Veille citoyenne d'information sur les OGM et les semences

Vers des lycées sans OGM en Pays de la Loire

Par Anne FURET

Publié le 08/06/2009, modifié le 09/03/2026

Olivier BULARD, conseiller régional, membre de la commission éducation, nous parle de l'initiative de la région des Pays de la Loire.

En 2004, la Région des Pays de la Loire a adopté un vœu d'opposition à la culture en plein champ des OGM sur son territoire. En 2008, elle a mis en place un guide des produits régionaux sans OGM. Depuis 2 ans, elle souhaite agir sur l'approvisionnement de la restauration des lycées.

A l'heure actuelle, certains lycées de la région s'inscrivent déjà dans une démarche de qualité qui tend à exclure les OGM de la restauration. Voici quelques références non exhaustives :
- le lycée agricole Jules Rieffel à Saint Herblain introduit le bio-équitable sur le café, les légumes, les fruits, les produits laitiers ;
- le lycée Nicolas Appert à Orvault présente une offre "bio" sur 4 lots (oeuf, porc, poulet, et dinde). Cette démarche semble unique sur la Région Pays de la Loire.

- le lycée Gaston Lesnard à Laval propose légumes, fruits, yaourts, viandes, céréales, bio à hauteur de 35% ;
- le lycée Léonard de Vincy à Mayenne introduit des légumes, fruits, yaourts, céréales bio à hauteur de 35% et des viandes et volailles labellisées.

Comment la Région incite-t-elle les lycées à se tourner vers une alimentation sans OGM ?

Depuis la loi de décentralisation du 13 décembre 2004, la Région est en charge des personnels de restauration des lycées et elle a souhaité saisir cette occasion pour redéfinir les missions des agents afin d'y apporter une réelle plus-value.
Ainsi, la Région a adopté une charte de qualité des services qui s'adresse aux agents techniques territoriaux, dans laquelle elle insiste sur la qualité de l'alimentation et préconise, entre autres, l'exclusion de l'utilisation des OGM dans la restauration des lycées publics.
Pour aider les établissements à appliquer ces orientations, la région a mis en place des « conseillers restauration » dont la mission est d'accompagner les lycées de la Région dans la mise en œuvre des objectifs de la charte.

Il convient de remarquer que, même si la Région est l’employeur direct des personnels techniques des lycées, ceux-ci restent sous l’autorité fonctionnelle des proviseurs et des intendants et que seul le dialogue, et au final la rédaction d’une contractualisation, permettra une application effective de la charte.

Aujourd’hui, la Région, engagée dans une démarche d’Agenda 21, souhaite aller le plus loin possible mais la démarche doit être concertée et progressive.

Adresse de cet article : https://infogm.org/vers-des-lycees-sans-ogm-en-pays-de-la-loire/