

III « Je mange normand dans mon lycée »

En janvier 2017, la région Normandie a mis en place une nouvelle politique agricole structurante. Elle est établie sur la base d'une ample concertation avec les acteurs de l'agriculture normande, et est déclinée en 8 enjeux. Parmi ceux-ci, l'enjeu n°3 « **valoriser les produits agricoles normands** » a pour priorité d'accompagner les filières de qualité et de valoriser la production normande notamment par le biais de la mise en place d'un **plan régional sur la restauration scolaire dans les lycées**.

Pour parvenir à la création de cette nouvelle politique agricole, la Région a lancé, début 2016, 12 chantiers agricoles dont un chantier portant sur la restauration collective dans les lycées. De mai 2016 à février 2017, ce chantier a réuni 145 participants en 4 réunions. Il s'est clos le 7 février 2017 au lycée de Pont-Audemer, sous l'égide de Madame Eudier, pour présenter les grandes lignes d'un futur plan régional, résultat de cette concertation.

Ce travail reprend une ambition politique affichée d'atteindre **80% de produits normands servis dans la restauration collective des lycées¹ d'ici 2021**.

Par produit normand, il faut entendre la définition large suivante, discutée en concertation avec l'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Normandie, à savoir : « tous les produits fabriqués et/ou transformés en Normandie, issus d'un circuit court ou long de proximité ».

Ne sont pas qualifiés de produits normands, les produits non transformés en Normandie (français ou import). L'objectif recherché est de soutenir l'agriculture normande, d'augmenter la part du local quel que soit le circuit (court ou long) mais aussi de maintenir l'économie et l'emploi pour les outils de transformation. A cette définition, se joint également la question de l'insertion des produits sous signe de qualité (produits biologiques, Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine) dont la part devra augmenter significativement dans les cantines des lycées.

En février 2017, une 2^{ème} étape s'est enclenchée avec l'élaboration et l'écriture du **plan « Je mange normand dans mon lycée »**. Ce travail a été réalisé en Interne Région, sur la base des conclusions du chantier agricole « restauration scolaire », avec une transversalité inter-directions et une coordination des travaux réalisés par la Direction de l'Agriculture et des Ressources Marines.

Plan « Je mange normand dans mon lycée »

Le programme « Je mange normand dans mon lycée » se structure en **4 enjeux, 11 priorités et se décline en 31 fiches actions concrètes** mises en place par la Région.

Il s'articule avec plusieurs politiques régionales, dont le **plan Lycée du futur**, où certaines fiches actions sont communes ; avec la **politique agricole et pêche régionale**, où les actions s'inscrivent dans les contrats d'objectifs conclus avec l'IRQUA/CRAN (Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Normandie / Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie) et Normandie Fraîcheur Mer, et avec la politique régionale sur la **commande publique**.

La concertation menée en 2016 a permis de recenser à la fois toutes les **bonnes expériences et résultats obtenus** mais aussi d'identifier tous les **freins** s'y opposant pour atteindre cet objectif de **80% de produits normands servis dans la restauration collective des lycées**.

¹ Conférence sur le Lycée du futur, tenue le 19 janvier 2016, par M. Hervé Morin, Président de la Région Normandie