

***" Dans notre établissement,
on met du poisson frais
1 fois par semaine au menu.
Au goût, le frais c'est bien
meilleur. "***

Monsieur Jean-Michel CAST
CHEF CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE
SAINT-EVARZEC - ÉCOLES MATERNELLES ET PRIMAIRES (350 REPAS/JOURS)

Breizmer



***"Mettre en avant le circuit court
et consommer du poisson local
c'est notre éco-responsabilité."***



Famille KERRIOU
PARENT MEMBRE DE L'ASSOCIATION DE PARENTS D'ÉLÈVES
SAINT-EVARZEC

Breizmer

“C'est dommage que la centrale d'achat nous propose *si peu de poissons frais et locaux* quand on est en Bretagne.”

Monsieur Fabrice HURÉ
CHEF CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE
SAINT-AUBIN - EPHAD (180 REPAS/JOUR)

Breizmer



“ Bien manger, c’est aussi maintenir un bon état psychologique pour nos aînés en EPHAD. Le repas est un moment important et convivial. C’est le Goût-Plaisir. ”

Monsieur Stéphane LE DOARE

**VICE PRÉSIDENT DU DÉPARTEMENT, PRÉSIDENT DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU PAYS BIGOUDEN SUD (CCPBS), MAIRE DE PONT-L'ABBÉ
PONT-L'ABBÉE - PAYS BIGOUDEN**

Breizmer



**“ Je souhaite travailler du poisson local
mais nos commandes hebdomadaires
sont trop faibles pour recevoir une
offre. En étant si près des criées,
c'est dommage...” ”**

Monsieur Anthony DRUX
CHEF CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE
AURAY - COLLÈGE (500 REPAS/JOURS)

Breizmer



“*Servir du poisson frais et local est juste une évidence, surtout habitant sur Lorient ! Le rôle de la cantine est aussi d'éveiller les papilles de nos enfants.*”

Famille ALLAIN
RESPONSABLE QUALITÉ MAREYEUR & PARENTS
LORIENT

Breizmer



***" On ne connaît pas la provenance
des poissons qu'on mange. "***

TOM
14 ANS, ÉLÈVE AU COLLÈGE
TAULÉ

Breizmer



**“ L’éducation passe aussi
par le restaurant scolaire.
Proposer des produits locaux de
qualité, c’est assurer le meilleur
éveil du goût pour tous.
Ce bon goût acquis tout petit, c’est
l’ancrer en mémoire pour la vie. ”**

Famille QUEFFELEC

**PARENTS MEMBRES DE L'ASSOCIATION DE PARENTS D'ÉLÈVES
SAINT-EVARZEC**

Breizmer



"Cuisiner des produits de la mer frais est le choix de l'équipe de restauration."

Monsieur Régis DE GRÉGORIO
ENCADRANT DE RESTAURATION COLLECTIVE
DOUARNENEZ - COLLÈGE ET LYCÉE (800 REPAS/JOUR)

Breizmer



***"J'adore le poisson à la cantine,
on en a tous les vendredis."***

MATTÉO

**6 ANS, ÉLÈVE EN ÉCOLE PRIMAIRE
TAULÉ**

Breizmer



“ On ne retrouve pas de produits de la mer qualitatifs dans nos assiettes, pourtant on en produit dans notre ferme marine pédagogique... ”

Monsieur Jean-Marie PINSON

**PROFESSEUR AU LYCÉE PUBLIC MARITIME FLORENCE ARTHAUD
SAINT-MALO**

Breizmer



**“Nous avons la chance d'avoir
un cuisinier à l'école.**

**Pour ce qui est des produits de la mer,
il propose une fois par semaine du
poisson frais au menu.”**

**Famille Famille Arnal-Perron
PISCICULTEURS & PARENTS L'ÉLÈVES
LA MEAUGON**

Breizmer



**“ Je travaille du poisson frais.
J'aimerais pouvoir travailler du poisson
issu de la pêche locale malheureusement
il n'existe pas de collectif, comme pour le
maraîchage, qui permettrait
de faciliter sa distribution. ”**

Monsieur Mathieu ROBERT
CHEF CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE
LA MEAUGON - ÉCOLES MATERNELLES ET PRIMAIRES (120 REPAS/JOURS)

Breizmer



**“ À la maison, au restaurant, au self et à la
cantine, on préfère toujours le poisson
frais et Breton. ”**

Famille Ferrec-Bonneté
PARENTS L'ÉLÈVES
LORIENT

Breizmer

