

Politique régionale

JE MANGE NORMAND

DANS MON LYCÉE

2022 – 2027

CANTINE

TROP
BON

C'EST CARRÉ

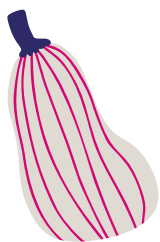
LOCAVORE

À
TABLE

GOÛT



RÉGION
NORMANDIE



EDITO

Les actions mises en œuvre depuis 2018 ont permis à nos établissements de servir en moyenne +10 % de produits normands en 4 ans. La part de produits normands servis dans l'ensemble des services de restauration de la Région Normandie a atteint 51% en 2021 contre 41% en 2018.

Afin de poursuivre l'objectif initial de 80 % de produits normands servis dans les 129 restaurants scolaires du territoire, il convient de renforcer cette politique en partenariat avec les filières agroalimentaires et les établissements.

Les défis identifiés et les actions présentées dans cette nouvelle étape sont le fruit des ateliers de concertation menés en octobre 2021 avec les équipes des établissements et les partenaires. Ainsi, 100 acteurs ont participé à des ateliers sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, la formation des agents, l'approvisionnement en produits locaux, la nutrition et la santé, la communication et l'implication des élèves.

BON À SAVOIR

Les propositions qui suivent sont le résultat de la concertation menée avec les établissements normands et les partenaires au 2^{ème} semestre 2021.



L'ambition de la Région Normandie porte également sur le bien-être, la santé et l'éducation au goût des lycéens afin de développer leur intérêt pour le "fait maison" avec des produits frais et de qualité. En les considérant comme de futurs citoyens engagés, la Région souhaite favoriser autant que possible la participation des jeunes normands aux choix des plats et menus, ainsi que l'adaptation aux nouveaux usages (repas à emporter, plats en libre-service, etc.).

C'est en intégrant ce foisonnement d'idées que la Région a structuré son nouveau plan d'actions autour de 4 défis :

- faciliter la mutualisation de l'achat public régional pour renforcer l'approvisionnement en produits locaux et de qualité ;
- garantir une restauration axée sur la qualité, la santé et le goût ;
- lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- renforcer les filières d'approvisionnement et assurer des débouchés économiques pour les entreprises.

**Hervé Morin, Président
de la Région Normandie**





DEFI 1
Page 04

Renforcer les filières
d'approvisionnement
et assurer des
débouchés
économiques pour
les entreprises

DEFI 2
Page 08

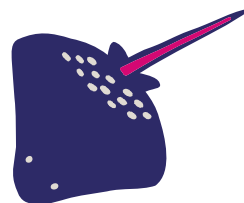
Faciliter la
mutualisation
de l'achat public
régional

DEFI 3
Page 11

Garantir
une restauration
axée sur la qualité,
la santé et le goût

DEFI 4
Page 16

Lutter contre
le gaspillage
alimentaire



DEFI 1

Renforcer les filières d'approvisionnement et assurer des débouchés économiques pour les entreprises

Chaque année, près de 600 fournisseurs livrent les établissements scolaires. La Région a noué au fil des années une relation de confiance avec ces entreprises (producteurs, entreprises agroalimentaires, grossistes) qui s'investissent fortement pour valoriser les produits normands. La Région propose de renforcer le travail d'accompagnement des filières et la montée en professionnalisation des fournisseurs en abordant de front plusieurs thématiques : la structuration de la logistique, la mise en relation des acteurs, le soutien au développement des outils de transformation ainsi que le renforcement de la visibilité de l'origine des produits.

Priorité 1

Structurer la logistique des circuits courts alimentaires de proximité

La problématique de la logistique est aujourd'hui un frein important qui dépasse les simples fonctions de transport, d'emballage et d'entreposage. Elle englobe la gestion de l'ensemble des flux matériels, informationnels et financiers afin de mieux organiser la production, la gestion des approvisionnements et la distribution. La Région Normandie souhaite donc faire monter en compétence les agriculteurs, expérimenter autour de la mutualisation et du partage de données, associer les transporteurs professionnels et opérateurs de la logistique à cette réflexion.

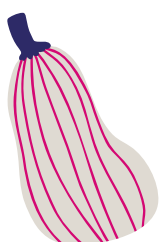
La Région Normandie programme régulièrement des visites d'exploitations et d'entreprises agroalimentaires.



Atelier de
fabrication
de fromages
AOP de
Normandie



© Fromages AOP de Normandie - ASGARD - J. Boisard



Priorité 2

Accompagner les filières et le développement de projets en circuits courts

La Normandie, riche de plus de 26 500 exploitations agricoles et de 670 entreprises agroalimentaires propose une grande variété de produits. Entre 2016 et 2021, plus

de 100 entreprises normandes, souhaitant diversifier leurs débouchés en restauration collective, ont été accompagnées vers une plus grande efficacité des activités de transformation et de commercialisation.

Il convient de renforcer la capacité des entreprises à répondre aux attentes de la restauration scolaire par des aides à l'investissement productifs, à la transformation et à la commercialisation. C'est aussi une opportunité de créer de nouveaux ateliers et de développer de nouvelles filières. Le plan régional pour les protéines végétales destinées à l'alimentation humaine en est un exemple. Par ailleurs, la Région souhaite soutenir la formation des professionnels pour mieux vendre en circuit court et chercher de la valeur ajoutée avec des produits de qualité.





Priorité 3

Fédérer une communauté des acteurs de la restauration scolaire



La mise en relation des acteurs est un point essentiel pour amplifier les actions sur le territoire et atteindre les objectifs. De nombreuses initiatives et des rendez-vous dédiés ont permis ces dernières années aux structures publiques et professionnelles de travailler en transversalité. La Région souhaite renforcer cette dynamique en travaillant étroitement avec les collectivités

du territoire. Elle souhaite partager son expérience et ses outils pour approvisionner localement la restauration scolaire. Forte de plusieurs rencontres d'affaires, qui ont rassemblé plus de 500 participants, elle veut aussi dynamiser ses échanges avec les fournisseurs, accompagner les entreprises agroalimentaires et les grossistes, dans la mise en avant de leurs références en produits normands.

La dernière rencontre régionale de la restauration normande, organisée le mercredi 29 juin 2022 au lycée hôtelier François Rabelais à Ifs (14), aura permis de rassembler 250 participants et de programmer 870 rendez-vous d'affaires.



8

projets consacrés à la structuration de la logistique sont déjà cofinancés par la Région Normandie et l'Union européenne, notamment :

• PROJET BOX FERMIER

Lieu de vente de produits fermiers sur le Marché d'Intérêt National (MIN) de Rouen, porté par l'Association du Box Fermier, et qui a permis d'augmenter le chiffre d'affaires des producteurs en vente directe, et de diminuer leurs coûts de livraison et de commercialisation.

• PROJET MIL PERCHE

Plateforme logistique de distribution des produits du Perche à destination des restaurants collectifs, des restaurants privés et des épiceries dans le Perche ornais, portée par l'association Marché d'Intérêt Local du Perche, qui propose une prise de commande et une livraison unique en produits alimentaires locaux et de qualité.

LE SAVIEZ-VOUS ?

CHAQUE ANNÉE, LES 129 RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA RÉGION CONSOMMENT EN MOYENNE :

47

millions de
yaourts

127

tonnes de
camemberts

160

tonnes de
carottes

153

tonnes de
salades

31

tonnes de
choux

23

tonnes de
lentilles

Ces estimations sont essentielles pour permettre à nos filières de programmer les productions et mises en culture.

LA RÉGION PROPOSE

✓ **Le lancement d'un Appel à Manifestation d'Intérêt** dédié au recensement et à l'accompagnement de projets structurants pour la logistique des circuits courts alimentaires de proximité.

✓ Une **rencontre régionale de la logistique** des circuits courts alimentaires.

✓ **L'organisation d'une rencontre régionale de la restauration normande.** Ce rendez-vous annuel, incontournable, permettra aux acheteurs et fournisseurs de produits normands de nouer des contacts commerciaux.

✓ **Un plan pour le développement de la protéine végétale en**

Normandie, en lien avec les opérateurs de l'aval et impliquant les agriculteurs, pour répondre aux enjeux d'écocitoyenneté et de santé.

✓ La création d'un **séminaire dédié à la mise en avant des produits normands sous signes de qualité**, afin de sensibiliser les équipes des établissements aux attentes de la loi EGalim.

✓ **De nombreux dispositifs d'aide** à destination des agriculteurs, des pêcheurs, des entreprises de transformation et des filières, pour accompagner les projets d'investissements, de promotion et de coopération.

✓ La poursuite d'un **Contrat d'objectifs multipartenaires de valorisation des produits normands**, pour travailler en réseau, animer le territoire, promouvoir les actions exemplaires, faire connaître et diffuser.

✓ **L'émergence, la structuration et le développement de nouvelles filières.**

✓ **La diffusion des résultats de ses analyses statistiques, notamment ses estimations produits concernant les besoins annuels de consommation.**

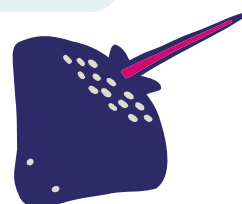
[OBJECTIFS]

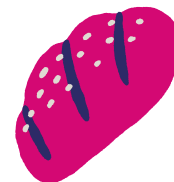
100

projets/an de création
ou développement de
transformation à la ferme

200

participants/an
aux rencontres de la
restauration normande





DEFI 2

Faciliter la mutualisation de l'achat public régional

Les pratiques d'achat public de denrées alimentaires en Normandie sont multiples, alliant à la fois des regroupements d'acheteurs et des initiatives individuelles pouvant être orientées vers l'achat local. Face à ce constat, la Région prend l'initiative d'offrir un cadre unique de mutualisation des achats des denrées alimentaires. Il s'agira d'harmoniser les pratiques et, ainsi, d'ouvrir de nouveaux débouchés pour l'économie locale, répondant aux objectifs du plan "Je mange normand dans mon lycée" et de la loi EGalim.

Priorité 4

Structurer une mutualisation de l'achat régional



Le regroupement des besoins et des acheteurs dans le cadre de procédures d'achat performantes et communes, sécurisées juridiquement, permet une meilleure attractivité de nos marchés publics afin :

- d'offrir un accès, aux producteurs et aux fournisseurs régionaux, aux marchés publics, permettant le cas échéant de soutenir la création et le développement de nouvelles filières locales ;
- de bénéficier de produits ou services à bon rapport qualité-prix et, selon la conjoncture, de réaliser des économies.

À cette fin, il est proposé de **créer un groupement d'achat qui implique l'ensemble des acheteurs des lycées normands** dans un process achat simple et agile, axé vers une définition commune des besoins et sa mise en relation avec l'offre disponible permettant d'y répondre. Ces actions de "sourcing" auront pour objectif d'identifier les capacités des fournisseurs locaux à répondre aux marchés publics de denrées alimentaires pour les restaurants scolaires des lycées normands. Réunis au sein d'un groupement d'achat régional, les acheteurs

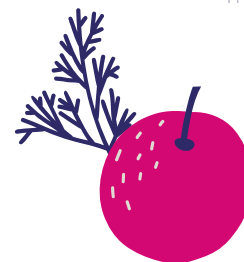
ZOOM



#EGalim

La loi EGalim, promulguée en novembre 2018, ainsi que la loi Climat et Résilience d'août 2021, comportent des objectifs ambitieux en matière d'alimentation durable et de qualité. Pour rappel, ces deux lois fixent les objectifs suivants :

- 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique au 1^{er} janvier 2022 (loi EGalim) ;
- 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons au 1^{er} janvier 2024 (loi Climat et Résilience).



pourront élaborer une stratégie autour de l'adaptation de leurs besoins, pour faciliter l'accès aux marchés publics des producteurs et fournisseurs locaux qui sont pour la plupart des TPE et PME.

À titre d'illustration, parmi les techniques d'achats envisagées par le groupement d'achat régional, le choix du périmètre des appels d'offres sera étudié en fonction des bassins de production et des zones de livraison pour chaque segment d'achat (par exemple : viande, lait, légumes).

Ce modèle a pour avantages principaux :

- impliquer les lycées dans une stratégie achat et ainsi, créer une synergie d'approvisionnement local ;
- libérer les acheteurs des actes de gestion juridique qui sont réglés, pour la plupart, lors de la constitution du groupement d'achat ;
- constituer une entité achat normande identifiable en tant qu'interlocuteur privilégié.

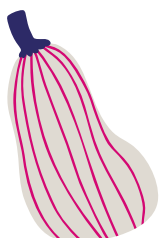


Mise en place en 2020, une Boîte à outils de la commande publique est accessible depuis les sites Région Normandie et DRAAF.



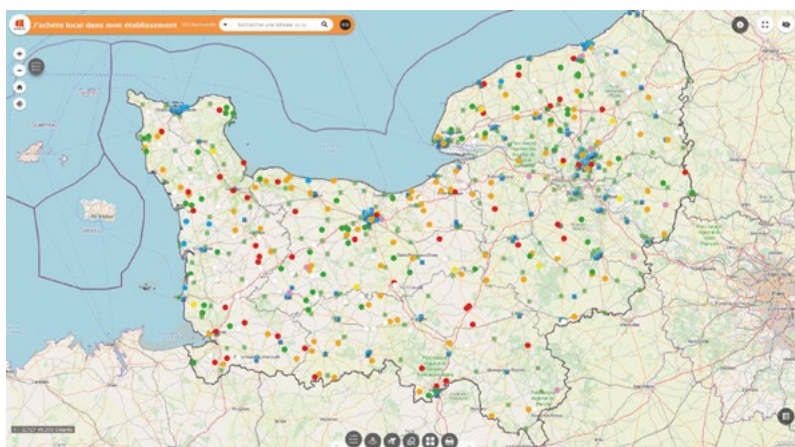
Priorité 5

Utiliser l'effet levier de la commande publique pour soutenir le développement économique régional



En parallèle, et dans le cadre de la mise en place du groupement d'achat à vocation régionale, la Région entend renforcer l'accompagnement des établissements volontaires dans la recherche de producteurs locaux et la rédaction des appels d'offre. La Région pourra compter sur l'appui des filières pour accompagner les établissements. Les outils "commande publique" mis à leur disposition par la Région intégreront les dernières évolutions réglementaires et des éléments relatifs à la conduite d'une stratégie achat.

La Région souhaite également professionnaliser les fournisseurs et, notamment, les agriculteurs dans la réponse aux marchés publics. À ce jour, de nombreux producteurs n'osent pas ou ne souhaitent pas candidater à des appels d'offre par manque de connaissance du cadre réglementaire. Un accompagnement personnalisé, ainsi que l'accès aux formations, permettront de démystifier la commande publique et, de cette manière, inciter les producteurs et fournisseurs à accéder aux débouchés de la restauration scolaire.



Depuis 2018, la Région a mis en place la carte "J'achète local dans mon établissement" qui recense l'ensemble des fournisseurs locaux de la restauration scolaire.



<https://arcg.is/1ffGn8>

LA RÉGION PROPOSE

- ✓ **Lancement d'une expérimentation de groupement d'achat régional sur les marchés "viandes" et "produits laitiers"**, avec 12 lycées pilotes au second semestre 2022.
- ✓ **Le déploiement progressif du groupement d'achat régional**, par l'ouverture à de nouvelles familles d'achat et l'intégration de nouveaux lycées dès 2023.
- ✓ **Le soutien aux stratégies achats** développées par le groupement d'achat régional, notamment par la prise en charge des frais de consultations par la Région.
- ✓ **Un module de formation commande publique dédié à l'introduction de produits locaux et de qualité** à destination des responsables restauration et des adjoints-gestionnaires.
- ✓ **La diffusion et la mise à jour des outils "commande publique"** à destination des acheteurs et des fournisseurs.
- ✓ **L'accompagnement et la professionnalisation des fournisseurs dans la réponse aux appels d'offres.**
- ✓ **Un appui au sourcing fournisseurs**, en poursuivant le développement de la carte "J'achète local dans mon établissement" et en généralisant une approche collective entre plusieurs établissements sur ces questions d'approvisionnement.

[OBJECTIFS]

400

entreprises référencées sur la carte des fournisseurs de la restauration scolaire, soit 25 % d'entreprises supplémentaires

Rassembler tous les établissements au sein du groupement d'achat régional



DEFI 3

Garantir une restauration axée sur la qualité, la santé et le goût



La première phase du plan "Je mange normand dans mon lycée" a impulsé des changements dans les services de restauration, notamment par l'augmentation du volume de produits locaux. Aujourd'hui, il apparaît primordial d'étendre les grands principes de cette démarche et d'approfondir les aspects qualitatifs et éducatifs de l'offre proposée. Pour cela, la Région Normandie cherchera à mobiliser davantage les établissements et convives à l'échelle de chaque restaurant.

Priorité 6

Proposer des menus équilibrés et à coûts maîtrisés

Le budget affecté aux achats des denrées alimentaires peut être impacté par des achats de produits en contradiction avec les attentes régionales, en termes de santé et d'écocitoyenneté.

Ainsi, la Région forme et accompagne les personnels dans la mise en place d'un **plan alimentaire normand**. La poursuite des formations permettra aux équipes de se perfectionner, notamment sur les thématiques suivantes : l'intégration des produits locaux et/ou bio en restauration

collective, l'équilibre alimentaire, les allergies alimentaires et les régimes spécifiques ; les menus végétariens, la valorisation des viandes et poissons normands, la valorisation des fruits et des légumes. Le plan alimentaire veillera à répondre aux attentes des élèves tout en respectant les enjeux d'écocitoyenneté et de santé. L'appui d'un conseiller en nutrition participera à l'atteinte de cet objectif. En complément, l'utilisation du logiciel de restauration Easylis, facilitera la mise en application de ce plan alimentaire.

En 2020, douze menus végétariens ont été conçus par des responsables de restauration des lycées avec l'appui des conseillers techniques en restauration, d'adjoints gestionnaires et d'un diététicien.



Entre 2018 et 2021, les agents de restauration ont pu bénéficier de formations dédiées à l'intégration de poissons normands en restauration collective. Ces formations, auront permis aux agents de travailler de nombreuses recettes à base de : Rousette, Grondin rouge, Dorade grise, Tacaud, Merlan, Raie, Lieu jaune, Lingue, Merlu et Bulot.

Priorité 7

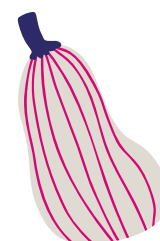
Impliquer les jeunes normands dans les projets de restauration



Aujourd'hui, peu d'instances et de rencontres au sujet du "temps repas" existent dans les lycées. Pourtant, l'élève est l'un des acteurs principaux du bon fonctionnement du service de restauration. Offrir un service de qualité contribue pleinement à la réussite de l'élève dans son parcours.

Pour cela, la Région souhaite instaurer des **commissions menus/restauration dans chaque lycée** intégrant les élèves et leurs représentants, les représentants

de la vie scolaire, les conseillers principaux d'éducation, l'équipe d'encadrement, l'infirmier(e) scolaire, les équipes de restauration et un représentant des parents d'élèves. Cette commission animera des sujets liés à la qualité de l'accueil (temps d'attente des élèves), de l'assiette, de l'acoustique, du mobilier et des animations. Par ailleurs, les établissements dépassant 50 % de produits normands et mettant en place des actions répondant aux principaux objectifs de cette politique, seront labellisés.



Michel LEMOUSSU, cuisinier au Lycée agricole de Thère à Pont-Hébert et Kéziah GOUA, élève du Lycée J-B DECRETOT à Louviers ont participé au concours.

ZOOM

CHALLENGE BIEN MANGER EN NORMANDIE

Le challenge Bien Manger en Normandie, soutenu par la Région et les départements normands, existe depuis 17 ans. Le principe du concours est simple : proposer à des chefs de

la restauration scolaire de réaliser un plat à partir d'ingrédients issus de l'agriculture normande, adapté à des élèves de lycées, collèges, MFR, écoles primaires et écoles maternelles.



Priorité 8

Répondre aux nouvelles attentes sociétales et environnementales

En phase avec les constats réalisés par le GIEC normand, les établissements sont de plus en plus engagés sur les questions environnementales et s'investissent pour sensibiliser et former l'élève aux nécessaires évolutions induites par le changement climatique. Ils travaillent sur la réduction des emballages et la recherche d'économies d'énergie, en optimisant la fréquence des laveries. Il convient d'accompagner

ces changements par la mise en place de nouveaux modes de consommation.

Ainsi, la Région, en lien avec les établissements, s'engage à répondre à ces nouvelles attentes en valorisant les repas cuisinés à 100% sur place, zéro déchet et, voire, zéro contenant ; en réaffirmant la mission éducative des personnels de restauration sur des activités de conseils, de communication et d'assistance lors de la prise des repas.



BON À SAVOIR

Entre 2018 et 2020, 42 lycées normands ont été labellisés pour la qualité de leur service de restauration.

L'élève est un acteur central pour l'obtention de ce label grâce

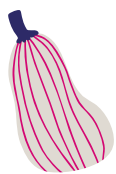
à son implication au sein des Conseils de Vie Lycéenne et autres commissions de restauration.

La labellisation repose sur

5 critères :

- la qualité de la prestation ;

- l'utilisation de produits normands ;
- la démarche participative et écocitoyenne ;
- la nutrition ;
- les conditions d'accueil de l'élève.



LA RÉGION PROPOSE

- ✓ **Le recalibrage du plan de formation des agents de restauration**, afin de dispenser plus de stages sur les heures de permanence, de communiquer davantage sur le contenu des formations et de visualiser le planning des formations au semestre.
- ✓ **Un séminaire national des conseillers techniques en restauration**, en 2023, afin de débattre ensemble sur les sujets de la restauration de demain et partager les bonnes pratiques.
- ✓ **Un menu végétarien par jour dans 75 % des établissements**, en réponse aux obligations légales
- ✓ **Etendre l'offre de repas à emporter**, afin de s'adapter aux nouveaux modes de consommation et d'éviter que les élèves aillent vers une offre de restauration externe moins qualitative et plus coûteuse.
- ✓ **Un appui sur l'expertise des Responsables d'Equipes Techniques Ressources**, pour une meilleure transmission des savoirs (mentorat, tutorat) et prise en considération de leurs compétences.
- ✓ **Le déploiement du logiciel Easyls sur l'ensemble des lycées d'ici 2026**, afin de gérer et d'optimiser les approvisionnements, les stocks, la production et de limiter le gaspillage alimentaire.
- ✓ **La dynamisation du challenge Bien Manger en Normandie**, pour valoriser les équipes de cuisine par la mise en place d'un challenge culinaire.
- ✓ **Des repas participatifs au sein des restaurants scolaires**, afin d'impliquer l'élève dans le processus de restauration.
- ✓ **Mise en place d'une signalétique dynamique des produits, pour informer et orienter les convives dans le choix des plats.**
- ✓ **Des interventions dans les lycées hôteliers, agricoles ou maritimes pour sensibiliser les élèves et les équipes d'établissements** aux signes d'identification de la qualité et de l'origine, ainsi qu'aux critères "qualité" attendus par les consommateurs. Ces futurs professionnels sont en effet les acteurs et/ou ambassadeurs de demain.
- ✓ **Des temps d'animation dans les établissements, à destination des élèves, autour des produits normands.**

[OBJECTIFS]

129

restaurants scolaires
labellisés d'ici 2027

25%

des lycées proposant
une offre de repas à
emporter

5

selfs
participatifs

200

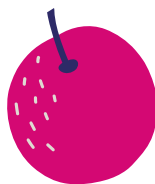
sessions de
formation et

2500

agents
formés

Mettre en place un
baromètre sur la
qualité gustative
auprès des lycéens.

Renouveler les équipements de restauration les
plus anciens, au profit de leur mise en conformité
et adaptation aux nouvelles technologies, plus
respectueuses de l'environnement.



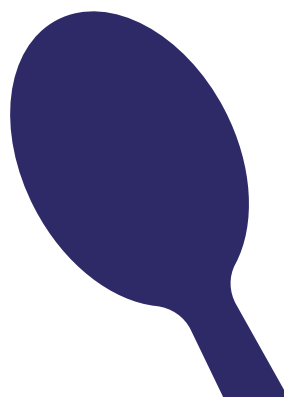
DEFI 4

Lutter contre le gaspillage alimentaire



La loi EGalim oblige, depuis le 21 octobre 2019, les opérateurs de la restauration collective, à mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle est basée sur un diagnostic préalable, comprenant une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et de leur coût, ainsi qu'une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique et sous autres signes de qualité.

Les travaux menés avec les équipes de cuisine montrent que la prévention du gaspillage alimentaire reste un enjeu majeur pour limiter au maximum les quantités de biodéchets jetés. Les déchets alimentaires, estimés à 8,6 tonnes chaque midi dans les lycées normands, sont majoritairement mélangés avec les ordures ménagères en fin de service et se retrouvent soit enfouis, soit incinérés.



Priorité 9

La réduction et la valorisation
des déchets de restauration

Pour mesurer les volumes physiques et financiers des déchets, il faut réaliser un diagnostic et vérifier la qualité du tri pour permettre la valorisation via le compostage, la méthanisation ou autres. Cet état des lieux précis du gaspillage alimentaire et des équipements disponibles pour le tri dans les 129 restaurants scolaires permettra la mise en œuvre d'un plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, ainsi que du tri à la source et de la valorisation des biodéchets conformément à la réglementation.

Le tri des déchets organiques relève de règles différentes selon chaque territoire d'où la nécessité d'installer

des tables de tri avec des règles de tri précises.

Ainsi, pour les établissements n'ayant pas encore réalisé cette démarche, il est indispensable de mettre en place un état des lieux pour amorcer les actions à suivre, qu'elles soient de l'ordre de la sensibilisation, de l'accompagnement au changement, de la réduction concrète du gaspillage alimentaire, de la collecte ou de la valorisation des biodéchets.



Les biodéchets en restauration = ensemble des déchets alimentaires et autres déchets naturels biodégradables comme les déchets non évitables (os, coquilles d'œufs)
≠ Gaspillage alimentaire = perte de nourriture initialement prévue pour la consommation humaine.

Priorité 10

Collaborer avec tous
les acteurs

Cette priorité vise à valoriser collectivement le temps du déjeuner pour permettre à l'élève d'étudier dans de bonnes dispositions. Ce temps participe au parcours d'éducation à la santé du lycéen et à son parcours de citoyen. Il permet aux élèves de s'engager concrètement pour l'environnement et d'apprendre les bonnes habitudes alimentaires. Les objectifs de cette priorité en partenariat avec l'Académie de Normandie sont les suivants :

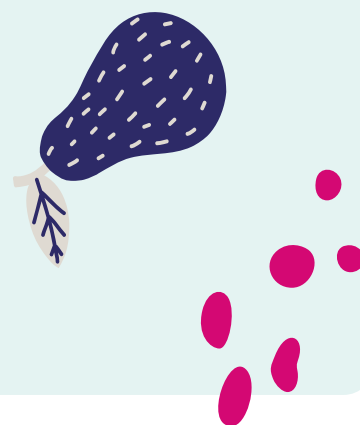
- agir avec les chefs d'établissement et les différents acteurs du lycée ;
- renforcer l'importance du déjeuner (santé, éco-citoyenneté, détente et échanges) ;
- responsabiliser/informer les convives au coût du gaspillage alimentaire (environnemental, financier) ;
- sensibiliser et former les référents des lycéens (éco délégués/ Conseil de la Vie Lycéenne, délégués) à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au gaspillage de l'eau ;
- optimiser la gestion des effectifs lors des absences de classes ;
- éduquer au goût ;
- pérenniser les résultats obtenus.

LE SAVIEZ-VOUS ?

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES LYCÉES SE CHIFFRE À 29 300 EUROS EN MOYENNE PAR AN ET PAR ÉTABLISSEMENT. LA RÉDUCTION DE CETTE DÉPENSE POURRAIT PERMETTRE L'ACHAT DE PLUS DE PRODUITS SOUS SIGNE DE QUALITÉ.

LA RÉGION PROPOSE

- ✓ L'accompagnement des établissements, dans le cadre du dialogue de gestion organisé par la **Convention d'objectifs et de moyens**.
- ✓ **Le déploiement de volontaires en service civique** : projet de sensibilisation de pairs à pairs, les "Léopards du tri ANTI GASPI".
- ✓ **De former l'ensemble des équipes de restauration à la lutte contre le gaspillage alimentaire**.
- ✓ **La réalisation d'un audit dans 30 établissements** : lancement d'un marché pour la réalisation d'un diagnostic complet du volume des biodéchets et analyse des équipements disponibles pour gérer séparément les biodéchets.
- ✓ **La mise en place de partenariats avec les collectivités compétentes** en matière de réduction des déchets.
- ✓ La participation au **financement d'actions exemplaires**.
- ✓ **L'utilisation du logiciel Easyls**, pour mesurer quotidiennement et automatiquement le gaspillage alimentaire.



Selon l'ADEME, le poids du gaspillage alimentaire (restes de préparation, distribution et consommation) dans les lycées s'élève en moyenne à 100g par personne et par repas.

[OBJECTIFS]

Limitier à
75_{gr} le poids du gaspillage alimentaire (par personne/par repas/retour plateaux)

100%
des déchets alimentaires valorisés en compostage ou méthanisation

Bilan de la STRATÉGIE 2017-2021

LES CHIFFRES

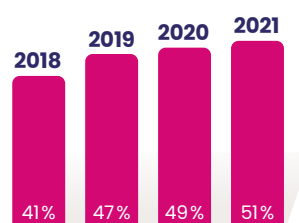
51% de
produits
normands
servis en 2021
(contre 41% en
2018)

4,7% bio

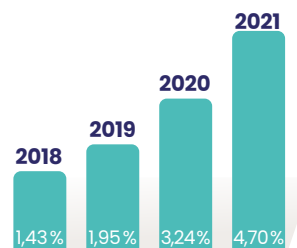
8,18%
EGalim

661
fournisseurs dont
250 agriculteurs,
153 artisans,
105 grossistes,
98 grandes
et moyennes
surfaces,
37 entreprises
agroalimentaires,
13 mareyeurs,
3 pêcheurs

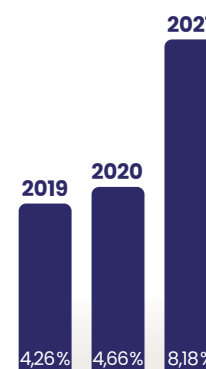
La part des produits normands en constante augmentation



Evolution de la part des produits issus de l'agriculture biologique



Évolution de la part des produits dits «EGalim»



Les actions phares réalisées

- **65** lycées accompagnés dans la rédaction des marchés publics
- **42** restaurants scolaires labellisés
- **12** rencontres d'affaires
- **51** réseaux conseils
- **4** commissions régionales de restauration
- **312** membres sur l'espace intranet "Je mange normand dans mon lycée"
- **4** visites d'entreprises
- **93** sessions de formation pour la restauration
- **143** accompagnements (sourcing, évaluation des besoins, rédaction des marchés)
- **102** projets de transformation et commercialisation à la ferme, cofinancés par la Région Normandie et l'Union européenne, ayant pour cible commerciale la restauration scolaire
- **308** fournisseurs référencés sur la carte "J'achète local dans mon établissement" et **5 700** consultations
- **19** dossiers sélectionnés à l'AMI logistique
- Affichage d'une charte qualité dans l'ensemble des établissements
- Création de **12** menus végétariens
- Déploiement de l'outil EASILYS dans **64** établissements

MERCI À

La Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie, Bio en Normandie, le réseau des CIVAM normands, Normandie Fraicheur Mer, le Comité Régional de la Conchyliculture de Normandie, l'AREA Normandie, l'ensemble des filières, la DRAAF, le Rectorat de l'Académie de Normandie, le CNFPT, les lycées professionnels, technologiques, polyvalents, d'enseignement général, hôteliers, agricoles, maritimes, EREA et ERPD.

