



Caen, le 6 janvier 2020

A l'attention des Chefs de Restauration scolaire

Objet : Challenge « Bien Manger en Normandie » 2020

Contacts : Sarah LESNARD / Sylvie DREUX 02 31 47 22 52

Madame, Monsieur,

Dans un contexte régional favorable au développement d'une alimentation de qualité, la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie et l'ensemble des collectivités normandes lancent la **15^{ème} édition du Challenge « Bien Manger en Normandie »**. Ce challenge s'adresse aux chefs de cuisine autogérée des écoles élémentaires, des collèges, des lycées et des Maisons Familiales et Rurales en Normandie, ainsi qu'aux élèves de Lycées Hôteliers et CFA de métiers de bouche normands. Cette opération a un triple objectif :

- **valoriser les produits issus de l'agriculture normande,**
- **proposer un menu équilibré, sain et varié adapté à la restauration scolaire,**
- **sensibiliser les jeunes à de bonnes habitudes alimentaires et leur transmettre les valeurs de leur patrimoine culinaire régional.**

Le menu peut être créé individuellement ou en équipe (en interne avec l'équipe, mais aussi en externe en association avec d'autres établissements). Nous incitons ainsi les chefs ayant participé aux précédentes éditions à parrainer leurs collègues afin de mobiliser de nouveaux Chefs !

NOUVEAUTE :

**Un calendrier modifié allant de janvier au 18 septembre 2020
et de nouveaux critères (lire attentivement le règlement SVP)**

Les critères de sélection

Utiliser des **produits issus de l'agriculture normande** (voir règlement joint pour plus de détails).

Cette année la thématique imposée est :

L'utilisation obligatoire des produits proposés dans le **panier garni**. (cf. règlement / attention certains produits non normands ne sont pas autorisés, l'utilisation de l'un d'entre-eux sera éliminatoire).

**Vous pouvez participer au challenge et à la fête
(date limite de réception des dossiers 2 mars 2020)**

Vous ne pouvez plus participer uniquement au challenge.

Dans ce cas, votre menu sera évalué par un jury le **12 mars 2020** qui statuera sur **l'approvisionnement normand**, c'est pourquoi il est obligatoire de renseigner les informations demandées sur vos fournisseurs (votre dossier pourra être éliminé dès ce jury).

Un second jury technique se réunira le **19 mars 2020** pour sélectionner les finalistes au vu des dossiers reçus (*seuls les dossiers ayant passé avec succès le jury approvisionnement seront étudiés*).

Les finalistes mettront en œuvre leur menu lors des finales qui auront lieu :

- le **29 avril 2020** au CFAIE du Val de Reuil
- ou le **6 mai 2020** au FIM CFA de Saint-Lô

(*la répartition des candidats se fera en fonction des catégories et non en fonction du lieu de votre établissement scolaire*). De nouvelles conditions seront à respecter pour ces jurys (cf. règlement).

La **journée d'échanges et de remise des prix** aura lieu le **1^{er} juillet 2020**. Tous les participants au Challenge seront mis à l'honneur et récompensés.

Attention ! Si vous participez au challenge, vous serez automatiquement* inscrits pour la fête et vous recevrez un kit d'outils pédagogiques : il est donc important de renseigner vos effectifs (ceux du restaurant scolaire) par catégorie d'utilisateurs et nous préciser si vous souhaitez organiser un cours de cuisine pour vos élèves. **Si vous prévoyez une animation, la venue d'un intervenant, d'un fournisseur merci de nous le préciser également.**

Vous devrez alors mettre en place votre menu dans votre établissement lors de la semaine de la Fête du Bien Manger en Normandie du 14 au 18 septembre 2020.

**(pas besoin de vous réinscrire même si vous recevez un autre formulaire par courrier ou mail. Cette année nous accuserons réception de tous les dossiers par mail sous réserve que le mail soit renseigné dans votre dossier et qu'il soit correct).*

Vous pouvez décider de participer uniquement à la Fête du Bien Manger en Normandie.

Dans ce cas, le dossier d'inscription est le même.

(date limite de réception des dossiers 30 juin 2020)

Vous devrez alors mettre en place votre menu dans votre établissement lors de la semaine de la Fête du Bien Manger en Normandie du 14 au 18 septembre 2020.

Vous trouverez ci-joint le règlement ainsi que le dossier d'inscription. **Merci d'en prendre connaissance pour connaître tous les changements de cette nouvelle édition.**

Nous vous remercions de bien vouloir transmettre ces éléments à vos chefs de cuisine, lesquels devront nous retourner leur dossier d'inscription pour les dates mentionnées ci-dessus, sous format Excel et par mail de préférence.

N'hésitez pas à nous contacter, nous restons à votre disposition pour toute information.

En espérant vivement que votre établissement participera à la nouvelle édition du Challenge "Bien Manger en Normandie" ainsi qu'à la Fête et souhaitant par avance bonne chance à votre équipe !

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

Président du Pôle Filières
des Chambres d'agriculture de
Normandie
Jean-Marie LENFANT



Cet évènement est réalisé en partenariat, avec le soutien ou l'appui de :

