



Communiqué de presse – 13 novembre 2025

LES PRODUITS LABELLISÉS BREIZHMER ENTRENT DANS LES LYCÉES BRETONS :

la Région Bretagne reconnaît officiellement le label comme équivalent aux exigences de la loi ÉGalim.

La Région Bretagne franchit un pas décisif pour la valorisation de sa filière pêche et aquaculture, dans le cadre de son plan d'actions en faveur du « bien-manger » dans les lycées. À l'issue d'une étude juridique approfondie, la collectivité reconnaît désormais le label *Breizhmer* comme équivalent aux labels exigés par la loi ÉGalim. Une décision forte qui ouvre désormais aux produits de la mer bretons les portes de la restauration scolaire des 116 lycées publics bretons, pour des repas à la fois locaux, sains et responsables.

Un label né en Bretagne, reconnu pour sa rigueur

Créé et reconnu comme marque de garantie en 2023, le label Breizhmer est né dans le sillage de la loi ÉGalim, avec l'ambition de valoriser les produits issus d'une pêche bretonne responsable, durable et parfaitement traçable. Face à une législation qui, paradoxalement, pouvait favoriser les produits de la mer importés — tel le saumon d'élevage bio norvégien — au détriment des productions locales, *Breizhmer* s'est imposé comme une réponse concrète, ancrée en Bretagne, au service de notre souveraineté alimentaire.

Portée par une double exigence — bien nourrir les jeunes Bretons et soutenir une filière pêche et conchylicole d'excellence —, la Région Bretagne confirme son rôle moteur dans la transition alimentaire. Résolue à faire une place plus grande aux produits de la mer locaux dans les cantines de ses lycées, la collectivité a franchi une étape décisive en reconnaissant la pertinence du label Breizhmer, fondé sur des critères exigeants - fraîcheur, traçabilité, origine, respect de l'environnement, valeur sociale des métiers.

Des assiettes bretonnes pour une génération éclairée

Grâce à cette reconnaissance, les lycéennes et les lycéens bretons peuvent désormais apprécier des plats emblématiques, à base de produits issus des criées et élevages bretons, moules-frites, brandade de lieu noir, merlu pané ou truite au beurre blanc... Une manière



concrète de donner aux jeunes le goût de la mer, des produits frais, sains, issus de leur territoire.

“En Bretagne, nous croyons profondément que le bien-manger n’est pas un luxe, mais un apprentissage. En permettant aux jeunes bretons de découvrir dans leur assiette les produits débarqués et cultivés à quelques kilomètres de chez eux, nous faisons bien plus que nourrir : nous éduquons, nous relions, nous transmettons. La reconnaissance du label Breizhmer dans le cadre de la loi ÉGalim, c’est une façon de dire que la qualité bretonne a sa place partout, y compris dans nos cantines. C’est aussi un signal fort à nos pêcheurs, conchyliculteurs et mareyeurs : votre savoir-faire, votre exigence et votre attachement au territoire sont essentiels à l’identité et à l’avenir de la Bretagne” souligne **Loïg Chesnais-Girard**, le Président de la Région Bretagne.



Un engagement partagé pour toute la filière

Cette reconnaissance bénéficie à l’ensemble de la chaîne halieutique bretonne — pêcheurs, conchyliculteurs, mareyeurs, criées — qui voient ainsi leurs efforts en matière de qualité, de durabilité et de transparence récompensés. Avec Breizhmer, la Bretagne réaffirme son modèle : une économie maritime vivante, responsable et fière de ses racines.

« Le label Breizhmer, c’est la preuve qu’une filière entière peut se réinventer sans jamais trahir ce qu’elle est. Nous avons construit, ensemble, un cahier des charges exigeant, ancré dans la réalité quotidienne des femmes et des hommes de la mer, loin des critères théoriques et déconnectés. Voir aujourd’hui la Région Bretagne reconnaître cette démarche, c’est une immense fierté partagée. Cette reconnaissance, nous la voyons non comme un aboutissement, mais comme un tremplin : celui d’une nouvelle étape où les enfants de Bretagne pourront grandir en découvrant, dans leurs assiettes, le vrai goût de la mer d’ici », déclarent d’une seule voix **Laurence Querrien, Olivier Le Nézet et Jean-René Cadalen**, co-présidents de l’association Breizhmer.



À PROPOS DE L’ASSOCIATION BREIZHMER :

L’association Breizhmer regroupe les acteurs de la filière halieutique bretonne. Son Label, lancé en 2023, a pour mission de promouvoir la qualité, la durabilité et la traçabilité des produits de la mer bretons mais aussi de mettre en valeur et protéger ceux qui travaillent ces produits avec passion. L’association Breizhmer fédère aujourd’hui un réseau d’hommes et de femmes passionnés qui partagent une vision commune : valoriser les produits de la mer tout en préservant notre environnement.

Contacts Presse :

David Brzoska - Agence ARENE
07 86 26 46 12 - david.brzoska@agence-arene.fr
Odile Bruley - Région Bretagne
06 76 87 49 57 - odile.bruley@bretagne.bzh

