

Le 12 décembre 2024,

La Région Normandie récompense les établissements scolaires engagés dans le Plan « Je mange normand dans mon lycée »

Hervé Morin, Président de la Région Normandie et Bertrand Deniaud, Vice-présidente en charge des lycées et de l'éducation, ont présenté aujourd'hui, à l'Abbaye-aux-Dames à Caen, le bilan des actions menées dans le cadre du plan régional « Je mange normand dans mon lycée » et ont récompensé les établissements les plus engagés dans cette démarche sur l'année 2023.

« Je félicite les équipes de restauration scolaire, les secrétaires généraux, et les directions des établissements investis dans le plan "Je mange normand dans mon lycée". Servir des produits normands et de qualité dans les restaurants scolaires est non seulement un enjeu majeur pour l'éducation au goût et la santé des jeunes Normands mais c'est aussi un enjeu économique et environnemental. A travers ce plan, la Région poursuit son engagement en faveur de l'agriculture, des filières de proximité et de l'emploi agricole » a déclaré Hervé Morin, Président de la Région Normandie.

Afin de valoriser l'agriculture normande, de soutenir les filières de proximité et de sensibiliser l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire aux enjeux d'une alimentation de qualité et locale, la Région a lancé en 2017 le plan « Je mange normand dans mon lycée ».

L'un des objectifs majeurs de ce plan est d'augmenter la part de produits normands servis dans les restaurants scolaires des lycées de Normandie. Les "produits normands" correspondent à l'ensemble des produits fabriqués et/ou transformés en Normandie, issus d'un circuit court ou long de proximité.

Malgré l'inflation et les contraintes financières qui pèsent de plus en plus sur le budget des établissements scolaires, **51,69 % de produits normands ont ainsi été servis dans les 129 restaurants scolaires gérés par la Région en 2023 (classement en pourcentage et par département de l'ensemble des établissements normands en pièce jointe).**

Afin de valoriser leur implication dans ce plan et récompenser le travail des équipes de restauration, les meilleurs établissements dans quatre catégories se sont vus remettre, ce jour, un prix, par la Région Normandie :

- **Catégorie « Produits normands » : 1^{ère} place pour le restaurant scolaire du Lycée Marie Curie de Vire (14)** avec 74,63 % de produits normands servis.
- **Catégorie « Meilleure évolution produits normands 2022 – 2023 » : 1^{ère} place pour le restaurant scolaire du Lycée Alexis de Tocqueville de Cherbourg-en-Cotentin (50)** avec 67,67 % de produits normands servis soit + 15,71 points.

- **Catégorie « Produits Bio » : 1^{ère} place pour le restaurant scolaire du Lycée Leclerc de Navarre à Alençon (61) avec 40,63 % de produits bio servis.**
- **Catégorie « Anti-Gaspillage » : 1^{ère} place pour le restaurant scolaire du Lycée Claude Lehec de Saint-Hilaire-du-Harcouët (50) avec 23,88 grammes de déchets alimentaires.**

La Région multiplie les actions pour poursuivre la dynamique engagée en faveur du développement d'une alimentation de qualité et locale dans les restaurants scolaires. Sur l'année 2024, les actions suivantes ont notamment été menées :

- La poursuite de la démarche de **labellisation des services de restauration scolaires** ayant atteint au moins 50 % de produits normands servis. A ce jour, 84 services de restauration sur 129 ont obtenu la labellisation dont **12 lycées en 2024**.
- L'organisation d'**une conférence régionale sur les aliments ultra-transformés**, en partenariat avec l'ARS qui a réuni 200 participants dont les agents des lycéens.
- **L'organisation de la 5^{ème} édition des rencontres d'affaires de la restauration normande** pour favoriser les contacts entre fournisseurs (agriculteurs, artisans, industries agroalimentaires...) et acheteurs de la restauration collective publique et privée (lycées, collèges, communes, communautés de communes, Ehpad, groupements hospitaliers...), de la restauration commerciale (restaurants, hôteliers, traiteurs...) mais aussi les grossistes normands ou nationaux présents en Normandie.
- **L'organisation de 14 ateliers dans toute la Normandie** pour accompagner le montage de dossiers France Agrimer pour permettre aux établissements d'obtenir des subventions pour l'achat de produits laitiers, de fruits et légumes sous signes de qualité.
- **Le lancement de deux enquêtes de satisfaction dans les 129 sites de restauration.**
- **L'installation dans les établissements scolaires de 600 panneaux d'informations** réalisés avec une nutritionniste.
- Le soutien à **la mise en place de 9 selfs participatifs** dans les établissements scolaires.
- L'organisation du **1^{er} rassemblement national des conseillers techniques de restauration scolaire**.
- **La poursuite du dispositif « Léopards du tri »** : 12 volontaires en service civique ont été mobilisés dans les lycées de la métropole de Rouen et dans l'Eure. Ces jeunes ont conduit 70 actions pédagogiques et sensibilisé 4 372 élèves.
- **Le financement d'actions de formation pour les agents des lycées** (Agents d'Entretien et de Restauration, Cuisiniers) et les Responsables d'Equipe Technique Restauration (valorisation des produits locaux, techniques de restauration, composition des menus...).
- **La mise en place de temps d'échanges collectifs entre écoles, collèges et lycées de même secteur** pour favoriser le partage de bonnes pratiques et la mutualisation des achats auprès des producteurs locaux.

En 2025, la collectivité entend poursuivre ses actions autour de trois grands axes :

1/ Optimiser le budget restauration pour maintenir une alimentation locale et de qualité

- **Inciter les établissements à demander les aides France Agrimer**
- **Mise en place d'un observatoire des prix** et favoriser les échanges entre chefs de cuisine

- **Mise en place d'une formation obligatoire pour lutter contre le gaspillage alimentaire.** En moyenne, chaque année, 29 000 euros de denrées alimentaires sont gaspillés par établissement.

2/ Valoriser le travail des agents et favoriser le partage de bonnes pratiques

- **Favoriser le partage de pratiques entre établissements :** via les clubs des managers, les réseaux conseils qui seront départementalisés pour renforcer la proximité des échanges ainsi que par la mise en place d'immersions en cuisine.
- **Un coaching personnalisé pour les établissements en bas du classement.**
- **Mise en place d'une nouvelle catégorie de prix** lors de la cérémonie des lauréats « Je mange normand dans mon lycée » pour récompenser l'accompagnement des lycées dans le développement des compétences de leurs agents (Agents d'entretien et de Restauration, Cuisiniers et Responsables d'Equipe Technique).
- **Mise en place d'une nouvelle formation qualifiante pour remédier aux difficultés de recrutement de cuisiniers.**

3/ Travailler avec les fournisseurs pour se recentrer vers une offre normande et plus qualitative

- **Bannir les aliments ultra-transformés pour garantir la santé des élèves :** Dans la continuité de la conférence organisée en 2024 avec l'ARS, un plan d'actions est cours d'élaboration avec les responsables de restauration pour limiter, voire bannir, certains aliments ultra-transformés responsables de nombreuses pathologies (cancer, diabète, obésité). Une nouvelle charte qualité sera mise en place. Un travail est, par ailleurs, en cours pour **renforcer les critères de la labellisation régionale** des restaurants scolaires.
- **Trouver des alternatives de produits en déficit de référencement à l'échelle normande.**
- **Proposer des interventions auprès des équipes commerciales des entreprises/grossistes régionaux** pour les sensibiliser au plan « Je mange normand dans mon lycée ». Une formation a notamment été conçue par l'AREA et la Chambre d'agriculture.

Contact presse :

Charlotte Chanteloup - 06 42 08 11 68 - charlotte.chanteloup@normandie.fr