



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Nantes, le 12 novembre 2025

# La Région récompense l'excellence culinaire : Le lycée La Colinière décroche le label *Ici, on cuisine !* 3 fourchettes

Lydie Bernard, vice-présidente de la Région des Pays de la Loire en charge de l'agriculture et des industries agro-alimentaires, a remis ce vendredi le label "Ici, on cuisine !" 3 fourchettes au lycée La Colinière de Nantes, en présence du chef Samuel Albert, parrain de l'opération. Cette distinction exceptionnelle récompense l'établissement pour ses performances remarquables en matière d'approvisionnement régional et d'utilisation de produits frais.

### Le lycée La Colinière, modèle d'excellence culinaire

Le lycée La Colinière se distingue, cette année, comme le premier établissement des Pays de la Loire à obtenir le niveau maximum de 3 fourchettes, grâce à un taux d'approvisionnement régional dépassant les 50%. Cette performance exceptionnelle témoigne de l'engagement remarquable de l'équipe de restauration, qui privilégie systématiquement les circuits courts et les producteurs locaux.

### Une labellisation qui récompense l'engagement de 59 lycées ligériens

Cette remise de label s'inscrit dans le cadre plus large de la politique régionale "Ici, on cuisine !", qui a permis de labelliser 59 lycées des Pays de la Loire en 2025. Cette classification, de 1 à 3 fourchettes, valorise les établissements selon leurs performances :

- 3 fourchettes : minimum 50% d'approvisionnement régional (*1 lycée : La Colinière*)
- 2 fourchettes : minimum 40% d'approvisionnement régional (*18 lycées*)
- 1 fourchette : minimum 30% d'approvisionnement régional (*40 lycées*)

### Samuel Albert, ambassadeur du "fait maison" dans les lycées

Samuel Albert, vainqueur de la saison 10 de Top Chef et parrain de l'opération "Ici, on cuisine !", accompagne les équipes de restauration dans leur montée en compétences. Lors de la cérémonie, il a préparé avec l'équipe du lycée La Colinière un Menu d'hiver entièrement conçu à partir de produits régionaux, démontrant concrètement les possibilités offertes par l'approvisionnement local.

### Un programme ambitieux au service de la qualité alimentaire

L'opération "Ici, on cuisine !" s'appuie sur plusieurs leviers d'action :

- Animation d'ateliers thématiques auprès des équipes de restauration
- Formation continue des personnels (8 500 heures depuis 2021)
- Recrutement d'une équipe de nutritionnistes pour garantir l'équilibre des repas
- Programme d'investissement renforcé de 40 millions d'euros d'ici 2027 pour la rénovation des cuisines



---

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### **Renforcer le lien avec les filières agricoles ligériennes**

La Région travaille activement au renforcement des liens avec les filières agricoles et agroalimentaires régionales. Des pactes structurants sont mis en place cette année avec des filières et coopératives pour faciliter les approvisionnements locaux et garantir la traçabilité des produits servis dans les 110 restaurations scolaires des lycées ligériens.

Cette politique volontariste s'inscrit dans une démarche globale de développement durable et de soutien à l'économie locale, tout en garantissant aux 140 000 lycéens ligériens une alimentation de qualité, équilibrée et respectueuse de l'environnement.

La remise du Label s'est achevée par un déjeuner partagé avec les équipes enseignantes et les élèves, permettant à tous de déguster le Menu d'hiver préparé par Samuel Albert et l'équipe de restauration du lycée La Colinière, illustration parfaite de l'excellence culinaire que la Région souhaite promouvoir dans tous ses établissements.

Toutes les actions de l'opération « Ici, on cuisine ! » : [www.paysdelaloire.fr/pcioncuisine](http://www.paysdelaloire.fr/pcioncuisine).