelque 70 000 bouches à nourrir, la Région Bretagne a fait du bien-manger une priorité dans les 116 lycées publics dont elle a la responsabilité. Son plan d'actions, associant de près les équipes de restauration, vise à s'approvisionner en produits locaux et labellisés, à préparer des repas frais et à éduquer les jeunes au goût et la nutrition. C'est dans ce cadre que les cuisiniers étaient invités ce jour à participer au *Défi des Chefs*, concours culinaire dont l'objectif est de mettre en avant leur métier, leurs savoir-faire et leurs capacités à tendre vers une restauration de saison et de qualité. Parmi les 10 équipes en lices, quatre ont été récompensées à l'issue d'une matinée de préparation et de dégustation au lycée hôtelier Jean-Guéhenno, sous le regard attentif et exigeant du chef étoilé Nicolas Carro (*l'Hôtel de Carantec*), parrain de cette 3^e édition.

Dix binômes venus de toute la Bretagne concouraient cette année avec pour challenge de réaliser, **en 3h30, un plat principal et un dessert**, à partir d'un panier constitué de **produits bretons et de saison, majoritairement bio**. Au menu : **truite saumonée et fraises de Plougastel**, qu'ils ont pu cuisiner à leur façon avec, par exemple, les toutes **premières gousses de vanille bretonne** (Paimpol - 22) mises à leur disposition.

Le jury du concours, composé notamment d'élus régionaux, des lauréats du *Défi des Chefs* 2023 et d'élèves du lycée Jean-Guéhenno, a dû évaluer, après dégustation, la présentation, les techniques culinaires utilisées, les qualités gustatives des différentes assiettes... « *Autres critères pris en compte dans le choix des lauréats, le coût, le non-gaspillage et le caractère reproductible des plats en restauration collective* », ont précisé les Vice-présidents de Région **Isabelle Pellerin** (Lycées) et **Arnaud Lecuyer** (agriculture & alimentation).

Le panier imposé comprenait, pour le plat principal, des truites saumonées fournies par **Bretagne Truite** (Plouigneau - 29) ainsi qu'un grand choix de **légumes bio de saison** (aubergine, chou fleur et kale, courgette, carotte, poireau, épinard, poivron, blette, petit pois, tomate et fenouil) et quantité d'autres denrées parmi lesquelles un curry de Port-Louis, un **tartare d'algues de Bord à Bord** et la fameuse vanille bretonne. Quant aux **fraises de Plougastel**, produites en pleine terre chez **Lapic Sivi**, elles pouvaient être accompagnées de rhubarbe, de petits fruits rouges, mais aussi d'herbes fraîches, de miel local et de laitages bio.

Parrain du concours, le chef étoilé **Nicolas Carro** s'est félicité du haut niveau des équipes et de leur engagement. Il a pu goûter les 20 plats, encourager les concurrents en cuisine et **assister le jury** pendant les temps de dégustation. Les 4 lauréats ont ensuite reçu des lots à consommer dans son établissement de **Carantec**.

Les lauréats de l'édition 2025

Le chef étoilé Nicolas Carro, parrain du concours, accueillera les 4 premiers lauréats à l'**Hôtel de Carantec**.

- 1^{er} prix** : **Eddy Bourdel & Sébastien Robuchon** - Lycée Chateaubriand à Rennes (3 500 repas servis chaque midi) : *un cours de cuisine, une nuit et un dîner pour 4 personnes*
- 2^e prix** : **Thierry Lalonnier & Patrick Buté**—Lycée Kerneuzec (**Quimperlé**) : *un cours de cuisine et un dîner pour 2 personnes*
- 3^e prix** : **Mickaël Sceuil & Yoann Brioux** -Lycée Fulgence Bienvenüe (**Loudéac**) : *un cours de cuisine et des couteaux de cuisine*
- 4^e prix** : **Myriam Le Velly & Frédéric Houizot** - Lycée de l'Iroise (**Brest**) : *un cours de cuisine*

Les deux coups de cœur de Nicolas Carro :

Plat : **Kevin Le Gac & Marie-Laure Laudren** - Lycée Tristan Corbière (**Morlaix**)

Dessert : **Thierry Dehan & Charline Le Bongoat** - Lycée Jean Monnet & lycée maritime (**Quintin et Paimpol**)

Un record de France : plus de 24 % de produits bio dans les assiettes !

On mange de mieux en mieux dans les selfs des lycées bretons

Dans les cuisines et selfs des 116 lycées publics bretons, le pari, lancé il y a 5 ans sur le bien-manger pour tous, est en passe d'être gagné. Avec, dans les assiettes, 37,2% de produits sous label dont 24,1% en bio*, les résultats sont là, grâce au plan d'actions régional mené auprès des équipes de restauration et des secrétaires généraux des lycées, chargés des achats. Et ce n'est pas fini ! La création, en 2024, de *Breizh Achats*, centrale imaginée avec les 4 départements, marque une nouvelle étape dans cette volonté politique de bien nourrir les jeunes et de les former au goût et au fait maison. En mutualisant les approvisionnements, les collectivités proposent aux collèges et lycées d'élargir leurs choix et d'accéder, davantage encore, à des produits locaux de qualité, conformes aux exigences des lois Egalim et Climat & Résilience.

Cinq ans après le lancement du plan d'actions pour le bien-manger au lycée, les efforts des équipes de restauration de la Région Bretagne ont porté leurs fruits : elles cuisinent, en moyenne, **37,2% de produits sous label qualité, dont 24,1% en bio**. L'objectif est d'aller plus loin encore et d'atteindre **65% de produits sous signes de qualité d'ici quelques années**.

Bien manger à un tarif abordable pour tous

La Région a mis en place en septembre 2022 une **grille tarifaire unique** qui comporte 6 tarifs (2,70 € à 4,60 € le repas) en fonction du quotient familial. Malgré la forte inflation observée depuis sur les produits alimentaires de qualité, la collectivité n'a pas renoncé à accroître ses engagements en faveur du bien-manger. C'est pourquoi elle prend actuellement en charge **70% du coût de revient des repas**, sachant que ses lycées nourrissent, chaque midi, 70 000 convives dans **98 selfs (9 millions de repas/an)**.

Breizh Achats : élargir l'offre de produits de qualité

Avec les 4 départements bretons, la Région a créé en 2024 une centrale d'achats qui va permettre aux **116 lycées et 209 collèges** publics du territoire de s'approvisionner auprès de producteurs locaux en denrées de qualité, **en quantité et toute l'année**.

Jusqu'ici, les 325 établissements géraient leurs achats en direct ou via 5 groupements de commande existant en Bretagne. Cette organisation limitait, faute de temps et de moyens, la recherche de fournisseurs locaux capables de répondre aux cahiers des

charges. La **mutualisation des achats** va donc faciliter l'accès d'entreprises locales aux marchés publics, permettant ainsi aussi de **soutenir l'agriculture bretonne**.

Les 1^{ers} appels d'offre ont été lancés mi-2024 pour des achats **de viandes fraîches et charcuteries en 2025**.

Poursuivre la formation des équipes de restauration

Parallèlement à cette politique d'achats, la Région sensibilise ses agents au bien-manger. Depuis 2020, les chefs et leurs équipes sont incités à cuisiner « maison » des produits frais. Tous jouent aussi un **rôle éducatif essentiel pendant le service**, en conseillant les usagers, en adaptant les portions aux appétits, et en luttant ainsi, avec eux, contre le **gaspillage**.

Chefs et agents bénéficient aussi de **formations** afin d'être en mesure de satisfaire les attentes des jeunes tout en répondant à leurs besoins nutritionnels. En juin 2024, par exemple, la Région a réuni à Rennes

80 encadrants de restauration invités à s'informer et à **échanger avec des chefs étoilés**, dont Nicolas Carro, sur la nutrition, l'alimentation des adolescents, la **végétalisation de l'offre** et l'introduction de **protéines végétales** dans les plats.

Chaque année, désormais aussi, les **4 lauréats du Défi des chefs** sont invités à venir cuisiner au **Salon de l'agriculture** de Paris, sur le stand Bretagne.

** Déjà 18 lycées bénéficient du label **Établissement Bio Engagé** pour avoir dépassé 22% de produits bio au self. Certains ont déjà franchi la barre des 30% et 23 autres seront labellisés en 2025.*

Du poisson frais et local dans 10 lycées du Sud-Finistère

En 2024, la Région a lancé une expérimentation dans 10 lycées pour que soient proposés, au self, davantage de produits de la mer, locaux et de saison. L'objectif est d'acheter dans les ports du Sud-Bretagne **70% de poissons frais et de cuisiner au moins 2 à 3 fois par semaine** de l'églefin, du tacaoud ou de la roussette, pour **(re)donner aux jeunes le goût de la mer**. Le cap des 60% est déjà dépassé et l'initiative sera étendue cette année à d'autres lycées, à Lorient et en Centre Bretagne. Les pêcheurs et mareyeurs partenaires s'en réjouissent car cette action leur apporte un soutien non négligeable dans la période.

SERVICE PRESSE

02 99 27 13 54 | presse@bretagne.bzh

Odile Bruley (06 76 87 49 57) | Sylvain Le Duigou (06 42 32 13 57) | Aymeri Bot (07 50 12 41 30) | Sébastien Jédor (06 22 49 94 69)
www.bretagne.bzh/espace-presse