



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Laval, le 10 septembre 2024

# Rentrée 2024 : La Région agit pour une alimentation de qualité dans tous ses lycées

Samia Sultani, vice-présidente de la Région des Pays de la Loire, s'est rendue aujourd'hui au lycée polyvalent Agricampus à Laval pour présenter la démarche « Ici, on cuisine ! ». La Région a placé la rentrée des lycées publics des Pays de la Loire sous le signe de la mobilisation pour la qualité des repas servis à nos lycéens (9,3 millions de repas par an). L'objectif est d'encourager et développer le « fait maison » et les produits locaux dans les assiettes des restaurants scolaires. Cette opération est parrainée par Alexandre Couillon, Chef triplement étoilé de La Marine à Noirmoutier.

Christelle Morançais, présidente de la Région des Pays de la Loire, partage avec Alexandre Couillon le constat que ce qui fait la qualité d'une restauration scolaire, c'est d'abord et avant tout l'engagement des équipes à cuisiner (110 de nos 116 lycées sont équipés d'une cuisine) - et à cuisiner des produits locaux. Et ce qui est bon pour le goût et la santé l'est aussi pour le budget : le coût de revient d'un repas cuisiné et local est, le plus souvent, inférieur à celui d'un repas composé d'aliments transformés.

Le Chef de cuisine, David Martineau, qui vient d'arriver au lycée polyvalent Agricampus est adepte du « fait maison » avec des denrées locales. L'exploitation agricole de l'établissement fournit directement le restaurant scolaire notamment pour les produits laitiers et la viande. Le restaurant scolaire est labellisé « mon resto responsable » depuis 2020 et le lycée valorise régulièrement le « fait maison » sur les réseaux.

Pour encourager et développer le « fait maison » et les produits locaux dans les assiettes de nos restaurants scolaires, la présidente de Région a lancé, en cette rentrée 2024, l'opération « Ici, on cuisine ! », parrainée par Alexandre Couillon, et qui comprend des mesures telles que :

**Une offre de formation renforcée** pour les lycées présentant les moins bons résultats (en complément des 5000 heures de formation déjà dispensées depuis 3 ans). Un label sera délivré à ceux qui fournissent le plus d'efforts au service de la qualité dans les assiettes.

**Une « Masterclass » exceptionnelle d'Alexandre Couillon auprès de tous nos chefs de restauration** (le chef triplement étoilé proposera également **un menu par mois**).

Le recrutement d'**une équipe de nutritionnistes** pour garantir des repas équilibrés et accompagner le changement de pratiques des établissements les plus éloignés des objectifs de qualité.

**Un programme d'investissement renforcé de 40 millions d'euros d'ici 2027** pour la rénovation, l'agrandissement et l'équipement des services de restauration (30 millions ont déjà été investis depuis 3 ans), ainsi qu'un million d'euros pour l'achat de « petits équipements » destinés à encourager le « fait maison ».

**Un contrat d'engagement**, en cours de discussion, avec l'ensemble des filières agroalimentaires pour encourager et faciliter les approvisionnements des lycées en denrées agricoles d'origine régionale.

**L'objectif est clair : faire de nos restaurants scolaires des lieux où s'acquiert et se transmet le goût du bon, du sain et du local.**