
COMMUNIQUE DE PRESSE

Le 7 avril 2025

Bien manger dans les lycées : la Région des Pays de la Loire et ses chefs proposent un autre regard sur la restauration collective

Pour la première fois en Pays de la Loire, la Région a convié ce lundi pour « La journée des chefs » l'ensemble des chefs de restauration de ses lycées publics pour une journée d'échanges et de formation inspirante. L'objectif ? Conforter la dynamique impulsée par la Région avec le programme *Ici, on cuisine !* qui valorise la qualité de la restauration dans les lycées. Ce sujet, qui concerne toutes les familles, répond aux enjeux de santé publique et s'appuie sur les atouts de la Région : 110 cuisines de lycées, des femmes et des hommes chefs de restauration passionnés par leur métier et un territoire riche de producteurs locaux. En formant ses chefs, la Région entend démontrer que manger sain, local et de qualité ne coûte pas plus cher et favorise l'éducation au goût.

« Avec 9,3 millions de repas servis par an, nos 116 lycées publics sont le plus grand restaurant des Pays de la Loire. Conscients des enjeux liés à la qualité de l'alimentation pour les jeunes, nous avons lancé depuis la rentrée l'opération d'envergure « Ici, on cuisine ! ». Et parce que l'engagement des équipes à cuisiner est essentiel, nous avons souhaité proposer aux chefs cette journée qui leur est dédiée : un pas de côté inspirant en présence d'un chef étoilé, un temps de formation et d'émulation entre pairs. Ensemble, nous voulons porter un autre regard sur la restauration collective dans nos lycées et montrer que nos chefs ont du talent ! » souligne **Christelle Morançais, présidente de la Région des Pays de la Loire.**

Un menu de cantine sublimé par un chef étoilé

Charles Bernabé, chef étoilé du restaurant Les Cadets à Nantes, a revisité un menu de restauration scolaire, devant la centaine de chefs présents et accompagnée de plusieurs d'entre eux. En proposant un croque aux œufs, un poisson avec risotto d'orge aux herbes et une crème de chocolat au thym, il a fait la démonstration qu'un menu de cantine équilibré peut ravir les papilles et éduquer les jeunes à une alimentation de qualité, sans pour autant faire augmenter le coût de production.

Des formations ciblées pour transmettre le goût du fait-maison

En formant ses agents, la Région leur donne les outils pour proposer le meilleur aux lycéens. Durant cette journée, les chefs ont suivi des ateliers de formation ciblant les axes d'amélioration identifiés : Boostez le fait maison et réinventez les classiques / Décodez les différents labels qualité / Innovez en cuisine / Développez une offre nutritionnelle attrayante / Dynamisez l'animation de votre service de restauration / Réduisez le gaspillage alimentaire / Développez les alternatives végétariennes / Optimisez vos approvisionnements en produits locaux.

***Ici on cuisine !* Une action forte de la Région pour une alimentation saine**

Partant du constat que la restauration collective est un levier puissant pour une alimentation vertueuse, la Région décline *Ici on cuisine !* avec un ensemble d'actions dans les lycées publics des Pays de la Loire. Parrainé par Alexandre Couillon, chef 3 étoiles du restaurant La Marine à Noirmoutier, le programme s'appuie sur :

- **Un patrimoine culinaire exceptionnel illustré par le partenariat inédit avec Alexandre Couillon** qui propose cette année 4 menus de saison aux lycéens, repris par les chefs.
- **Une agriculture puissante et diversifiée**, pour faciliter les approvisionnements des lycées en denrées agricoles d'origine régionale, et garantir des produits frais et de saison.
- **110 services de restauration** qui mettent à l'honneur les repas sur place et faits maison.
- **La mobilisation d'une équipe de nutritionnistes** pour composer des menus équilibrés.
- **La modernisation des cuisines avec un programme d'investissement renforcé de 40 M€ d'ici 2027** pour rénover, agrandir et équiper les services de restauration.
- **Une offre de formation renforcée** pour les équipes de restauration.
- **Une volonté forte de répondre aux enjeux de santé publique pour les jeunes.**

Un diagnostic nutrition dans les restaurants scolaires des lycées

Dans le cadre du programme *Ici, on cuisine !* un **panel de 35 lycées a été audité** cette année par une équipe de nutritionnistes avec des critères d'analyse portant sur la composition des repas, les grammages, l'équilibre alimentaire. **Ce diagnostic a démontré des pratiques satisfaisantes** avec quelques recommandations d'amélioration comme la diminution du recours aux produits industriels, la limitation des produits gras, un meilleur contrôle de l'usage des sauces, sel, poivre, et la sensibilisation des jeunes aux bienfaits de la nutrition.

La Région va étendre l'audit nutrition à l'ensemble de ses restaurants scolaires de lycées afin de poursuivre la sensibilisation des équipes de restauration sur les principes de la nutrition et la préparation de repas équilibrés.

La restauration dans les lycées publics des Pays de la Loire



Charles Bernabé, un parcours de passionné hors normes



Diplômé de l'école de commerce de l'EDHEC, Charles Bernabé a travaillé après ses études dans une brasserie parisienne, le Café du Rendez-vous, comme commis de cuisine.

Il rejoint ensuite le chef Christophe Hay dans les cuisines de l'Hôtel de Sers, au poste de commis de cuisine.

Il suit alors le chef Hay en 2014 lorsque celui-ci devient chef de La Maison d'à Côté, à Montlivault, non loin de Blois, d'abord comme chef de partie puis second de cuisine. Ils obtiendront ensemble une 1^{ère}

étoile Michelin en 2015, puis une seconde en 2019.

Charles et son frère Tristan ouvrent les Cadets à Nantes en mars 2022 et obtiennent leur première étoile Michelin en 2023. Les Cadets viennent de conserver leur étoile Michelin le 31 mars 2025.

Des producteurs présents à la Journée des chefs

La Région a convié 5 producteurs régionaux pour représenter la diversité, la qualité et le savoir-faire des productions agricoles régionales et permettre les échanges avec les chefs. Quatre de ces producteurs sont fournisseurs de lycées des Pays de la Loire.

Ferme Péard / Invitation à la Ferme – Blain (Loire Atlantique) : produits laitiers

Rosée des Champs – Doué en Anjou (Maine et Loire) : légumes

Fromagerie Haut-Anjou – Bierné (Mayenne) : Fromage

Charcuterie Ruel – Bonnétable (Sarthe) : Viande bovine et produits de charcuterie

Les Viviers de la Guittière – Saint Hilaire de Riez (Vendée) : Huitres

La Chambre régionale d'agriculture, Manger Bio Pays de la Loire (groupement de producteurs Bio – Loire Atlantique, Mayenne et Maine et Loire) et Mayon Court, acteur mayennais, étaient également représentés.