RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

MENU BFC

Produire ici, nourrir ici

Conférence de presse de Jérôme Durain
Mardi 22 septembre 2026

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

Introduction — 3

Menu BFC : qu'est-ce que c'est ? — 4

Quand les cuisines de nos lycées subliment les produits locaux, cela donne l'eau à la bouche !

Une journée 100% bio et locale — 8

Focus sur l'initiative régionale

Pourquoi cette journée

Les lycées participants

Un exemple de menu proposé

3 questions à Jérôme Durain — 10

Région Bourgogne-Franche-Comté. Dossier de presse, Menu BFC 2026.
Maquette : Direction de la communication et de la relation avec les citoyens. Crédits photos : David Cesbron,
Contact presse : Marie Cailleaud - marie.cailleaud@bourgognefranchecomte.fr

Une journée 100 % bio et locale dans les lycées de Bourgogne-Franche-Comté

À l'occasion de la Journée européenne du bio, la Région Bourgogne-Franche-Comté met le bien manger et l'agriculture locale au menu de ses lycées.

Mardi 22 septembre, les restaurants scolaires des lycées de Bourgogne-Franche-Comté proposeront une journée 100 % bio et locale aux élèves. Une initiative qui donne à voir, concrètement, l'engagement de la Région pour une alimentation de qualité, accessible à toutes et tous et ancrée dans les territoires.

Cette journée illustre l'ambition régionale : produire ici, nourrir ici. La Région s'est en effet fixé l'objectif d'atteindre 75 % de produits bio et/ou locaux dans les assiettes des lycéens d'ici 2028.

En faisant évoluer les approvisionnements des restaurants scolaires, la Région agit directement pour soutenir cette économie locale. Acheter davantage de produits bio et/ou locaux permet garantir des débouchés aux producteurs de Bourgogne-Franche-Comté, contribuer à maintenir une agriculture vivante et diversifiée et faire circuler davantage la valeur au sein de nos territoires.

Cette politique alimentaire est également un choix de cohérence puisque la qualité dans l'assiette commence par la qualité des productions et par la capacité à rapprocher producteurs et consommateurs.

La restauration scolaire est l'un des leviers majeurs de cette politique. Chaque jour, près de 63 000 repas sont servis dans les lycées de la région, soit près de 10 millions de repas par an. La Région accompagne les établissements dans cette transformation : développement des approvisionnements locaux et bio, structuration des filières, lutte contre le gaspillage alimentaire et évolution des pratiques de restauration.

> "Produire ici, nourrir ici : c'est bon pour nos agriculteurs, bon pour nos territoires et bon pour nos jeunes. Avec 75 % de produits bio et locaux dans les lycées d'ici 2028, nous faisons de l'alimentation un véritable choix de souveraineté régionale."
>
> **Jérôme Durain**

Le bien manger ne doit pas être réservé à ceux qui peuvent se le permettre. La restauration scolaire permet de rendre cette exigence concrète, chaque jour, pour des milliers de jeunes, tout en donnant un débouché à l'agriculture de notre territoire.

Avec cette journée 100 % bio et locale, la Région veut ainsi montrer que la transition alimentaire peut se traduire par des actes très concrets : dans les exploitations, dans les cuisines et jusque dans les assiettes des lycéens.

Laurie, productrice.
Laiterie Maugain.
Chapelle-d'Huin (Doubs).

Quand les cuisines de nos lycées subliment les produits locaux, cela donne l'eau à la bouche !

Menu BFC : une nouvelle identité pour une ambition régionale

Menu BFC est désormais le nom et l'identité qui rassemblent la politique régionale en faveur d'une alimentation bio, locale et de qualité dans les lycées de Bourgogne-Franche-Comté.

Derrière ces trois lettres, une idée simple : quand un lycéen déjeune dans un établissement de la Région, il doit pouvoir retrouver dans son assiette les produits de son territoire. Avec Menu BFC, la Bourgogne-Franche-Comté entre ainsi jusque dans les assiettes de sa jeunesse.

Cette identité met en lumière les productions de nos agriculteurs et les savoir-faire de nos filières. Elle donne un nom à une ambition plus large résumée par la formule « produire ici, nourrir ici ». Car l'alimentation est aussi une question de souveraineté : soutenir notre agriculture, préserver nos savoir-faire et renforcer notre capacité à nous nourrir avec les productions de nos territoires.

Menu BFC, ce sont trois lettres qui disent Bourgogne-Franche-Comté, mais aussi trois engagements : Bon, Frais et de Chez nous.

Une identité volontairement simple et facilement identifiable, appelée à accompagner les menus, les établissements et les actions de la Région en faveur d'une alimentation durable et de proximité. Avec Menu BFC, la Région donne un visage à sa politique alimentaire et réaffirme sa conviction que le bien manger commence par le choix de ce que nous produisons et de ce que nous faisons vivre ici.

MENU BFC
Produire ici - Nourrir ici

MENU BFC

Produire ici - Nourrir ici

MIAM

À QUOI SERT CE LOGO ?

C'EST BON DE SAVOIR

CE LOGO EST LA SIGNATURE D'UNE DÉMARCHE POUR MANGER MIEUX ET LOCAL DANS LES LYCÉES DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Avec Menu BFC, la Région s'engage à nourrir ses 104 000 lycéens avec des produits Bons, Frais et de Chez nous.

bourgognefranchecomte.fr

MENU BFC Produire ici - Nourrir ici

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

C'EST BON DE SAVOIR D'OÙ VIENT CE QUE L'ON MANGE, NON ?

MELVIN CUISINE CHAQUE JOUR DES PLATS AVEC LES MEILLEURS PRODUITS RÉGIONAUX.

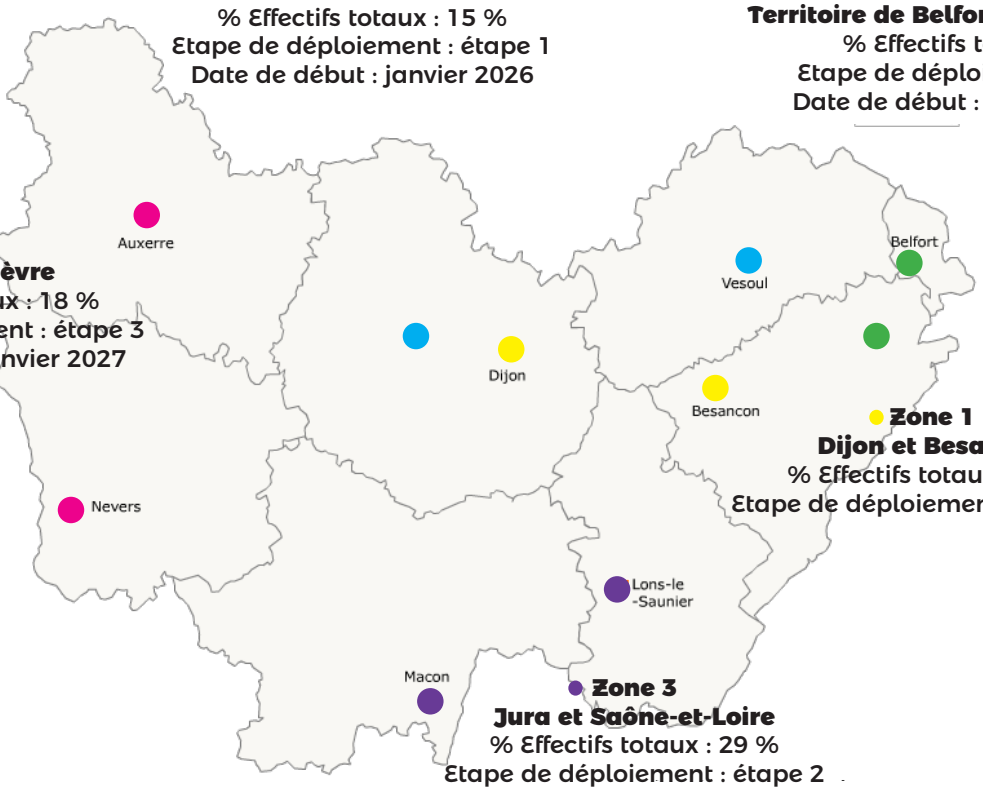
Avec Menu BFC, la Région s'engage à nourrir ses 104 000 lycéens avec des produits Bons, Frais et de Chez nous.

MENU BFC
Produire ici - Nourrir ici

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

bourgognefranchecomte.fr

Projet de déploiement territorial de Menu BFC



Zone 2
Haute-Saône et reste de la Côte-d'Or
% Effectifs totaux : 15 %
Etape de déploiement : étape 1
Date de début : janvier 2026

Zone 5
Territoire de Belfort et reste du Doubs
% Effectifs totaux : 14 %
Etape de déploiement : étape 4
Date de début : septembre 2027

Zone 4
Yonne et Nièvre
% Effectifs totaux : 18 %
Etape de déploiement : étape 3
Date de début ; janvier 2027

Zone 1
Dijon et Besançon
% Effectifs totaux : 25 %
Etape de déploiement : déployée

Zone 3
Jura et Saône-et-Loire
% Effectifs totaux : 29 %
Etape de déploiement : étape 2
Date de début : septembre 2026

Agent de restauration
Lycée Louis Pergaud - Besançon

Le saviez-vous ?

Le marché de l'alimentation dans les 128 lycées de la région représente 25 millions d'euros annuels, pour 10 millions de repas.

Une journée 100% bio et locale : focus sur l'initiative régionale

Pourquoi cette journée ?

À l'occasion de la Journée européenne de l'agriculture biologique, les restaurants scolaires des lycées de Bourgogne-Franche-Comté sont invités à proposer un repas 100% bio et local. Une journée particulière pour mettre à l'honneur les produits du territoire, mais surtout pour donner à voir une ambition régionale qui s'inscrit dans la durée.

Cette initiative s'inscrit dans la politique de relocalisation des achats alimentaires portée par la Région, avec l'objectif d'atteindre 75 % de produits bio et/ou locaux dans les assiettes des lycéens d'ici 2028. Au-delà de cet objectif chiffré, la démarche porte un véritable choix de société. Mieux approvisionner les cantines permet autant de soutenir les agriculteurs et les filières de Bourgogne-Franche-Comté que de permettre au plus grand nombre d'accéder à une alimentation de qualité. C'est aussi faire de la restauration scolaire un outil concret de sensibilisation des jeunes au bien manger, aux produits de saison et à une alimentation durable et de proximité. Cette journée est également l'occasion de valoriser le travail quotidien des équipes de restauration, qui sont au cœur de cette transformation. Leur savoir-faire permet de faire évoluer les pratiques et de donner toute leur place aux productions régionales dans les assiettes.

Un approvisionnement construit avec les acteurs du territoire

Pour permettre aux établissements de relever le défi du 100 % bio et local, les services de la Région ont accompagné les chefs de cuisine en leur proposant plusieurs solutions d'approvisionnement. Dans les territoires où ils sont déjà déployés, les marchés mis en œuvre dans le cadre du projet de relocalisation des achats de denrées alimentaires ont ainsi pu être mobilisés. Les lycées ont également été invités à s'appuyer sur les producteurs locaux avec lesquels ils travaillent déjà, afin de privilégier des relations de proximité et de confiance. Enfin, pour les établissements souhaitant participer à l'opération mais ne disposant pas de toutes les ressources nécessaires, Bio Bourgogne-Franche-Comté et Manger Bio BFC ont été mobilisés afin de proposer des solutions d'approvisionnement en produits biologiques et locaux. Cette organisation traduit la volonté de la Région de ne pas se contenter de fixer un objectif, mais de donner aux établissements les moyens de l'atteindre. La journée 100 % bio et locale constitue ainsi une étape concrète vers une transformation durable de l'alimentation servie dans les lycées : produire ici, valoriser ici, nourrir ici.

**Marc, maraîcher.
Les jardins des Monts de Gy.
(Haute-Saône).**

Les lycées participants

63 restaurations (sur les 117) des lycées se sont mobilisées pour proposer un repas 100% bio et local à leurs élèves le 22 septembre. En tout, plus de 30 000 élèves, enseignants et autres membres de la communauté éducative vont bénéficier de ce repas.

CÔTE-D'OR

- **Auxonne**

Lycée Prieur de la Cote d'Or

- **Beaune**

Lycée Polyvalent Etienne - Jules Marey
Lycée Clos Maire
EREA Alain Fournier
EPLEFPA de Beaune
Lycée viticole de Beaune

- **Brochon**

LEGT Stephen Liégeard

- **Châtillon-sur-Seine**

LEGTA La Barotte

- **Chenove**

LP Rolland Carraz

- **Dijon**

CREPS Bourgogne-Franche-Comté
LPO Le Castel
LEGT Gustave Eiffel
LEGT Montchapet
LPO Simone Weil
LPO Les Marcs d'Or

- **Fontaines**

LEGTA de Fontaines

- **Montbard**

LP Eugène Guillaume

- **Plombiere-les-Dijon**

Dijon agro campus - Site Lycée Kir

- **Semur-en-Auxois**

Lycée Anna Judic

DOUBS

- **Besançon**

Lycée Pierre Adrien Paris
LEGT Louis Pergaud
LP Condé
LPO Jules Haag site Marceau
LPO Jules Haag site Labbé

- **Montbéliard**

Lycée Germaine Tillion

- **Pontarlier**

Lycée Toussaint Louverture

JURA

- **Champagnole**

Lycée Paul-Emile Victor

- **Dole**

LEG Charles Nodier
LP Prevert

- **Lons-le-Saunier**

Lycée Professionnel le Corbusier
LEGTA Mancy
LP Le Corbusier
LEGT Jean Michel
LP Montciel

- **Mouchard**

Lycée des métiers du Bois

- **Poligny**

Service commun de restauration de Poligny (ENILEA + Lycée Friant)

- **Saint-Claude**

Lycée Pré Saint sauveur

NIÈVRE

- **Challuy**

EPLEFPA Nevers-Cosne-Plagny : restauration commune du Lycée Agricole de Challuy et du Lpa de Plagny

- **Cosne-sur-Loire**

Lycée Pierre Gilles de Gennes site professionnel et général

- **Varzy**

Lycée le Mont Châtelet

HAUTE-SAÔNE

- **Vesoul**

Lycée Pontarcher Vesoul
Lycée Luxembourg
Lycée Les Haberges

SAÔNE-ET-LOIRE

- **Autun**

Lycée Polyvalent Bonaparte

- **Chalon-sur-Saône**

Lycée Emiland Gauthey
Lycée Pontus de Tyard
LPO Mathias
LPO Hilaire de Chardonnet

- **Charolles**

Lycée Julien Wittmer

- **Cluny**

LEGT La Prat's

- **Le Creusot**

Lycée Léon Blum

- **Davayé**

Lycée agricole Lucie Aubrac Davayé - EPLFPA Mâcon Davayé

- **Mâcon**

LPO René Cassin
Lycée Lamartine

- **Montceau-les-Mines**

Lycée Henri Parriat

YONNE

- **Auxerre**

Lycée Jacques Amyot
Lycée Fourier-Saint-Germain
Lycée des Métiers Vauban

- **Avallon**

Lycée du Parc des Chaumes

- **Joigny**

LPO des Métiers Louis Davier

- **Sens**

LEGT Catherine et Raymond Janot

TERRITOIRE DE BELFORT

- **Belfort**

LGT Gustave Courbet
LEGT Condorcet

Exemple de menus du jour

LP Condé de Besançon

- **Entrées** : Carottes râpées au citron, Céleri rémoulade, Concombre à la menthe
- **Plats** : Haut de cuisse de poulet BIO à la cancoillotte IGP, Flan de courgettes à l'estragon, Lentilles de Bourgogne
- **Desserts** : Comté ou Clafoutis aux pommes

LEGT Condorcet de Belfort

- **Entrées** : salade de lentilles (local)/salade de courgettes (bio)
- **Plats** : Emincé de boeuf (local)/ filet de truite (local)/Pdt grenaille au four, carottes (local)
- **Dessert** : Fromage blanc myrtille (local)

3 QUESTIONS À JÉRÔME DURAIN

Pourquoi la Région fait-elle de l'alimentation un sujet politique à part entière ?

Parce que ce que nous mettons dans nos assiettes dit beaucoup du modèle de société que nous voulons construire. Manger mieux, c'est à la fois prendre soin de notre santé, soutenir nos agriculteurs et faire vivre nos territoires. La Région doit être au rendez-vous sur ces trois fronts.
Avec près de 10 millions de repas servis chaque année dans nos lycées, nous disposons d'un levier particulièrement structurant. Notre objectif est d'atteindre 75 % de produits bio et locaux dans les assiettes des lycéens d'ici 2028. C'est une manière de garantir des débouchés à nos producteurs, de relocaliser la valeur et de permettre à chaque jeune, quelle que soit sa situation, d'accéder à une alimentation de qualité et de proximité.

Que signifie la dénomination « Menu BFC » ?

Le « Menu BFC », c'est d'abord une idée simple : quand un lycéen déjeune dans un établissement de la Région, nous voulons qu'il puisse manger les produits de son territoire. Derrière ce nom, il y a donc l'ambition de faire entrer la Bourgogne-Franche-Comté dans les assiettes.
Ce menu met en valeur les productions de nos agriculteurs et les savoir-faire de nos filières. Mais il traduit surtout une politique plus large : produire ici, transformer ici quand c'est possible, et nourrir ici. Le « Menu BFC » est une façon très concrète de faire de notre alimentation un enjeu de souveraineté et de faire connaître aux jeunes la richesse agricole de leur région.
Menu BFC, ce sont trois lettres pour Bourgogne-Franche-Comté mais aussi pour Bon, Frais et de Chez nous.

Au-delà de cette journée 100 % bio et locale, quelle est la feuille de route de la Région ?

Cette journée doit montrer que la transition alimentaire se construit repas après repas. Nous voulons faire progresser durablement la part de produits bio et/ou locaux dans nos lycées, tout en travaillant avec les producteurs, les filières et les établissements pour que cette évolution soit concrète et durable.
Nous voulons également agir sur l'ensemble de la chaîne : la qualité des produits, l'approvisionnement local, la lutte contre le gaspillage et l'éducation au goût. Notre responsabilité est de créer les conditions pour que le bien manger devienne une réalité quotidienne. Car derrière cette politique, nous sommes convaincus que notre alimentation est aussi une question de souveraineté.

C'EST BON DE SAVOIR

QUE TON REPAS N'A PAS EU BESOIN DE PRENDRE L'AVION AVANT D'ATTERRIR SUR TON PLATEAU...

PRODUIRE ICI
NOURRIR ICI

Avec Menu BFC, la Région s'engage à nourrir ses 104 000 lycéens avec des produits Bons, Frais et de Chez nous.

bourgognefranchecomte.fr

MENU BFC

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ