

**Crédit photo : Voslion/Région Normandie**

**« Je mange normand dans mon lycée » : la Région récompense 10 établissements**

**Hervé Morin, Président de la Région Normandie, a présenté aujourd’hui, au lycée hôtelier Georges Baptiste de Canteleu, un premier bilan des actions menées par la Région Normandie dans le cadre du plan « Je mange normand dans mon lycée », lancé en 2017, en présence de Clotilde Eudier, Vice-présidente en charge de l’agriculture, de la pêche et de la forêt, de Marie Guguin, Vice-présidente en charge des ressources humaines, et de Pascal Houbron, Conseiller régional.**

**A cette occasion, le Président de Région a remis aux meilleurs établissements des prix de reconnaissance régionale, valorisant leur implication.**

**L’objectif du plan « je mange normand dans mon lycée » est d’atteindre 80 % de produits normands servis dans la restauration collective d’ici 2021.**

Pour mémoire, les produits normands sont tous les produits fabriqués et/ou transformés en Normandie, issus d’un circuit court ou long de proximité.

*« Nous avons mené une étude très rigoureuse dans 109 lycées normands, en croisant les données fournies par les lycées et leurs fournisseurs, qui nous permet d’évaluer précisément le pourcentage de produits normands servis dans nos restaurants scolaires. En 2018, la part des produits normands servis dans les restaurants, déduction faite des produits incompressibles (riz, pâtes, fruits exotiques), représente 40% pour un montant total d’achat de 23 millions d’euros, dont 7 millions d’euros de produits normands. Je félicite les établissements investis et les équipes qui agissent au quotidien pour développer l’approvisionnement local. Nous allons intensifier nos efforts pour que l’objectif des 80 % soit atteint en 2021. »* a déclaré Hervé Morin, Président de la Région Normandie.

**Depuis 2017, 10 actions phares ont été menées par la Région Normandie dans le cadre du plan « Je mange normand dans mon lycée » :**

**- Accompagnement des établissements dans la rédaction des marchés publics**

Depuis 2017, 47 établissements se sont engagés dans cette démarche, soit 1/3 des restaurants scolaires.

**- Création d’une boite à outils commande publique**

Destinée à tout acheteur de la restauration collective publique, elle a pour objectif de faciliter les procédures d’achat public et d’intégrer plus facilement des produits locaux. Elle sera diffusée en décembre 2019 à l’ensemble des établissements.

**- Sensibilisation aux règles de la commande publique**

4 sessions d’information ont été organisées en 2018, rencontrant un vif succès auprès des chefs de cuisine et des adjoints-gestionnaires. Elles seront renouvelées en 2020 avec l’appui du Rectorat et de la DRAAF.

**- Organisation de 60 réseaux conseils**

Depuis 2016, ils sont composés de plus de 900 participants, et l’ensemble des établissements sont représentés.

**- Formation des agents de restauration collective**

36 sessions de formation restauration ont été programmées depuis 2017 : élaboration des menus en restauration scolaire,diversité des hors d’œuvre, produits de la mer, techniques de pâtisserie, lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion des déchets, aide à la rédaction des marchés publics pour intégrer des produits locaux de qualité…

**- Organisation de rencontres d’affaires**

Depuis 2017, 9 rencontres ont eu lieu, dans le but de faire connaître aux acheteurs la diversité des produits normands proposés par les fournisseurs, dans le respect des règles de la commande publique, et de développer la valeur ajoutée des entreprises en débloquant des commandes.

**- Création d’une cartographie des fournisseurs**

Cette cartographie facilite la mise en relation des acheteurs avec les 180 fournisseurs normands référencés. Elle est accessible à l'ensemble des agents de restauration des lycées sur l'espace projet Vikings « Je mange normand dans mon lycée ». Le département du Calvados et les métropoles du Havre et de Rouen s’associeront à la Région pour l’utilisation commune de cet outil.

**- Déploiement d’une charte qualité**

Elle concerne tous les services de restauration. 25 engagements tripartites ont été signés entre les établissements, les élèves, acteurs essentiels, et la Région.

- **Développement d’une offre de repas normands à emporter**

La Région Normandie propose aux élèves 4 menus à emporter, de qualité nutritionnelle et sanitaire en conformité avec la réglementation en vigueur.

**- Lutte contre le gaspillage alimentaire**

Les économies engendrées permettent l’achat de produits locaux et de qualité, sans augmenter le coût des matières premières. 40 actions de pesées ont été conduites dans les établissements. De nombreux partenariat entre les établissements et les syndicats de gestion et de traitement des déchets permettent de diminuer le gaspillage alimentaire.

**Afin d’améliorer encore le taux de produits normands servis, la Région va accompagner chaque lycée dans l’utilisation des outils et des moyens mis à leur disposition.**

**Elle mobilisera parallèlement les filières et grossistes du territoire pour un meilleur recensement des produits emblématiques de la Normandie (viande, produits laitiers, produits de la mer, légumes et volailles).**

Les lauréats « Produits normands » (sans les produits incompressibles, et y compris bio normands) :

* Lycée des Andaines, la Ferté Macé (61) : 65,59 %
* Lycée Thomas Pesquet, Coutances (50) : 61,54 %
* Lycée Public Agricole de l’Orne, Sées : 60,72 %
* Lycée Charles Tellier, Condé en Normandie (14) : 58,91 %

Les lauréats « Produits bio » (y compris produits incompressibles)

* Lycée les 4 Cantons Grieu, Rouen (76) : 29,92 %, dont 9,11 % de produits bio normands,
* Lycée Curie Corot, Saint Lô (50) : 8,18 %, intégralement normands,
* Lycée Sauxmarais, Cherbourg en Cotentin (50) : 11,56 %, dont 8 % de produits bio normands,
* Lycée Jean Prévost, Montivilliers (76) : 8,05, dont 7,85 % de produits bio normands

Les lauréats « Lutte contre le gaspillage alimentaire »

* Lycée Sauxmarais, Cherbourg en Cotentin (50)
* Lycée Arcisse de Caumont, Bayeux (14)
* Lycée Charles Tellier, Condé en Normandie (14)
* Lycée Modeste Leroy, Evreux (27)

Contact presse :

Laure Wattinne - 02 31 06 78 96 – [laure.wattinne@normandie.fr](mailto:laure.wattinne@normandie.fr)