

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Nantes, le 2 septembre 2024

# Rentrée dans les lycées 2024 : Notre engagement pour une restauration de qualité

**Christelle Morançais a placé, aujourd'hui, 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.**

**Et quel meilleur ambassadeur que le Chef triplement étoilé Alexandre Couillon (La Marine à Noirmoutier) pour incarner notre engagement en faveur du « fait maison » et de l'origine locale des produits !**

**Et quel meilleur endroit pour illustrer cette démarche inédite que le lycée Alcide d'Orbigny (44) qui, grâce à la volonté exemplaire de ses équipes, figure en tête des services de restauration régionaux pour la satisfaction des objectifs de la loi EGALIM !**

Avec Alexandre Couillon, Christelle Morançais et le chef de la restauration du lycée d'Orbigny, ont fait le constat suivant : ce qui fait la qualité d'une restauration scolaire, ce sont d'abord et avant tout l'origine des produits et l'engagement des équipes à cuisiner (110 de nos 116 lycées sont équipés d'une cuisine) et à limiter au maximum le recours aux produits industriels transformés.

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.

Plusieurs mesures fortes seront déployées, dans le cadre d'un plan d'action régional, intitulé « Ici, on cuisine ! » :

- 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 pratique des établissements les plus éloignés des objectifs.
- 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, en vue d'une signature au printemps, avec l'ensemble des filières agroalimentaires afin d'encourager et faciliter les approvisionnements des lycées en denrées agricoles régionales.

**L'objectif est clair : faire du plus grand restaurant des Pays de la Loire (9,3 millions de repas servis par an dans nos lycées) et de nos cantines scolaires des lieux où s'acquiert et se transmet le goût du bon, du sain et du local.**