



## Communiqué de presse

# Concours 2012 "Bien Manger en Normandie" 7<sup>ème</sup> édition



Janvier 2012

A l'occasion de la semaine du goût 2011, IRQUA-Normandie et ses partenaires ont lancé la 7<sup>ème</sup> édition du concours "Bien Manger en Normandie" destiné à valoriser les produits agroalimentaires de Normandie dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

Si les produits alimentaires normands véhiculent une image de produits de bonne qualité, traditionnels, bons et savoureux, ils sont parfois associés à une alimentation riche. Or, la règle d'or d'une alimentation équilibrée est de manger de tout sans excès et avec plaisir : un terrain sur lequel la Normandie a tous les atouts pour réussir grâce à la diversité et la qualité de ses filières agroalimentaires : lait, viande et charcuterie, poisson et coquillage, produits cidricoles, fruits et légumes, produits céréaliers et sucrés...



**Le concours s'adresse à l'ensemble des chefs de restauration scolaires (primaires, collèges, lycées) ainsi qu'aux élèves des lycées hôteliers et des centres de formation.** Il se déroule en 6 étapes.

**ETAPE 1: LE CONCOURS (de septembre à décembre).** Les candidats sont invités à mettre en œuvre leur enthousiasme, leur créativité et leur talent, pour créer un menu équilibré à base de produits normands et déposer leur dossier de candidature avant

le 1<sup>er</sup> décembre 2011.

### Les règles du jeu

Le principe :

créer un menu complet, sain et équilibré, à base de produits normands

Les contraintes :

- valoriser les produits normands
- **Nouveauté :** travailler la volaille ou la dorade grise pour la Basse Normandie et la volaille ou le hareng pour la Haute Normandie dans le plat principal
- tenir compte des exigences spécifiques à la restauration scolaire (tarif < 2,20 €/personne)
- respecter les besoins nutritionnels de l'enfant/adolescent
- proposer des recettes normandes adaptées alliant diversité et originalité

Les participants : les chefs de restauration scolaire (primaires, collèges, lycées) et les élèves de lycées hôteliers et les centres de formation en restauration

**Un produit imposé pour le plat principal :** Les candidats auront le choix entre la volaille et la dorade grise pour la Basse Normandie et la volaille et le hareng pour la Haute Normandie.



### **2<sup>ème</sup> catégorie : les élèves de lycées hôteliers et centre de formation en restauration**

Afin de répondre aux exigences particulières de l'enseignement en lycée hôtelier, le concours des Menus Normands Equilibrés s'est adapté et propose depuis 2009 un volet autour de la création d'un « **Repas Normand Equilibré à Emporter** », véritable alternative au repas traditionnel. Les élèves participants devront réaliser ce repas complet équilibré, composé de produits normands, pouvant être consommé partout et réalisable en restauration scolaire. Ils devront également

réfléchir au coût, à l'emballage de ce repas ainsi qu'à un nom attractif pour la cible adolescents.

**Déroulé :** Un jury s'est réuni le 15 décembre dernier pour une 1<sup>ère</sup> sélection des candidats; les meilleurs dossiers ont ainsi été désignés.

### **ETAPE 2 : DEGUSTATION PAR les ELEVES ET FINALE catégorie « chef de restaurant scolaire » (janvier)**

**Nouveauté cette année :** les principaux intéressés, les enfants/adolescents des établissements finalistes, seront invités sur la 1<sup>ère</sup> quinzaine de janvier à déguster « en avant-première » le menu concocté par leur chef et lui attribueront une mention spéciale représentant le mieux le menu : menu « terre/mer », menu « insolite », menu « bio », ....

### **Finale catégorie « chef » : le mercredi 25 janvier**

- Au lycée hôtelier François Rabelais d'Hérouville st clair (14) pour la Basse Normandie
- A l'IFA Marcel Sauvage de Mont St Aignan (76) pour la Haute Normandie



Les finalistes devront se départager en mettant en œuvre leur menu. Les jury dégusteront les menus des chefs et établiront le classement final qui sera dévoilé lors de la journée du 8 février.

### ETAPE 3 : LA JOURNEE D'ECHANGES, FINALE catégorie « élèves » ET REMISE DES PRIX (février)



Le mercredi 8 février 2012, au lycée hôtelier Jules Lescene du Havre (76), un programme complet d'ateliers réunira les chefs de cuisine (les candidats, toutes éditions confondues, mais également tous les établissements intéressés) et leur permettra d'échanger entre eux, mais également avec les filières et les acteurs œuvrant pour une restauration régionale de qualité. Cette journée comprendra le matin des interventions sur la restauration scolaire suivies d'un buffet de produits normands mis en œuvre par les élèves du lycée. L'après-midi les participants pourront assister à l'un des ateliers techniques culinaires, suivis des Ateliers découverte des Filières et cette journée se clôturera par la remise des prix de cette 7<sup>ème</sup> édition du Concours « Bien manger en Normandie ».

En parallèle, se déroulera en cuisine la Finale des élèves de lycées hôteliers pour la catégorie « menu normand à emporter » : 3 équipes de jeunes en formation seront derrière les fourneaux en direct pour la 1<sup>ère</sup> place. Cette année l'équipe vainqueur remportera une journée à Paris avec au programme : **rencontre avec le chef Guy SAVOY** du restaurant 3\* du même nom (petit déjeuner avec toute la brigade et visite des cuisines) et invitation au Salon International de l'Agriculture sur le stand prestige Normandie.



### ETAPE 4 : LA FETE DU BIEN MANGER EN Normandie (mai)



L'ensemble des chefs (participants ou non au concours) seront invités à faire découvrir leur menu normand équilibré auprès de leurs élèves, lors d'une semaine festive (du 21 au 25 mai 2012). Précédemment sur une seule journée, cette fête a été élargie à une semaine complète pour permettre ainsi au plus grand nombre d'y participer. Pour rappel, en mai 2011, plus de 160 établissements normands avaient participé à cette journée, sensibilisant ainsi 44 000 enfants.

A l'occasion de cette semaine, le Comité d'Expansion Agroalimentaire de Normandie organisera en parallèle une mini exposition permettant de mettre en lien une trentaine d'entreprises normandes disposant d'une gamme de produits RHF et une cinquantaine d'acheteurs, de grossistes, de gestionnaires et de chefs. L'objectif étant **d'étendre les gammes de produits et ingrédients normands dans les assortiments à la disposition de chef de restauration scolaire.**

#### Pour aller plus loin :

**ETAPE 5 : LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2011 (du 25 février au 4 mars 2012)** est l'occasion pour les 10 lauréats « chef », de venir mettre en œuvre leur talent sur le Piano des Chefs du Pavillon de la Normandie devant de nombreux visiteurs.



**ETAPE 6 : 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.

UN NOUVEL OUTIL : En octobre dernier, IRQUA Normandie et la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie ont lancé un nouvel outil est à la disposition des chefs de restauration collective : **le classeur « Bien Manger en Normandie » ! Des menus complets équilibrés avec des recettes normandes (base 100 pers) et un annuaire de fournisseurs régionaux.**



AGRICULTURES & TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
NORMANDE



**Contact presse :**  
Stéphanie MONDIN  
02 31 47 22 52 - 06 72 92 16 74  
smondin@irqua-normandie.fr  
www.irqua-normandie.fr



Avec l'appui des rectorats des Académies de Caen et Rouen, de l'AGORES, des Conseils Généraux et Régionaux de Normandie et de l'Etat.