



Mercredi 8 octobre 2025
à Loudéac

Objectif : 70 % de poisson frais et breton dans l'assiette des lycéens ! La Région étend son dispositif aux 11 lycées du Centre Bretagne

Depuis 5 ans, la Région, en charge de la restauration dans les 116 lycées publics bretons, a engagé un plan d'actions en faveur du bien-manger au self. Ce dispositif s'appuie sur la mobilisation des équipes et l'approvisionnement en produits de qualité, frais, locaux et de saison. Pour (re)donner aux jeunes le goût de la mer -et pas seulement celui du saumon-, la collectivité a souhaité aller plus loin en incitant les établissements à servir davantage de poisson frais, pêché localement et vendu par les mareyeurs bretons*. Après la Cornouaille et ses 10 lycées, en 2024, l'initiative s'étend à 29 autres établissements, dont 11 en Centre Bretagne.

Gaël Le Meur, conseillère régionale déléguée aux filières halieutiques, a réuni ce jour au **lycée Fulgence-Bienvenue** de Loudéac les chefs cuisiniers et gestionnaires des 11 établissements concernés, tous situés à une centaine de kilomètres des criées bretonnes les plus proches. « L'objectif de cette rencontre était d'échanger sur les espèces locales, leur saisonnalité, les bonnes pratiques à mettre en œuvre, a-t-elle précisé. D'envisager aussi comment favoriser les circuits courts et tisser des liens avec les fournisseurs ».

L'élue a rappelé aux encadrants les principes du projet :

- 70 % de produits frais dans les achats de la mer ;
- utilisation prioritaire de produits de saison ;
- produits débarqués/produits localement ;
- approvisionnement auprès de mareyeurs locaux ;
- au moins 30 % des produits labellisés *Breizhmer* (pêchés par un bateau breton, débarqués dans une criée bretonne et transformés par un mareyeur breton).

Résultats globaux très encourageants depuis septembre

En amont, la Région a bien identifié les poissons frais dont les prix sont accessibles en restauration collective : **églefins, julienne, lieu noir, maquereau, merlan, merlu, raie, roussette, sardine, tacaud...** sans oublier les **moules** et la **truite d'élevage**, produite dans le Finistère.

Après une première réunion d'information début 2025, les encadrants de restauration ont visité, en juin, la **criée de Lorient** et tissé des liens avec de potentiels fournisseurs. Depuis, les 11 lycées ont progressé pour atteindre globalement 65% de produits de la mer frais dans leurs achats de poisson dès ce mois de septembre ! **Sébastien Castel, du lycée du Mené à Merdrignac**, a déclaré être passé de 43 à 70 % en très peu de temps.

Une véritable gageure dans un établissement agricole

peu habitué à servir du poisson à table !

Ces résultats s'expliquent aussi grâce aux **commandes groupées** de certains lycées, comme ceux de **Pontivy**. L'initiative, portée par **Rodolphe Debus**, chef cuisinier à **Joseph-Loth**, intéresse les mareyeurs car elle permet de livrer 3 établissements en même temps.

Chez les professionnels, l'initiative est très bien accueillie. En réduisant la part de surgelés dans les approvisionnements (saumon, cabillaud et crevettes importées), les lycées apportent un **soutien actif à la filière halieutique**. Les quantités recherchées (9 millions de repas servis/an dans les 116 lycées) apportent aux pêcheurs et mareyeurs des marchés sûrs, toute l'année.

Communiquer pour que les lycéens adhèrent au projet

Cette 2^e réunion d'information a été l'occasion d'annoncer aussi les actions de communication destinées aux lycéens, pour les inciter à découvrir et goûter les **nouvelles propositions culinaires issues des circuits courts**. Un questionnaire sur leurs habitudes alimentaires, sous forme de jeu-concours, leur sera présenté, des affiches seront accrochées au self et des supports créés par les élèves du lycée maritime du Guilvinec largement diffusés (vidéos, escape game...).

Les 11 lycées du Centre Bretagne

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| - Lycée Ampère - Josselin | - Lycée Le Gros Chêne - Pontivy |
| - Lycée Brocéliande - Guer | - Lycée Louis-Armand - Locminé |
| - Lycée Fulgence-Bienvenue - Loudéac | - Lycée du Mené - Merdrignac |
| - Lycée Joseph-Loth - Pontivy | - Lycée Mona-Ozouf - Ploërmel |
| - Lycée Le Blavet - Pontivy | - Lycée Paul-Sérusier - Carhaix |
| | - Lycée Rosa-Parks - Rostrenen |

* 4 à 8% du total des denrées alimentaires achetées par les lycées

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