



## PLUS DE BIO AU MENU DES CANTINES Le lycée Rabelais de Saint-Brieuc montre la voie

Alors que la loi EGalim fixe un objectif d'au moins 20% de produits biologiques dans les assiettes de nos cantines, les 81 300 établissements du territoire national n'en servent que 6%\*. Dans ce contexte, accompagner la transition alimentaire du secteur de la restauration collective représente un enjeu majeur. Avec son programme « Cuisinons Plus Bio », l'Agence BIO va à la rencontre de professionnels de la restauration qui portent l'ambition d'une cuisine engagée et démontre, grâce au partage d'expériences, que plus bio au menu de nos cantines, c'est possible !

À Saint Brieuc (Côtes-d'Armor - 22), le lycée Rabelais, partenaire du programme Cuisinons Plus Bio, relève ce défi quotidien avec conviction et sert aujourd'hui plus de 50% de produits bio, soutenu par la démarche collective déployée depuis 5 ans par la Région Bretagne pour promouvoir le « bien-manger ».

### Un lycée exemplaire, engagé pour bien nourrir les nouvelles générations de citoyens

Faire évoluer les habitudes est une priorité pour la cantine du lycée Rabelais de Saint-Brieuc, qui sert chaque jour 1 230 repas. Sous la direction de Nicolas Morel, l'équipe de restauration, composée de six personnes, a peu à peu revu son fonctionnement et ses recettes pour y intégrer plus de bio et plus de local. Pour le chef de cuisine, qui a démarré son parcours en restauration commerciale et a rejoint le lycée en 2019, la question de l'approvisionnement est primordiale :

« Cette année, nous avons réussi à proposer plus de 50% de bio dont 24% de produits locaux Grand-Ouest et 56% de produits origine France. Pour atteindre ce niveau, qui est en constante progression, nous nous appuyons sur des groupements d'achats, des grossistes spécialisés comme Biocoop Restauration mais aussi sur nos différents fournisseurs locaux bio tels que la ferme Ty Lipous de Moustéru (22), la ferme de la Donaiterie de La Motte (22), la ferme Ar Gouet de Saint Brieuc (22) ou encore Team Ouest (44). Cette dynamique est rendue possible grâce à l'aide précieuse de la Région Bretagne mais aussi grâce à l'implication et la motivation des équipes en cuisine. Les retours positifs des élèves nous confortent dans notre démarche. »

Parmi les leviers mobilisés pour équilibrer ses coûts, Nicolas Morel évoque **un travail de fond mené contre le gaspillage alimentaire** (ajustement des portions dans les assiettes, yaourtière en vrac et « salade bar » pour adapter les quantités, frigo de troc...), **la végétalisation des assiettes** (une option de plat végétarien proposé par jour) et la priorité donnée aux **préparations de recettes « maison » cuisinées sur place**. Un travail à partir de produits bruts rendu possible par l'installation récente d'une légumerie dans l'établissement.

\* Source : Agence BIO / ANDI - Chiffres du bio panorama 2024.

Dépasant ainsi largement les exigences de la loi EGalim, **le fort pourcentage de produits bio permet au lycée d'obtenir aujourd'hui le deuxième niveau de certification du label « Établissement Bio Engagé » décerné par la Région et InterBio Bretagne.**

Au-delà de la restauration, l'établissement, labellisé E3D niveau 3 depuis 2023, multiplie les actions en faveur du développement durable : éco pâturage, rucher, fabrication de cosmétiques bio, atelier couture, récup' crayon, plateforme de covoiturage, écomobilité scolaire...

## La Bretagne, 1<sup>re</sup> région à atteindre les objectifs d'EGalim dans les cantines de ses lycées

Le lycée Rabelais illustre parfaitement la dynamique bretonne en faveur du « bien-manger ». Terre d'agriculture, la région s'engage en effet collectivement pour garantir à tous une alimentation saine, de qualité, durable et accessible, notamment en milieu scolaire.

Responsable de la restauration des 116 lycées publics, la Bretagne participe activement à la formation des chefs et de leurs brigades afin de répondre aux attentes des jeunes et aux enjeux de durabilité. L'objectif est d'encourager les professionnels à enrichir leurs pratiques (introduction de protéines végétales, végétalisation de l'offre...) et à cuisiner « maison », à partir de produits frais, locaux et de saison, tout en jouant un rôle éducatif auprès des élèves : conseils pendant le service, adaptation des portions aux appétits, lutte contre le gaspillage alimentaire. C'est dans ce cadre que des séminaires sont régulièrement organisés avec des chefs étoilés. Résultat : **37,2% de produits servis sont sous label dont 24,1% en bio, et près de 30 lycées sont déjà labellisés « Établissement Bio Engagé »\*\*.**

Pour soutenir cette transition, et malgré un contexte inflationniste, **la Région finance 70% du coût des 9 millions de repas servis chaque année, soit 2,63€ par repas (en coût matière). La création de la centrale Breizh Achats** en février 2024 a marqué une nouvelle étape : l'objectif de cette initiative est de centraliser les appels d'offres alimentaires et de permettre aux collèges et lycées publics bretons d'accéder, en quantité et toute l'année, à des produits locaux de qualité répondant à un cahier des charges précis.

Dans une démarche globale, la Région Bretagne a également mis en place **une charte qualité** restauration, afin d'accompagner les restaurants scolaires à réduire le gaspillage alimentaire, l'utilisation de plastiques et contenants jetables, tout en améliorant le tri et la valorisation des déchets.

### *Le bio, moteur de la transition alimentaire*

Les produits issus de l'agriculture biologique sont des atouts pour adopter une démarche culinaire durable, accessible et responsable. Avec le programme « Cuisinons Plus Bio », l'Agence BIO entend mobiliser les chef.fes, restaurateurs et les professionnels du secteur afin qu'ils participent aux enjeux de la transition agroécologique et servent plus de bio dans leurs menus.

Proposer plus de bio, c'est soutenir une production respectueuse de la fertilité des sols, des cycles naturels, du bien-être animal, de la biodiversité et de la qualité de l'eau, et c'est aussi contribuer à un futur plus durable.



\*\* Établissement ayant atteint le seuil requis de 22% de produits issus de l'agriculture biologique dans leurs menus.

## À propos du programme « Cuisinons Plus Bio »

La campagne de communication « Cuisinons Plus Bio » vise à convaincre les professionnels de la restauration de l'opportunité du marché bio, à les inciter à s'engager dans ce mouvement de fond pour la transition alimentaire et à les accompagner tout au long de leur démarche. Cette campagne invite aussi chaque Français.e à accroître sa consommation de bio au quotidien que ce soit à la maison, à la cantine ou au restaurant et à amplifier ainsi le #BioRéflexe. En donnant la parole à des chef.fe.s de différentes régions, depuis la plateforme cuisinonsplusbio.fr, l'Agence BIO souhaite faire de cette campagne inédite le déclencheur d'un engagement fort de la restauration en faveur de l'agriculture biologique et la continuité d'un modèle alimentaire durable et responsable partout en France et en Europe.

Pour plus d'informations :

Site web : [cuisinonsplusbio.fr](http://cuisinonsplusbio.fr)



## À propos de l'Agence BIO

Créée en novembre 2001 et dotée d'une mission d'intérêt général, l'Agence BIO est un groupement d'intérêt public en charge du développement, de la promotion et de la structuration de l'agriculture biologique française.

Elle rassemble au sein de son conseil d'administration des représentants des Pouvoirs Publics - le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires - et des professionnels (FNAB, Chambres d'agriculture France, Synabio, Coopération Agricole, FCD, Synadis Bio et Interbio).

Ses missions principales : communiquer et informer sur l'agriculture biologique et ses vertus environnementales.

Produire, analyser et partager les chiffres du bio avec l'Observatoire National. « Être une instance » de dialogue entre l'amont agricole et l'aval industriel, entre les bios historiques et les plus récents. Investir le Fonds Avenir Bio de 13 millions d'euros sur les projets collectifs d'entrepreneurs du bio les plus structurants et les plus pérennes pour les filières bio françaises.

Pour plus d'informations :

Site web [agencebio.org](http://agencebio.org)



@agencebio  
[@cuisinonsplusbio.fr](http://cuisinonsplusbio.fr)



@AgricultureBIO



@Agence BIO

