

La Ferté-Macé. Le lycée des Andaines labellisé « Je mange normand »

Le 18 février, la Région a désigné 42 lycées normands labellisés pour la qualité de leur service de restauration scolaire. Parmi eux, le lycée des Andaines de La Ferté-Macé.

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. Le 18 février, 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, 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 des Andaines de La Ferté-Macé, 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.

Une charte

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 (les préparations dites « maison » sont bonifiées) ; l'utilisation de produits normands (au minimum 50 % + produits labellisés et durables, éligibles à la loi Egalim) ; la démarche participative et écocitoyenne (réduction du gaspillage) ; la nutrition (sans matière grasse, allégées, sans sucre, sans assaisonnement...) ; les conditions d'accueil de l'élève. Les démarches d'animation, de modernisation et de flexibilité de service sont encouragées.

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.

Des actions

Par ailleurs, la Région poursuit 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 fournisseurs, 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) ; émergence de projets avec des opérateurs de la logistique (appel à manifestation d'intérêt pour une optimisation de la logistique autour des circuits courts alimentaires de proximité) ; lutte contre le gaspillage alimentaire.

Après le succès de l'événement 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...).



La liste a été dévoilée du lycée Charles de Gaulle à Caen (crédit photo : service communication de la Région Normandie).