



Caen

La Voix Le Bocage du 26 décembre 2024

469 mots

# Restauration scolaire : le lycée de Vire arrive en tête des 123 lycées normands

Depuis plusieurs années, un plan est déployé par le Conseil régional pour pousser les cantines des lycées à servir des produits locaux. Le lycée de Vire arrive en tête.

Chaque année, le Conseil régional de Normandie récompense les établissements scolaires engagés dans le plan « Je mange normand dans mon lycée ». L'objectif pour la collectivité qui, parmi ses différentes compétences, a en charge la gestion des lycées, est de pousser les chefs de cuisine et les responsables d'établissement à améliorer la qualité des aliments servis aux élèves.

« **Je félicite les équipes de restauration scolaire, les secrétaires généraux, et les directions des établissements investis dans le plan** », note Hervé Morin, le président du Conseil régional. « **Servir des produits normands et de qualité dans les restaurants scolaires est non seulement un enjeu majeur pour l'éducation au goût et la santé des jeunes Normands, mais c'est aussi un enjeu économique et environnemental.** »

## Vire devant, Caen derrière

L'objectif est également de favoriser l'agriculture régionale, les filières de proximité et donc l'emploi agricole en Normandie. Depuis 2017 et le lancement de ce plan, la part de produits normands servis dans les restaurants scolaires des lycées de Normandie continue d'augmenter. En tête des 123 lycées publics de la région, c'est un établissement de Vire, Marie-Curie, qui apparaît tout en haut de la liste avec 74,63 % de produits normands servis, quand la moyenne régionale s'établit à 51,70 %. Dans le Calvados, il devance Charles Tellier à Condé-en-Normandie (74,23 %), Jean Mermoz à Vire (69,47 %), Les Champs de Tracy à Vire (65,85 %) et Le Robillard à Saint-Pierre-en-Auge (63,54 %).

À l'autre bout du classement à l'échelle régionale, se trouve un lycée de Caen, Augustin Fresnel (29,88 %). Dans le Calvados, Jules Verne à Mondeville (42,91 %), Guillaume le Conquérant à Falaise (44,78 %), Jean Rostand (44,96 %) et Victor Hugo (45,11 %), figurent également en bas de peloton.

« **Sur ce sujet, comme partout, il y a des personnes qui n'en ont rien à faire** », estime Hervé Morin, pour expliquer de telles différences d'un établissement à l'autre. « **Il faut féliciter les chefs de cuisine, les chefs d'établissement et les équipes qui se mobilisent. Dans certains lycées, la cuisine est en lien direct avec le pêcheur, ce qui permet aussi d'avoir des prix très avantageux.** »

En 2025, le Conseil régional entend poursuivre ses actions en optimisant le budget restauration pour maintenir une alimentation locale et de qualité, en incitant les établissements à demander les aides France Agrimer, en mettant en place un observatoire des prix et en favorisant les échanges entre chefs de cuisine, et enfin, en imposant une formation pour lutter contre le gaspillage alimentaire. En moyenne, chaque année, 29 000 euros de denrées alimentaires sont gaspillés par établissement.

Maxence GORREGUES



Avec 74,63 % de produits normands servis, le lycée Marie-Curie est le meilleur de Normandie.