

Le 9 décembre 2025,

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-président en charge des lycées et de l'éducation, ont présenté aujourd'hui, au Centre sportif de Normandie à Houlgate, 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 2024.

« 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". Le maintien d'une restauration scolaire accessible, équilibrée et de qualité est un défi pour lequel tous les acteurs ont un rôle essentiel à jouer. 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 les contraintes financières qui pèsent de plus en plus sur le budget des établissements scolaires et l'augmentation du prix des denrées alimentaires ces dernières années, **en 2024, 51,56 % de produits normands ont été servis dans les 123 restaurants scolaires gérés par la Région,**

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 lycée Charles Tellier de Condé-en-Normandie (14)** avec 74,41% de produits normands servis
- **Catégorie « Meilleure évolution produits normands 2023 – 2024 » : 1^{ère} place pour le lycée Professionnel Agricole d'Alençon (61)** avec 66,44 % de produits normands servis en 2024 contre 51,74 % en 2023

- **Catégorie « Produits Bio » : 1^{ère} place pour le lycée polyvalent Leclerc de Navarre d'Alençon (14)** avec 34,38 % de produits bio servis
- **Catégorie « Anti-Gaspillage » : 1^{ère} place pour le lycée Georges Brassens de Neufchâtel-en-Bray (76)** avec 32 grammes de déchets alimentaires par personne et par repas.

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 2025, les actions suivantes ont notamment été menées :

- **La mise en place d'un groupe de travail sur l'étude des coûts en restauration collective** associant des provideurs, secrétaires généraux et partenaires techniques ;
- **La conduite d'une étude sur le volume d'aliments susceptibles d'être ultra-transformés et servis dans les établissements normands.**
- **Une nouvelle campagne d'affichage** dans les services de restauration sur le volet santé-nutrition et la consommation de produits normands.
- **L'accompagnement des lycées dans la mise en place de selfs participatifs** (20 depuis 3 ans).
- **La mise en place d'une expérimentation de menu identique sur une période donnée dans une dizaine d'établissements pour étudier le coût des denrées.**
- **La mise en place de la carte « J'achète local »** avec 436 entreprises référencées, permettant aux cuisiniers de mieux identifier les producteurs en capacité de livrer et aux producteurs locaux d'accéder aux débouchés de la resto collective.
- **Le concours culinaire réservé à la restauration scolaire « Bien Manger en Normandie »**, 40 établissements participants, 2 victoires pour des cuisiniers de la collectivité et un livre de recettes édité.
- **L'organisation des Rencontres nationales de la logistique des circuits courts :** Organisées par la Région Normandie les 4 et 5 décembre 2025 au Havre, ces rencontres marquent une première à l'échelle nationale. Plus de 500 personnes ont participé à cet événement.
- La poursuite de la démarche de **labellisation des services de restauration scolaires** ayant atteint au moins 50 % de produits normands servis. A ce jour, 65 % des établissements sont labellisés.

Contact presse :

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