

Restauration scolaire.

Le lycée Navarre-Leclerc champion du bio en Normandie

Hervé Morin, le président de la Région Normandie, Bertrand Deniaud, vice-présidente en charge des lycées, et Clotilde Eudier, vice-présidente chargée de l'agriculture, de la pêche et de la forêt, ont présenté, jeudi 23 novembre, à Caen, le bilan des actions menées en 2023 par la Région en faveur du plan régional 2022-2027 « **Je mange normand dans mon lycée** », et récompensé les établissements les plus engagés dans cette démarche.

Ce plan, mis en place par la Région en 2017, 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.

La part de produits normands servis dans l'ensemble des services de restauration de la Région Normandie a atteint 53 % en 2022 contre 51 % en 2021, et 41 % en 2018.

Autre chiffre : en 2018, seuls 16 % des lycées atteignaient la barre des 50 % de produits normands dans leurs menus de restauration contre plus de 60 % des établissements dépassant ce seuil en 2022.

Les établissements récompensés

Les établissements suivants ont été récompensés pour leur implication en 2022 dans le plan « Je mange normand » :

Classement des produits normands en 2022 :

Lycée Antoine-Laurent Lavoisier du Havre (76) avec 79,04 %. Lycée Louis Pergaud de Barentin (76) avec 72,50 %. Lycée Jean-François Millet de Cherbourg (50) avec 71,92 %.

Classement des produits bio en 2022 :

Lycée Navarre-Leclerc d'Alençon (61) avec 44,58 %. Lycée Jean-François Millet de Cherbourg (50) avec 39,46 %. Lycée Grieu Vallon Suisse de Rouen (76) avec 39,16 %.



La Région Normandie a récompensé les établissements engagés pour la restauration locale et bio. Région Normandie