



DÉPARTEMENT
Finistère
Penn-ar-Bed

OBJECTIF **100%** de
POISSON BRETON 
DANS LES ASSIETTES DES COLLÉGIENS



Le Département s'engage pour servir uniquement du poisson breton dans les collèges publics

Chaque jour, 18 000 repas sont servis dans les restaurants scolaires des collèges publics. Avec l'appui de nos partenaires, l'objectif de 100 % de poisson breton dans les assiettes des collégiens se concrétise dès septembre 2025.



COMITÉ DÉPARTEMENTAL
DE PROMOTION ET DE CONTRÔLE DE LA PÊCHE
DU FINISTÈRE

www.finistere.fr/peche



Objectif 100 % de poisson breton dans les collèges finistériens

Le Finistère est le 1^{er} département français pour le volume de poissons débarqués. Cette activité représente près de 12 000 emplois directs et indirects. Essentiellement côtière, respectueuse des espèces et des ressources, la pêche finistérienne est l'une des plus durables au monde.

Ce secteur rencontre d'importantes difficultés, et le Département s'engage fortement depuis trois ans pour le défendre.

Dans ce contexte, le Département engage depuis septembre dernier un plan d'action pour développer la part du poisson breton dans les menus proposés aux collégiens finistériens.

Avec 2,5 millions de repas servis par an, la restauration des collèges publics finistériens est un débouché potentiel pour la pêche bretonne.

Des rencontres ont été organisées pour les personnels des collèges et les professionnels de la filière, favorisant les changements de pratiques.

Afin d'accélérer la démarche, le Département fixe à chaque collège l'objectif **d'acheter 100 % de ses besoins en poissons et produits de la mer auprès de mareyeurs bretons.**

Pour cela, et pour tenir compte de la réalité des coûts, il a décidé de **prendre en charge un surcoût de 3 €/ kg, pour l'achat de poissons et produits de la mer de qualité, diversifiés, auprès de mareyeurs bretons, et si possible provenant de criées bretonnes.**

Cet objectif s'est décliné de **manière progressive**, basé sur le volontariat des établissements d'avril à juillet 2025, suivi d'une **généralisation de l'objectif à tous les collèges à partir de septembre 2025.**



Le saviez-vous ?

→ 25 % de la pêche fraîche française sont débarqués en Finistère. Les techniques de pêche y sont diversifiées et polyvalentes, engagées pour le respect des ressources de poissons.

→ 542 navires de pêche ont leur port d'attache en Finistère et 85 % d'entre eux pratiquent la pêche côtière de moins de 4 jours.



→ 67 % des bateaux mesurent moins de 12 mètres.

→ La pêche finistérienne représente 2 000 emplois de pêcheurs en mer et des milliers de postes dans les chantiers navals, les ateliers de marée, les conserveries... La pêche maritime est une activité économique essentielle pour nos territoires littoraux.

→ 80 entreprises de marée découpent, filètent, transforment le poisson en Bretagne.