

Nantes, le 19 juin 2019

## La Région des Pays de la Loire agit en faveur du « manger local » dans les lycées vendéens

La qualité des produits proposés aux élèves ligériens, la vitalité de la filière agricole et l'environnement sont au cœur des priorités de l'action régionale. Lydie Bernard, vice-présidente en charge de l'agriculture et de l'agroalimentaire, et Isabelle Merand, conseillère régionale membre de la commission Education, ont présenté ce matin un point d'étape de l'action régionale en faveur de l'approvisionnement local des restaurants scolaires et les résultats de l'outil de suivi de l'origine des produits expérimenté dans les lycées vendéens depuis 2018, aux côtés de plusieurs représentants d'établissement et de la Chambre départementale d'agriculture.

La Région des Pays de la Loire gère 108 services de restauration en lycées et CFA, représentant 80 000 repas servis par jour, soit 10 millions de repas par an. La commande publique en restauration collective et la demande des consommateurs constituent des leviers importants en faveur d'une relocalisation des pratiques alimentaires. L'enjeu est de modérer la hausse des prix pour les familles et ainsi de permettre un accès à une alimentation saine et de qualité pour tous.

*« Les Pays de la Loire présentent des opportunités de développement des circuits courts : une production alimentaire diversifiée, issue de l'élevage, de l'agriculture et de la mer. La Région agit pour développer les liens entre les agriculteurs ligériens et les acteurs de la restauration collective sur le territoire et souhaite promouvoir le « manger local » en poursuivant l'objectif de 100 % français, 50 % régional et 20 % Bio ou sous signes de qualité pour les lycées. Ces objectifs allient à la fois des critères de proximité et de qualité. »* affirme Lydie Bernard.

Ces objectifs constituent un axe de la stratégie agri-alimentaire portée par les Pays de la Loire. La Région s'engage sur un plan d'actions prioritaires sur 4 ans (2016-2020) en soutien à l'agriculture « de notre Terre à notre Table... », élaboré en concertation avec les acteurs de la filière.

### Des résultats encourageants dans les établissements vendéens

Un outil simplifié de collecte des données a été mis en place à l'initiative de la Région afin d'évaluer annuellement l'approvisionnement des restaurants scolaires selon leur proximité et leur qualité, sur 2 périodes de référence de 5 semaines. Un effort particulier a été porté dans les établissements vendéens pour améliorer les objectifs qualitatifs et quantitatifs de produits locaux.

*« L'expérimentation menée en Vendée depuis 2018 a porté ses fruits et a permis de mesurer que les lycées vendéens ont aujourd'hui des résultats très encourageants 78% de produits français, 38% de produits régionaux et 12% de produits bio ou sous autres signes de qualité. Ces résultats nous permettent d'identifier les axes de progrès pour les années à venir »* souligne Lydie Bernard.

### Des actions de sensibilisation au « manger local »

Depuis 2016, l'opération « menu Loire-Océan » est menée une à deux fois par an dans les lycées publics ligériens. Elle consiste à valoriser les produits régionaux dans des menus composés à 100% de

produits issus de l'agriculture et de la pêche ligériennes. En Vendée, 15 lycées ont participé à cette opération pour l'année scolaire 2018-2019.

La Région a également engagé une campagne de promotion grand public « Manger régional, c'est capital » afin d'inciter les ligériens à consommer régional en valorisant un acte responsable et solidaire, en faveur des agriculteurs et de l'industrie agro-alimentaire.

### **Les partenaires engagés aux côtés de la Région**

En amont des rencontres du Réseau Local Vendée, le 19 juin, Brice Guyau, 1<sup>er</sup> vice-président de la chambre d'agriculture de Vendée, les acteurs du Réseau local Vendéen, les responsables de restauration des lycées Savary de Mauléon (Sables d'Olonne), François Truffaut (Challans) et la gestionnaire adjointe du lycée Jean Monnet (Les Herbiers) ont témoigné de leurs démarches menées en faveur d'une alimentation durable, de l'approvisionnement de proximité, et de la réduction du gaspillage. En 2018, 11 lycées vendéens ont adhéré au Réseau Local 85 et des ateliers thématiques ont été organisés pour l'ensemble des lycées vendéens en partenariat avec la Chambre départementale d'agriculture de Vendée.

La Région est aujourd'hui engagée auprès de la Chambre régionale d'agriculture des Pays de la Loire et des partenaires locaux pour favoriser la dynamique Réseau Local dans les 5 départements. Fondé par le Conseil départemental de Vendée, la Chambre d'agriculture et l'Association départementale des maires, le Réseau Local 85 fédère les acteurs le territoire et crée une dynamique autour du « manger local ». L'expérimentation pilote menée par la Région en Vendée est actuellement essaimée sur l'ensemble des Pays de la Loire.

### **CONTACT PRESSE**

Sophie Ferger : [sophie.ferger@paysdelaloire.fr](mailto:sophie.ferger@paysdelaloire.fr) – 02 28 20 65 30 – 07 72 21 16 97

Elie Poupin : [elie.poupin@paysdelaloire.fr](mailto:elie.poupin@paysdelaloire.fr) / 02.28.20.60.28 – 06 52 13 33 27