

CARACTÉRISATION

POUR QUI ?

Distribution, commercialisation :
Restauration responsable (collective,
privé)

COMMENT ?

Outils de planification : Programme
d'actions.

QUOI ?

Agir sur la commande publique en
matière de restauration

POURQUOI ?

Objectifs environnementaux :
Décarbonisation, amélioration de
l'autonomie et de la performance
énergétique

Objectifs culturels : Maintien des
patrimoines alimentaires, Valorisation
du patrimoine technique

Objectifs de développement local :
Création de dynamique économique dans
le territoire, Structuration ou maintien
de filières locales

Objectifs pédagogiques : Sensibilisation
des consommateurs à des pratiques
responsables, Education des enfants

OBJECTIFS

- Valoriser l'agriculture et la pêche 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
- Éduquer au goût et garantir la santé des jeunes : l'augmentation de la part des produits normands sous signe de qualité (produits issus de l'agriculture biologique, AOP/AOC, IGP, label rouge) est également prévue

RÉSUMÉ

En 2016, la Région Normandie a souhaité élaborer une nouvelle politique régionale de restauration scolaire, axée sur la qualité et la proximité. Cette volonté s'est traduite par le plan « Je mange normand dans mon lycée », qui a pour objectif ambitieux de servir 80% de produits normands dans les restaurants des lycées d'ici 2021, au bénéfice d'environ 106 000 élèves. Les « produits normand » correspondent à l'ensemble des produits fabriqués et/ou transformés en Normandie, issus d'un circuit court ou long de proximité.

Ce plan se structure en 4 enjeux, 11 priorités et se décline en 31 fiches actions concrètes mises en place par la Région, à l'issue d'une large concertation auprès des acteurs de la profession agricole et des établissements scolaires.



DONNÉES CLÉS DE LA MESURE

DÉBUT DE MISE EN ŒUVRE : Juin 2017

MONTANT ET ORIGINE DU FINANCEMENT : Sur fonds FEADER occasionnellement

PARTENAIRES :

- La Chambre régionale d'agriculture de Normandie
- Le Réseau des CIVAM
- L'association Bio en Normandie

LES ACTIONS MISES EN ŒUVRE

Une concertation préalable à la mise en œuvre du plan.

Coordonnée par la Région en partenariat avec l'Institut régional de la qualité agroalimentaire (IRQUA) de Normandie et la Chambre régionale d'agriculture, elle s'est constituée en quatre réunions thématiques abordant des sujets fondamentaux tels que la commande publique, la structuration des filières agro-alimentaires ou l'animation auprès des élèves dans les établissements, réunissant 150 participants.

10 actions phares constituent le document :

- L'accompagnement des établissements publics dans la rédaction des marchés publics
- La création d'une boîte à outils commande publique
- La sensibilisation aux règles de la commande publique
- L'organisation de 60 réseaux conseils
- La formation des agents de restauration collective

- L'organisation de rencontres entre acheteurs et producteurs
- Création d'une cartographie des fournisseurs
- Déploiement d'une « charte qualité » dans 100% des services de restauration
- Développement d'une offre de repas normands à emporter
- Lutte contre le gaspillage alimentaire

Une enquête d'impact (collecte et de traitement des données) a été menée en 2019 sur la base des données 2018. Il permet un premier état des lieux positif de la mise en œuvre du plan.



RÉSULTATS

- Le montant total des achats en 2018 était estimé à 23 millions d'euros, dont 7 millions pour l'agriculture et l'agro-alimentaire normandes. La moyenne 2018 était donc de 41% de produits normands servis dans les restaurants scolaires. Les analyses futures vont permettre de montrer l'effet des mesures déployées.
- Depuis 2017, 47 établissements se sont inscrits pour bénéficier d'un accompagnement dans la rédaction des marchés publics (soit 1/3 des restaurants scolaires).
- Concernant la formation des agents de restauration collective, 36 sessions de formation portant sur la restauration ont été programmées entre 2017 et 2019 (élaboration des menus en restauration scolaire, diversité des hors d'œuvre, lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion des déchets).
- 180 fournisseurs normands sont référencés sur la carte
- 25 engagements tripartites (entre les établissements, les élèves, acteurs essentiels, et la Région) sont inscrits dans la « charte qualité ».



SITE DE LA RÉGION

<https://www.normandie.fr/>



SITE DU DISPOSITIF

https://www.normandie.fr/sites/default/files/je_mange_normand_0.pdf