

BIEN MANGER en Normandie



CHALLENGE BIEN MANGER EN NORMANDIE FÊTE BIEN MANGER EN NORMANDIE 2017 - 12^e ÉDITION

LES ÉTABLISSEMENTS NORMANDS À LA FÊTE !

Pour la 12^e 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.

La restauration scolaire est un espace privilégié, susceptible de contribuer favorablement à l'éducation alimentaire des jeunes (en mobilisant professionnels de restauration, professeurs et parents d'élèves) ; elle constitue par ailleurs une opportunité de débouché pour nos produits régionaux.

Depuis 12 ans, plus de 500 menus, représentant 1450 recettes, ont été créés.

L'action se déroule en 5 étapes dont la prochaine est :

ETAPE 4 : LA FETE DU BIEN MANGER EN NORMANDIE (15 au 19 mai)

Afin d'aller encore plus loin dans la sensibilisation, 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 15 au 19 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.

Tous les acteurs régionaux œuvrant pour une restauration de qualité ont été invités à se joindre à l'événement afin d'agir en synergie et de toucher un maximum de convives. Les villes de Bernay, Caen, Cherbourg, Tournai et bien d'autres mobilisent leurs écoles.

C'est donc au total **213 établissements** qui ont répondu présent, touchant ainsi près de **45 000 convives** ! Afin de valoriser l'événement au sein des établissements scolaires et d'apporter une touche festive : affiches, chevalets, guirlandes de fanions et livrets pédagogiques seront distribués en grand nombre.

Le Rendez-Vous est donné du 15 au 19 mai !

En espérant que vous vous fassiez l'écho de cette Fête du « Bien Manger en Normandie », qui sera sans nul doute placée sous le signe de la qualité, de l'équilibre et du plaisir !

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 2,40€ / menu (exigence liée à la restauration scolaire),
- proposer des recettes normandes adaptées alliant diversité et originalité.

• En 2017 :

- * utiliser les poissons de nos côtes,
- * valoriser les fournisseurs locaux.

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 2016 à janvier 2017)

* 1^{ère} 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^e catégorie : les élèves de lycées hôteliers et de centres de formation

Le challenge s'est élargi et propose 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 1er jury de sélection s'est déroulé le 6 décembre dernier pour étudier les **50 dossiers reçus**, les meilleurs dossiers ont ainsi été désignés pour participer aux finales, accueillies par le CFAIE de Val de Reuil (le 11 janvier) et le lycée Jean Jooris de Dives sur Mer (le 18 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 1^{er} février.

ETAPE 2 : LA JOURNEE D'ECHANGES ET CEREMONIE DE REMISE DES PRIX (1^{er} février)

Le 1^{er} février 2017 au Lycée François Rabelais (Ifs - 14), 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 autour des produits de la mer de nos côtes et des témoignages. Cette journée s'est clôturée par la remise des prix de cette 12^e édition du challenge « Bien manger en Normandie ».

En parallèle s'est déroulée, en présence du Meilleur Ouvrier de France Pierre Caillet, la Finale des élèves de lycées hôteliers/CFA pour la catégorie « menu normand à emporter » : 4 équipes de jeunes en formation étaient derrière les fourneaux en direct pour la 1^{ère} place.

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

ETAPE 3 : LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE (du 25 février au 5 mars 2017)

Le salon est l'occasion pour les 9 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 18 000 exemplaires.

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

Enfin, dernière étape de cette action, les chefs qui le souhaitent pourront également convier leurs élèves, derrière les fourneaux, pour un cours de cuisine dans leur établissement.



Avec l'appui de la Région Normandie, des rectorats des académies de Caen et Rouen, de la DRAAF, des Conseils Départementaux et de l'Etat.



Contact : Anais Clavatta

02 31 47 22 62

aciavatta@irqua-normandie.fr