

Mercredi 29 janvier 2025, à Blois



Un record de France : plus de 21 % 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, 33,3 % de produits sous label dont 21,7 % en bio*, les résultats sont là, grâce au plan d'actions régional mené tambour battant auprès des équipes de restauration et des secrétaires généraux des lycées, chargés des achats. Et ce n'est pas fini ! La création, mi-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.

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, 53 000 convives** dans **98 restaurants (9 millions de repas/an)**.

Le soutien aux équipes a même été renforcé et, si les efforts ont porté leurs fruits en cuisine, l'objectif est d'aller plus loin encore et d'atteindre **65% de produits sous signes de qualité d'ici fin 2025**, via *Breizh Achats*.

Breizh Achats : élargir l'offre de produits de qualité

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

Jusqu'ici, les 325 établissements géraient leurs achats

en direct ou via les 5 groupements de commande existant en Bretagne. Une organisation qui 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. La dernière en date, en juin dernier à Rennes, a réuni **80 encadrants de restauration** invités à s'informer et à **échanger avec deux chefs étoilés** sur la nutrition, l'alimentation des adolescents, la **végétalisation de l'offre** et l'introduction de **protéines végétales** dans les plats.

Tous les 2 ans, enfin, la Région organise aussi un **Défi des chefs** qui **récompense un tandem de cuisiniers**, avec pour enjeu de mettre en lumière leurs métiers et savoir-faire. La 3^e édition de ce concours aura lieu **le 11 juin au lycée Jean-Guéhenno de Vannes**. D'ici là, 4 des lauréats du 2^e Défi iront cuisiner sur le stand Bretagne, au **Salon de l'agriculture**, du 22 février au 2 mars.

* Déjà **18 lycées** bénéficient du **label Etablissement Bio Engagé** pour avoir dépassé **22% de produits bio** au self. Et certains ont déjà franchi la barre des **30%** !

Du poisson frais et local dans 10 lycées de Cornouaille

En 2024, la Région a lancé une expérimentation dans 10 lycées de Cornouaille 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 tacaud ou de la roussette, pour **(re)donner aux jeunes le goût de la mer**. Le cap des 60% est déjà dépassé et l'initiative, concluante, sera donc étendue en 2025 à tous les lycées bretons. Les pêcheurs et mareyeurs partenaires s'en réjouissent, car cette action leur apporte un soutien non négligeable dans la période actuelle.

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 @bretagne_presse