



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE

Vendredi 17 mars 2023
à Brest

3 000 repas par jour et près de 25 % de produits bio dans les assiettes La restauration de Kerichen reçoit le label « Établissement bio engagé »

On mange de mieux en mieux au self, comme l'a souhaité la Région Bretagne avec son plan d'actions en faveur du bien-manger pour tous dans les 115 lycées publics du territoire breton. La « cantine » du campus Kerichen est le 5^e service de restauration en lycée public à recevoir le label Établissement Bio Engagé décerné par l'association Initiative Bio Bretagne. Cette distinction consacre les efforts réalisés en cuisine par l'équipe en charge des achats et de la restauration pour aboutir à 24,89 % de produits bio dans les assiettes. Une gageure pour l'un des plus grands restaurants scolaires de Bretagne. Géré par le lycée La Pérouse Kerichen, ce self géant profite en effet aux 3 établissements du campus lycéen et étudiant : La Pérouse-Kerichen, Vauban et Jules-Lesven.

Un label bio adapté aux restaurants des collectivités

Le label « Établissement BIO engagé » est une extension du label « Territoire BIO Engagé », créé par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et décliné en Bretagne par IBB (Initiative Bio Bretagne). Il s'agit de la première démarche de labellisation bio s'adressant aux collectivités territoriales qui peuvent la mettre en œuvre dans leurs collèges, lycées, restaurants administratifs ou cuisines centrales. Peut s'en emparer tout établissement ayant atteint, dans l'année, 22% de ses achats alimentaires en agriculture biologique. En Bretagne, IBB et la Région ont œuvré conjointement afin d'appuyer les lycées éligibles dans leur candidature. Cinq services de restauration ont déjà obtenu ce label*.

Maintenir des achats de qualité en période d'inflation

« C'est avec l'appui de la Région que la restauration de Kerichen a progressé en matière de bien-manger, s'est félicité **Simon Uzenat**, conseiller régional délégué à la commande publique et aux projets alimentaires, en remettant le label à **Olivier Champeau**, proviseur. **Delphine Tréboisnel et Rémi Habasque**, respectivement **gestionnaire en charge de ce service mutualisé et chef de cuisine**, ont pu être accompagnés pour faire évoluer leurs pratiques d'achat et s'approvisionner

davantage en produits frais de qualité, si possible en provenance du Finistère ».

Dans les lycées, la Région et ses partenaires ont conduit un travail de fond pour rapprocher l'offre de la demande : **les producteurs bretons** ont été recensés et sensibilisés aux marchés publics, tandis que les établissements ont intégré des critères plus qualitatifs dans leurs cahiers des charges, avec l'appui de **guides pratiques par filière** (œufs, porc, bœuf, volaille, pêche, produits laitiers, fruits et légumes).

Grâce au plan d'action de la Région qui concerne désormais 50 lycées (les prochains intégreront la démarche à la rentrée 2023), l'objectif des 20% de produits bio est déjà atteint et dépassé au restaurant de Kerichen. L'établissement se conforme ainsi à la **loi Egalim** qui impose 50% de produits durables et de qualité en restauration collective, dont 20% de produits bio. Le défi à venir pour **l'équipe de restauration (9 cuisiniers et 1 magasinier)** sera de progresser encore alors que les coûts des denrées alimentaires ne cessent d'augmenter.

* **Cinq établissements labellisés à ce jour**: Brocéliande à **Guer**, Jean Moulin à **Châteaulin**, Suscinio et Tristan Corbière à **Morlaix**. D'autres vont suivre, dont Marie-Le Franc, à **Lorient**, début avril.

**Kerichen,
parmi les plus grands
selfs de Bretagne,
est le 5^e labellisé.**

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) | Aymerij Bot (07 50 12 41 30)
www.bretagne.bzh/espace-presse @bretagne_presse