

# BIEN MANGER en Normandie



## CHALLENGE BIEN MANGER EN NORMANDIE FÊTE BIEN MANGER EN NORMANDIE 2016 - 11<sup>e</sup> ÉDITION

### LES ÉTABLISSEMENTS NORMANDS À LA FÊTE !

Pour la 11<sup>e</sup> année consécutive, IRQUA-Normandie et ses partenaires, en particulier la Région Normandie, les Conseils Départementaux et les Rectorats poursuivent leur mobilisation sur la thématique «Bien manger en Normandie», avec un triple objectif :

- valoriser les produits Normands dans le cadre d'une alimentation équilibrée, saine et variée,
- promouvoir une restauration collective de qualité et de proximité, privilégiant l'approvisionnement en produits normands,
- sensibiliser les jeunes à de bonnes habitudes alimentaires et leur transmettre les valeurs de leur patrimoine alimentaire et culinaire régional.

Afin d'aller encore plus loin, les chefs de collèges, lycées et primaires de Normandie, ont été invités à mettre en œuvre leur menu normand équilibré auprès de leurs élèves lors d'une semaine festive (du 23 au 27 mai) : l'occasion de valoriser les produits Normands dans les établissements et de développer les approvisionnements de proximité avec l'appui des Chambres d'agriculture et d'IRQUA-Normandie.

Tout au long de la semaine, **210 établissements scolaires proposent à plus de 45 000 convives un menu normand équilibré**, dans un décor festif et accompagné de supports pédagogiques. L'objectif est aussi de sensibiliser les consommateurs de demain au bien manger, à l'équilibre des repas et à la préférence des produits locaux lors de leurs achats futurs.

#### MARDI 24 MAI, AU LYCÉE JEAN GUÉHENNO À FLERS (61)

Depuis 6 ans, Agnès Maignan, chef de cuisine de l'établissement participe à l'opération Bien Manger en Normandie. Avec son équipe, elle a à cœur de faire découvrir les produits normands aux élèves dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

« Aujourd'hui, avec les marchés publics et un cahier des charges bien cadré, il est possible de s'approvisionner localement tout au long de l'année », souligne Madame Maignan. C'est aussi avec le soutien de son gestionnaire et de la région que la chef de cuisine peut régaler ses élèves avec des produits frais issus de circuits courts.

Les élèves du lycée Jean Guéhenno ont eu le choix parmi plusieurs plats normands : salade de mâche, radis, Camembert de Normandie, andouille de Vire et pommes, rôti de bœuf ou filet de mignon de porc avec sa sauce vallée d'auge, pommes de terre matelotes et carottes, pomme à l'ancienne, riz au lait, fromage blanc frais fraise et rhubarbe. Un repas qui a rencontré un vif succès auprès des 850 convives du restaurant scolaire !

#### MARDI 24 MAI, AU COLLÈGE PABLO PICASSO À HARFLEUR (76)

Gagnante du Challenge 2016 dans la catégorie «Collèges de Seine-Maritime», l'équipe de cuisine, menée par Bruno Jouen faisait découvrir son menu vainqueur aux élèves : wrap normandiflette à base d'andouille de Vire et de Camembert de Normandie, sauté de bœuf au cidre et smoothie pomme/poire, un régal pour les 450 élèves de l'établissement.

« La fête Bien Manger en Normandie permet un moment d'échanges entre nos équipes et les élèves et c'est important pour leur faire passer les bons messages. C'est grâce au soutien de notre équipe de direction que nous pouvons avoir un approvisionnement local et assurer la promotion des produits normands dans notre restaurant. »

### Les règles du Challenge

**Le concept** : créer un menu équilibré, entre terre et mer, à base de produits normands.

#### Les critères de sélection :

- valorisation des produits et fournisseurs normands,
- équilibre nutritionnel du menu par rapport à la tranche d'âge concerné,
- faisabilité du menu en restauration scolaire,
- respect du budget de 2,20€ / menu (exigence liée à la restauration scolaire),
- proposer des recettes normandes adaptées alliant diversité et originalité.

#### Nouveautés 2016 :

- \* utiliser les produits normands sous SIQO (signe officiel de qualité et de l'origine),
- \* indiquer les astuces anti-gaspillage mises en œuvre.

**Les participants** : les chefs de restauration scolaire (primaires, collèges, lycées) et les élèves de lycées hôteliers et de centres de formation en restauration.



## Pour mémoire...

### ETAPE 1 : LE CHALLENGE (de septembre à décembre 2015)

#### \* 1<sup>ère</sup> catégorie : les chefs de restauration scolaire

Les candidats sont invités à mettre en œuvre leur créativité et leur talent, pour créer un menu équilibré à base de produits normands adapté à la restauration scolaire et à la jeune clientèle.

#### \* 2<sup>e</sup> catégorie : les élèves de lycées hôteliers et de centres de formation

Le challenge propose, par ailleurs, aux élèves de créer un « Repas Normand Equilibré à Emporter ». Les élèves candidats doivent réaliser un repas équilibré, composé de produits normands, pouvant être consommé partout. Ils doivent également réfléchir au coût, à l'emballage du repas ainsi qu'à un nom attractif pour la cible « adolescents ».

Le 1<sup>er</sup> jury de sélection s'est déroulé le 11 décembre dernier pour étudier les **46 dossiers** reçus, élaborés par 60 chefs et 23 jeunes en formation, les meilleurs dossiers ont ainsi été désignés pour participer aux finales, accueillis par les lycées Clément Ader de Bernay (le 13 janvier) et Jean Jooris de Dives sur Mer (le 20 janvier). Les candidats de la catégorie « chefs de restauration scolaire » ont préparé leur menu en cuisine, dégusté ensuite par le jury.

Les jurys ont établi le classement final, dévoilé lors de la Cérémonie de remise des prix du 27 janvier.

### ETAPE 2 : LA JOURNEE D'ECHANGES ET CEREMONIE DE REMISE DES PRIX (27 janvier)

Le 27 janvier 2016 au Lycée Jules Le Cesne (Le Havre - 76), un programme complet d'ateliers a réuni les chefs de cuisine et leur permettant d'échanger entre eux, mais également avec les filières et les acteurs œuvrant pour une restauration régionale de qualité.

Le matin, des interventions sur la restauration scolaire étaient proposées, suivies d'un buffet de produits normands mis en œuvre par les élèves du lycée. L'après midi, les participants ont pu assister à des ateliers techniques culinaires et échanger avec les filières autour des produits sous SIQO. Cette journée s'est clôturée par la remise des prix de cette 11<sup>e</sup> édition du challenge « Bien manger en Normandie ».

En parallèle, se déroulera en cuisine la Finale des élèves de lycées hôteliers et centre de formation pour la catégorie « menu normand à emporter » : 2 équipes de jeunes étaient derrière les fourneaux en direct pour la 1<sup>ère</sup> place.

Le bilan est très positif puisque cette journée a accueilli près de 150 personnes et a été très appréciée par les différents participants et intervenants.

### ETAPE 3 : LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE (du 27 février au 6 mars 2016)

Le salon est l'occasion pour les 10 lauréats « chefs », de venir mettre en œuvre leur talent sur le Piano des Chefs du Pavillon de la Normandie devant de nombreux visiteurs et de voir l'une de leurs recettes publiées dans le magazine culinaire Normand, édité pour le salon à 15 000 exemplaires.

## Pour aller plus loin... ETAPE 5 : LES COURS DE CUISINE (juin)

Enfin, dernière étape de cette action, 20 chefs ont choisi de faire partager leur passion en conviant 200 élèves, derrière les fourneaux, pour un cours de cuisine dans leur établissement.

