



Crédit photo : Biernacki / Région Normandie

Le 21 mars 2024

1ères rencontres professionnelles nationales des conseillers techniques en restauration collective à Caen et à Iffs

En partenariat avec l'association Régions de France, la Région Normandie a organisé, le 20 mars à l'Abbaye aux Dames à Caen et le 21 mars au lycée Rabelais d'Iffs, les 1ères rencontres des professionnels territoriaux de la restauration depuis le transfert en 2004 de la compétence de la restauration dans les lycées aux Régions. La restauration et l'hébergement répondent à des enjeux majeurs de santé publique, d'équilibre et d'éducation alimentaire pour les lycéens.

Ce séminaire a accueilli soixante-dix conseillers venus de toute la France sur le thème « relever le défi d'une restauration de qualité, répondant aux attentes des lycéens ».

Des conférences et débats ont porté sur :

- La stratégie nationale Alimentaire, Nutrition et Climat
- La place du local et du végétarien
- Les nouveaux concepts de service des repas
- L'évolution des métiers de la restauration
- Les influences sur les choix alimentaires des jeunes
- Le retour d'expériences des Régions.
- La restitution de l'étude conduite par le Cabinet Soliance pour Régions de France

La Région Normandie comme la plupart des Régions met en place des dispositifs innovants d'accompagnement des établissements pour garantir une restauration axée sur la qualité, la santé et le goût.

Charte qualité, repas à emporter, petit déjeuner normand, challenge de l'innovation, repas « zéro » contenant, autant d'innovations en termes d'accueil et de prestations offertes aux lycéens par les Régions.

Ce séminaire national s'inscrit dans la poursuite des travaux récents de l'association Régions de France sur la restauration collective et son approvisionnement alimentaire local, durable et de qualité.

Contact presse : Emmanuelle Tirilly – tel : 02 31 06 98 85 - emmanuelle.tirilly@normandie.fr