

INFORMATION PRESSE

Nantes, le 21 janvier 2026

5 lycées des Pays de la Loire mettent à l'honneur le bœuf AOP Maine-Anjou

Dans le cadre de ses actions en faveur de la qualité de l'alimentation dans les lycées et du dialogue engagé avec les acteurs clés des filières agricoles et alimentaires, la Région initie une opération pilote : 5 lycées publics vont mettre à leur carte de la viande de bœuf AOP « Maine-Anjou », du 19 au 22 janvier. Une initiative, menée dans le cadre de l'opération "Ici, on cuisine", qui permet de faire découvrir le patrimoine gastronomique régional aux lycéens.

"Ici, on cuisine" : une démarche globale au service de la qualité de l'alimentation au lycée

Cette opération pilote s'inscrit pleinement dans la stratégie régionale "Ici, on cuisine", qui vise à améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des repas servis dans les lycées tout en valorisant les productions locales. Elle témoigne de l'engagement continu de la Région à renforcer les liens entre ses établissements scolaires et les filières agricoles du territoire.

Un patrimoine gastronomique d'exception à découvrir

L'AOP « Maine-Anjou » est l'une des quatre seules appellations d'origine protégée viande de bœuf de France, aux côtés du « Bœuf de Charolles », du « Fin Gras du Mézenc » et du « Taureau de Camargue ». Cette reconnaissance européenne et nationale témoigne de l'excellence d'un savoir-faire ancestral porté par une quarantaine d'éleveurs ligériens. Cette appellation illustre parfaitement la notion de terroir : une zone géographique particulière où le produit tire ses spécificités de son aire de production, combinant facteurs naturels et savoir-faire humain transmis au fil des générations.

Cinq lycées engagés dans la démarche pilote

Au total, près de 265 kg de viande AOP seront proposés aux lycéens, représentant plusieurs centaines de repas dans les 5 établissements participants :

- Lycée Chevrolier à Angers (49) - lundi 19 janvier
- Lycée Fernand Renaudeau à Cholet (49) - mardi 20 janvier
- Lycée Henri Bergson à Angers (49) - jeudi 22 janvier
- Lycée Réaumur à Laval (53) - mercredi 21 janvier
- Lycée Le Mans Sud au Mans (72) - jeudi 22 janvier

Cette démarche répond aux objectifs d'éducation au goût et à la qualité des produits locaux, de soutien à la filière d'élevage locale et à la promotion de l'excellence des terroirs ligériens. Elle s'inscrit dans la continuité des initiatives de valorisation des produits du terroir dans les lycées de la région.