



# Je mange normand dans mon lycée

Qualité, proximité : grâce au plan "je mange normand dans mon lycée", 80 % de produits normands devraient être servis dans 129 restaurants scolaires de Normandie.

La Région assure la restauration et l'hébergement des lycéens sur l'ensemble de la Normandie. Chaque jour, 86 000 repas sont servis dans les cantines des lycées de Normandie, soit 13 millions de repas par an, pour un coût annuel des denrées alimentaires estimé à 26 millions d'euros.

## A savoir

Les "produits normands" correspondent à l'ensemble des produits fabriqués et/ou transformés en Normandie, issus d'un circuit court ou long de proximité.

## Un plan régional en 4 axes

L'objectif : valoriser l'agriculture normande, soutenir les filières de proximité, dynamiser les emplois des filières agricoles et agroalimentaires, sensibiliser l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire aux enjeux d'une alimentation utilisant en priorité des "produits normands".

Le programme régional "Je mange normand dans mon lycée" s'articule autour de quatre priorités, correspondant aux attentes des acteurs de la restauration scolaire : personnels des établissements, lycéens, producteurs, transformateurs et grossistes.

## **Créer une relation de confiance entre les acteurs de la restauration scolaire**

- favoriser la mise en relation des acteurs de la restauration scolaire
- renforcer la visibilité de la production alimentaire des entreprises normandes
- sensibiliser les élèves des lycées au "bien manger"

## **Assurer un suivi pédagogique et développer des outils pour s'approvisionner régionalement**

- Poursuivre les formations et des actions de sensibilisation à destination des établissements et des producteurs
- Accompagner les acheteurs et fournisseurs dans leurs démarches de commande publique

## **Soutenir le développement logistique et accompagner la mutualisation des pratiques**

- Soutenir les filières de proximité
- Mutualiser les commandes et les moyens logistiques
- Accompagner le renouvellement des équipements dans les restaurants scolaires
- Labelisation des services de restauration.

## **Mieux connaître notre territoire pour développer l'innovation**

- Expérimenter des innovations avec les lycées volontaires
- Elargir la démarche aux territoires normands et aux régions limitrophes

## **Bilan 2019**

En 2019, 47 % des produits servis en restauration scolaire étaient normands. La

part de produits normands servis en restauration scolaire augmente ainsi de 6 points par rapport à l'année précédente et 40 lycées dépassent désormais la barre des 50 % de produits normands contre seulement 23 en 2018.

## **42 lycées normands labellisés pour la qualité de leur service de restauration scolaire**

Attribué pour une durée de deux ans, le label "qualité" valorise les services de restauration scolaire qui répondent aux engagements de la charte qualité élaborée par la Région. 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 charte qualité repose sur 5 critères :

- La qualité de la prestation

Une analyse est conduite sur les gammes et les types de produits achetés par les établissements. Certains sont fortement déconseillés et se trouvent donc pénalisés (sauces ou préparations pré-élaborées, potages déshydratés, préparations lyophilisées pour desserts ...). En contrepartie, les préparations dites "maison" sont bonifiées.

- L'utilisation de produits normands

Pour prétendre au label, les établissements normands doivent proposer dans leur service de restauration au minimum 50 % de produits normands. Une place importante doit aussi être accordée aux produits labellisés et durables, éligibles à la loi Egalim.

- La démarche participative et écocitoyenne

L'utilisation de produits emballés individuellement et de barquettes plastiques jetables, est prohibée et sanctionnée. Les établissements ayant mis en place des projets en lien avec la réduction du gaspillage alimentaire obtiennent des points supplémentaires.

- La nutrition

Impliqués dans la lutte contre les différentes dérives alimentaires, les services de restauration offrant des variantes de préparations (sans matière grasse, allégées, sans sucre, sans assaisonnement...), se trouvent récompensés.

- Les conditions d'accueil de l'élève.

Les démarches d'animation, de modernisation et de flexibilité de service sont encouragées.

## **Les 42 lycées normands labellisés**

- Alençon : Leclerc de Navarre, Mezen, Alain, Agricole d'Alençon
- Coutances : Thomas Pesquet, Charles Lebrun et Nature
- Vire : Jean Mermoz, Les Champs de Tracy, Marie Curie
- Bayeux : Charles Chartier et Arcisse de Caumont
- Caen : Camille Claudel, Malherbe, Victor Lépine, Charles de Gaulle et Victor Hugo
- Saint-Lô : Curie-Corot, Le Verrier et Robert Doisneau
- Cherbourg en Cotentin : Jean-François Millet, Alexis de Tocqueville, Victor Grignard et Sauxmarais
- Evreux : Modeste Leroy, Léopold Senghor et Horti-pôle
- Hérouville St Clair : Salvador Allende
- Iffs : François Rabelais
- L'Aigle : Napoléon
- Lisieux : Paul Cornu
- St Pierre En Auge : Le Robillard
- Sées : Auguste Loutreuil
- Condé en Normandie : Charles Tellier
- Rouen : Grieu Vallon Suisse
- Honfleur : Albert Sorel
- Yvetot : Agricole et Agroalimentaire d'Yvetot
- Montivilliers : Jean Prévost
- Barentin : Louis Pergaud
- La Ferté Macé : Les Andaines
- Dives Sur Mer : Jean Jooris

- Valognes : Henri Cornat

## **7 lycées normands récompensés pour leur implication**

Afin de valoriser leur implication dans le plan "Je mange normand dans mon lycée" et de récompenser le travail des équipes de restauration, les 12 meilleurs établissements de la Région se sont vus remettre un prix le 3 décembre 2020.

### **Catégorie "Produit normand"**

Cette catégorie valorise les établissements qui proposent une part importante de produits normands au sein de leur restauration scolaire.

- 1) Lycée Leclerc/Margueritte de Navarre d'Alençon (61) avec 76,92 % de produits normands
- 2) Lycée Charles De Gaulle de Caen (14) avec 68,33 % de produits normands
- 3) Lycée Modeste Leroy d'Evreux (27) avec 66,07 % de produits normands

### **Catégorie "Produit bio normand"**

Cette catégorie valorise les établissements qui proposent une part importante de produits bio au sein de leur restauration scolaire.

- 1) Lycée Leclerc/Margueritte de Navarre d'Alençon (61) avec 19,42 % de produits bio et 18,70 % de produits bio et normands
- 2) Lycée Grieu de Rouen (76) avec 31,16 % de produits bio et 10,08 % de produits bio et normands
- 3) Lycée Modeste Leroy d'Evreux (27) avec 7,72 % de produits bio 7,40 % de produits bio et normands

### **Catégorie "Lutte contre le gaspillage alimentaire"**

Selon l'ADEME, la moyenne nationale des déchets alimentaires par personne, chaque midi, dans les restaurations scolaires, est de 100 g. Cette catégorie valorise les établissements qui ont engagé des actions afin de réduire le gaspillage alimentaire.

- 1) Lycée Sauxmarais de Tournelville (50) avec 27,53 grammes de déchets en moyenne par jour par personne.
- 2) Lycée Leclerc/Marguerite de Navarre d'Alençon (61) avec 38,31 grammes de déchets en moyenne par jour par personne.
- 3) Lycée Claude Lehec de Saint Hilaire du Harcouët (50) avec 39,71 grammes de déchets en moyenne par jour par personne.

## **Catégorie "Challenge de l'innovation"**

Cette catégorie valorise les établissements qui se sont engagés dans une démarche novatrice au sein de leur service de restauration.

- 1) Lycée Leclerc/Marguerite de Navarre d'Alençon (61) pour le développement du concept « Je prends je mange » et du projet « Le plastique c'est pas fantastique, le yaourt local c'est dans le bocal »

« Je prends je mange » :

Depuis 2 ans, les internes de cet établissement se servent en autonomie (libre-service) lors du repas du soir (y compris les plats chauds). Ce mode de distribution a permis une optimisation des postes au service en self mais surtout de repositionner le personnel régional sur des missions de conseil, tout en impliquant les élèves. Le volume de gaspillage alimentaire a, par ailleurs, significativement baissé depuis sa mise place.

« Le plastique c'est pas fantastique, le yaourt local c'est dans le bocal » :

Alors que chaque jour plus de 80 000 pots de yaourts et leurs doubles emballages sont jetés dans l'ensemble des lycées normands, l'établissement a fait le choix de supprimer, dès janvier 2020, les yaourts aux emballages plastiques par du yaourt bio local livré en seaux réutilisables. Ce produit est proposé en libre-service en pots en verre lavables, avec une participation des élèves pour leur conditionnement. Cette démarche écocitoyenne permet de proposer des produits de plus haute qualité et de soutenir les filières de proximité, tout en limitant le surcoût des

emballages et de leur retraitement. Elle permet, en outre, de limiter les gestes répétitifs des personnels de restauration pour la séparation des yaourts.

2) Lycée Sauxmarais de Tournai (50) pour ses actions de sensibilisation des élèves au « cercle vertueux »

Véritable vitrine du savoir-faire des producteurs locaux, l'équipe de restauration du lycée Sauxmarais remplit pleinement sa mission éducative en termes de l'apprentissage du bien mangé à travers différentes actions de sensibilisation des élèves au « cercle vertueux » (coût des déchets, méfaits d'une mauvaise alimentation etc.). L'établissement a, par ailleurs, supprimé l'ensemble des produits « aide culinaire » de sa restauration.

3) Lycée Jean Mermoz de Vire (14) pour son projet « Le self de demain participatif et collaboratif »

L'établissement entend développer un concept de distribution des repas « responsable ». À l'entrée du self, l'élève prendra un plateau et une assiette unique pour les hors d'œuvre et le plat chaud. L'élève devient l'acteur de la composition de son assiette (choix et volume). « Je ne prends que ce que je suis capable de manger ». Ce projet permettra de réduire considérablement le gaspillage alimentaire, tout en allégeant significativement la pénibilité du travail de laverie. Les personnels de restauration pourront, par ailleurs, remplir pleinement leur mission éducative en termes de conseil et d'information.

[Plan Je mange normand](#)