

CHALLENGE BIEN MANGER EN NORMANDIE

NOS CHEFS ONT DU TALENT : 2 CHEFS MANCHOIS SUR LES MARCHES DU PODIUM !

Lundi 2 octobre, la finale du concours régional des chefs de la restauration collective, le Challenge Bien manger en Normandie organisé par la Chambre régionale d'Agriculture, récompensait 2 chefs manchois parmi les 8 finalistes. L'objectif : sublimer les produits du terroir normand sur le thème fromages et desserts.



Ainsi, Wilfried LEPIONNIER, chef au Collège Les Courtils à Montmartin-sur-Mer, a remporté la médaille d'or, une fierté pour le Département de la Manche son employeur.

Il était accompagné de Félix LESOUEF, élève au Lycée Maurice Marland à Granville.

Intitulé du plat : cromesquis normand avec ses petits légumes normands et le dessert Maquis normand.



Pierre ROBILLARD, chef au Lycée agricole de Coutances (Coutances Métiers Nature), a remporté quant à lui la médaille d'argent.

Il était accompagné par Maxence FOUCHARD, élève au Lycée François Rabelais à Ifs.

Intitulé du plat : toast avec sa croquette de Pont-L'Evêque et son dessert Poire pochée au cidre avec sa crème de noix concassée.



Dany Ledoux, conseillère départementale en charge de la jeunesse, était présente hier au Parc des expositions de Caen pour représenter le Département, partenaire du concours : « *Du bon, du bio, du local : cette politique départementale dans nos collèges publics prend son sens au quotidien grâce à l'investissement de nos agents en cuisine. Je tiens à les féliciter et les remercier de leur engagement* ».

Ce concours permet de mettre en avant les produits des agriculteur.trice.s, mais aussi de mettre en avant le métier des chef.fe.s de restaurant scolaire, leur savoir-faire, leur façon de sublimer les produits agricoles et de transmettre leur savoir aux stagiaires. Le principe du concours est simple : proposer à des agents de la restauration scolaire normande de revisiter une recette traditionnelle avec des produits locaux imposés. Le Challenge Bien Manger en Normandie se vit en binôme (entre un.e chef.fe ou un.e second.e de la restauration scolaire et un.e élève lycée professionnel qui accueille l'événement. Ils peuvent ainsi échanger tout en cuisinant. Une expérience qui peut motiver et susciter des vocations pour rejoindre ce métier passionnant et plein de défis.

LE DÉPARTEMENT VEUT DU BON, DU BIO, DU LOCAL DANS L'ASSIETTE DES COLLÉGIENS

Les 52 collèges publics de la Manche fabriquent 2,5 millions de repas chaque année (environ 18 000 par jour) et dix-huit d'entre eux fournissent des repas aux écoliers.

Une charte de la restauration scolaire va être signée dans chaque collège pour engager chacun (élèves, équipes de restauration, Département) dans cette démarche du bien manger.

Soucieux de la santé des jeunes et de leur éducation au goût, le Département développe une restauration de qualité et de proximité dans les collèges :

- une **alimentation saine et équilibrée** qui propose du choix aux élèves, des produits de qualité et respectueux de l'environnement (la Loi Egalim impose à la restauration collective publique depuis le 1er janvier 2022, de proposer au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits biologiques) ;
- un **approvisionnement local** qui valorise l'agriculture de notre territoire (la plateforme numérique « saveurlocale-manche.fr » met en relation des producteurs avec les gestionnaires et cuisiniers des collèges pour faciliter l'approvisionnement local) ;
- une sensibilisation à la **protection de l'environnement** par la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets (en application de la loi AGEC, le tri à la source des biodéchets devient une obligation dans les collèges à compter du 1er janvier 2024. Une réflexion est en cours au sein des services départementaux pour mettre en place la démarche de compostage et la formation des agents) ;
- et une **démarche d'équité entre les familles** par la mise en place d'un tarif élève unique, quel que soit le collège fréquenté.

Dans cette démarche de qualité de la restauration scolaire, l'harmonisation des tarifs à 3€ par repas depuis le 1^{er} janvier 2023 est un levier financier permettant aux établissements de consacrer davantage de moyens pour garantir le recours à des produits de qualité.

