

Vendredi 20 décembre 2024, à Quimper

## Les dix lycées de Cornouaille cuisinent davantage de poisson breton La Région fait le point sur l'expérimentation, un an après son lancement

S'appuyant à la fois sur sa feuille de route halieutique et sur son plan d'actions en faveur du bien manger dans les lycées, la Région a lancé début 2024 une expérimentation dans les 10 établissements de Cornouaille pour qu'ils puissent proposer, au self, davantage de produits de la mer frais, locaux et de saison. L'objectif pour les équipes de restauration, en partenariat avec les professionnels de la filière, est d'acheter 70% de poissons et fruits de mer frais, dont 30% labellisés BreizhMer, et de cuisiner au moins 2 à 3 fois par semaine de l'églefin, du merlu ou encore de la roussette.

Après avoir fait un point sur leurs pratiques, visité la criée du Guilvinec et rencontré des mareyeurs des places portuaires cornouillaises, les chefs cuisiniers des dix lycées s'emploient à relever le défi en limitant les produits surgelés et en s'approvisionnant plus localement (+ 61 % des achats de produits de la mer étaient issus de la marée fraîche, à la fin octobre).

### Les 10 établissements scolaires concernés

À Quimper : les collège et lycée Auguste-Brizeux, les lycées Jean-Chaptal, Cornouaille, Yves-Thépot, l'EREA Louise-Michel

À Concarneau, le lycée Pierre-Guéguin

À Pont-l'Abbé, la cité scolaire René-Laennec

À Douarnenez, la cité scolaire Jean-Marie-Le Bris,

À Fouesnant, le lycée agricole Bréhoulou

À Treffiogat, le lycée maritime du Guilvinec

### Acheter, cuisiner et faire aimer le poisson de nos côtes

Cardine, églefin, julienne, merlan, merlu, raie, roussette, ta-caud... : les espèces recommandées à l'achat sont parfois méconnues des jeunes consommateurs alors que leur prix est abordable et leurs qualités nutritives et gustatives intéressantes. L'expérimentation va donc se poursuivre jusqu'à la fin de l'année scolaire au travers, notamment, d'une phase de sensibilisation, ciblant, cette fois-ci, les jeunes, l'objectif étant de leur (re)donner le goût de la mer !

Au lycée maritime du Guilvinec, par exemple, les élèves vont bâtir différentes actions de médiation visant à informer les autres établissements cornouillais sur la filière halieutique et ses débouchés : envoi d'un questionnaire sur les habitudes

alimentaires avec tirage au sort pour visiter Haliotika, atelier organisé dans un self avec un mareyeur pour mieux connaître les poissons locaux, communication au restaurant sur les métiers et espèces pêchées... Ce projet pédagogique est soutenu par la Région à hauteur de 4 000 €.

À noter que les collégiens des établissements Brizeux (Quimper), Le Bris (Douarnenez) et Laënnec (Pont-L'Abbé) profitent aussi de cette expérimentation.

### Déployer les apports locaux dans tous les lycées bretons

« Au vu de ces premiers résultats plus qu'encourageants, la Région souhaite étendre l'expérimentation aux 116 lycées publics bretons, dès le début 2025 », ont précisé Gaël Le Meur, Forough Dadhkah et Loïc Hénaff, élus régionaux référents du territoire de Cornouaille. Tous les mareyeurs et criées de Bretagne seront sollicités.

Ce déploiement s'inscrira alors pleinement dans le plan d'actions en faveur du bien-manger au self qui, depuis 2020, vise à mettre des produits de qualité, achetés à proximité, dans les assiettes de tous les lycéens bretons. « Les pêcheurs et mareyeurs bretons apprécient cette initiative qui leur apporte, dans une période difficile, un soutien non négligeable », observe par ailleurs l'ABAPP (Association Bretonne des Ache-teurs de Produits de la Pêche).

### Chiffres-clés de la restauration dans les lycées bretons

9 millions de repas servis/an financés à 70 % par la Région

53 000 convives sont accueillis chaque jour dans 98 selfs

De 2,70€ à 4,60€ le repas selon les ressources des familles

34,4 % de produits labellisés dans les assiettes, fin 2024

### 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 Jédon (06 22 49 94 69)

www.bretagne.bzh/espace-presse | @bretagne\_presse