



Objectif : 70 % de poisson frais et breton dans l'assiette des lycéens ! Depuis la Cornouaille, la Région étend son dispositif aux 116 lycées bretons

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 progressivement à d'autres territoires, parfois plus éloignés du littoral et de ses ports de pêche. Depuis septembre, les chefs des 29 établissements du Sud Morbihan et du Centre Bretagne se sont rapprochés des mareyeurs de Lorient et leurs résultats sont déjà très encourageants !

30 % des approvisionnements labellisés Breizhmer

Le dispositif proposé par la Région repose sur quelques principes simples : l'objectif est d'atteindre, dans les achats de la mer, 70 % de produits frais issus des mers bretonnes, soit des poissons et coquillages de saison, débarqués ou produits localement, puis commercialisés par des mareyeurs bretons. Sur ces 70 % de produits, au moins 30 % doivent être labellisés *Breizhmer* (pêche, débarque et transformation bretonnes).

Identifier les espèces abordables en restauration collective et favoriser les circuits courts

Pour ce faire, la Région a d'abord identifié les espèces locales dont les prix sont accessibles en restauration collective : **églefin, julienne, lieu noir, merlan, merlu, raie, roussette, sardine, tacaud...** Un large choix, donc, sans oublier les **moules** et la **truite d'élevage**, produite principalement dans le Finistère. Parallèlement, elle a mobilisé les chefs cuisiniers et gestionnaires des établissements concernés et les a rapprochés des fournisseurs, des six criées du Sud Finistère puis de Lorient Keroman. Ils ont pu échanger sur **les espèces locales, leur saisonnalité, les bonnes pratiques à mettre en œuvre**, et des liens se sont noués rapidement.



Le nouveau self du lycée J-M. Le Bris (Douarnenez)

Un partenariat gagnant-gagnant et des résultats très encourageants

Depuis, les lycées ont tous progressé pour dépasser globalement l'objectif des 70% ! **Benjamin Bourdieu**, chef à l'EREA de Quimper, a même dépassé les **90 % d'achats de poisson frais** l'an dernier ! Chez les professionnels, l'initiative a été très bien accueillie. En réduisant la part de surgelés dans leurs approvisionnements (saumon, cabillaud et crevettes importées...), les lycées apportent un **soutien non négligeable à la filière halieutique bretonne**. Les quantités recherchées (9 millions de repas servis/an dans les 116 lycées) vont en effet apporter aux pêcheurs et mareyeurs des marchés sûrs, tout au long de l'année, d'autant plus si les établissements réussissent à **grouper leurs achats et, donc, leurs livraisons**.

Record battu à l'EREA Louise-Michel : 93,37% de produits de la mer frais sur 2024-2025

Dans cet établissement de **105 élèves** dont **90 demi-pensionnaires**, le chef **Benjamin Bourdieu** cuisine deux fois par semaine du lieu noir, de la julienne, de l'églefin et des encornets achetés chez **Gallen à Concarneau**. Depuis la rentrée de septembre, l'encadrant de restauration passe aussi commande de **tacaud et merlan labellisés Breizhmer**. **Lauréat en 2023 du 2^e défi des chefs** alors qu'il était en poste au lycée Brizeux de Quimper, le cuisinier veille à sensibiliser les jeunes aux produits de la mer, d'autant que nombre d'entre eux se préparent au métier de cuisinier.

Communiquer pour faire aimer les produits de la mer aux lycéens

Reste à communiquer auprès des jeunes consommateurs, pour inciter les lycéens à découvrir et goûter les **nouvelles propositions culinaires issues de ces circuits courts**. Un questionnaire sous forme de jeu-concours sur leurs habitudes alimentaires est prévu de même que des affiches à accrocher au self et des supports, créés par les élèves du **lycée maritime du Guilvinec**, qui seront largement diffusés (vidéos, escape game...).

* Les produits de la mer représentent 4 à 8% des denrées alimentaires achetées par les lycées (+7% à l'EREA Louise-Michel)



Bien-manger au self : 37,2% de produits sous label dont 24,1 % de bio dans les assiettes !

Et si on mangeait mieux au lycée qu'à la maison ou au resto... Dans les selfs des établissements publics bretons, le pari, lancé il y a 5 ans sur le bien-manger à la cantine, est en passe d'être gagné. Malgré l'inflation récente et la hausse du prix des denrées alimentaires, la Région maintient ses efforts et continue de prendre en charge **70% du coût des 9 millions de repas servis chaque année (22 M€ d'achats)**. 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 tambour battant auprès des équipes de restauration. Et ce n'est pas fini ! La création de la centrale *Breizh Achats*, avec les 4 départements, marque une nouvelle étape dans cette volonté de bien nourrir les jeunes et de les former au goût. En mutualisant les approvisionnements, les collectivités proposent aux 209 collèges et 116 lycées publics bretons d'élargir leurs choix et d'accéder, en quantité et toute l'année, à des denrées de qualité fournies par les producteurs locaux. Les premiers appels d'offre ont été lancés concernant les **viandes et charcuteries**, et d'autres marchés -**épicerie et beurre, œufs, fromage**- suivront en 2026 pour une durée de 3 ans.