

LA RÉGION NORMANDIE PRÉSENTE LE PLAN
**"Je mange normand
dans mon lycée"**



RÉGION
NORMANDIE
www.normandie.fr



PRÉAMBULE

Priorité à une alimentation normande

La Région Normandie a souhaité élaborer une nouvelle politique régionale de restauration scolaire, axée sur la qualité et la proximité et définie à l'issue d'une large concertation avec les acteurs de la profession agricole et des établissements scolaires.

Cette politique a pour quadruple ambition de **valoriser l'agriculture normande, soutenir les filières de proximité, dynamiser les emplois des filières agricoles et agroalimentaires, sensibiliser l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire** aux enjeux d'une alimentation utilisant en priorité des "produits normands". Pour bien comprendre le sens donné à l'expression "produit normand", les participants au projet ont travaillé à l'élaboration d'une définition commune : on entend par "produits normands" tous les produits fabriqués et/ou transformés en Normandie, issus d'un circuit court ou long de proximité.



*Manger des produits
alimentaires normands
dans les restaurants*

scolaires de la région, c'est un enjeu majeur pour l'éducation au goût et la santé des jeunes Normands mais c'est aussi un enjeu économique et environnemental. La Région s'engage donc à travers ce plan "Je mange normand dans mon lycée" en faveur de l'agriculture, des filières de proximité et de l'emploi agricole. Notre objectif est ambitieux, il sera atteint d'ici 2021 : 80% des produits servis dans les restaurants de nos lycées seront alors normands ! »

**Hervé Morin, président
de la Région Normandie**

Durant 8 mois, la Région a coordonné ce projet, en partenariat avec l'Institut régional de la qualité agroalimentaire (IRQUA) de Normandie et la Chambre régionale d'agriculture.

Quelque 150 participants se sont mobilisés lors de 4 réunions thématiques abordant des sujets fondamentaux tels la commande publique, la structuration des filières agro-alimentaires ou l'animation auprès des élèves dans les établissements.

Cette large concertation a permis à la Région de déterminer **un programme de priorités et d'actions concrètes** qui doivent répondre aux attentes des acteurs de la restauration scolaire. **Le plan "Je mange normand dans mon lycée", qui sera mis en œuvre dès la rentrée 2017**, a pour objectif ambitieux de servir 80% de produits normands dans les restaurants des lycées. Plusieurs directions et partenaires sont mobilisés pour développer et animer cette nouvelle politique.

Bon à savoir

Grâce au plan "Je mange normand dans mon lycée", 154 lycées et 129 restaurants scolaires vont désormais promouvoir les produits de l'agroalimentaire normand. Regroupant plus de 106 000 élèves, ils sont une force pour massifier la consommation de nos produits régionaux et renforcer la visibilité des filières agricoles. Chaque jour, on estime à plus de 86 000 le nombre de repas servis dans les cantines des lycées, soit 13 millions de repas par an, pour un coût annuel de denrées alimentaires estimé à 26 millions d'€.

PLAN JE MANGE NORMAND DANS MON LYCÉE

Le programme régional "Je mange normand dans mon lycée" s'articule autour de 4 enjeux, correspondant aux attentes des acteurs de la restauration scolaire : personnels des établissements, élèves, producteurs, transformateurs et grossistes.

ENJEU 1 Créer une relation de confiance entre les acteurs de la restauration scolaire .. p. 5

- **Priorité 1** Favoriser la mise en relation des acteurs de la restauration scolaire
- **Priorité 2** Renforcer la visibilité de la production alimentaire des entreprises normandes
- **Priorité 3** Sensibiliser les élèves des lycées au "bien manger"

ENJEU 2 Assurer un suivi pédagogique et développer des outils pour s'approvisionner régionalement p. 6

- **Priorité 4** Poursuivre les formations et des actions de sensibilisation à destination des établissements et des producteurs
- **Priorité 5** Sensibiliser les acheteurs et les fournisseurs aux règles de la commande publique en proposant des outils communs et un accompagnement individuel

ENJEU 3 Soutenir le développement de la logistique et accompagner la mutualisation des pratiques p. 8

- **Priorité 6** Soutenir les filières de proximité
- **Priorité 7** Mutualiser les commandes et les moyens logistiques
- **Priorité 8** Accompagner le renouvellement des équipements dans les restaurants scolaires
- **Priorité 9** Obtenir la labellisation des services de restauration

ENJEU 4 Mieux connaître notre territoire pour développer l'innovation p. 10

- **Priorité 10** Expérimenter des innovations avec les lycées volontaires
- **Priorité 11** Elargir la réflexion à tout le territoire normand et aux régions limitrophes

ENJEU 1

Créer une relation de confiance entre les acteurs de la restauration scolaire

Les fournisseurs de la restauration scolaire et les personnels des établissements en charge des commandes ont peu d'occasions d'échanger ensemble et de s'informer sur les attentes de chacun.

Cet enjeu est primordial pour la Région, il a pour but d'établir des relations de confiance entre les acteurs de la restauration scolaire afin de rendre l'offre alimentaire normande plus lisible.

Priorité 1

Favoriser la mise en relation des acteurs de la restauration scolaire

Afin de répondre à ce besoin, la Région a pour rôle de mettre en relation les acteurs au travers de rencontres physiques et d'un espace numérique collaboratif.

La Région propose

- ✓ **Organisation de rencontres d'affaires territorialisées** réunissant l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire, pour favoriser notamment le développement de relations commerciales.
- ✓ **Création d'un espace numérique collaboratif dédié à l'approvisionnement régional.** Il permettra le partage d'outils et d'informations indispensables au développement des produits normands dans la restauration scolaire et donnera accès à une cartographie et renforcera le lien entre les acteurs.
- ✓ **Mise en place d'une commission régionale de restauration** pour renforcer le dialogue interne et assurer un suivi régional des projets des établissements.
- ✓ **Animation de réseaux conseils** entre les établissements et la Région, pour échanger sur des projets communs, élaborer des outils partagés et harmoniser la mise en place de la réglementation sanitaire.

Priorité 2

Rendre plus visible la production alimentaire des entreprises normandes

L'analyse des origines des produits utilisés dans les lycées normands fait apparaître des chiffres insuffisants, essentiellement pour les produits suivants : lait, légumes, viandes bovines, viandes porcines, produits de la mer, œufs frais.

Au travers de cette priorité, la Région souhaite mieux communiquer sur l'offre régionale proposée par les fournisseurs (saisonnalité et disponibilité) et mettre à disposition des établissements un catalogue des produits normands.

La Région propose

- ✓ **Communication sur l'offre des fournisseurs** auprès des établissements : mise en place d'un référentiel, organisation de visites d'entreprises et d'exploitations normandes.

- ✓ **Engagement d'un travail avec les grossistes et entreprises agroalimentaires** pour une plus grande transparence de l'information : état des lieux chiffré des produits livrés par les fournisseurs, meilleure visibilité de l'origine des produits.

Priorité 3

Sensibiliser les élèves des lycées au "bien manger"

Les lycéens sont les ambassadeurs de la Normandie, ce sont eux qui continueront à consommer les produits normands qu'on leur sert dans les cantines des lycées. L'image du produit normand est rassurante pour l'élève (et pour ses parents) et est également un critère de qualité.

Lors des consultations sur le lycée du futur, ceux-ci ont fortement évoqué leur désir de manger plus de produits issus des entreprises de notre région. Ainsi, la Région souhaite renforcer les liens entre les élèves et les professionnels de l'agroalimentaire.

La Région propose

- ✓ **Mise en place de rencontres inter-lycées**, lycées agricoles/lycées hôteliers, lycées agricoles/lycées d'enseignement général, pour favoriser les échanges d'élèves à élèves.
- ✓ **Visites d'exploitations agricoles** pour ouvrir les lycéens au monde de l'agriculture.
- ✓ **Intervention dans les services de restauration** : animations, dégustations de produits, mise en place d'une signalétique pour identifier les produits normands, rencontre avec les fournisseurs retenus dans le cadre des marchés publics et des contrats en direct.

[Objectifs]

- **Animer 40 réseaux conseils d'ici 2021**
- **Organiser 3 à 4 rencontres par an avec les acteurs de la restauration collective**

ENJEU 2

Assurer un suivi pédagogique et développer des outils pour s'approvisionner régionalement

Les connaissances des acteurs de la restauration scolaire varient selon les thématiques abordées : commande publique, produits normands, logistique... La Région doit transmettre des compétences et des méthodes auprès des acheteurs et des fournisseurs en proposant des formations, des actions de sensibilisation, des accompagnements individuels et des outils afin que tous les acteurs puissent accéder au même niveau d'information.

Priorité 4

Poursuivre la formation et la sensibilisation à destination des établissements et des producteurs

La Région a pour compétence «le recrutement et la gestion des personnels techniciens, ouvriers et de service exerçant leurs missions dans les lycées». Elle est en charge du développement et de la valorisation des compétences des personnels de ces lycées. Ainsi, la Région entend poursuivre son plan de formation annuel à destination des agents de la collectivité, et porter conjointement avec le rectorat, une démarche de sensibilisation auprès des personnels de restauration. En complément de ce premier volet, elle prévoit de coordonner la formation des agriculteurs et les groupements de producteurs à la logistique. En effet, les agriculteurs n'ont pas toujours le temps, ni les compétences suffisantes, pour assurer une gestion logistique optimale de leurs produits en circuits courts. La logistique, souvent décrite comme un métier à part entière, est une compétence indispensable dont les agriculteurs pourraient bénéficier pour optimiser la gestion et la livraison de leurs produits.

Les dispositifs régionaux et européens mis en place par la Région Normandie peuvent apporter des solutions aux difficultés rencontrées par les exploitations agricoles pour fournir durablement la restauration scolaire à partir de produits normands.



Karine Pouteaux, service intendance et restauration au lycée Jules Verne de Mondeville

Priorité 5

La Région propose

- ✓ **Formation et sensibilisation des équipes des établissements** à l'utilisation des produits normands, aux enjeux nutritionnels, à la gestion des déchets, à l'hygiène ainsi qu'à la sécurité alimentaire.
- ✓ **Accompagnement des chefs de cuisine et des adjoints gestionnaires** dans la prise en compte des règles de la commande publique.
- ✓ **Sensibilisation des exploitants agricoles et des groupements de producteurs** aux coûts et aux contraintes logistiques.
- ✓ **Soutien aux organismes de formation et de conseil** afin de renforcer l'offre en formation professionnelle continue à destination des exploitants agricoles (notamment pour le volet structuration des circuits courts).
- ✓ **Chèque conseil agricole, stratégique et économique**, outil d'accompagnement stratégique pour les professionnels du secteur agricole (financement d'audits afin d'identifier les leviers de rentabilité économique notamment pour le volet circuit court).

Accompagner les acheteurs et fournisseurs dans leurs démarches de commande publique

Tous les établissements publics sont soumis aux règles de la commande publique. Cette réglementation est complexe et peut représenter un frein au développement de l'approvisionnement régional. Lors des ateliers préalables à la définition du programme "Je mange normand dans mon lycée", les acteurs de la restauration scolaire ont évoqué le besoin d'être sensibilisés aux méthodes qui leur permettraient de privilégier un approvisionnement régional et d'être accompagnés dans l'élaboration des marchés publics.

Ainsi, la Région souhaite accompagner collectivement l'ensemble des établissements en développant des outils d'aide à la commande publique. Aspects réglementaires, conseils sur la rédaction des marchés, nomenclature d'achat normande et modèle de contrat pour les marchés en direct en dessous du seuil de 25 000 € composeront cette future boîte à outils qui sera mise à disposition de l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire et permettra de traiter la problématique "commande publique" dans sa globalité.

En complément, la Région proposera un accompagnement renforcé pour la rédaction des marchés à des établissements

volontaires, désireux de s'approvisionner majoritairement à partir de produits normands. Les établissements sélectionnés pourront bénéficier d'un suivi sur le long terme en vue de devenir autonomes dans la gestion de leurs marchés.

La Région propose

- ✓ **Consolidation d'une boîte à outils à destination des acheteurs** pour faciliter la prise en compte des règles de la commande publique.
- ✓ **Création d'une boîte à outils à destination des fournisseurs** pour faciliter la réponse aux marchés publics des entreprises normandes et renforcer leur visibilité.
- ✓ **Mise en place d'un accompagnement individuel des établissements pour s'approvisionner régionalement** : aide à la rédaction des marchés en adéquation avec l'offre régionale, mise en place d'un référencement personnalisé.

Bon à savoir

Selon une enquête réalisée auprès de 1 120 lycéens dans le cadre des consultations sur le lycée du futur, le restaurant scolaire est considéré comme le deuxième lieu de vie le plus important dans un lycée, juste derrière la salle de cours. Au niveau des améliorations souhaitées, les élèves mettent en avant :

- 1 - moins de gaspillage alimentaire
- 2 - davantage de produits du territoire
- 3 - la possibilité d'avoir des repas à emporter

[Objectifs]

- ▶ **Accompagner collectivement l'ensemble des établissements**
- ▶ **Accompagner individuellement 10 établissements par an dans la rédaction de leurs marchés publics**
- ▶ **Former l'ensemble des chefs de cuisine**



Lou, Léo, Éva, Titouan et Florian, élèves du lycée Jules Verne à Mondeville

ENJEU 3

Soutenir le développement de la logistique et accompagner la mutualisation des pratiques

Le manque de moyens logistiques est considéré comme un frein à l'approvisionnement régional. Son champ d'intervention ne se limite pas seulement aux opérations de transport et de stockage, mais il englobe la gestion de l'ensemble des flux de produits (administration, information, trésorerie). Son amélioration est devenue un point essentiel pour accroître le potentiel des entreprises normandes mais aussi pour répondre aux nouvelles attentes des établissements.

Priorité 6

Soutenir les filières de proximité

Aujourd'hui, certaines exploitations agricoles et entreprises agroalimentaires n'ont pas les moyens matériels suffisants pour fournir durablement la restauration scolaire. Pour cela, la Région doit accompagner les entreprises normandes vers une plus grande efficacité des activités de transformation et de commercialisation des produits régionaux.

La Région propose

- ✓ Aide à la transformation à la ferme et à la commercialisation en circuits courts.
- ✓ Aide aux investissements physiques en transformation-commercialisation dans les entreprises agroalimentaires pour les activités de 1^{ère} transformation.
- ✓ Aide à l'impulsion et au développement pour les activités de 2^e transformation (Agence de Développement pour la Normandie).

Priorité 7

Mutualiser les commandes et les moyens logistiques

Dans un contexte économique difficile où les frais de transport des marchandises peuvent représenter une dépense importante pour les fournisseurs, il devient primordial de favoriser une mise en commun des pratiques et des connaissances.

Cette priorité est axée sur la transversalité des méthodes. Il convient à la fois : d'obtenir une vision schématique des flux alimentaires ; d'accompagner la création, le développement et la promotion des circuits courts ou des marchés locaux ; de soutenir le développement de plateformes logistiques et d'aider au développement de structures juridiques en faveur d'une plus grande coopération.

Priorité 8

La Région propose

- ✓ Création d'une cartographie territorialisée des flux alimentaires, outil d'aide à la décision pour la création de projets communs.

- ✓ Soutien à la création, au développement et à la promotion des circuits courts et des marchés locaux pour aider à la structuration des filières et favoriser le développement de la logistique régionale.
- ✓ Soutien au développement de structures juridiques intégrant une démarche coopérative.

Accompagner le renouvellement des équipements dans les restaurants scolaires

Le repas est un moment essentiel dans la journée du lycéen, il doit idéalement se dérouler dans un lieu agréable. Cependant, on constate une fuite des élèves vers des types de restaurations commerciales peu ou pas en phase avec les recommandations nutritionnelles. Pour poursuivre le travail d'éducation alimentaire mené par les établissements auprès des élèves, la Région veillera à fournir un service de restauration de qualité, à s'adapter aux nouvelles attentes de consommation des lycéens et à valoriser une démarche de développement durable dans les services de restauration notamment dans le cadre de son action en faveur du «Lycée du futur».

La Région propose

- ✓ Mise en place d'une charte qualité dans les restaurants scolaires (accueil, aménagement, ambiance, assiette).
- ✓ Déploiement des salad'bars pour soulager les équipes de restauration et répondre à la demande de libre-service.
- ✓ Mise en place d'une offre alternative de repas normands à emporter pour répondre aux nouvelles attentes des lycéens.
- ✓ Mise en place d'une démarche éco-citoyenne, basée sur un objectif global de lutte contre le gaspillage alimentaire (meubles de débarrasage, systèmes de pesée) et orientée "développement durable" (réflexion au sujet de la méthanisation, installation de composteurs).
- ✓ Modernisation et harmonisation des logiciels de gestion des achats et des stocks des restaurants scolaires, pour, notamment, connaître l'évolution des volumes d'achats en produits normands.

Priorité 9

Labélisation des services de restauration

Dans la continuité du renouvellement des équipements et de l'amélioration des services de restauration, la Région souhaite valoriser les établissements qui s'engagent dans cette démarche. Pour cela, elle souhaite mettre en valeur la réussite collective de tous les lycées et conforter l'implication des personnels des établissements.

Bon à savoir

On estime le gaspillage alimentaire entre 60 g et 100 g par plateau. Sa réduction permettra de dégager un budget supplémentaire pour l'achat de produits biologiques ou locaux.

La Région propose

✓ **Labélisation** des services de restauration des établissements inscrits dans une démarche d'amélioration et d'utilisation de produits normands.

[Objectifs]

- ▶ **Labélisation de 75% des établissements**
- ▶ **Réduire de 30% le gaspillage alimentaire dans les établissements**



Agent de restauration du lycée Pierre Corneille à Rouen

Mieux connaître le territoire pour développer l'innovation

Forte de ses 154 lycées, de son agriculture performante, de ses produits de qualité et de son personnel compétent, la Normandie peut devenir un véritable laboratoire d'expérimentations et des savoir-faire sur l'approvisionnement régional dans la restauration scolaire.

Priorité 10

Expérimenter des innovations avec des lycées volontaires

Lors des nombreuses réunions préalables à la mise en œuvre de ce programme d'actions, plusieurs participants se sont portés volontaires pour réaliser des démarches innovantes. Ainsi, la Région souhaite fédérer et accompagner des partenaires volontaires dans des projets novateurs en vue d'une généralisation à l'ensemble du territoire normand.

La Région propose

- ✓ **Création d'une nomenclature normande des achats alimentaires**, pour une mise en application auprès de lycées volontaires lors de la mise en place de marchés publics.
- ✓ **Ouverture d'un appel à manifestations d'intérêt (AMI)** pour repérer les projets d'approvisionnement régional.
- ✓ **Engagement d'un travail sur des prix d'achats lissés à l'année**, concernant principalement la filière pêche, pour favoriser la consommation des poissons de nos côtes.
- ✓ **Valorisation des productions des lycées agricoles** pour alimenter les lycées alentour.
- ✓ **Création d'un lieu de stockage au sein d'un lycée pilote** pour mutualiser les livraisons à faible volume et réduire les coûts logistiques des exploitants et groupements d'agriculteurs fournissant les restaurants scolaires locaux.
- ✓ **Ouverture d'un challenge de l'innovation** pour imaginer et expérimenter avec les établissements de formation professionnelle (spécialisés en restauration) le restaurant scolaire de demain.
- ✓ **Accompagnement de deux lycées volontaires vers une offre alimentaire "100% normande"** tout au long de l'année.

Priorité 11

Elargir la démarche aux territoires normands et aux régions limitrophes

Pour un meilleur effet levier, il est important de mettre en place une réflexion globale avec l'ensemble des collectivités normandes mais également d'élargir le champ de la réflexion aux régions limitrophes telle que la Région Ile-de-France.

La Région propose

- ✓ **Mise en place d'une réflexion interne pour harmoniser les tarifs** de restauration dans les lycées.
- ✓ **Renforcement des coopérations interrégionales**, notamment pour développer la part de produits normands servis dans les lycées de la Région Ile-de-France. Ce travail s'inscrit dans le cadre du projet transversal Vallée de la Seine.

[Objectifs]

- ▶ **Augmenter la part de poissons normands servis dans les établissements**
- ▶ **Approvisionner les lycées d'Ile-de-France en produits normands**

Bon à savoir

La Région Normandie compte 2 373 agents des lycées, dont :

- 1 961 agents d'entretien et de restauration (ADL)
- 125 responsables de cuisine (ADL)
- 287 seconds de cuisine (ADL)



Session de formation cuisine au CFAIE de Val de Reuil



Région Normandie

Direction de l'agriculture
et des ressources marines

Direction des lycées de Normandie

Direction des finances
et de la commande publique

Direction évolution
des compétences et des organisations

Abbaye aux Dames
Place Reine Mathilde
CS 50523
14035 Caen Cedex 1
Tél. 02.31.06.98.98