

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

Le 3 décembre 2020

**7 lycées normands récompensés pour leur implication dans le plan « Je mange normand dans mon lycée »**

**Hervé Morin, Président de la Région Normandie, Bertrand Deniaud, Vice-Président en charge des lycées et de l’éducation, et Clotilde Eudier, Vice-Présidente en charge de l’agriculture, la pêche et la forêt, ont officiellement remis, ce jour, à l’Abbaye-aux-Dames à Caen, 12 prix aux représentants des lycées normands engagés de façon exemplaire dans le plan « Je mange normand dans mon lycée ». En 2020, 7 établissements se sont distingués dans 4 catégories :** **"Produit normand", "Produit bio normand", "Lutte contre le gaspillage alimentaire » et "Challenge de l'innovation".**

*« Verbatim »* Hervé Morin, Président de la Région Normandie.

**Les lycées lauréats :**

**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 Tourlaville (50)** avec 27,53 grammes de déchets en moyenne par jour par personne.
2. **Lycée Leclerc/Margueritte 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/Margueritte 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.

1. **Lycée Sauxmarais de Tourlaville (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.

1. **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.

**Produits normands : Un changement qui s’opère progressivement dans les restaurations scolaires**

Pour mémoire, mis en place en 2017, le plan « Je mange normand dans mon lycée » 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 utilisant en priorité des ″produits normands″.

Les données récoltées auprès des lycées normands révèlent qu’un changement s’opère progressivement dans les établissements. D’importants efforts sont fournis par les équipes de cuisine et plus particulièrement par les responsables de restauration.

Ainsi, **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 l’année dernière.**

Contact presse :

Charlotte Chanteloup – 02 31 06 98 96 – 06 42 08 11 68  - [charlotte.chanteloup@normandie.fr](mailto:charlotte.chanteloup@normandie.fr)