

---

*Invitation à participer au challenge et à la fête :*

☞ ***Bien Manger en Normandie*** ☜

**Catégories :** Lycées, Collèges, Ecoles primaires, Ecoles maternelles, Maisons Familiales et Rurales, Chefs honneurs

---

**NOUVEAUTE :** Cette année, pour des questions pratiques, la chronologie de l'évènement a été repensée. Pour toute participation, il est préférable de prendre connaissance des nouvelles modalités

**Article 1 : Objet de l'évènement**

L'objet de cet évènement est de créer un menu équilibré à partir d'ingrédients issus de l'agriculture normande pour des élèves de lycées, de collèges, de MFR, d'écoles primaires, d'écoles maternelles. L'évènement est organisé par la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie.

**Article 2 : Conditions de participation**

Bien Manger en Normandie est ouvert aux chefs de cuisine de restauration scolaire (ou leur équipe) de collèges, de lycées, de primaires, de maternelles et de MFR.

Sont admis comme participants, les établissements publics et les établissements privés à restauration autogérée, c'est à dire les établissements dont le personnel de cuisine élabore ses propres menus et où les produits utilisés pour les menus sont achetés, transformés et distribués au sein de l'établissement. La restauration d'un tel établissement est donc indépendante de toute société privée de restauration.

### Article 3 : Déroulement

Bien Manger en Normandie se compose d'un challenge et d'une fête et se déroule comme suit :



**NOUVEAUTE :** Cette année pour des raisons d'organisation et pour faciliter votre participation, la chronologie de l'évènement se déroulera de janvier à juillet 2020. La fête BMN aura lieu en septembre 2020.

Pour les chefs participant au duo [Challenge + fête Bien Manger en Normandie]

**NOUVEAUTE :** Un dossier d'inscription unique pour les deux évènements (Le challenge et la fête).

→ Si vous participez au challenge vous participez aussi à la fête du Bien Manger en Normandie. Il n'est plus possible de participer uniquement au challenge.

→ Vous pouvez participer uniquement à la fête du Bien Manger en Normandie qui aura lieu du 14 au 18 septembre 2020 : même dossier d'inscription.

Les inscriptions se déroulent jusqu'au **2 mars 2020 (Date limite d'envoi des dossiers)**. Les dossiers reçus seront ensuite évalués le 12 mars et le 19 mars 2020 par un jury composé de techniciens de restauration scolaire, diététiciennes, de conseillers en circuits courts et de représentants de la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie. Le jury évaluera les dossiers selon différents critères et sélectionnera les finalistes.

Les personnes retenues participeront à une journée de finale : **29 avril ou le 06 mai 2020**, au cours de laquelle ils devront mettre en œuvre leur menu et présenter leur plat devant un jury.

## **NOUVEAUTE :**

→ Pour assurer la reproductibilité du menu dans les établissements, les chefs participant au concours dresseront les assiettes du plat de résistance en mode « comme au self » depuis des bacs gastronomiques sur une chaîne de self.

→ Les entrées et les desserts, seront servis à la bouchée, accompagnés d'un exemple = plat témoin en mode « comme au self ».

Ce second jury sélectionnera les meilleurs menus et les lauréats au challenge. Un podium est organisé pour chacune des 9 catégories suivantes :

1. Lycées et MFR,
2. Collèges 14,
3. Collèges 27,
4. Collèges 50,
5. Collèges 61,
6. Collèges 76,
7. Ecoles primaires et/ou écoles maternelles,
8. Chefs honneurs,
9. Lycées Hôteliers et CFA (Autre règlement car réservé aux étudiants).

Les résultats seront connus lors de la journée d'échanges et de remise des prix **le 1<sup>er</sup> juillet 2020.**

Pour leur participation et selon leur classement, les chefs recevront une dotation (produits normands, médailles, séance photo professionnelle, diplôme, kit de posters des produits normands pour décoration du self, ...). Les chefs lauréats de leur catégorie auront l'opportunité de faire une démonstration culinaire de leur menu lors du piano des chefs du Salon International de l'Agriculture 2021.

Chaque chef candidat au challenge, recevra automatiquement un kit d'outils pédagogiques pour décorer son établissement. Il devra alors mettre en place son menu lors de la fête Bien Manger en Normandie du **14 au 18 septembre 2020** au sein de son restaurant scolaire. A cette occasion, ceux qui le souhaitent pourront également faire gagner à quelques élèves un cours de cuisine assuré par le chef, dans la cuisine de son établissement. A cet effet, la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie fournira un dispositif jeu (question/réponse) permettant de sélectionner les élèves.

→ Pour la catégorie COLLEGES : un lauréat collège régional sera élu **en plus** des lauréats départementaux.

→ Pour la catégorie CHEFS HONNEURS : Tous les chefs ayant gagné au moins deux fois le challenge concourront dans cette catégorie. Le lauréat sera le chef Honneur de l'année.

---

**Pour les chefs participant uniquement à la fête Bien Manger en Normandie :**

Les inscriptions à la fête se déroulent **jusqu'au 30 juin 2020.** En s'inscrivant, le chef s'engage à mettre en œuvre son menu au sein de son restaurant scolaire au cours d'une journée entre **le 14 et le 18 septembre.** Pour ce faire, chaque établissement recevra un kit d'outils. A cette occasion, ceux qui le

souhaitent pourront également faire gagner à quelques élèves un cours de cuisine assuré par le chef, dans la cuisine de son établissement. A cet effet, la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie fournira un dispositif jeu (question/réponse) permettant de sélectionner les élèves.

#### **Article 4 : Conditions à respecter pour l'élaboration du menu**

Afin de pouvoir s'inscrire dans une alimentation de proximité, équilibrée et selon les conditions propres à la restauration scolaire, les critères à respecter sont les suivants :

- ✓ Menu équilibré complet de 3 plats,
- ✓ Réalisé avec les ingrédients du panier garni,
- ✓ Valorisant vos fournisseurs locaux / régionaux,
- ✓ Réalisable dans les conditions de la restauration scolaire,
- ✓ Adapté à la cible,
- ✓ Prix du menu ≤ 2,40€.

#### **Le panier garni mis à votre disposition pour réaliser votre menu est composé de :**

**Fruits et Légumes :** poireaux, carottes, navets, salades, choux, céleris, betteraves, radis, oignons, ail, échalotes, pommes, poires.

**Féculents :** pomme de terre, farine.

**Produits laitiers et matières grasses :** lait, un fromage AOP de Normandie au choix, fromage blanc normand, yaourt nature, beurre, crème AOP d'Isigny.

**Produits protéinés :** Roussette, porc, œuf.

**Boissons :** (possibilité de les utiliser dans les recettes, avec modération pour les alcools) cidre, calvados, pommeau, poiré, vinaigre de cidre, jus de pomme.

#### **Liste autorisée de produits non normands :**

- |  |   |
|--|---|
| ▪ Sucre, sucre glace   | ▪ Citron                                  |
| ▪ Huile  | ▪ Levure                                  |
| ▪ Condiments (Sel, moutarde, cornichons)                         | ▪ Chocolat                                |
| ▪ Epices : cannelle, poivre, vanille                             | ▪ Légumes secs (lentilles, haricots, ...) |
| ▪ Plantes aromatiques : aneth, basilic, menthe, thym, ciboulette | ▪ Riz                                     |
|  | ▪ Café                                    |

#### **Liste non autorisée de produits non normands**

- Fond de sauce industriel
- Aides culinaires
- Fromages non normands
- Fond de tarte, feuille de brique industrielle
- Margarine
- Gélifiant
- Colorant

→ Si un des produits non autorisés est utilisé dans le menu, le candidat sera directement écarté du concours.

- Menu équilibré complet de 3 plats

Il s'agit de créer un menu complet (c'est à dire entrée, plat et dessert, le produit laitier est à inclure dans une recette), pour le repas du midi d'adolescents ou d'enfants en restauration scolaire, selon les conditions de la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001. Le menu doit être constitué de façon à entrer dans une alimentation quotidienne équilibrée, c'est à dire apportant une quantité suffisante de différents macronutriments (protéines, lipides, glucides) et micronutriments (vitamines, minéraux et oligo-éléments) pour assurer la couverture de l'ensemble des besoins physiologiques. Cela revient donc à composer un menu qui associe de manière judicieuse des aliments des différentes familles alimentaires issus du panier garni : produits laitiers (attention, en termes de nutrition, le beurre et la crème sont des matières grasses), viandes / poissons / œufs, fruits et légumes (pensez aux crudités), céréales / légumes secs / pommes de terre et dérivés (n'oubliez pas les féculents), matières grasses, produits sucrés et boissons et dont la composition tient compte des besoins spécifiques des adolescents ou des enfants.

La saisonnalité n'est pas imposée pour la création des menus, toutefois, il va de soi que la cohérence saisonnière de l'association des plats et des aliments soit respectée et que la saison optimale de réalisation du menu soit donc mentionnée.

- A base de produits issus de l'agriculture normande essentiellement,

**Attention : Le critère « valorisation des produits issus de l'agriculture normande » est un critère éliminatoire. Si le dossier ne respecte pas ce critère, il sera éliminé du challenge. Le chef ne pourra pas accéder à l'étape de la finale. Nous vous invitons à bien nous préciser l'origine des produits agricoles.**

- Valorisant vos fournisseurs locaux / régionaux,

Si vous rencontrez des difficultés d'approvisionnements, n'hésitez pas à nous contacter. Nous restons à votre disposition pour toute information.

Contacts :

<b>Sarah LESNARD</b>	<b>Sylvie DREUX</b>
Chargée de mission Qualité et Proximité Chambre régionale d'agriculture de Normandie <a href="mailto:sarah.lesnard@normandie.chambagri.fr">sarah.lesnard@normandie.chambagri.fr</a> Tél : 02 31 47 22 74 – 06 74 83 02 75 6 rue des Roquemonts - CS 45346 - 14053 CAEN Cedex 4	Assistante Pôle Filières Chambre régionale d'agriculture de Normandie <a href="mailto:sylvie.dreux@normandie.chambagri.fr">sylvie.dreux@normandie.chambagri.fr</a> Tél : 02 31 47 22 52 6 rue des Roquemonts - CS 45346 - 14053 CAEN Cedex 4

- Réalisable dans les conditions de la restauration scolaire

Le menu doit être aisément réalisable dans les conditions de travail et au regard des contraintes techniques existantes en restauration scolaire : à cet effet, le jury sera favorable au fait que le menu ait bien été testé par le chef candidat, au préalable au sein de son établissement.

- Adapté à la cible

Le menu doit être adapté à la cible : votre public au quotidien. Le jury sera sensible qu'il soit bien en adéquation avec vos convives.

- Prix du menu ≤ 2,40€

Le prix du menu, ≤ **2,40** € est établi de manière à respecter le prix moyen d'un repas en restauration scolaire. Il ne s'agit pas de faire un repas festif ou hautement culinaire, mais au contraire d'intégrer les produits normands dans une **alimentation quotidienne équilibrée**, de façon pérenne. Le coût du menu doit être calculé dans le dossier d'inscription.

- Format des recettes

Les repas seront présentés sous la forme de recettes pour **100 personnes** (à destination de la restauration scolaire). Le vocabulaire utilisé doit être compréhensible pour le grand public et quelques conseils ou "secrets du chef" pourront alors l'accompagner.

### **Article 5 : Modalités d'inscription**

- Pour les chefs participant au challenge et à la fête

Les documents demandés pour pouvoir s'inscrire au challenge Bien Manger en Normandie sont :

- le dossier d'inscription dûment rempli
- des photos des plats du menu

Pour participer au challenge, les candidats doivent envoyer leur candidature **au plus tard le 2 mars 2020**.

- Pour les chefs participant uniquement à la fête

Pour participer à la fête, les candidats doivent envoyer le dossier d'inscription dûment rempli **au plus tard le 30 juin 2020**.

**Les candidatures doivent être envoyées** : De préférence par mail sous format Excel ou Word à [sylvie.dreux@normandie.chambagri.fr](mailto:sylvie.dreux@normandie.chambagri.fr)

Ou à l'adresse suivante :

**« Bien Manger en Normandie »**

Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie  
6 rue des Roquemonts – CS 45346  
14053 CAEN Cedex



## Dates à retenir :

- Fin des inscriptions au duo challenge + fête : **2 mars 2020**
- Fin des inscriptions uniquement pour la fête : **30 juin 2020.**
- Jours des finales (précision qui vous sera transmise par courrier et mail): **29 avril au CFAIE de Val de Reuil (27) ou le 06 mai 2020 au FIM de St Lô (50)**
- Journée d'échanges et de remise des prix : **1<sup>er</sup> juillet 2020**
- Fête du Bien Manger en Normandie (**1 journée au choix parmi ces dates**) : **14 au 18 septembre 2020**

## Nouveauté non obligatoire :

D'après le plan national pour l'alimentation de 2014, il y a une volonté du gouvernement de poursuivre l'action dans le cadre du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire lancé officiellement en 2013. L'objectif étant de mobiliser l'ensemble des acteurs de l'alimentation (de l'agriculture jusqu'au consommateur) pour ensemble réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Dans un contexte de limiter le gaspillage alimentaire, les acteurs régionaux ont envisagé différentes pistes de valorisation de cette réduction du gaspillage alimentaire.

Vous pouvez être acteur de cet objectif de réduction de 50% du gaspillage alimentaire. Pour ce faire, la chambre régionale d'agriculture de Normandie a envisagé un partenariat cette année pour vous mettre en relation avec le CREPAN. Cette association organise différents projets dont le projet « assiettes vides » (en lien avec le projet Anti-Gaspi) visant à sensibiliser les jeunes au gaspillage alimentaire via des sessions de pesée de déchets à la cantine.

Si vous souhaitez envisager cette action dans votre établissement, vous pouvez contacter directement :

### **Emilie DA SILVA**

Chargée de mission éco-consommation et déchets au CREPAN

[emilie.dasilva@crepan.org](mailto:emilie.dasilva@crepan.org)

02 31 38 25 60



**CREPAN**



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

