

La Région Bretagne obtient un label national pour ses achats « durables, éthiques et responsables ». Les performances des cantines des lycées publics n'y sont pas étrangères.



Christophe Prado, le chef de cuisine du lycée Benjamin-Franklin, à Auray, et Jean-Christophe Kersuzan, l'un des quatre cuisiniers. Photo B. S.

### Bruno Salain

● Lycées, gares maritimes, transports, fournitures, etc. La Région Bretagne mobilise, en moyenne, 300 millions d'euros par an, pour ses achats. Ce jeudi, elle reçoit un label national, du ministère de l'Économie. Il saluera ses « pratiques d'achats durables, éthiques et responsables fondées sur des relations transparentes et équilibrées avec ses fournisseurs ».

À la fin 2025, « 78 % des contrats ont été attribués à des entreprises bretonnes et ligériennes, dont 30 % à des acteurs de l'économie sociale et solidaire, la moitié concernait des TPE PME », illustre le conseil régional. Un marché tire ses performances vers le haut : celui des denrées alimentaires qui approvisionnent les cantines des lycées publics où neuf millions de repas sont servis par an. La facture dépasse les 26 millions d'euros annuels.

### « 42 % de produits de qualité dont 27 % bio »

Dans ce registre, « on est à 42 % de produits durables et de qualité, dont 27 % de produits bio dans les assiettes des lycéens »,

révèle Éric Gloaguen, chargé de mission Bien manger à la Région. La loi EGalim fixe les caps à respectivement 50 % et au moins 20 %. Le lycée Benjamin-Franklin, à Auray, où sont servis 1 200 repas quotidiens, fait partie des premiers de la classe, avec 65 % de produits de qualité dont 35 % issus de l'agriculture biologique.

« Si on en est là, c'est notamment parce que la centrale d'achats Breizh Achats nous facilite l'accès à des gammes bien plus variées de produits alimentaires, y compris labellisés, à des prix intéressants. On tient, pour le moment, le tarif pivot de 2,60 € par repas, fixé par la Région, tout en apportant de la qualité nutritionnelle et gustative aux jeunes. Pour certains, c'est le seul endroit où ils ont accès à de la viande ou du poisson frais chaque jour », décrit Christophe Prado, le chef de cuisine de Benjamin-Franklin.

Cette centrale régionale d'achats, commune à la Région Bretagne et aux quatre départements, répond, depuis début 2025, à la volonté politique de développer le « bien manger » dans les cantines. « On ne veut plus de produits ultratransformés, bas de gamme et pas chers. On veut des produits frais et maison, avec l'idée de faire tra-

vailer les producteurs dans les territoires », soutient Éric Gloaguen. À Benjamin-Franklin, le local gagne du terrain : le poisson vient, par exemple, de Lorient, des volailles du Morbihan, les légumes de saison de la coopérative Filière bio 56.

### La lutte contre le gaspillage alimentaire

La centrale, animée par quatre professionnels des achats, couvrira l'ensemble des marchés alimentaires fin 2027. « Déjà, nous avons multiplié par deux ou trois le nombre de lots selon les filières. Ça les rend plus accessibles à bien plus de fournisseurs, par rapport aux groupements de commandes classiques. On a un coût matière par repas à 2,70 €, un vrai soutien aux agriculteurs », assure le conseiller régional Simon Uzenat. L'inflation pourrait-elle nuire à l'ambition ? « Nous n'avons pas reçu de signal d'alerte mais nous assumerons », indique l'élu. Les lycées se mobilisent « contre le gaspillage alimentaire » afin de se dégager des marges de manœuvre. « J'ai la chance d'avoir des cuisiniers qui savent travailler et retravailler des produits pour l'éviter », livre Christophe Prado.