

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

Le 18 février 2021

 **« Plan « Je mange normand dans mon lycée » :**

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

**Depuis le lycée Charles de Gaulle à Caen, Hervé Morin, Président de la Région Normandie, et Bertrand Deniaud, Vice-Président en charge des lycées et de l’éducation, ont réuni, cet après-midi, en visio, les représentants des lycées normands pouvant prétendre à l’obtention d’un label « qualité » pour leur service de restauration scolaire. 42 établissements,** **parmi lesquels le lycée Charles de Gaulle de Caen, se sont ainsi distingués en 2020  pour leur implication et leur engagement dans le plan « Je mange normand dans mon lycée ».**

*« La Région souhaite valoriser et conforter l'implication des établissements qui proposent non seulement des produits normands mais aussi un service de qualité au sein de leur restauration scolaire. Je remercie les personnels des établissements pour leur implication et j’espère que tous les lycées normands emprunteront bientôt le même le chemin »* a déclaré Hervé Morin, Président de la Région Normandie.

**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 ;
* **Ifs** : 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.

**La charte qualité élaborée par la Région**

La labellisation des services de restauration scolaire des établissements constitue l'une des actions du plan régional « Je mange normand dans mon lycée ».

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 pré­élaborées, 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.

**Produits normands : Un changement progressif 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 **42 lycées dépassent désormais la barre des 50 % de produits normands contre seulement 23 l’année dernière.**

La Région poursuit, par ailleurs le développement des 31 actions du plan « Je mange normand » et notamment :

* **Accompagnement individuel des établissements dans la rédaction des marchés publics et le sourcing fournisseu**r**s**, en lien avec le Rectorat.
* **Création et développement des organisations de producteurs** qui pourront répondre aux besoins des établissements et être plus compétitives : création du Box fermier au MIN de Rouen, projet MIL Perche ...
* **Emergence de projets avec des opérateurs de la logistique** : Un Appel à Manifestation d'intérêt pour une optimisation de la logistique autour des circuits courts alimentaires de proximité très prochainement publié.
* **Lutte contre le gaspillage alimentaire** : Le coût moyen du gaspillage alimentaire par an et par établissement est estimé à 29 400 €. La Région a contractualisé, en décembre 2020, avec l’association Unis-cité pour l'encadrement de jeunes en service civique en charge de conduire des opérations de pesées et de sensibilisation des convives et des équipes de cuisine dans les lycées havrais.
* Après le succès de l'évènement programmé en juillet 2020 au lycée Le Robillard (150 participants), **la Région Normandie organisera, au second semestre 2021, avec ses partenaires (CRAN et AREA) une rencontre d'affaires régionale** associant les acheteurs et fournisseurs de la restauration scolaire (lycées, collèges, grossistes, IAA, producteurs, groupements hospitaliers...).

Contact presse :

Charlotte Chanteloup – 02 31 06 98 96 – 06 42 08 11 68  - charlotte.chanteloup@normandie.fr