

## INFORMATION PRESSE

Nantes, le 10 décembre 2025

# La Région invite les lycées à renforcer leurs liens avec les producteurs locaux

Dans le cadre des actions "Ici, on cuisine !", la Région des Pays de la Loire a convié les équipes de restauration des lycées publics de Loire Atlantique à une journée de rencontres avec des acteurs locaux de l'alimentation. L'objectif ? Renforcer la connaissance de l'offre disponible sur le territoire et valoriser les producteurs engagés. L'initiative s'inscrit dans la volonté régionale de garantir une restauration scolaire de qualité, privilégiant les circuits courts et les produits du territoire. 14 lycées se sont mobilisés pour participer à cette journée.



Les lycées participants : Albert Camus et Arago (Nantes), Alice Milliat (Pontchâteau), Camille Claudel (Blain), Caroline Aigle (Nort-sur-Erdre), Clémenceau, Livet et Monges (Nantes), Joubert Maillard (Ancenis), Nantes Terre Atlantique (Saint-Herblain), Nicolas Appert (Orvault), Orbigny (Bouaye), Pablo Neruda (Bouguenais), et Les Savarières (Saint-Sébastien-sur-Loire).

Au programme des visites et découvertes des agents de restauration des lycées :

- **Le Verger Pommeraie Nantaise**, producteur de pommes en bio et conventionnel. Les pommes déclassées trouvent une seconde vie grâce aux ateliers de transformation menés avec le lycée Joubert Maillard d'Ancenis, où elles deviennent compotes artisanales.
- **Fruidis** travaille avec une soixantaine de producteurs maraichers des Pays de la Loire et de Bretagne, garantissant des produits ultra-frais livrés en quelques heures.
- **Cap Marée** valorise les produits des criées ligériennes et charentaises, avec ses propres ateliers de transformation.
- **Le distributeur Eco Délices**, partenaire du lycée Nantes Terre Atlantique, permet la suppression des pots plastiques individuels, la réduction du gaspillage alimentaire et la traçabilité des températures.

Cette journée a permis à chacun de découvrir des producteurs engagés et des initiatives inspirantes pour renforcer les approvisionnements régionaux dans les cantines.