



# Challenge Bien Manger en Normandie

Edition **2018** (13<sup>ème</sup> édition)

Catégorie : Lycées / Collèges / Primaires / Maternelles / MFR

## REGLEMENT

L'objet de ce Challenge est de créer un menu normand équilibré et complet pour les élèves de lycées, de collèges, d'écoles primaires / maternelles ou de Maisons Familiales et Rurales. Cette action s'inscrit dans les objectifs du PNA et du PNNS.

### 1. Participation au Challenge

Le Challenge est ouvert aux chefs de cuisine de restauration scolaire (ou leur équipe) de collèges, de lycées et d'écoles primaires / maternelles et 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.

### 2. Critères de réalisation du menu

Afin de pouvoir s'inscrire dans une alimentation de proximité, équilibrée et selon les conditions propres à la restauration scolaire, il s'agit de créer :

- **un menu équilibré complet de 3 plats,**
- **à base de produits normands essentiellement,**
- **valorisant vos fournisseurs locaux / régionaux,**
- **réalisable dans les conditions de la restauration scolaire,**
- **adapté à la cible (élèves de collèges, lycées, écoles primaires / maternelles ou MFR),**
- **prix du menu ≤ 2,40 €,**
- **à l'honneur pour cette édition 2018 : rendre leur noblesse aux bas-morceaux (voir liste en annexe)**

#### ☞ Définition d'un menu équilibré et complet

Il s'agit de créer un menu complet (c'est à dire entrée, plat, éventuellement fromage et dessert), 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 : 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. Le respect de la saisonnalité des ingrédients utilisés peut également influencer le prix de revient de votre menu : soyez vigilants !

#### ☞ **Respect des 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.

#### ☞ **Définition de produits normands**

Les produits normands sont tous les produits (matière première ou produit élaboré) qui ont une origine normande, par leur lieu de production (le lait, la viande, les poissons, les légumes, ...) ou par leur tradition gastronomique (les fromages normands, les sablés normands, l'andouille, ...). Liste en point 8.

#### ☞ **Prix du menu**

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 de participation.

#### ☞ **Format des recettes**

Les menus seront présentés sous la forme de recettes pour 100 personnes.

#### ☞ **Astuces anti-gaspillage**

Faites-nous part d'idées anti-gaspillage qui permettent la limitation des pertes alimentaires dans votre menu normand équilibré. Par exemple : utilisation des jus de cuisson pour la sauce, utilisation d'une partie du légume pour réaliser un contenant, une liaison, ou en décoration...

### **3. Le dossier de participation doit comprendre :**

#### ☞ **Les recettes**

Les recettes du menu normand équilibré (format restauration scolaire) seront à rédiger sur le dossier de participation, de préférence sous format informatique et à envoyer par mail, sinon de façon manuscrite et lisible avec un envoi par la poste (en prenant en compte le délai d'acheminement du courrier). Bien veillez à donner un titre de menu.

#### ☞ **Des photos**

Si possible, une photo de chaque plat composant le menu (papier ou format numérique).

#### ☞ **Attestation**

Afin qu'IRQUA-Normandie puisse bénéficier des droits de libre utilisation ultérieure des menus ainsi que des photos, l'attestation type, figurant sur le dossier de participation, doit être renseignée et signée par le créateur du menu.

En effet, les menus créés dans le cadre de ce Challenge peuvent donner lieu à utilisation dans le cadre d'actions de sensibilisation, d'outils de communication, avec mention du chef de cuisine créateur.

**Envoi : La réception des dossiers de participation devra se faire impérativement avant le 30 novembre 2017**

*par courrier, ou par mail à :*

*IRQUA Normandie « Challenge Bien Manger en Normandie »*

*Agropôle-Normandie - 6 Rue des Roquemonts – CS 45346 - 14053 CAEN cedex 4*

*Email: [sdreux@irqua-normandie.fr](mailto:sdreux@irqua-normandie.fr)*

### **4. Le jury**

Le jury sera composé de : techniciens de restauration scolaire, diététiciennes, chef de travaux de lycée hôtelier, chefs de cuisine, représentants des collectivités, des filières et d'IRQUA-Normandie.

Il se réunira une 1<sup>ère</sup> fois courant décembre 2017 et évaluera les recettes des menus, sur la base des dossiers reçus, afin de sélectionner les Chefs finalistes, selon les critères suivants :

- ☞ la composition et l'utilisation des produits normands,
- ☞ le respect de l'équilibre alimentaire et des besoins spécifiques des jeunes,
- ☞ la créativité / l'originalité / l'adaptation gustative au public cible,
- ☞ le respect de la saisonnalité intra menu,
- ☞ le respect du prix,
- ☞ l'utilisation du produit imposé pour 2018 : rendre leur noblesse aux bas-morceaux (origine Normandie)
- ☞ la mise en avant de l'approvisionnement de proximité.

Il se réunira une 2<sup>nde</sup> fois courant janvier 2018 pour départager les Chefs finalistes qui devront mettre en œuvre leur menu au sein d'un lycée hôtelier (menu complet permettant la dégustation de 15 personnes).

## 5. La remise des prix

Un podium est organisé pour chacune des 9 catégories suivantes : Lycées normands / Collèges 14 / Collèges 27 / Collèges 50 / Collèges 61 / Collèges 76 / Ecoles primaires/maternelles / Lycées hôteliers et centres de formation de métiers de bouche normands / MFR.

La réception de remise des prix sera organisée le 7 février 2018.

Nature des récompenses décernées :

- livrets de recettes,
- coffrets de produits normands,
- diplômes de participation,
- entrées et démonstration lors du Salon International de l'Agriculture 2018.

## 6. Participation à la Fête du Bien manger en Normandie

Chaque chef candidat au Challenge, quel que soit son classement, **s'engage à mettre en œuvre son menu normand au sein de son établissement**, entre le **28 mai et 1<sup>er</sup> juin 2018** : l'occasion de valoriser son travail auprès de ses élèves et de témoigner, dans un cadre collectif médiatisé, de son engagement pour une restauration scolaire de qualité en Normandie.

## 7. Réalisation de cours de cuisine courant juin 2018 (*facultatif*)

Les établissements qui le souhaitent pourront faire gagner à quelques élèves un cours de cuisine assuré par le chef, dans la cuisine de son établissement. A cet effet, IRQUA-Normandie fournira à l'établissement un dispositif jeu (question/réponse) permettant de sélectionner les élèves lauréats (10 à 15 élèves pour 1 cours).

## 8. Liste des produits normands (à titre indicatif)\*

Produits laitiers : Lait, Camembert de Normandie, Livarot, Neufchâtel, Pont-l'Évêque, Mimolette, Beurre, Crème, ....

Poissons et coquillages : Rouget Grondin, bar, cabillaud, dorade grise, maquereau, lieu, raie, sole, turbot, truite, tacaud, ...coquille Saint-Jacques, huître, moule, palourde, praire, bulot, seiche, encornet, ...

Fruits et Légumes : Poireau, carotte, navet, salade, choux, céleri, pomme de terre, pomme, poire, ...

Produits sucrés : Caramel d'Isigny, sablé normand, teurgoule, confiture de lait, confiture de fruits, miel, ...

Boissons : (possibilité de les utiliser dans les recettes, avec modération pour les alcools): Cidre, Calvados, Pommeau, Poiré, vinaigre de cidre, jus de pomme, ...

Viandes : Bœuf, veau, agneau, porc, volailles (poulet, pintade, ...), lapin, andouille, tripes, .....

Par **bas-morceaux**, on entend les morceaux "économiques" classiquement dit à braiser ou à bouillir, ou morceaux dit de 3<sup>ème</sup> catégorie, ainsi que les abats, quelle que soit l'espèce (bœuf, veau, agneau, porc...). Voir liste des morceaux autorisés en annexe

*\* l'emploi de ces produits doit se faire conformément à la réglementation en vigueur en restauration scolaire*

Si vous éprouvez certaines difficultés à vous approvisionner en produits normands, n'hésitez pas à nous l'indiquer et nous vous orienterons vers les interlocuteurs adéquats (chambre d'agriculture...).

**Règlement et dossier de participation téléchargeables sur le site ou envoyé sur simple demande.**

**[www.irqua-normandie.fr](http://www.irqua-normandie.fr)**



Service Agroalimentaire & Proximité

**IRQUA-Normandie**

Agropôle Normandie

6 rue des Roquemonts – CS 45346

14053 CAEN Cedex

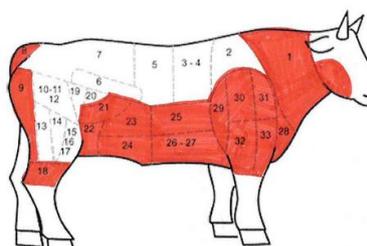
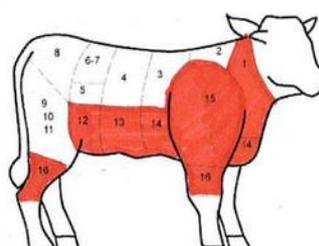
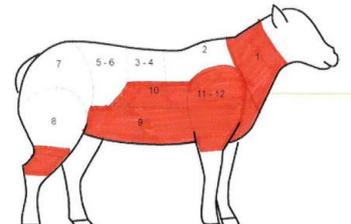
tél. : 02 31 47 22 52 / fax 02 31 47 22 86

sdreux@irqua-normandie.fr

## Annexe : Challenge 2018

### Thème : rendre leur noblesse aux bas-morceaux

Ci-dessous vous trouverez une liste des morceaux pouvant être utilisés pour ce challenge.

Viande de...	Muscles valorisés classiquement en	
Bœuf	<p>Cuisson lente :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jumeau à pot au feu</li> <li>• Boîte à moelle</li> <li>• Collier</li> <li>• Capa (bavettes à pot au feu, flanchet, tendron, milieu de poitrine, gros bout de poitrine, plats de côtes couvert et découvert)</li> <li>• Joue</li> <li>• Jarrets (avant et arrière)</li> <li>• Queue</li> <li>• Abats rouges/blancs (sauf hampe et onglet)</li> </ul> <p>Cuisson lente ou rapide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nerveux de gîte et rond de gîte</li> <li>• Paleron</li> <li>• Macreuse</li> </ul>	
Veau	<p>Collier Flanchet Tendron Poitrine Epaule Jarret Abats rouges/blancs (sauf foie et ris)</p>	
Agneau/mouton	<p>Collier Poitrine Haut de côtes Epaule Souris</p>	
Porc	<p>Poitrine Palette Tête Jambon (en rouelle uniquement) Epaule Abats rouges/blancs</p>	