Je mange normand dans mon lycée

Qualité, proximité : grâce au plan "je mange normand dans mon lycée", 50 % des denrées alimentaires servis en restauration scolaire sont normands. Initié en 2017, celui-ci a pour ambition 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 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 27 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.

Les actions pour parvenir à cette ambition sont nombreuses

- réduction des aliments ultra-transformés
- encouragement du "fait maison"
- repositionnement des métiers de la restauration sur des missions éducatives
- information des convives et transparence sur l’origine des produits

- réaffirmation de l’importance d’une consommation de viandes et de poissons de qualité
- introduction de plus de végétal dans les assiettes
- responsabilisation des élèves dans la construction de leur repas

Etablissements récompensés pour leur implication en 2024

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

Un plan régional en 4 défis

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.

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

- Structurer la logistique des circuits courts alimentaires de proximité
- Accompagner les filières et le développement de projets en circuits courts
- Fédérer une communauté des acteurs de la restauration scolaire

Faciliter la mutualisation de l’achat public régional

- Structurer une mutualisation de l’achat régional
- Utiliser l’effet levier de la commande publique pour soutenir le développement économique
  régional

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

- Proposer des menus équilibrés et à coûts maitrisés
- Impliquer les jeunes normands dans les projets de restauration
- Répondre aux nouvelles attentes sociétales et environnementales

Lutter contre le gaspillage alimentaire

- La réduction et la valorisation des déchets de restauration
- Collaborer avec tous les acteurs

A savoir !

- 250 participants à la 4ème édition des rencontres d’affaires de la restauration normande en juin 2023 à Louviers, qui a pour objectif de nouer des contacts commerciaux entre fournisseurs et restauration collective
- "Repas sans contenant" (menu avec 0 contenant) : 25% des établissements ont servi les repas sans utiliser les laveries
- 950 élèves sensibilisés aux produits sous signe de qualité ainsi qu’aux filières terre et mer lors d’interventions organisées par les partenaires de la Région
- Mise en place de 3 selfs participatifs (8 autres dossiers sont en cours)
- 18e édition du Challenge « Bien Manger en Normandie », ouvert à toutes les équipes de cuisine en restauration publique scolaire, afin de valoriser le travail des agents
- 35 diagnostics bio déchets gaspillage alimentaire effectués dans les établissements, 9 volontaires en service civique « Les léopards du Tri »
- 625 agents formés aux outils de la restauration, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, aux techniques de restauration, à la composition des menus, à l’accueil en restauration ainsi qu’aux produits locaux de qualité

Des équipes engagées pour des repas plus sains

- La Région anime régulièrement des "réseaux conseils", séances d’échanges avec l’ensemble des chefs de cuisine et secrétaires généraux pour faciliter la mise en place de cette politique et partager des bonnes pratiques.
- Seulement 8,5% d’aliments ultra-transformés sont servis en moyenne dans les établissements normands. La Région souhaite poursuivre la réduction de ces aliments en renforçant notamment le "fait maison", la sensibilisation des équipes de cuisine à la provenance et à la composition des aliments servant à la confection des plats.
- Les équipes s’engagent dans une charte orientée santé. Elle est affichée dans toutes les salles de restauration et se décline en fiches ressources fournies aux équipes de restauration.



Plan Je mange normand 2022-2027

Boite à outil de la commande publique

La boite à outils de la commande publique rassemble tous les éléments nécessaires pour affiner au mieux son marché et intégrer des produits locaux de qualité. Il est destiné à tout acteur de la restauration collective publique, gestionnaire ou chef cuisinier, souhaitant cadrer ses achats publics et souhaitant intégrer des produits

locaux dans un service de restauration en régie.

Fruit d’un partenariat avec les organismes professionnels, ce guide répond à deux objectifs :

- permettre à chaque établissement autonome de s’approprier les règles de la commande publique pour la mise en place d’une nomenclature et d’un allotissement pertinents
- conseiller et faciliter le travail administratif de rédaction des documents d’un marché public accessible pour les fournisseurs locaux en proposant des outils qui peuvent être utilisés par tous.

Accédez à la boîte à outils

La restauration scolaire en Normandie

- 129 restaurants scolaires pour 141 établissements scolaires publics à la rentrée scolaire 2022 (lycées et EREA)
- 124 cuisines dont 6 cuisines centrales en gestion directe
- 102 000 élèves, dont 69 000 demi-pensionnaires et 12 500 internes
- 2,50€ de coût denrées en 2024 par élève pour un coût global autour de 11 euros
- 86 000 repas servis par jour / 13 millions de repas servis par an
- 3 millions d’euros consacrés annuellement aux achats d’équipements de restauration par la Région
- 27 millions d’euros d’achat de denrées alimentaires par an, par les établissements
- 2 470 agents dans les lycées, dont : 129 responsables d’équipes techniques restauration, 331 cuisiniers, 2010 agents d’entretien et de restauration
- 600 fournisseurs de nos restaurants scolaires