



RÉGION NORMANDIE

Conseil Régional Réunion du 26 juin 2017

Rapport du Président

Objectif stratégique	Pour permettre à chacun de bâtir son avenir, réussir sa formation et son insertion professionnelle
Mission	Améliorer les conditions de vie et de réussite dans les lycées et bâtir le lycée du futur
Programme	P180 - Mettre en œuvre les actions éducatives
Objet du rapport	POINT D'ÉTAPE LYCÉE DU FUTUR : ACTIONS EXPÉRIMENTALES, PLANS LYCÉE 100% NUMÉRIQUE ET "JE MANGE NORMAND DANS MON LYCÉE"

La Région Normandie a souhaité mettre en place une nouvelle politique en direction des lycées et lycéens de Normandie. C'est avant tout une ambition pour la jeunesse normande et pour la valorisation des richesses de notre territoire.

Imaginer et créer le Lycée du futur nécessite d'innover et de mobiliser l'ensemble des leviers et compétences régionales autour de six axes de développement:

- Ouvrir les jeunes normands au monde qui les entoure;
- Inscrire les lycées dans une démarche de développement durable ;
- Ouvrir les lycées au monde de l'entreprise ;
- Renforcer l'accès à la culture, à l'art, à la musique et au sport ;
- Préparer les lycéens à poursuivre leurs études supérieures et favoriser la persévérance scolaire ;
- Mettre le numérique au service de la pédagogie et des lycéens.

Le présent rapport propose dès aujourd'hui, en anticipant sur une présentation plus globale du Lycée du futur, trois ensembles d'actions :

- I. **Douze projets innovants**, qui s'inscrivent en transversalité dans les six axes de développement du Lycée du futur ; il s'agit, en association étroite et active avec les lycées, d'une véritable démarche d'expérimentation ;

- II. La définition et la mise en œuvre du **Schéma Directeur du Lycée Numérique**, socle indispensable au développement, dans les établissements, des usages numériques ;

- III. Le lancement du plan « **Je mange normand dans mon lycée** », en faveur d'un approvisionnement régional dans la restauration scolaire, associant les acteurs normands de l'agriculture et de la pêche.

I. S'engager avec les lycées dans des projets innovants

La Région a animé des groupes de travail avec les équipes de direction des établissements représentatifs de la diversité administrative, patrimoniale et territoriale des lycées. Chacun a été invité à participer à un brainstorming autour d'idées innovantes transposables en actions sur les compétences régionales.

De cette démarche ont émergé de nombreuses propositions qui ont été étudiées par les services. Ces projets innovants ont été confrontés au retour des consultations réalisées auprès des lycéens de Normandie. Chaque lycéen a pu donner son avis via un questionnaire accessible sur le site internet de la région et relayé sur les réseaux sociaux. Un concours vidéo a également été organisé pour inviter les élèves à décrire la vision de leur lycée dans le futur.

La nouvelle politique régionale en faveur des lycées et des lycéens s'inscrit dans cette dynamique de partage. Elle est basée sur l'autonomie de l'établissement et la valorisation des initiatives et expérimentations de terrain. Les utilisateurs étant souvent les plus à même de faire les propositions pertinentes d'évolution. Pour la Région, cela se traduit par la généralisation de la démarche de dialogue de gestion avec les équipes locales et l'accompagnement des projets à valeur ajoutée.

La définition d'un nouveau cadre commun pour le calcul des dotations globales de fonctionnement versées aux lycées normands et pour les tarifs de restauration et d'hébergement est un socle indispensable pour créer les conditions les plus favorables à des échanges réguliers avec chaque établissement et à engager un dialogue autour de leurs projets.

Dès l'année scolaire 2017-2018, les lycées seront invités à s'engager autour de douze projets innovants s'inscrivant dans les six axes du Lycée du futur impulsés par la Région.

1. Le bus des technologies

Le bus des technologies de l'association Digitaliz (Basile Bohard) sensibilise aux nouvelles technologies et à leurs usages (réalité augmentée, réalité virtuelle, impression 3D, Big data, drones...) les entreprises, l'éducation/formation et les collectivités, pour initier des réflexions sur la transformation digitale. Le dispositif est agréé par le ministère du Numérique (haut patronage du ministère).

2. Les équipements numériques innovants en support des enseignements

L'objectif est de soutenir l'introduction dans la pédagogie d'équipements numériques qui correspondent aux évolutions technologiques du monde professionnel et aux usages de la jeune génération. A cet effet, des projets seront proposés par des inspecteurs de spécialité et des établissements.

3. Le bouquet de ressources numériques

L'objectif est de fournir des ressources numériques permet d'accompagner des lycéens dans leur scolarité. Un accord-cadre multi-attributaire sélectionnera trois éditeurs proposant par

exemple un outil de création de magazines interactifs en ligne, une plateforme de diffusion de ressources culturelles, un outil d'aide aux devoirs, des préparations à des concours...

4. Normandie Numérique

A l'instar du dispositif « Normandie Langue », une semaine d'immersion sera organisée pour des élèves de seconde autour des technologies numériques d'aujourd'hui et de demain. Pendant les vacances scolaires de mars 2018, 80 élèves seront réunis dans 2 lycées supports sur les deux académies durant une semaine pour développer la culture « digitale », favoriser l'appropriation de nouveaux usages et faire découvrir des secteurs d'activité émergents.

5. Le film « Demain » pour sensibiliser au Développement Durable

L'objectif est de montrer qu'il existe des solutions à l'échelle des établissements pour résoudre des problèmes écologiques, économiques et sociaux qui risquent de s'exacerber dans le futur.

Par la diffusion du film « Demain » et d'un accompagnement éducatif, la Région entend ainsi soutenir l'impulsion d'initiatives positives et concrètes, qui pourront être entendues dans le cadre du dialogue de gestion avec chaque établissement volontaire dans une démarche de développement durable.

6. Le Fonds documentaire Normandie dans les lycées

Afin de figurer l'ancrage des lycées dans la Normandie, de développer la connaissance et le sentiment d'appartenance et de fierté des jeunes, il est proposé de :

- constituer un fonds documentaire commun à l'ensemble des lycées sur la Normandie (1 exemplaire par thématique/ maxi 10 livres édités par le service inventaire/patrimoine de la Région), des ressources numériques notamment autour de la vie culturelle (convention Canopé) et des accès aux plateformes régionales destinées aux jeunes (ENT, Dispositif jeune normand...)
- attribuer une subvention à chaque lycée pour l'acquisition de livres/supports en lien avec leur offre de formations et leur zone géographique ;
- acquérir un support spécifique avec une identité visuelle normande et un support numérique le cas échéant.

7. La Classe du Futur

Il s'agit d'expérimenter des salles de classe modulables et numériques permettant de développer des scénarisations pédagogiques innovantes :

- acquisition de mobilier innovant (chaises et pupitres mobile, tables en position debout...)
- acquisition d'équipements numériques et connectés ;
- mise à disposition d'équipement pédagogique innovant en test.

8. L'internat pour la réussite

L'objectif est d'accompagner l'évolution des internats vers des lieux de réussite scolaire et d'épanouissement pour les jeunes. Le projet pourra permettre l'émergence d'un référentiel pour l'ensemble des internats.

9. Les Espaces Esprit Campus

Les lycéens ont exprimé le souhait de disposer de zone de détente et de travail en groupe restreint. Afin d'engager une réflexion sur l'appropriation des espaces intérieurs et extérieurs par les jeunes, quatre lycées maximum pourront être impliqués. Ils devront impérativement disposer d'un projet d'établissement en cohérence.

10. La découverte des Start Up

L'accueil de lycéens au sein de Start-up normandes favorisera :

- la découverte de ses entreprises d'un nouveau type ;
- la diffusion de la culture scientifique, technique et industrielle ;
- la connaissance des métiers du numérique ;
- la valorisation la dynamique économique régionale.

Le Dôme de Caen est porteur d'un dispositif spécifique qu'il testera lors de la Fête de la Science (thématique 2017 : le numérique), le 12 et 13 octobre 2017, soutenue par la Région. Le bilan de cette action servira de base au déploiement d'un format de découverte des Start-up pour les lycéens. Il pourra s'inscrire dans le programme des actions de Relais de Sciences dans une perspective normande.

11. La conférence Ambition pour les lycéens

Cet événement de rentrée à destination des élèves de terminale est proposé pour agir sur l'ambition des jeunes normands. Il s'agit d'impulser un message positif à un moment où ils construisent leur parcours d'orientation et un projet d'avenir.

La conférence portera sur la confiance en soi, l'estime de soi et la valorisation de la jeunesse avec des intervenants spécialisés et des témoignages de personnalité normande ou à rayonnement national.

12. La découverte du patrimoine normand

Le sentiment d'appartenance et de fierté dans son environnement est un élément constitutif pour que le jeune trouve sa place dans la société. La connaissance et la valorisation du patrimoine normand est un enjeu pour le lycéen et pour la Région, dont il deviendra l'ambassadeur dans son parcours de vie.

Un groupe projet sera constitué avec l'ensemble des partenaires experts et des lycées volontaires afin d'envisager un format d'action pertinent à expérimenter, à l'appui notamment de la nouvelle politique culturelle régionale.

A l'appui du bilan, un dispositif pourra être construit pour permettre au plus grand nombre de s'y associer.

II. Bâtir le socle numérique du Lycée du futur

(Schéma Directeur du Lycée Numérique)

La place prépondérante des technologies numériques dans l'ensemble des champs d'activités de notre société n'est plus à démontrer. Les différents échanges avec les acteurs de l'éducation au niveau régional, tant avec les EPLE dans le cadre des démarches régionales qu'avec les Autorités Académiques, mettent en évidence les fortes attentes dans ce domaine.

Les enjeux principaux du "Lycée numérique" sont de contribuer à élever le niveau de qualification et de formation des jeunes, à réduire de manière significative les sorties précoces ou sans qualification et à construire une ouverture critique et informée des jeunes sur le monde.

Le développement et l'accompagnement des usages des technologies numériques dans les établissements doit se baser sur une infrastructure fiable, performante et sécurisée, capable de s'adapter aux usages actuels et futurs, et prenant notamment en compte la mobilité, l'accès aux ressources à distance ainsi que la diversité des équipements utilisateurs.

Les principaux enjeux de ce schéma directeur sont :

- Moderniser les établissements afin de soutenir les orientations stratégiques du Lycée du futur ;
- Répondre aux besoins de la communauté éducative en garantissant la performance opérationnelle des technologies numériques dans les EPLE ;
- Proposer des solutions technologiques efficaces permettant un usage optimal des moyens financiers et humains consacrés à cette politique.

Plus concrètement, le schéma directeur permettra d'atteindre les objectifs suivants :

- Apporter le très haut débit à l'ensemble des EPLE en s'appuyant notamment sur les politiques d'aménagement numérique du territoire ;
- Mettre en œuvre au sein des EPLE une infrastructure numérique pilotable à distance, fiable, performante et sécurisée, incluant le déploiement du Wifi ;
- Proposer aux EPLE une politique d'équipement permettant de répondre à l'ensemble des besoins des projets numériques des établissements ;
- Faciliter le développement des usages, notamment au travers des Environnements Numériques de Travail ;
- Assurer le maintien en conditions opérationnelles des infrastructures et équipements fournis par la Région, avec un niveau de service clairement précisé.

La déclinaison opérationnelle du schéma directeur est présentée dans le document en annexe 2 à ce rapport.

Cette politique régionale a vocation à s'inscrire dans un cadre contractuel avec les autorités académiques et les EPLE :

Avec les autorités académiques, il convient de bien définir les rôles et responsabilités de chacun sur des sujets partagés comme la sécurité des systèmes d'informations des EPLE, les ENT ou encore le partage entre les réseaux pédagogiques et administratifs.

Avec les établissements, une convention viendra préciser les modalités d'intervention de la Région, et notamment :

- Le rôle et les engagements de chacune des parties prenantes
- Les services proposés par la Région Normandie et les niveaux de services associés
- Les modalités de gestion des services et les modalités d'interventions des agents de la Région
- Les prérequis demandés aux établissements pour permettre la bonne fourniture, gestion et suivi des services proposés

La mise en œuvre de ce schéma directeur est prévue sur une période de 5 ans, jusqu'en 2021. Un calendrier global des différentes actions figure dans le document annexé à ce rapport.

Sur le plan financier, l'évaluation du montant nécessaire à la réalisation de l'ensemble de projets est de 49,6 M€ en investissement et de 10,7M€ en fonctionnement. Les autorisations budgétaires (AP et AE) vous sont proposées à l'occasion du vote de la DM1.

La répartition prévisionnelle des seuls investissements est la suivante :

Infrastructures : **34,4 M€**, répartis comme suit :

Accès au très haut débit :	3,0 M€
Câblage :	7,3 M€
Déploiement du Wifi :	1,5 M€
Actifs réseaux :	4,4 M€
Services réseaux :	2,2 M€
Infrastructure centralisée :	16,0 M€

Equipements utilisateurs : **15,0 M€** (moyenne de 3M€ par an)

Environnement Numérique de Travail : **0,2 M€**

En résumé, ce schéma directeur du lycée numérique permettra :

- **La mise en œuvre d'une infrastructure cible sur 5 ans avec une étape de remise à niveau technologique sur 3 ans,**
- **Une remise à niveau du parc de postes informatiques sur 2 ans,**
- **Une évolution du catalogue d'équipements disponible dès la première année afin de bien prendre en compte l'évolution des pratiques pédagogiques,**
- **Un accès aux réseaux de fibres optiques permettant une augmentation de la qualité des liaisons internet et des débits fournis aux établissements, dès la fin de l'année 2017,**
- **Une refonte de l'organisation et des modalités d'intervention de la Région dans les établissements, sur la base d'un catalogue de services contractualisé.**

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 joute 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 déclinent 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

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

atteindre cet objectif de 80% de produits normands servis dans la restauration collective des lycées.

Enjeu 1 : Créer une relation de confiance entre les acteurs de la restauration scolaire

Cet enjeu fait suite au constat du manque de connaissances et d'informations des acteurs. Il faut avant tout rendre l'offre alimentaire normande plus lisible auprès des lycées, animer et mettre en relation les acteurs.

3 priorités :

1. **Favoriser la mise en relation des acteurs de la restauration scolaire**, en organisant des rencontres d'affaires, en mettant en place une Commission Régionale de Restauration, en animant des réseaux conseil entre établissements, en créant un espace numérique collaboratif dédié à l'approvisionnement régional ;
2. **Renforcer la visibilité de la production alimentaire des entreprises normandes**, en communiquant sur l'offre des fournisseurs auprès des établissements, en travaillant avec les grossistes et entreprises agroalimentaires pour valoriser l'origine de leurs approvisionnements ;
3. **Sensibiliser les élèves des lycées au « bien manger »**, en allant à la rencontre des exploitants agricoles et en mettant en place des échanges inter-lycées, en conduisant des actions pédagogiques auprès des élèves.

Enjeu 2 : Assurer un suivi pédagogique et développer des outils pour s'approvisionner régionalement

Une fois l'étape information franchie, le rôle de la Région est d'être facilitateur à la fois pour les établissements scolaires mais aussi pour les producteurs agricoles. Il s'agit là de proposer des boîtes à outils, des formations et de l'accompagnement individuel.

2 priorités :

1. **Poursuivre des formations et des actions de sensibilisation à destination des établissements et des producteurs**, en accompagnant les équipes des établissements aux enjeux nutritionnels et à la gestion des déchets, en accompagnant les chefs de cuisine et les adjoints gestionnaires dans la prise en compte des règles de la commande publique pour développer l'approvisionnement régional, en sensibilisant les agriculteurs à la logistique ;
2. **Accompagner les acheteurs et les fournisseurs dans leurs démarches de commande publique**, en consolidant une boîte à outils normande pour faciliter la prise en compte des règles de la commande publique (à destination des acheteurs) et la candidature à la commande publique (pour les fournisseurs normands), en accompagnant individuellement les établissements pour s'approvisionner régionalement.

Enjeu 3 : Soutenir le développement logistique et accompagner la mutualisation des pratiques

Après l'information, la formation et la mise à disposition d'outils, il convient de pouvoir donner des moyens en équipements et matériels adaptés pour réussir le projet dans les entreprises régionales et dans chacun des lycées. Il faut aussi veiller à faire reconnaître le bon travail réalisé, par une labellisation des établissements qui réussissent à travailler avec un fort pourcentage de produits normands.

4 priorités :

1. **Soutenir les filières de proximité**, en aidant les entreprises de transformation, de conditionnement, de stockage et de commercialisation ;
2. **Mutualiser les commandes et moyens logistiques**, en construisant un outil cartographique, en soutenant le développement de structures capables d'assurer la logistique des produits en circuits courts ;
3. **Accompagner le renouvellement des équipements dans les restaurants scolaires**, en adaptant les cuisines aux nouveaux modes alimentaires, en valorisant la qualité de l'accueil et du service restauration, en mettant en place une démarche éco-citoyenne dans les services de restauration, en modernisant et harmonisant les logiciels de gestion des achats et des stocks des restaurants scolaires ;
4. **Labelliser les services de restauration**, qui travaillent avec des produits normands.

Enjeu 4 : Mieux connaître notre territoire pour développer l'innovation

Il s'agit par cet enjeu, d'inscrire la région Normandie, comme un « laboratoire d'idées et d'expérimentations » à ce sujet. Des établissements peuvent être pilotes pour aller plus loin et être ainsi des « locomotives » pour aider à l'évolution globale. Cela permet d'autant mieux de s'inscrire sur le territoire et de renforcer des coopérations inter-régionales.

2 priorités :

1. **Expérimenter des innovations avec des lycées volontaires**, en créant une nomenclature normande des achats alimentaires pour une mise en application auprès des lycées volontaires, en travaillant sur des prix d'achat lissés à l'année, en valorisant les productions des lycées agricoles, en ouvrant un laboratoire d'idées dédié à l'alimentation, en créant un lieu de stockage au sein d'un lycée pilote, en accompagnant un lycée pour nourrir les élèves avec 100 % de produits normands ;
2. **Elargir la démarche aux territoires normands et aux régions limitrophes**, en harmonisant les tarifs de restauration dans les lycées, en mettant en place une réflexion globale étendue avec l'ensemble des collectivités normandes, en renforçant les coopérations interrégionales (avec l'Île de France)

Ces enjeux stratégiques se concrétisent au moyen de dispositifs opérationnels s'inscrivant dans les politiques régionales actuelles.

Ce plan repose avant tout sur une **volonté partagée de mobiliser les moyens humains** de la Région pour mettre en place, animer et suivre ces actions.

Le Rectorat est un des partenaires incontournables à associer à ce projet, au regard des partages des compétences entre Etat et Région. Il convient qu'il assure une place moteur en relais de ce plan.

Le partenariat professionnel agricole et pêche est aussi partie prenante du projet pour mettre en œuvre le volet amont filières.

Le plan « Je mange normand dans mon lycée » est présenté dans le document joint en annexe 3. Les fiches détaillées des actions sont présentées en annexe 4.

Il vous est proposé :

- d'approuver le programme de projets innovants Lycée du Futur repris en annexe 1, le Schéma Directeur du «Lycée Numérique » (SDLN) en annexe 2 et le plan « Je mange normand dans mon lycée » en annexe 3,
- d'approuver les fiches actions détaillées du plan « Je mange normand dans mon lycée » en annexe 4,
- de déléguer à la Commission Permanente la compétence pour déployer et mettre en œuvre le programme de projets innovants du Lycée du futur et du SDLN,
- de déléguer à la Commission Permanente les actes visant à la mise en œuvre des projets innovants du Lycée du Futur et du SDLN,
- de déléguer à la Commission Permanente la compétence pour modifier ou ajouter les fiches actions du plan « Je mange normand dans mon lycée » jointes en annexe 4,
- d'autoriser le Président à signer tous les actes utiles à la mise en œuvre de ces décisions.

Hervé MORIN



Projets innovants Année scolaire 2017-2018

1. Le bus des technologies

Le bus des technologies de l'association Digitaliz sensibilise aux nouvelles technologies et à leurs usages (réalité augmentée, réalité virtuelle, impression 3D, Big data, drones...) les entreprises, l'éducation/formation et les collectivités, pour initier des réflexions sur la transformation digitale. Le dispositif est agréé par le ministère du Numérique (haut patronage du ministère).

3. Le bouquet de ressources numériques

L'objectif est de fournir des ressources numériques permettant d'accompagner des lycéens dans leur scolarité. Un accord-cadre multi-attributaire sélectionnera trois éditeurs proposant par exemple un outil de création de magazines interactifs en ligne, une plateforme de diffusion de ressources culturelles, un outil d'aide aux devoirs, des préparations à des concours.

2. Les équipements numériques innovants en support des enseignements

L'objectif est de soutenir l'introduction dans la pédagogie d'équipements numériques qui correspondent aux évolutions technologiques du monde professionnel et aux usages de la jeune génération. A cet effet, des projets seront proposés par des inspecteurs de spécialité et des établissements.

4. Normandie Numérique

A l'instar du dispositif «Normandie Langue», une semaine d'immersion sera organisée pour des élèves de seconde autour des technologies numériques d'aujourd'hui et de demain. Pendant les vacances scolaires de mars 2018, 80 élèves seront réunis dans 2 lycées supports sur les deux académies durant une semaine pour développer la culture «digitale», favoriser l'appropriation de nouveaux usages et faire découvrir des secteurs d'activité émergents.

5. Le film « Demain » pour sensibiliser au Développement Durable

L'objectif est de montrer qu'il existe des solutions à l'échelle des établissements pour résoudre des problèmes écologiques, économiques et sociaux qui risquent de s'exacerber dans le futur.

Par la diffusion du film « Demain » et d'un accompagnement éducatif, la Région entend ainsi soutenir l'impulsion d'initiatives positives et concrètes, qui pourront être entendues dans le cadre du dialogue de gestion avec chaque établissement volontaire dans une démarche de développement durable.

6. Le Fonds documentaire Normandie dans Les Lycées

Afin de figurer l'ancrage des lycées dans la Normandie, de développer la connaissance et le sentiment d'appartenance et de fierté des jeunes, il est proposé de :

- constituer un fonds documentaire commun à l'ensemble des lycées sur la Normandie (1 exemplaire par thématique/ maxi 10 livres édités par le service inventaire/patrimoine de la Région), des ressources numériques notamment autour de la vie culturelle (convention Canopé) et des accès aux plateformes régionales destinées aux jeunes (ENT, Atouts Normandie...);
- attribuer une subvention à chaque lycée pour l'acquisition de livres/supports en lien avec leur offre de formations et leur zone géographique ;
- acquérir un support spécifique avec une identité visuelle normande et un support numérique le cas échéant.

7. La Classe du Futur

Il s'agit d'expérimenter des salles de classe modulables et numériques permettant de développer des scénarisations pédagogiques innovantes :

- acquisition de mobilier innovant (chaises et pupitres mobile, tables en position debout...);
- acquisition d'équipements numériques et connectés ;
- mise à disposition d'équipement pédagogique innovant en test.

8. L'internat pour la réussite

La Région souhaite accompagner l'évolution des internats vers des lieux de réussite scolaire et d'épanouissement pour les jeunes. Le projet pourra permettre l'émergence d'un référentiel pour l'ensemble des internats.

9. Les Espaces Esprit Campus

Les lycéens ont exprimé le souhait de disposer de zone de détente et de travail en groupe restreint.

Afin d'engager une réflexion sur l'appropriation des espaces intérieurs et extérieurs par les jeunes, quatre lycées maximum pourront être impliqués. Ils devront impérativement disposer d'un projet d'établissement en cohérence.

10. La découverte des Start-Up

L'accueil de lycéens au sein de Start-up normandes favorisera :

- la découverte de ses entreprises d'un nouveau type ;
- la diffusion de la culture scientifique, technique et industrielle ;
- la connaissance des métiers du numérique ;
- la valorisation de la dynamique économique régionale.

Le Dôme de Caen est porteur d'un dispositif spécifique qu'il testera lors de la Fête de la Science (thématique 2017 : le numérique), le 12 et 13 octobre 2017, soutenue par la Région.

Le bilan de cette action servira de base au déploiement d'un format de découverte des Start-up pour les lycéens. Il pourra s'inscrire dans le programme des actions de Relais de Sciences dans une perspective normande.

11. La conférence Ambition pour les lycéens

Cet événement de rentrée à destination des élèves de terminale sera proposé pour agir sur l'ambition des jeunes normands. Il s'agit d'impulser un message positif à un moment où ils construisent leur parcours d'orientation et un projet d'avenir.

La conférence portera sur la confiance en soi, l'estime de soi et la valorisation de la jeunesse avec des intervenants spécialisés et des témoignages de personnalité normande ou à rayonnement national.

12. La découverte du patrimoine normand

Le sentiment d'appartenance et de fierté dans son environnement est un élément constitutif pour que le jeune trouve sa place dans la société. La connaissance et la valorisation du patrimoine normand est un enjeu pour le lycéen et pour la Région, dont il deviendra l'ambassadeur dans son parcours de vie.

Un groupe projet sera constitué avec l'ensemble des partenaires experts et des lycées volontaires afin d'envisager un format d'action pertinent à expérimenter, à l'appui notamment de la nouvelle politique culturelle régionale.

A l'issue du bilan, un dispositif pourra être construit pour permettre au plus grand nombre de s'y associer.

Schéma Directeur du Lycée Numérique

1°) Introduction :

La place prépondérante des technologies numériques dans l'ensemble des champs d'activités de notre société n'est plus à démontrer.

Les différents échanges avec les acteurs de l'éducation au niveau régional, tant avec les EPLE dans le cadre des démarches régionales telles que celle du "Lycée du Futur" qu'avec les Autorités Académiques, mettent en évidence les fortes attentes dans ce domaine.

Les enjeux principaux du "Lycée numérique" sont de contribuer à élever le niveau de qualification et de formation des jeunes, à réduire de manière significative les sorties précoces ou sans qualification et à construire une ouverture critique et informée des jeunes sur le monde.

Le développement et l'accompagnement des usages des technologies numériques dans les établissements doit se baser sur une infrastructure fiable, performante et sécurisée, capable de s'adapter aux usages actuels et futurs, et prenant notamment en compte la mobilité, l'accès aux ressources à distance ainsi que la diversité des équipements utilisateurs.

2°) Contexte et état des lieux :

La loi sur la refondation de l'école du 8 juillet 2013, précise les responsabilités respectives de l'Etat et des collectivités :

Article 23 :

« La région a la charge des lycées, des établissements d'éducation spéciale et des lycées professionnels maritimes. Elle en assure la construction, la reconstruction, l'extension, les grosses réparations, l'équipement et le fonctionnement. A ce titre, l'acquisition et la maintenance des infrastructures et des équipements, dont les matériels informatiques et les logiciels prévus pour leur mise en service, nécessaires à l'enseignement et aux échanges entre les membres de la communauté éducative sont à la charge de la région »

Article 19 :

L'Etat à la charge « des dépenses de fonctionnement à caractère directement pédagogique dans les collèges, les lycées et les établissements d'éducation spéciale, dont celles afférentes aux ressources numériques, incluant les contenus et les services, spécifiquement conçues pour un usage pédagogique, ainsi que de la fourniture des manuels scolaires dans les collèges, les établissements publics locaux d'enseignement (...) »

Il revient donc à la Région de mettre en œuvre les infrastructures numériques (réseaux, serveurs,...), de fournir les équipements utilisateurs et d'en assurer la maintenance, et de fournir également les logiciels, à l'exception des logiciels et contenus strictement pédagogiques.

L'Etat recentre désormais son action sur le développement des usages et n'a plus vocation à intervenir sur les sujets techniques, comme l'administration des systèmes et des réseaux.

Les chefs d'établissements doivent désigner un (ou plusieurs) « Référents pour les Ressources et Usages Pédagogiques Numériques » (RRUPN) dont les missions sont :

- Conseiller les personnels de direction dans le pilotage de l'établissement et accompagner les enseignants dans la prise en compte du numérique au quotidien dans les classes.
- Assurer la disponibilité technique des équipements en lien avec les collectivités territoriales chargées de l'équipement et de la maintenance.
- Administrer les services en ligne par délégation du chef d'établissement.

Les actions conduites précédemment par la Région diffèrent sur les deux académies, notamment en ce qui concerne les sujets suivants :

- Les ressources humaines dédiées aux infrastructures, aux équipements et à la maintenance : sur l'académie de Rouen, un dispositif d'assistance et de maintenance comprend 35 agents, dispositif coordonné par un agent du siège. Sur l'académie de Caen, une équipe centralisée s'occupe de ces sujets sans assurer de présence régulière dans les établissements. Elle comprend 6 agents.
- Sur le plan technique, la mise en œuvre par la Région d'une infrastructure centralisée a démarré sur l'académie de Caen. 15 lycées en disposent à ce jour.
- Accès internet des EPLE : cet accès est assuré directement par la Région pour l'académie de Caen. Pour l'académie de Rouen, un groupement de commandes coordonné par le Rectorat permet aux établissements de passer eux-mêmes leurs commandes.
- Environnements Numériques de Travail (ENT) : deux produits différents ont été choisis par les anciennes collectivités Régionales. Sur l'académie de Caen, un groupement de commande avec les 3 Départements a été constitué afin de disposer d'un ENT unique « Collèges/Lycées ».

La complexité du sujet est principalement due à des éléments de volumétrie qui sont les suivants :

- Les lycées publics sont répartis sur 140 sites, sur l'ensemble du territoire normand.
- Le parc informatique est constitué d'environ 45 000 ordinateurs, 3 200 équipements réseaux et 500 serveurs.
- Le nombre d'utilisateur est de l'ordre de 120 000 (élèves, enseignants, personnels administratifs).

Au vu de cette volumétrie, la nécessité de mutualiser des ressources afin d'apporter un niveau de service satisfaisant aux établissements apparait clairement. Le schéma directeur présenté dans ce rapport est le résultat d'une réflexion qui a cherché une solution optimale entre les actions pouvant être réalisées de façons centralisée (depuis les sièges de Caen et de Rouen) et celles nécessitant une présence dans les établissements.

3°) Nouvelle stratégie Régionale : le Schéma Directeur du Lycée Numérique

Les principaux enjeux de ce schéma directeur sont :

- Moderniser les établissements afin de soutenir les orientations stratégiques du « lycée du futur » ;
- Répondre aux besoins de la communauté éducative en garantissant la performance opérationnelle des technologies numériques dans les EPLE ;
- Proposer des solutions technologiques efficaces permettant un usage optimal des moyens financiers et humains consacrés à cette politique.

Plus concrètement, le schéma directeur permettra d'atteindre les objectifs suivants :

- Apporter le très haut débit à l'ensemble des EPLE en s'appuyant notamment sur les politiques d'aménagement numérique du territoire ;
- Mettre en œuvre au sein des EPLE une infrastructure numérique pilotable à distance, fiable, performante et sécurisée, incluant le déploiement du Wifi ;
- Proposer aux EPLE une politique d'équipement permettant de répondre à l'ensemble des besoins des projets numériques des établissements ;
- Faciliter le développement des usages, notamment au travers des Environnements Numériques de Travail ;
- Assurer le maintien en conditions opérationnelles des infrastructures et équipements fournis par le Région, avec un niveau de service clairement précisé.

La déclinaison opérationnelle du schéma directeur se fera de la façon suivante :

Axe « infrastructures » : l'infrastructure constitue le socle indispensable au développement des usages pédagogiques innovants. Elle doit permettre l'accès aux données, aux ENT, et aux ressources numériques aussi bien depuis le lycée que depuis l'extérieur ou en mobilité, et ceci indépendamment du matériel utilisé (PC, terminal, tablette, Smartphone,...). Elle permettra également la connexion au réseau des équipements personnels des utilisateurs, en veillant au respect du cadre réglementaire. Les principaux chantiers de cet axe sont :

- L'accès au très haut débit : ce point est essentiel pour permettre le développement des usages numériques dans les établissements. Il est proposé que la Région fournisse désormais les liaisons internet des établissements de l'académie de Rouen, à l'instar de ce qu'elle fait depuis 2002 pour les établissements de l'académie de Caen.
- Les réseaux internes des établissements : chaque établissement dispose d'un réseau interne raccordant les différents bâtiments à un « cœur de réseau ». Le fonctionnement de ce réseau nécessite du câblage ainsi que l'acquisition et la mise en œuvre de nombreux équipements. Le schéma directeur prévoit également la mise en œuvre du Wifi dans l'ensemble des établissements qui le souhaitent.
- L'infrastructure centralisée : les serveurs actuellement utilisés dans les établissements sont en fin de vie et doivent être remplacés. Une architecture cible a été définie et permettra de répondre à l'ensemble des objectifs du schéma

directeur. Elle est pilotable à distance, ce qui permettra de mutualiser des ressources pour son exploitation.

- L'intégration de services à valeur ajoutée : l'infrastructure mise en œuvre permettra le déploiement de services tels que, par exemple, la visioconférence, la gestion intelligente des bâtiments ou encore la téléphonie utilisant les protocoles de l'internet.
- La mise en œuvre d'une politique de sécurité des systèmes d'informations : ce sujet est essentiel, particulièrement car il concerne des utilisateurs mineurs. La politique de sécurité est prescrite par les autorités académiques mais il appartient à la Région de la mettre en œuvre. Un groupement de commande avec les autorités académiques (rectorat de Caen) et deux départements (Calvados et Orne) sur ce thème est en cours pour la mise en œuvre d'une solution mutualisée..

Axe « équipements utilisateurs » : le parc informatique des établissements est composé d'environ 45 000 ordinateurs. Il convient d'en assurer à la fois l'évolution et le renouvellement. Les besoins des établissements dépendent des formations qu'ils dispensent. Les besoins des filières technologiques sont par exemple très différents de ceux de l'enseignement général. Chaque établissement sera invité à présenter un « projet numérique », support du dialogue avec la collectivité en ce qui concerne ses dotations en matière d'équipement. Les demandes des établissements devront s'inscrire dans les possibilités offertes par l'infrastructure.

Le catalogue d'équipements proposés sera évolutif, afin de tenir compte de l'évolution des pratiques pédagogiques.

Afin de permettre à la Région d'assurer dans de bonnes conditions la gestion de ce parc matériel et son maintien en conditions opérationnelles, la Région restera désormais propriétaire des équipements fournis aux établissements. Ce point sera notifié à l'occasion de chaque dotation.

Axe « développement des usages » : l'investissement important réalisé par la Région dans les infrastructures et les équipements utilisateurs trouve sa justification dans le développement des usages numériques pédagogiques. La Région n'intervient pas directement en matière de pédagogie mais il nous est possible de contribuer fortement au déploiement des usages en facilitant l'accès aux logiciels et ressources numériques pour l'ensemble des utilisateurs de la communauté éducatives. Cela se traduit principalement par les deux actions suivantes :

Déploiement des Environnements Numériques de Travail (ENT) : L'ENT a vocation à être le portail d'entrée des usages numériques, pour l'ensemble des acteurs de la communauté éducative. Il permet l'accès aux ressources numériques en ligne et à vocation à permettre aux enseignants d'élaborer et de stocker des cours « numérisés ».

Il y a deux ENT différents pour les lycées de Normandie :

- Académie de Caen : dans le cadre d'un groupement de commande avec les trois Départements, l'ENT de la société norvégienne IT's Learning a été retenu. Il est désormais déployer dans l'ensemble des établissements. L'académie apporte un réel soutien à ce projet, ce qui est indispensable si on souhaite que l'ENT soit « adopté » par les enseignants.

- Académie de Rouen : la Région a retenu la société SOPRA. Le déploiement n'est pas achevé (environ 65% à ce jour).
- Convergence : la convergence vers un ENT Normand unique (on conserve l'appellation « e-duc de Normandie ») sera réalisée. Le partenariat avec les Départements est souhaité. Il sera continué si ces derniers le souhaitent et sera également proposé aux Départements de l'Eure et de la Seine-Maritime, l'intérêt de disposer d'un ENT unique « lycées/collèges » étant réel.

Mise en œuvre d'un « kiosque applicatif » : il s'agit ici de structurer un catalogue d'application utilisées par un nombre important d'établissement, afin d'en faciliter l'installation et la mise en œuvre. L'industrialisation nécessaire impose une maîtrise du nombre du nombre de logiciels et de leurs versions.

Les logiciels figurant au kiosque applicatif doivent avoir été validé pédagogiquement par les autorités académiques et techniquement par la DSI de la Région. Le catalogue n'est pas figé et évoluera dans le temps en fonction des besoins.

Il est bien rappelé ici que l'achat des logiciels pédagogiques est à la charge de l'Etat, la Région faisant ici en sorte d'en faciliter l'utilisation sur l'infrastructure que nous mettons en œuvre et que nous exploitons.

4°) Contractualisation avec les autorités académiques et les EPLE :

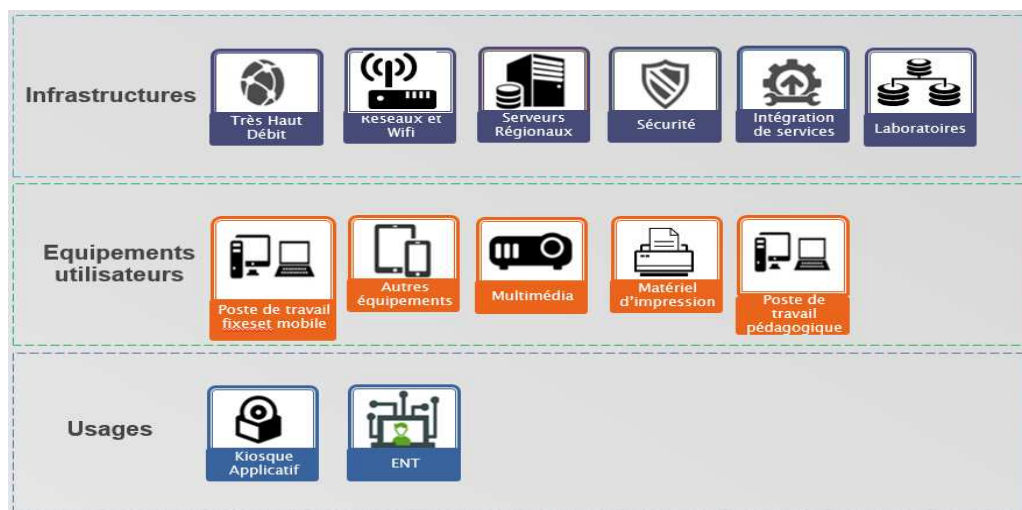
Cette politique Régionale a vocation à s'inscrire dans un cadre contractuel avec les autorités académiques et les EPLE.

Avec les autorités académiques, il convient de bien définir les rôles et responsabilités de chacun sur des sujets partagés comme la sécurité des systèmes d'informations des EPLE, les ENT ou encore le partage entre les réseaux pédagogiques et administratifs.

Avec les établissements, une convention viendra préciser les modalités d'intervention de la Région, et notamment :

- Le rôle et les engagements de chacune des parties prenantes
- Les services proposés par la Région Normandie et les niveaux de services associés
- Les modalités de gestion des services et les modalités d'interventions des agents de la Région
- Les prérequis demandés aux établissements pour permettre la bonne fourniture, gestion et suivi des services proposés

L'ensemble des services proposés par la Région sont résumés dans le schéma ci-dessous :



5°) Les ressources humaines dédiées à la mise en œuvre du schéma directeur :

Il est ici proposé un mode de fonctionnement où l'administration technique des systèmes est réalisée par une équipe centralisée, en lien avec des agents de terrain dont la mission est principalement d'assurer localement la maintenance et la résolution des incidents. La charge en local est ainsi allégée et l'architecture centralisée permet des économies d'échelle.

15 postes de techniciens ont été créés au BP 2017. Quelques recrutements ont déjà été réalisés pour traiter des situations urgente et, afin d'élaborer une organisation la plus efficiente possible, un dialogue sur l'ensemble des sujets de la politique Régionale en matière de numérique éducatif est conduit avec l'ensemble des agents de la Région concernés.

6°) Financement et calendrier de mise en œuvre :

La mise en œuvre de ce schéma directeur est prévue sur une période de 5 ans, jusqu'en 2021.

Le calendrier prévisionnel des différents projets constituant le schéma directeur est le suivant :

Thématique		S1 2017	S2 2017	S1 2018	S2 2018	S1 2019	S2 2019	S1 2020	S2 2020	S1 2021	S2 2021
Infras	Réseaux externes et accès internet	Accès fibre optique pour l'ensemble des EPLE Normands		Mise en œuvre d'un mix technologiques (FON en IRU selon opportunités et liaisons opérateurs activées) pour l'ensemble des lycées normands							
	Câblage et équipements réseaux	Définition d'un plan de convergence		Réalisation							
	Déploiement du Wifi	Définition d'un plan de déploiement		Mise en œuvre de ce plan							
	Services Réseaux	Définition de la politique de sécurité		Mise en œuvre de la politique de sécurité				Mise en œuvre de services réseau (TOIP, visioconf, gestion bâtiment,...)			
	Infrastructures pour les réseaux pédagogiques	Remplacement des serveurs SE3 obsolètes		Déploiement de l'infrastructure cible (environnement "virtualisé")							
Equipements	Politique d'équipement	Inventaire détaillé du parc informatique des EPLE		Programme pluriannuel de déploiement							
	Maintenance et MCO	Définition des modalités de dotation et de contractualisation		Définition d'une nouvelle organisation							
		Mise en place d'une plateforme d'assistance unifiée									
Usages	Contractualisation avec les Autorités académiques	Préparation nouvelle convention cadre avec les autorités académique. Périmètre normand et partenariat avec les Départements									
	Contractualisation avec les EPLE	Définition des modalités de contractualisation en lien avec le dialogue de gestion		Définition du périmètre d'un projet normand et de ses modalités de mise en œuvre				Procédure d'appel d'offres (dialogue compétitif ?) pour choisir un prestataire		Déploiement de la solution retenue	
	ENT et ressources numériques	Définition du kiosque et expérimentation		Déploiement suivant le rythme de mise en œuvre de l'infrastructure cible							
	Kiosque applicatif										

Sur le plan financier, l'évaluation du montant nécessaire à la réalisation de l'ensemble de projets est de 49,6 M€ en investissement et de 10,7M€ en fonctionnement, sur la période 2017/2021.

La répartition prévisionnelle des seuls investissements est la suivante :

Infrastructures : **34,4 M€** répartis comme suit :

Accès au très haut débit :	3,0 M€
Câblage :	7,3 M€
Déploiement du Wifi :	1,5 M€
Actifs réseaux :	4,4 M€
Services réseaux :	2,2 M€
Infrastructure centralisée :	16,0 M€

Equipements utilisateurs : **15,0 M€** (moyenne de 3M€ par an)

ENT : **0,2 M€**

En résumé, ce schéma directeur du lycée numérique permettra :

- La mise en œuvre d'une infrastructure cible sur 5 ans avec une étape de remise à niveau technologique sur 3 ans,
- Une remise à niveau du parc de postes informatiques sur 2 ans,
- Une évolution du catalogue d'équipements disponible dès la première année afin de bien prendre en compte l'évolution des pratiques pédagogiques,
- Un accès aux réseaux de fibres optiques permettant une augmentation de la qualité des liaisons internet et des débits fournis aux établissements, dès la fin de l'année 2017.
- Une refonte de l'organisation et des modalités d'intervention de la Région dans les établissements, sur la base d'un catalogue de services contractualisé.

LA RÉGION NORMANDIE PRÉSENTE LE PLAN
**"Je mange normand
dans mon lycée"**





PRÉAMBULE

Priorité à une alimentation normande

La Région Normandie a souhaité élaborer une nouvelle politique régionale de restauration scolaire, axée sur la qualité et la proximité et définie à l'issue d'une large concertation avec les acteurs de la profession agricole et des établissements scolaires.

Cette politique a pour quadruple ambition de **valoriser l'agriculture normande, soutenir les filières de proximité, dynamiser les emplois des filières agricoles et agroalimentaires, sensibiliser l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire** aux enjeux d'une alimentation utilisant en priorité des "produits normands". Pour bien comprendre le sens donné à l'expression "produit normand", les participants au projet ont travaillé à l'élaboration d'une définition commune : on entend par "produits normands" tous les produits fabriqués et/ou transformés en Normandie, issus d'un circuit court ou long de proximité.



Manger des produits alimentaires normands dans les restaurants

scolaires de la région, c'est un enjeu majeur pour l'éducation au goût et la santé des jeunes Normands mais c'est aussi un enjeu économique et environnemental. La Région s'engage donc à travers ce plan "Je mange normand dans mon lycée" en faveur de l'agriculture, des filières de proximité et de l'emploi agricole. Notre objectif est ambitieux, il sera atteint d'ici 2021 : 80% des produits servis dans les restaurants de nos lycées seront alors normands ! »

**Hervé Morin, président
de la Région Normandie**

Durant 8 mois, la Région a coordonné ce projet, en partenariat avec l'Institut régional de la qualité agroalimentaire (IRQUA) de Normandie et la Chambre régionale d'agriculture.

Quelque 150 participants se sont mobilisés lors de 4 réunions thématiques abordant des sujets fondamentaux tels la commande publique, la structuration des filières agro-alimentaires ou l'animation auprès des élèves dans les établissements.

Cette large concertation a permis à la Région de déterminer **un programme de priorités et d'actions concrètes** qui doivent répondre aux attentes des acteurs de la restauration scolaire. **Le plan "Je mange normand dans mon lycée", qui sera mis en œuvre dès la rentrée 2017**, a pour objectif ambitieux de servir 80% de produits normands dans les restaurants des lycées. Plusieurs directions et partenaires sont mobilisés pour développer et animer cette nouvelle politique.

Bon à savoir

Grâce au plan "Je mange normand dans mon lycée", 154 lycées et 129 restaurants scolaires vont désormais promouvoir les produits de l'agroalimentaire normand. Regroupant plus de 106 000 élèves, ils sont une force pour massifier la consommation de nos produits régionaux et renforcer la visibilité des filières agricoles. Chaque jour, on estime à plus de 86 000 le nombre de repas servis dans les cantines des lycées, soit 13 millions de repas par an, pour un coût annuel de denrées alimentaires estimé à 26 millions d'€.

PLAN JE MANGE NORMAND DANS MON LYCÉE

Le programme régional "Je mange normand dans mon lycée" s'articule autour de 4 enjeux, correspondant aux attentes des acteurs de la restauration scolaire : personnels des établissements, élèves, producteurs, transformateurs et grossistes.

ENJEU 1 Créer une relation de confiance entre les acteurs de la restauration scolaire .. p. 5

- ▶ **Priorité 1** Favoriser la mise en relation des acteurs de la restauration scolaire
- ▶ **Priorité 2** Renforcer la visibilité de la production alimentaire des entreprises normandes
- ▶ **Priorité 3** Sensibiliser les élèves des lycées au "bien manger"

ENJEU 2 Assurer un suivi pédagogique et développer des outils pour s'approvisionner régionalement p. 6

- ▶ **Priorité 4** Poursuivre les formations et des actions de sensibilisation à destination des établissements et des producteurs
- ▶ **Priorité 5** Sensibiliser les acheteurs et les fournisseurs aux règles de la commande publique en proposant des outils communs et un accompagnement individuel

ENJEU 3 Soutenir le développement de la logistique et accompagner la mutualisation des pratiques p. 8

- ▶ **Priorité 6** Soutenir les filières de proximité
- ▶ **Priorité 7** Mutualiser les commandes et les moyens logistiques
- ▶ **Priorité 8** Accompagner le renouvellement des équipements dans les restaurants scolaires
- ▶ **Priorité 9** Obtenir la labellisation des services de restauration

ENJEU 4 Mieux connaître notre territoire pour développer l'innovation p. 10

- ▶ **Priorité 10** Expérimenter des innovations avec les lycées volontaires
- ▶ **Priorité 11** Elargir la réflexion à tout le territoire normand et aux régions limitrophes

ENJEU 1

Créer une relation de confiance entre les acteurs de la restauration scolaire

Les fournisseurs de la restauration scolaire et les personnels des établissements en charge des commandes ont peu d'occasions d'échanger ensemble et de s'informer sur les attentes de chacun.

Cet enjeu est primordial pour la Région, il a pour but d'établir des relations de confiance entre les acteurs de la restauration scolaire afin de rendre l'offre alimentaire normande plus lisible.

Priorité 1

Favoriser la mise en relation des acteurs de la restauration scolaire

Afin de répondre à ce besoin, la Région a pour rôle de mettre en relation les acteurs au travers de rencontres physiques et d'un espace numérique collaboratif.

La Région propose

- ✓ **Organisation de rencontres d'affaires territorialisées** réunissant l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire, pour favoriser notamment le développement de relations commerciales.
- ✓ **Création d'un espace numérique collaboratif dédié à l'approvisionnement régional.** Il permettra le partage d'outils et d'informations indispensables au développement des produits normands dans la restauration scolaire et donnera accès à une cartographie et renforcera le lien entre les acteurs.
- ✓ **Mise en place d'une commission régionale de restauration** pour renforcer le dialogue interne et assurer un suivi régional des projets des établissements.
- ✓ **Animation de réseaux conseils** entre les établissements et la Région, pour échanger sur des projets communs, élaborer des outils partagés et harmoniser la mise en place de la réglementation sanitaire.

Priorité 2

Rendre plus visible la production alimentaire des entreprises normandes

L'analyse des origines des produits utilisés dans les lycées normands fait apparaître des chiffres insuffisants, essentiellement pour les produits suivants : lait, légumes, viandes bovines, viandes porcines, produits de la mer, œufs frais.

Au travers de cette priorité, la Région souhaite mieux communiquer sur l'offre régionale proposée par les fournisseurs (saisonnalité et disponibilité) et mettre à disposition des établissements un catalogue des produits normands.

La Région propose

- ✓ **Communication sur l'offre des fournisseurs** auprès des établissements : mise en place d'un référentiel, organisation de visites d'entreprises et d'exploitations normandes.

- ✓ **Engagement d'un travail avec les grossistes et entreprises agroalimentaires** pour une plus grande transparence de l'information : état des lieux chiffré des produits livrés par les fournisseurs, meilleure visibilité de l'origine des produits.

Priorité 3

Sensibiliser les élèves des lycées au "bien manger"

Les lycéens sont les ambassadeurs de la Normandie, ce sont eux qui continueront à consommer les produits normands qu'on leur sert dans les cantines des lycées. L'image du produit normand est rassurante pour l'élève (et pour ses parents) et est également un critère de qualité.

Lors des consultations sur le lycée du futur, ceux-ci ont fortement évoqué leur désir de manger plus de produits issus des entreprises de notre région. Ainsi, la Région souhaite renforcer les liens entre les élèves et les professionnels de l'agroalimentaire.

La Région propose

- ✓ **Mise en place de rencontres inter-lycées**, lycées agricoles/lycées hôteliers, lycées agricoles/lycées d'enseignement général, pour favoriser les échanges d'élèves à élèves.
- ✓ **Visites d'exploitations agricoles** pour ouvrir les lycéens au monde de l'agriculture.
- ✓ **Intervention dans les services de restauration** : animations, dégustations de produits, mise en place d'une signalétique pour identifier les produits normands, rencontre avec les fournisseurs retenus dans le cadre des marchés publics et des contrats en direct.

[Objectifs]

- ▶ **Animer 40 réseaux conseils d'ici 2021**
- ▶ **Organiser 3 à 4 rencontres par an avec les acteurs de la restauration collective**

ENJEU 2

Assurer un suivi pédagogique et développer des outils pour s'approvisionner régionalement

Les connaissances des acteurs de la restauration scolaire varient selon les thématiques abordées : commande publique, produits normands, logistique... La Région doit transmettre des compétences et des méthodes auprès des acheteurs et des fournisseurs en proposant des formations, des actions de sensibilisation, des accompagnements individuels et des outils afin que tous les acteurs puissent accéder au même niveau d'information.

Priorité 4

Poursuivre la formation et la sensibilisation à destination des établissements et des producteurs

La Région a pour compétence «le recrutement et la gestion des personnels techniciens, ouvriers et de service exerçant leurs missions dans les lycées». Elle est en charge du développement et de la valorisation des compétences des personnels de ces lycées. Ainsi, la Région entend poursuivre son plan de formation annuel à destination des agents de la collectivité, et porter conjointement avec le rectorat, une démarche de sensibilisation auprès des personnels de restauration. En complément de ce premier volet, elle prévoit de coordonner la formation des agriculteurs et les groupements de producteurs à la logistique. En effet, les agriculteurs n'ont pas toujours le temps, ni les compétences suffisantes, pour assurer une gestion logistique optimale de leurs produits en circuits courts. La logistique, souvent décrite comme un métier à part entière, est une compétence indispensable dont les agriculteurs pourraient bénéficier pour optimiser la gestion et la livraison de leurs produits.

Les dispositifs régionaux et européens mis en place par la Région Normandie peuvent apporter des solutions aux difficultés rencontrées par les exploitations agricoles pour fournir durablement la restauration scolaire à partir de produits normands.



Karine Pouteaux, service intendance et restauration au lycée Jules Verne de Mondeville

Priorité 5

La Région propose

- ✓ **Formation et sensibilisation des équipes des établissements** à l'utilisation des produits normands, aux enjeux nutritionnels, à la gestion des déchets, à l'hygiène ainsi qu'à la sécurité alimentaire.
- ✓ **Accompagnement des chefs de cuisine et des adjoints gestionnaires** dans la prise en compte des règles de la commande publique.
- ✓ **Sensibilisation des exploitants agricoles et des groupements de producteurs** aux coûts et aux contraintes logistiques.
- ✓ **Soutien aux organismes de formation et de conseil** afin de renforcer l'offre en formation professionnelle continue à destination des exploitants agricoles (notamment pour le volet structuration des circuits courts).
- ✓ **Chèque conseil agricole, stratégique et économique**, outil d'accompagnement stratégique pour les professionnels du secteur agricole (financement d'audits afin d'identifier les leviers de rentabilité économique notamment pour le volet circuit court).

Accompagner les acheteurs et fournisseurs dans leurs démarches de commande publique

Tous les établissements publics sont soumis aux règles de la commande publique. Cette réglementation est complexe et peut représenter un frein au développement de l'approvisionnement régional. Lors des ateliers préalables à la définition du programme "Je mange normand dans mon lycée", les acteurs de la restauration scolaire ont évoqué le besoin d'être sensibilisés aux méthodes qui leur permettraient de privilégier un approvisionnement régional et d'être accompagnés dans l'élaboration des marchés publics.

Ainsi, la Région souhaite accompagner collectivement l'ensemble des établissements en développant des outils d'aide à la commande publique. Aspects réglementaires, conseils sur la rédaction des marchés, nomenclature d'achat normande et modèle de contrat pour les marchés en direct en dessous du seuil de 25 000 € composeront cette future boîte à outils qui sera mise à disposition de l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire et permettra de traiter la problématique "commande publique" dans sa globalité.

En complément, la Région proposera un accompagnement renforcé pour la rédaction des marchés à des établissements

volontaires, désireux de s'approvisionner majoritairement à partir de produits normands. Les établissements sélectionnés pourront bénéficier d'un suivi sur le long terme en vue de devenir autonomes dans la gestion de leurs marchés.

La Région propose

✓ **Consolidation d'une boîte à outils à destination des acheteurs** pour faciliter la prise en compte des règles de la commande publique.

✓ **Création d'une boîte à outils à destination des fournisseurs** pour faciliter la réponse aux marchés publics des entreprises normandes et renforcer leur visibilité.

✓ **Mise en place d'un accompagnement individuel des établissements pour s'approvisionner régionalement** : aide à la rédaction des marchés en adéquation avec l'offre régionale, mise en place d'un référencement personnalisé.

Bon à savoir

Selon une enquête réalisée auprès de 1 120 lycéens dans le cadre des consultations sur le lycée du futur, le restaurant scolaire est considéré comme le deuxième lieu de vie le plus important dans un lycée, juste derrière la salle de cours. Au niveau des améliorations souhaitées, les élèves mettent en avant :

- 1 - moins de gaspillage alimentaire
- 2 - davantage de produits du territoire
- 3 - la possibilité d'avoir des repas à emporter

[Objectifs]

- ▶ **Accompagner collectivement l'ensemble des établissements**
- ▶ **Accompagner individuellement 10 établissements par an dans la rédaction de leurs marchés publics**
- ▶ **Former l'ensemble des chefs de cuisine**



Lou, Léo, Éva, Titouan et Florian, élèves du lycée Jules Verne à Mondeville

ENJEU 3

Soutenir le développement de la logistique et accompagner la mutualisation des pratiques

Le manque de moyens logistiques est considéré comme un frein à l'approvisionnement régional. Son champ d'intervention ne se limite pas seulement aux opérations de transport et de stockage, mais il englobe la gestion de l'ensemble des flux de produits (administration, information, trésorerie). Son amélioration est devenue un point essentiel pour accroître le potentiel des entreprises normandes mais aussi pour répondre aux nouvelles attentes des établissements.

Priorité 6

Soutenir les filières de proximité

Aujourd'hui, certaines exploitations agricoles et entreprises agroalimentaires n'ont pas les moyens matériels suffisants pour fournir durablement la restauration scolaire. Pour cela, la Région doit accompagner les entreprises normandes vers une plus grande efficacité des activités de transformation et de commercialisation des produits régionaux.

La Région propose

- ✓ Aide à la transformation à la ferme et à la commercialisation en circuits courts.
- ✓ Aide aux investissements physiques en transformation-commercialisation dans les entreprises agroalimentaires pour les activités de 1^{ère} transformation.
- ✓ Aide à l'impulsion et au développement pour les activités de 2^e transformation (Agence de Développement pour la Normandie).

Priorité 7

Mutualiser les commandes et les moyens logistiques

Dans un contexte économique difficile où les frais de transport des marchandises peuvent représenter une dépense importante pour les fournisseurs, il devient primordial de favoriser une mise en commun des pratiques et des connaissances.

Cette priorité est axée sur la transversalité des méthodes. Il convient à la fois : d'obtenir une vision schématique des flux alimentaires ; d'accompagner la création, le développement et la promotion des circuits courts ou des marchés locaux ; de soutenir le développement de plateformes logistiques et d'aider au développement de structures juridiques en faveur d'une plus grande coopération.

Priorité 8

La Région propose

- ✓ Création d'une cartographie territorialisée des flux alimentaires, outil d'aide à la décision pour la création de projets communs.

- ✓ Soutien à la création, au développement et à la promotion des circuits courts et des marchés locaux pour aider à la structuration des filières et favoriser le développement de la logistique régionale.
- ✓ Soutien au développement de structures juridiques intégrant une démarche coopérative.

Accompagner le renouvellement des équipements dans les restaurants scolaires

Le repas est un moment essentiel dans la journée du lycéen, il doit idéalement se dérouler dans un lieu agréable. Cependant, on constate une fuite des élèves vers des types de restaurations commerciales peu ou pas en phase avec les recommandations nutritionnelles. Pour poursuivre le travail d'éducation alimentaire mené par les établissements auprès des élèves, la Région veillera à fournir un service de restauration de qualité, à s'adapter aux nouvelles attentes de consommation des lycéens et à valoriser une démarche de développement durable dans les services de restauration notamment dans le cadre de son action en faveur du «Lycée du futur».

La Région propose

- ✓ Mise en place d'une charte qualité dans les restaurants scolaires (accueil, aménagement, ambiance, assiette).
- ✓ Déploiement des salad'bars pour soulager les équipes de restauration et répondre à la demande de libre-service.
- ✓ Mise en place d'une offre alternative de repas normands à emporter pour répondre aux nouvelles attentes des lycéens.
- ✓ Mise en place d'une démarche éco-citoyenne, basée sur un objectif global de lutte contre le gaspillage alimentaire (meubles de débarrasage, systèmes de pesée) et orientée "développement durable" (réflexion au sujet de la méthanisation, installation de composteurs).
- ✓ Modernisation et harmonisation des logiciels de gestion des achats et des stocks des restaurants scolaires, pour, notamment, connaître l'évolution des volumes d'achats en produits normands.

Priorité 9

Labélisation des services de restauration

Dans la continuité du renouvellement des équipements et de l'amélioration des services de restauration, la Région souhaite valoriser les établissements qui s'engagent dans cette démarche. Pour cela, elle souhaite mettre en valeur la réussite collective de tous les lycées et conforter l'implication des personnels des établissements.

Bon à savoir

On estime le gaspillage alimentaire entre 60 g et 100 g par plateau. Sa réduction permettra de dégager un budget supplémentaire pour l'achat de produits biologiques ou locaux.

La Région propose

✓ Labélisation des services de restauration des établissements inscrits dans une démarche d'amélioration et d'utilisation de produits normands.

[Objectifs]

- ▶ Labélisation de 75% des établissements
- ▶ Réduire de 30% le gaspillage alimentaire dans les établissements



Agent de restauration du lycée Pierre Corneille à Rouen

ENJEU 4

Mieux connaître le territoire pour développer l'innovation

Fort de ses 154 lycées, de son agriculture performante, de ses produits de qualité et de son personnel compétent, la Normandie peut devenir un véritable laboratoire d'expérimentations et des savoir-faire sur l'approvisionnement régional dans la restauration scolaire.

Priorité 10

Expérimenter des innovations avec des lycées volontaires

Lors des nombreuses réunions préalables à la mise en œuvre de ce programme d'actions, plusieurs participants se sont portés volontaires pour réaliser des démarches innovantes. Ainsi, la Région souhaite fédérer et accompagner des partenaires volontaires dans des projets novateurs en vue d'une généralisation à l'ensemble du territoire normand.

La Région propose

- ✓ **Création d'une nomenclature normande des achats alimentaires**, pour une mise en application auprès de lycées volontaires lors de la mise en place de marchés publics.
- ✓ **Ouverture d'un appel à manifestations d'intérêt (AMI)** pour repérer les projets d'approvisionnement régional.
- ✓ **Engagement d'un travail sur des prix d'achats lissés à l'année**, concernant principalement la filière pêche, pour favoriser la consommation des poissons de nos côtes.
- ✓ **Valorisation des productions des lycées agricoles** pour alimenter les lycées alentour.
- ✓ **Création d'un lieu de stockage au sein d'un lycée pilote** pour mutualiser les livraisons à faible volume et réduire les coûts logistiques des exploitants et groupements d'agriculteurs fournissant les restaurants scolaires locaux.
- ✓ **Ouverture d'un challenge de l'innovation** pour imaginer et expérimenter avec les établissements de formation professionnelle (spécialisés en restauration) le restaurant scolaire de demain.
- ✓ **Accompagnement de deux lycées volontaires vers une offre alimentaire "100% normande"** tout au long de l'année.

Priorité 11

Elargir la démarche aux territoires normands et aux régions limitrophes

Pour un meilleur effet levier, il est important de mettre en place une réflexion globale avec l'ensemble des collectivités normandes mais également d'élargir le champ de la réflexion aux régions limitrophes telle que la Région Ile-de-France.

La Région propose

- ✓ **Mise en place d'une réflexion interne pour harmoniser les tarifs** de restauration dans les lycées.
- ✓ **Renforcement des coopérations interrégionales**, notamment pour développer la part de produits normands servis dans les lycées de la Région Ile-de-France. Ce travail s'inscrit dans le cadre du projet transversal Vallée de la Seine.

[Objectifs]

- ▶ **Augmenter la part de poissons normands servis dans les établissements**
- ▶ **Approvisionner les lycées d'Ile-de-France en produits normands**

Bon à savoir

La Région Normandie compte 2 373 agents des lycées, dont :

- 1 961 agents d'entretien et de restauration (ADL)
- 125 responsables de cuisine (ADL)
- 287 seconds de cuisine (ADL)



Session de formation cuisine au CFAIE de Val de Reuil



RÉGION
NORMANDIE

Région Normandie

Direction de l'agriculture
et des ressources marines

Direction des lycées de Normandie

Direction des finances
et de la commande publique

Direction évolution
des compétences et des organisations

Abbaye aux Dames
Place Reine Mathilde
CS 50523
14035 Caen Cedex 1
Tél. 02.31.06.98.98

ENJEU 1 : CREER UNE RELATION DE CONFIANCE ENTRE LES ACTEURS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

- **Priorité 1 : Favoriser la mise en relation des acteurs de la restauration scolaire**
 1. Organiser des rencontres d'affaires
 2. Mettre en place une Commission Régionale de Restauration
 3. Animer des réseaux conseils entre les établissements et la Région
 4. Création d'un espace numérique collaboratif dédié à l'approvisionnement régional

- **Priorité 2 : Renforcer la visibilité de la production alimentaire des entreprises normandes**
 5. Communiquer sur l'offre des fournisseurs auprès des établissements
 6. Travailler avec les grossistes et entreprises agroalimentaires pour valoriser l'origine de leurs approvisionnements

- **Priorité 3 : Sensibiliser les élèves des lycées au « bien manger »**
 7. Aller à la rencontre des exploitants agricoles et mettre en place des échanges inter-lycées
 8. Conduire des actions pédagogiques auprès des élèves

ENJEU 2 : ASSURER UN SUIVI PÉDAGOGIQUE ET DÉVELOPPER DES OUTILS POUR S'APPROVISIONNER REGIONALEMENT

- **Priorité 4 : Poursuivre des formations et des actions de sensibilisation à destination des établissements et des producteurs**
 9. Former et sensibiliser les équipes des établissements pour accroître l'utilisation de produits normands
 10. Accompagner des chefs de cuisine et des adjoints gestionnaires dans la prise en compte des règles de la commande publique pour développer l'approvisionnement régional
 11. Former et sensibiliser nos agriculteurs à la logistique au niveau régional


- **Priorité 5 : Sensibiliser les acheteurs et les fournisseurs aux règles de la commande publique en proposant des outils communs et un accompagnement individuel**
 12. Consolider la boîte à outils normande pour faciliter la prise en compte des règles de la commande publique (à destination des acheteurs)
 13. Créer la boîte à outils normande pour faciliter la candidature à la commande publique et renforcer la visibilité des entreprises normandes (à destination des fournisseurs normands)
 14. Accompagner individuellement les établissements pour s'approvisionner régionalement

ENJEU 3 : SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT DE LA LOGISTIQUE ET ACCOMPAGNER LA MUTUALISATION DES PRATIQUES

- **Priorité 6 : Soutenir les filières de proximité**
 - 15. Aider à la transformation, au conditionnement, au stockage et à la commercialisation des produits normands
- **Priorité 7 : Mutualiser les commandes et les moyens logistiques**
 - 16. Cartographier les flux alimentaires
 - 17. Soutenir le développement de structures juridiques intégrant une démarche économique, sociale et solidaire : capables d'assurer la logistique des produits en circuits courts (création et développement des SCIC et SCOP)
 - 18. Favoriser le développement de la logistique régionale
- **Priorité 8 : Accompagner le renouvellement des équipements dans les restaurants scolaires**
 - 19. Adapter les cuisines aux nouveaux modes alimentaires
 - 20. Valoriser la qualité de l'accueil et du service de restauration
 - 21. Mettre en place une démarche éco-citoyenne dans les services de restauration
 - 22. Modernisation et harmonisation des logiciels de gestion des achats et des stocks des restaurants scolaires
- **Priorité 9 : Labélisation des services de restauration**
 - 23. Labélisation des services de restauration travaillant des produits normands

ENJEU 4 : MIEUX CONNAÎTRE NOTRE TERRITOIRE POUR DÉVELOPPER L'INNOVATION

- **Priorité 10 : Expérimenter des innovations avec des lycées volontaires**
 - 24. Créer une nomenclature normande des achats alimentaires pour une mise en application auprès des lycées volontaires
 - 25. Engager un travail sur des prix d'achats lissés à l'année
 - 26. Valoriser les productions des lycées agricoles
 - 27. Ouverture d'un challenge de l'innovation
 - 28. Création d'un lieu de stockage au sein d'un lycée pilote
 - 29. Accompagner un lycée pour nourrir les élèves avec 100% de produits normands
- **Priorité 11 : Elargir la démarche aux territoires normands et aux régions limitrophes**
 - 30. Harmoniser les tarifs de restauration dans les lycées
 - 31. Renforcement des coopérations interrégionales

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »	ENJEU 1 PRIORITE 1 ACTION 1
---	--	--

ORGANISER DES RENCONTRES D’AFFAIRES

Contexte et /ou critères de choix de l’action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l’action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Les fournisseurs et les établissements ont peu d’occasions de se retrouver et d’échanger sur leurs attentes. Lors des ateliers organisés avec les filières et notamment sur la thématique de la commande publique, les participants ont évoqué le fait qu’ils ne se connaissaient pas suffisamment et que cette absence de rencontre serait un frein à la contractualisation pour la vente de produits locaux.</p> <p>Les deux parties évoquent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le manque de connaissance du fonctionnement et des attentes de chacun - le manque d’outils facilitant la mise en relation - la difficulté d’identifier les fournisseurs et acheteurs potentiels <p>Ainsi, la Région souhaite organiser sur son territoire des forums d’échanges ou rencontres d’affaires entre les entreprises souhaitant s’orienter vers le marché de la restauration scolaire et les établissements désireux d’accroître leur part d’approvisionnement régional.</p>
---	---


Contenu et résultats concrets attendus de l’action

<p>Objet de l’action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l’action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>L’objet de cette action est de créer des connexions entre les acteurs pour permettre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ le développement de relations commerciales ▪ aux fournisseurs de présenter leurs produits disponibles ▪ aux établissements d’évoquer leurs attentes et leur fonctionnement <p>L’organisation de rencontres d’affaires sera une passerelle permettant une mise en relation des acteurs.</p>
--	--

Ressources nécessaires / affectées à l’action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		
DARM	Mobilisation des filières	Contrats d’objectifs IRQUA/CRAN
Direction associée		
DLN	Mobilisation des établissements	

Ressources externes		
CRAN/IRQUA	Organisation et animation des rencontres	
RECTORAT	Mobilisation des provideurs et adjoints gestionnaires	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME «JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE»	ENJEU 1 PRIORITE 1 ACTION 2
---	--	--

METTRE EN PLACE UNE COMMISSION REGIONALE DE RESTAURATION

Contexte et/ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (Par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (Caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la Région qui justifie son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Peu d'établissements ont mis en place des commissions de restauration. Ces rencontres internes présentent des intérêts primordiaux dans les actions engagées par la Région.</p> <p>Au cours de ces commissions, sont abordés tous les domaines périphériques à la restauration :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les menus ; • Les conditions d'accueil ; • La gestion des fins de services ; • Les repas de fêtes ou à thème ; • La lutte contre le gaspillage alimentaire. <p>Les personnes généralement invitées sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Service intendance ; • Vie scolaire ; • Chef de cuisine ; • Représentant de parents d'élèves ; • Infirmière.
---	--

Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : Indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (Périmètre)...</i></p>	<p>La mise en place d'une commission régionale de restauration pourrait permettre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • D'apporter un appui méthodologique et documentaire aux établissements pour la mise en place de leur commission interne ; • D'avoir une veille/un suivi régional des projets des établissements touchant à la restauration ; • De valider et/ou confirmer les différents outils et dossiers techniques construits en réseau conseil ; • De faciliter la mise en place d'actions dans les établissements par le biais d'un co-pilotage Etat-Région ; • D'apporter une crédibilité, une légitimité ou des réponses précises grâce aux appuis de spécialistes (diététiciens, juristes, agents comptables, chefs d'établissements...).
--	---

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		Rémunération et prise en charge de certains intervenants : frais de prestations externes pris en charge par la DECO
DLN	Mise en place et animation de la commission	
Direction associée		
DARM DECO DFCP	Participation aux commissions restauration	
Ressources externes		
RECTORAT ADEME DDPP/DDCSP	Participation aux commissions restauration	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME «JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE»	ENJEU 1 PRIORITE 1 ACTION 3
---	--	--

ANIMER DES RESEAUX CONSEILS ENTRE LES ETABLISSEMENTS ET LA REGION

Contexte et/ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (Par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (Caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la Région qui justifie son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>La nouvelle Région Normandie doit se doter d'outils permettant d'harmoniser des pratiques novatrices en matière de restauration collective. Il existe peu de réseaux permettant aux établissements d'échanger entre eux et avec la Collectivité sur des axes communs.</p> <p>Les réseaux conseils sont des rencontres entre la Région et les équipes d'établissements. Ils permettront d'échanger sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des projets communs (éco-citoyenneté, nutritionnel, animation autour des produits normands, petit-déjeuner, repas à emporter...); • D'élaborer des outils partagés (autodiagnostic, audit, labélisation...); • D'harmoniser la mise en place de la réglementation sanitaire au sein de l'ensemble des établissements.
---	--


Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (Périmètre)...</i></p>	<p>L'action consiste à mettre en place les réseaux conseils par bassins.</p> <p>Ces rencontres permettent d'asseoir un véritable climat de confiance et de partenariat entre la Région et les équipes des établissements.</p>
--	---

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		
DLN	Animer un dialogue interne entre les adjoints gestionnaires (personnel éducation nationale) et les chefs de cuisine (personnel Région) - conduite de réunions d'échanges (poursuite des missions actuelles de la DLN)	Valorisation des moyens existants
Direction associée		
DARM DEEDD	Appui à la DLN pour communication sur les actions en cours et à développer	
DECO	Identification et formation des référents (responsable de cuisine par secteur)	

Ressources externes		
RECTORAT	Participation des adjoints gestionnaires aux réseaux conseils	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	<p>PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »</p>	<p>ENJEU 1 PRIORITE 1 ACTION 4</p>
---	--	--

CREATION D'UN ESPACE NUMERIQUE COLLABORATIF DEDIE A L'APPROVISIONNEMENT REGIONAL

Contexte et /ou critères de choix de l'action


<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Le renforcement de la communication et du relationnel entre les acteurs de la restauration scolaire est une action essentielle pour permettre à tous d'accéder à l'information.</p> <p>La création d'un espace numérique dédié à l'approvisionnement régional sera un moyen de rassembler les outils et les méthodes qui nous permettront l'atteinte de notre objectif.</p> <p>Elle sera conçue à la manière d'une boîte à outils rassemblant des informations et des conseils sur la commande publique ou la logistique et sera également un outil de mise en relation entre les établissements et les fournisseurs.</p>
---	--

Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Partager les outils et les méthodes indispensables au développement des produits normands dans la restauration scolaire.</p> <p>Présenter une cartographie des établissements et des fournisseurs locaux.</p> <p>Donner une visibilité aux initiatives normandes en faveur de l'approvisionnement régional.</p>
--	--

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		
DARM	Centralisation des initiatives des directions associées et mise à jour de l'espace collaboratif.	Valorisation des moyens existants
Directions associées		
DIRCOM	Réalisation d'un espace collaboratif, ouvert aux acteurs de la restauration scolaire, sur l'intranet de la Région. Rédaction du cahier des charges en lien avec la DARM. Publication de reportages sur les actions en cours dans les établissements.	
DLN DECO DFCP	Faire remonter les initiatives et actualités à la DARM pour mise à jour de l'espace collaboratif.	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	<p align="center">PROGRAMME «JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE»</p>	<p align="center">ENJEU 1 PRIORITE 2 ACTION 5</p>
---	--	--

COMMUNIQUER SUR L'OFFRE DES FOURNISSEURS AUPRES DES ETABLISSEMENTS

Contexte et/ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (Par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (Caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la Région qui justifie son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Bien que les Adjoints-gestionnaires semblent convaincus de l'intérêt de soutenir l'économie normande, ils se trouvent parfois démunis d'éléments sensés leur faciliter leurs démarches d'achats de produits normands.</p> <p>L'analyse des origines des produits utilisés dans les lycées Normands fait apparaître des chiffres en deçà des objectifs affichés par la Collectivité, essentiellement dans les filières suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laitières, légumières, viandes bovines, produits de la mer, viandes porcines, œufs frais. <p>Les Adjoints-gestionnaires, acheteurs, personnels de l'Education Nationale sont peu informés sur les potentialités locales en termes de produits. Il est donc important de renforcer les outils de communication à destination des établissements.</p>
---	--

Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (Périmètre)...</i></p>	<p>L'action consiste à mieux communiquer sur l'offre des fournisseurs auprès des établissements par :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La mise en place d'un référentiel (offre saisonnière locale, origine des produits) ; • L'organisation de visites d'établissements pour les fournisseurs ; • L'organisation de visites d'outils de transformation à destination des personnels des lycées (abattoirs, criées, entreprises agroalimentaires) ; • L'apport pédagogique dans les services de restauration par les fournisseurs retenus dans le cadre des marchés publics et des contrats en direct.
--	--

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		
DARM	Suivi de l'action en lien avec le partenaire externe	Contrats d'objectifs IRQUA/CRAN
Direction associée		

DLN	Suivi de l'action et communication auprès des établissements	
Ressource externe		
CRAN/IRQUA	Mise en place d'un référentiel des produits, organisation de visites d'exploitations et d'entreprises agroalimentaires	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »	ENJEU 1 PRIORITE 2 ACTION 6
---	--	--

TRAVAILLER AVEC LES GROSSISTES ET ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES POUR VALORISER L'ORIGINE DE LEURS APPROVISIONNEMENTS

Contexte et /ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Les grossistes et entreprises agroalimentaires ont une volonté forte de travailler avec plus de produits régionaux. Hors, les acheteurs n'ont pas toujours conscience de cet effort. Certains acteurs pensent que les produits proviennent bien souvent du marché de Rungis et de l'importation. Cependant, le schéma d'approvisionnement des produits est bien plus diversifié et complexe. Afin de favoriser les relations entre les acteurs, il serait intéressant d'organiser des visites d'entreprises à destination des acheteurs.</p> <p>Ces relations pourront également être renforcées entre les fournisseurs et la Région. En effet, les fournisseurs de la restauration scolaire, en particulier les grossistes, possèdent des données/des bilans annuels sur les produits livrés dans les établissements (quantité, origine). Aujourd'hui nous n'avons pas connaissance de ces informations. Pourtant, la communication de ces chiffres permettrait à la Région de construire un état des lieux de l'offre régionale proposée par les fournisseurs et permettrait de confronter ces données avec celles des établissements. A partir de cette analyse, la Région pourrait communiquer sur les besoins des restaurants scolaires auprès des fournisseurs et appuyer en amont la structuration de filières en vue de répondre à la demande.</p>
---	---


Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Afficher la traçabilité des matières premières utilisées (travailler sur un étiquetage transparent en lien avec les entreprises de transformation).</p> <p>Mieux communiquer sur l'origine des produits : travailler sur une harmonisation des supports de communication des grossistes (ex : brochures, dépliants) pour une meilleure lisibilité par les personnels des établissements.</p> <p>Obtenir un état des lieux de l'utilisation des produits normands par les grossistes et entreprises agroalimentaires : fournisseurs de la restauration scolaire (transmission de données).</p> <p>Organiser des visites d'entreprises à destination des adjoints gestionnaires et des chefs de cuisines.</p>
--	--

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		
DARM	Travailler avec les fournisseurs pour plus de transparence sur l'origine des produits. Collecte et traitement des données transmises	Valorisation des moyens existants

Direction associée		
DLN	En lien avec la DARM, traitement et analyse des données des fournisseurs en comparaison avec les données des établissements	
Ressource externe		
RECORAT	Mobilisation des adjoints gestionnaires	
FOURNISSEURS	Transmission de données	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »	ENJEU 1 PRIORITE 3 ACTION 7
---	--	--

ALLER A LA RENCONTRE DES EXPLOITANTS AGRICOLES ET METTRE EN PLACE DES ECHANGES INTER-LYCEES

Contexte et /ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Les lycées, dans le cadre de leurs programmes pédagogiques, peuvent organiser des visites d'exploitations agricoles à destination des lycéens. Cette ouverture au monde de l'entreprise permet aux élèves de découvrir les savoir-faire de leur région et de se familiariser avec de nouveaux métiers.</p> <p>D'autres sorties sont parfois initiées comme notamment l'organisation de journées d'échanges inter-lycées entre un lycée agricole et un lycée hôtelier ou avec un lycée d'enseignement général.</p> <p>Ces rencontres sont importantes pour éveiller la curiosité des élèves mais également pour les sensibiliser à la thématique de l'alimentation.</p>
---	---


Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Faire connaître aux élèves le fonctionnement d'une exploitation et les familiariser avec le monde agricole.</p> <p>Poursuivre l'organisation de rencontres inter-lycées pour favoriser les échanges d'élèves à élèves.</p>
--	---

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		
DLN	Intervention sur le volet action éducative des établissements	
Direction associée		Valorisation des moyens existants / Budget des lycées : dotation globale de fonctionnement Contrats d'objectifs IRQUA/CRAN
DARM	Lien vers les exploitations agricoles	
DIRCOM	Faire des reportages/diffusion des actualités sur ces projets	

Ressources externes		
RECTORAT	Mobilisation des personnels de l'Education Nationale	
DRAAF	Implication dans la démarche	
CRAN/IRQUA	Interventions dans les établissements	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME «JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE»	ENJEU 1 PRIORITE 3 ACTION 8
---	--	--

CONDUIRE DES ACTIONS PEDAGOGIQUES AUPRES DES ELEVES

Contexte et/ou critères de choix de l'action

<i>Indiquer les éléments de contexte (Par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (Caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la Région qui justifie son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i>	<p>Les élèves sont les prescripteurs de demain et sont les principaux bénéficiaires de ce programme d'action.</p> <p>L'image du produit normand est rassurante pour l'élève (et pour ses parents) et est également un critère important de qualité affective. Lors des consultations sur le lycée du futur, ceux-ci ont fortement évoqué leur désir de manger plus de produits issus de leur région.</p>
--	--

Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (Périmètre)...</i></p>	<p>Conduire des actions pédagogiques permettant de sensibiliser les lycéens aux enjeux environnementaux, économiques et de santé liés à l'alimentation de proximité.</p>
--	--

Ressources nécessaires/affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		
DLN	Identification des établissements, suivi de l'action	
Direction associée		
DIRCOM	Travailler sur la signalétique	Contrats d'objectifs IRQUA/CRAN
DARM	Suivi de l'action	Prévoir une ligne budgétaire DLN (à définir selon les besoins)
Ressources externes		
CRAN/IRQUA	Intervention dans les établissements	
RECTORAT	Mobilisation des personnels de l'Education Nationale	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »	ENJEU 2 PRIORITE 4 ACTION 9
---	--	--

FORMER ET SENSIBILISER LES EQUIPES DES ETABLISSEMENTS POUR ACCROITRE L'UTILISATION DE PRODUITS NORMANDS

Contexte et /ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifie son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Dans le cadre du plan de formation des agents de restauration, les axes définis lors du chantier 6 sont abordés de manières transversales.</p> <p>Formation des :</p> <ul style="list-style-type: none"> • personnels en position d'encadrement, • personnels de service en self au contact des élèves, • personnel en charge de la gestion des déchets, • personnel en charge de la réception des denrées. <p>Ces formations intégrerons dans leur contenu, des objectifs opérationnels avec de forts impacts ou marqueurs facilitant ainsi la mise en œuvre de la démarche.</p>
---	--


Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Sensibilisation en continu des agents de restauration et des chefs d'équipe restauration, au travers des actions de formations mises en œuvre.</p> <p>Thématique transversale dans le cadre des formations à dominante technique, nutritionnelle, managériale et relevant de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.</p> <p>Actions de formations spécifiques visant l'appropriation des clés de lecture permettant d'identifier et de tracer l'origine des produits : de l'étiquetage à la saisie Logiciel (PRESTO ou autre).</p> <p>Ces formations et/ou accompagnements se présenteront sous les formes suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Accompagnement démarche de projet (personnel encadrement) 2. Formation qualifiante : professionnalisation, montée en compétence (personnel de service, personnel de production, personnel de réception et gestion des stocks, gestion des déchets....) 3. Formation action (mise en situation, établissements test, démonstrations techniques, présentation de produits, action de réduction du gaspillage alimentaire)
--	---

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		

DECO	Commande spécifique auprès des partenaires formation de la Région. Formalisation d'un cahier des charges.	Valorisation des moyens existants : action dispensée dans le cadre du plan de formation annuel des agents de restauration
Direction associée		
DLN	Démarche à mener en lien avec les conseillers techniques : apports de connaissances, retours d'expériences, partage des orientations et calendriers	
Ressources externes		
RECTORAT	Mobilisation et formation des adjoints gestionnaires	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »	ENJEU 2 PRIORITE 4 ACTION 10
---	--	---

ACCOMPAGNER LES CHEFS DE CUISINE ET LES ADJOINTS GESTIONNAIRES DANS LA PRISE EN COMPTE DES REGLES DE LA COMMANDE PUBLIQUE POUR DEVELOPPER L'APPROVISIONNEMENT REGIONAL

Contexte et /ou critères de choix de l'action

<i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i>	<p>Dans le cadre des ateliers « commande publique », des disparités ont été constatées s'agissant des connaissances liées à la commande publique dans le domaine de la restauration en EPLE. La méconnaissance des règles en vigueur constitue un frein à l'achat de produits normands.</p>
--	---


Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Sensibiliser les Chefs d'équipe restauration et les Adjointes gestionnaires des EPLE aux règles de la commande publique.</p> <p>2 axes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • information auprès des chefs d'équipe restauration et des adjointes gestionnaires aux enjeux liés aux marchés : premier niveau de formation concernant les règles de la commande publique et la rédaction des cahiers des charges permettant de viser l'approvisionnement régional. • mise en place d'un réseau d'échanges des chefs d'équipe restauration, et adjointes gestionnaires traitant notamment de la commande publique
--	--

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement	
Direction pilote			
DECO	<p>Commande spécifique auprès des partenaires formation de la Région. Formalisation d'un cahier des charges.</p> <p>En lien avec la DLN, associer le Rectorat pour la formation des adjointes gestionnaires.</p> <p>S'appuyer sur les travaux en cours et recommandations de la DFCP.</p>	Valorisation des moyens existants : action dispensée dans le cadre du plan de formation annuel des agents de restauration	
Direction associée			
DLN	Démarche à mener en lien avec les conseillers techniques : apports de connaissances, retours d'expériences, partage des orientations et calendriers.		

DFCP	Consultation du cahier des charges et échanges avec la DECO.	
Ressources externes		
RECTORAT	Mobilisation et formation des adjoints gestionnaires	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »	ENJEU 2 PRIORITE 4 ACTION 11
---	--	---

FORMER ET SENSIBILISER NOS AGRICULTEURS A LA LOGISTIQUE AU NIVEAU REGIONAL

Contexte et /ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>La logistique, souvent décrite comme un métier à part entière est une compétence indispensable pour que les agriculteurs optimisent la gestion et la livraison de leurs produits. Cependant, les agriculteurs n'ont pas toujours le temps, ni les compétences suffisantes pour assurer une gestion logistique optimale de leurs produits en circuits courts.</p> <p>En effet, les conclusions intermédiaires du projet OLICO-Seine ont montré que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 60% des producteurs n'ont aucune idée des coûts engendrés par les livraisons, • plus de 60% des producteurs n'intègrent pas les coûts de livraison au prix de vente, • la gestion des tâches autres que le transport stricto sensu est une préoccupation forte, • la mutualisation logistique entre producteurs est très peu développée. <p>Il paraît important de faire prendre conscience aux agriculteurs de ces éléments, afin de pouvoir ensuite les former.</p>
---	---


Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Sensibiliser les agriculteurs à la logistique et engager une réflexion sur le calcul des coûts logistiques.</p> <p>Former les agriculteurs à la transformation et à la commercialisation des produits ainsi qu'à la structuration en circuits courts.</p> <p>Conseiller les exploitants dans un projet de mutations des systèmes de productions, notamment pour le développement des circuits courts.</p> <p>A plus long terme, l'objectif est de permettre aux agriculteurs et acteurs des circuits de proximité de mieux concilier choix commerciaux, activités de production et vie personnelle.</p>
--	--

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		
DARM	Communication et accompagnement des organismes de conseil vers les dispositifs en cours	Contrats d'objectifs IRQUA/CRAN

Ressource externe		Valorisation des moyens existants :
CRAN/IRQUA	Sensibilisation des agriculteurs aux coûts de la logistique	dispositif FEADER 01.01 "Formation professionnelle et acquisition de compétences" et dispositif régional "Conseil agricole, économique, stratégique"

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »	ENJEU 2 PRIORITE 5 ACTION 12
---	--	---

CONSOLIDER LA BOITE A OUTILS NORMANDE POUR FACILITER LA PRISE EN COMPTE DES REGLES DE LA COMMANDE PUBLIQUE (A destination des acheteurs)

Contexte et /ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Les lycées sont des établissements publics autonomes soumis, pour leurs achats, à la réglementation sur les marchés publics. Lors des ateliers, cette réglementation a été identifiée comme un des plus gros freins au développement de l'approvisionnement régional. Il est nécessaire de transmettre les éléments aux établissements pour identifier la réglementation comme un réel levier et non comme un frein.</p> <p>Les procédures les plus souvent utilisées sont l'appel d'offres et les MAPA. Pour les achats homogènes annuels à des coûts inférieurs à 25 000€ HT (exemple : le lait avec identification de 2 fournisseurs, sans mise en concurrence, pour une année avec 2 contrats – 1 contrat pour le lait cru avec un agriculteur et 1 contrat pour le lait UHT avec un grossiste – le montant des 2 contrats cumulés ne devant pas être > 25 000€ HT), peu d'acheteurs publics utilisent la possibilité qui leur est offerte « de contracter sans mise en concurrence et sans publicité ». Les principales raisons en sont : la peur d'utiliser la mauvaise procédure et le manque d'encadrement de la relation commerciale. Afin de rassurer les acheteurs comme les fournisseurs sur la pérennité de la relation et de ses conditions, la mise à disposition d'un contrat type « pour les petits achats » permettra de développer la procédure la plus souple offerte par la réglementation.</p> <p>Le Code des Marchés publics a obligé les établissements à allouer leurs marchés. Les marchés publics peuvent être alloués de façon à encourager la candidature d'entreprises proposant souvent des produits de la même filière de production. Des propositions d'allotissement normand permettront de guider les acheteurs.</p> <p>Un guide et des documents types de marché ont été créés en Normandie en 2015, avant les modifications réglementaires du Code des Marchés publics. Il est nécessaire de mettre à jour ces différents outils pour prendre en compte ces modifications (RC, CCAP, CCTP, BPU, DQE, nomenclature à 7 marchés avec proposition d'allotissements) et ajouter de nouveaux documents (nouvelle nomenclature cf. fiche nomenclature), contrat simplifié pour les achats annuels < 25 000€ HT) pour compléter cette boîte à outil.</p> <p>En parallèle, l'Etat a mis à disposition la boîte à outil « LOCALIM ». Les éléments techniques présentés dans cet outil devront être pris en compte ou complémentaire.</p>
---	---


Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Encadrer/assurer les procédures d'achats des établissements en mettant à disposition une boîte à outils complète de la commande publique « clés en main » (à adapter en fonction des besoins techniques particuliers et contextes locaux/sourcing) : mise à jour/ « régionalisation » du guide et des outils initiaux,</p>
--	---

	<p>création de nouveaux outils.</p> <p>Prendre en compte et favoriser les candidatures des fournisseurs normands en proposant une nouvelle nomenclature normande adaptée aux logiques de la production.</p> <p>Consolider les chiffres/résultats de l'ensemble des établissements en travaillant sur les mêmes nomenclatures.</p> <p>Porter à connaissance d'un maximum d'acheteurs les clés de réussite de l'achat public et du développement de l'approvisionnement régional.</p>
--	---

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		Contrats d'objectifs IRQUA/CRAN
DFCP	Accompagner la structure partenaire dans la consolidation de la boîte à outils	
Direction associée		
DLN	Communication auprès des établissements, via notamment les réseaux conseils	
DARM	Accompagner la structure partenaire dans la consolidation de la boîte à outils	
Ressources externes		
CRAN/IRQUA	Consolidation de la boîte à outils	
RECTORAT	Mobilisation des adjoints gestionnaires	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	<p>PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »</p>	<p>ENJEU 2 PRIORITE 5 ACTION 13</p>
---	---	--

CREER UNE BOITE A OUTILS NORMANDE POUR FACILITER LA CANDIDATURE A LA COMMANDE PUBLIQUE ET RENFORCER LA VISIBILITE DES ENTREPRISES NORMANDES

(A destination des fournisseurs normands)

Contexte et /ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>La commande publique est une opportunité économique pour nos entreprises alimentaires normandes mais il ne semble pas toujours simple d'avoir connaissance des besoins des lycées, de comprendre les exigences de la réglementation de la commande publique et de s'y adapter pour candidater.</p> <p>Accompagner les acheteurs à prendre en compte l'offre normande doit aller de pair avec l'accompagnement des entreprises normandes – agriculteurs, artisans, IAA et grossistes – à répondre aux besoins des lycées.</p> <p>Afin de développer la part de produits normands dans les lycées, il paraît nécessaire de créer une boîte à outils pour que les fournisseurs appréhendent mieux les besoins des lycées et aient des outils clés en main pour valoriser toutes les caractéristiques de leur entreprise, ancrée sur le territoire dans leurs dossiers de candidature (prise en compte du développement durable, intégration amont/aval dans des filières régionales, explication et valorisation des approvisionnements/des partenariats, des prix...).</p> <p>En parallèle, une brochure à destination des établissements pourra recenser et faire connaître les entreprises normandes, les produits et leur disponibilité (saisonnalité et logistique en fonction des circuits de distribution en lien avec le schéma normand).</p> <p>Ces outils permettront également de démontrer l'intérêt et de favoriser le travail coopératif entre les différents opérateurs de nos filières normandes de qualité (agriculteurs, artisans, IAA et grossistes).</p>
---	--


Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Développer la part de produits normands dans les lycées en facilitant l'accès des fournisseurs régionaux aux achats publics des établissements.</p> <p>Porter à connaissance des fournisseurs régionaux les publications des marchés publics des lycées.</p> <p>Accompagner les entreprises normandes à se faire connaître auprès des acheteurs publics.</p> <p>Accompagner les entreprises normandes à candidater aux marchés par la mise à disposition d'outils « clés en main » à adapter à leur activité.</p> <p>Accompagner les entreprises normandes à mieux valoriser leur activité au regard des critères de sélection de candidatures (circuits courts, développement durable,</p>
--	--

réactivité, fraîcheur des produits...)

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		Contrats d'objectifs IRQUA/CRAN
DFCP	Accompagner la structure partenaire dans la réalisation de la boîte à outils	
Direction associée		
DLN	Communication auprès des établissements, via notamment les réseaux conseils	
DARM	Accompagner la structure partenaire dans la réalisation de la boîte à outils	
Ressources externes		
CRAN/IRQUA	Réalisation de la boîte à outils	
RECTORAT	Mobilisation des adjoints gestionnaires	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »	ENJEU 2 PRIORITE 5 ACTION 14
---	--	---

ACCOMPAGNER INDIVIDUELLEMENT LES ETABLISSEMENTS POUR S'APPROVISIONNER REGIONALEMENT

Contexte et /ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Les lycées sont des établissements autonomes et doivent prendre en compte dans leurs achats alimentaires l'environnement économique en lien avec leurs besoins. D'un établissement à l'autre de la Région, l'environnement économique n'est pas le même notamment sur l'offre disponible en circuit court pour la restauration collective.</p> <p>Les acheteurs souhaitent développer l'approvisionnement local mais rédigent leurs marchés sans prendre en compte et sans adapter les caractéristiques aux multiples opérateurs locaux. Les lots se retrouvent infructueux pour diverses raisons : allotissement et procédure non adaptés, caractéristiques administratives ou techniques qui écartent les fournisseurs notamment locaux.</p> <p>La nouvelle réglementation de la commande publique permet le sourcing en amont de la publication du marché afin de rédiger des marchés au plus près de la réalité économique du secteur. Du choix de la procédure, en passant par la rédaction des clauses, à l'analyse des offres, les lycées pourront émettre leurs marchés sans écarter les offres des fournisseurs locaux dont les agriculteurs.</p> <p>Pour faire évoluer les approvisionnements normands, autant sur les circuits courts que les circuits longs, il apparaît nécessaire d'accompagner individuellement les établissements à adapter leurs marchés.</p>
---	---


Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Réaliser un sourcing personnalisé et un appui à la rédaction des marchés.</p> <p>Permettre à l'établissement de faire le point sur ses achats et identifier les objectifs d'évolution.</p> <p>Faire connaître les besoins de l'établissement aux fournisseurs locaux.</p> <p>Accompagner l'établissement à l'allotissement et à la rédaction des marchés publics en adéquation avec l'offre locale et avec la réglementation de la Commande Publique.</p>
--	--

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		
DFCP	Echanges réguliers avec le partenaire en charge de l'action et les directions associées	

Direction associée		Contrats d'objectifs IRQUA/CRAN
DLN	Faire remonter les remarques évoquées lors des réseaux conseils	
DARM	Suivi de l'action. Echanges réguliers avec le partenaire en charge de l'action et la direction pilote	
Ressources externes		
CRAN/IRQUA	Accompagnement individuel des établissements demandeurs	
RECTORAT	Mobilisation des adjoints gestionnaires	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »	ENJEU 3 PRIORITE 6 ACTION 15
---	--	---

AIDER A LA TRANSFORMATION, AU CONDITIONNEMENT, AU STOCKAGE ET A LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS NORMANDS

Contexte et /ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Aujourd'hui, certaines exploitations agricoles et entreprises agroalimentaires n'ont pas les moyens matériels suffisants pour répondre aux commandes de la restauration scolaire. Ainsi, pour satisfaire la demande des établissements, de nombreuses entreprises normandes sont contraintes de fournir des produits transformés en dehors de notre région.</p> <p>Les dispositifs régionaux et européens mis en place par la région Normandie peuvent apporter des solutions aux difficultés rencontrées par les exploitations agricoles et les entreprises agroalimentaires pour fournir durablement la restauration scolaire à partir de produits normands.</p>
---	---

Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Renforcer l'efficacité des secteurs de la transformation et de la commercialisation par un soutien financier aux projets des entreprises (IAA, exploitations agricoles).</p> <p>Favoriser la transformation de produits en Normandie pour limiter l'import de produits non régionaux.</p> <p>Conforter les filières agricoles et alimentaires représentatives de l'économie régionale afin de faciliter leur ancrage territorial.</p> <p>Augmenter la part de produits normands fournis dans la restauration scolaire.</p>
--	---

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		
DARM	Communication et accompagnement des porteurs de projets vers les dispositifs en cours	Valorisation des moyens existants. Dispositifs FEADER et/ou Région : - investissements IAA - transformation à la ferme et commercialisation - impulsion /développement
Direction associée		
AD Normandie	Communication et accompagnement des porteurs de projets vers les dispositifs en cours	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »	ENJEU 3 PRIORITE 7 ACTION 16
---	--	---

CARTOGRAPHIER LES FLUX ALIMENTAIRES

Contexte et /ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Dans un contexte économique difficile où les frais de transport des marchandises peuvent représenter une dépense importante. Il devient primordial de réfléchir à la création de projets communs. Ce constat fait suite aux consultations organisées avec les fournisseurs de la restauration scolaire. Ils ont évoqué leur souhait de mutualiser les commandes et d'optimiser leur circuit de livraison afin de fournir durablement les cantines des établissements scolaires.</p> <p>Pour amorcer cette réflexion, la Région doit avoir une vision claire de la répartition géographique des flux alimentaires à l'échelle du territoire.</p>
---	--

Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Explicitier le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>L'objectif premier de cette action est de parvenir à la mise en place d'une cartographie schématique des flux alimentaires sur le territoire normand pour ensuite orienter des actions de mutualisation des pratiques mais aussi, selon l'organisation des flux, de réfléchir à la création ou au développement d'une plateforme logistique.</p>
---	---

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		Valorisation des moyens existants
DARM	Suivi du projet. Diffusion de l'information auprès des filières et des partenaires concernés.	
Direction associée		
DGPPPP (service SIG)	Mise en place de l'outil, rédaction du cahier des charges en lien avec la DARM	
DSI	Hébergement de l'application, connexion à différentes base de données et le choix de l'intégrateur	
Ressources externes		
CODAH/AURH	Partage d'expériences sur le projet de « toile alimentaire »	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	<p align="center">PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »</p>	<p align="center">ENJEU 3 PRIORITE 7 ACTION 17</p>
---	--	---

SOUTENIR LE DEVELOPPEMENT DE STRUCTURES JURIDIQUES INTEGRANT UNE DEMARCHE ECONOMIQUE, SOCIALE ET SOLIDAIRE : CAPABLES D'ASSURER LA LOGISTIQUE DES PRODUITS EN CIRCUITS COURTS

Contexte et /ou critères de choix de l'action


<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>La livraison des produits par leurs producteurs représente une organisation contraignante et parfois coûteuse pour une exploitation agricole. La création d'une structure juridique capable d'assurer la collecte des produits chez les fournisseurs et la livraison des commandes auprès des acheteurs serait un moyen de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - regrouper les commandes, - diminuer les coûts d'acheminement des produits, - simplifier les relations auprès des établissements en ayant un interlocuteur unique. <p>Cette structure qui assurerait les livraisons pourrait s'appuyer sur une démarche économique, sociale et solidaire. Le développement des Sociétés Coopératives d'Intérêt Collectif (SCIC) ou des Sociétés Coopératives et Participatives (SCOP) pourrait donc être un levier économique pour les agriculteurs souhaitant s'organiser collectivement.</p>
---	---

Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Explicitier le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Favoriser le développement de projets ESS et faire le lien vers les mesures régionales en cours.</p> <p>Contribuer à l'émergence et au développement de structures capables d'assurer la logistique des produits en filières de proximité.</p>
---	---

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		
DEESTRI (service ESS)	Accompagnement des porteurs de projets vers les dispositifs en cours	Valorisation des moyens existants. Dispositifs FEDER et/ou Région :
Direction associée		
DARM	Orientation des porteurs de projets vers les dispositifs ESS	-dispositif "émergence ESS" -dispositif "émergence ESS coopérative

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »	ENJEU 3 PRIORITE 7 ACTION 18
---	--	---

FAVORISER LE DEVELOPPEMENT DE LA LOGISTIQUE REGIONALE

Contexte et /ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Les filières orientées en circuits courts rencontrent des difficultés pour répondre à la demande de la restauration scolaire. Elles ne sont pas suffisamment structurées et nécessitent donc une attention particulière.</p> <p>Cette difficulté concerne principalement la distribution car les producteurs manquent de temps et de compétences nécessaires pour assurer une logistique de la livraison de leurs produits.</p> <p>Ils peuvent rencontrer des difficultés pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ assurer les livraisons (temps, volume) ▪ obtenir des commandes régulières ▪ négocier un prix d'achat avec la restauration scolaire ; bien souvent le prix d'achat des denrées alimentaires est plus faible qu'en vente directe à la ferme ou sur les marchés. <p>Ce constat nécessite de trouver des solutions pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ mutualiser les livraisons et réduire les coûts de transport, ▪ travailler sur une contractualisation longue durée avec la restauration et assurer aux producteurs des commandes régulières, ▪ faire émerger des regroupements de producteurs souhaitant ouvrir de nouveaux débouchés. <p>Tout cela dans le but de favoriser le développement des pratiques en circuits courts.</p>
---	--


Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Explicitier le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>La Région aura pour mission de fédérer, en lien avec ses partenaires, un groupe de travail autour de ces questions de logistique et de mutualisation dans le but d'accompagner et de soutenir le développement de plateformes logistiques.</p> <p>De part sa capacité à mettre en réseaux les acteurs, la collectivité aura pour rôle d'encourager la création de synergies partenariales et d'orienter les porteurs de projets vers les dispositifs régionaux en cours.</p>
---	---

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		
DARM	Favoriser le développement de projets collectifs. Assurer un rôle de médiateur auprès des partenaires extérieurs.	Valorisation des moyens existants Dispositifs FEADER 16.04 "Création, développement et promotion des

	Orienter et fédérer les acteurs vers les dispositifs en cours.	circuits courts" - aide au fonctionnement
Ressources externes		
CRAN/IRQUA CCI AD Normandie ARME, etc...	Accompagnement des acteurs dans le cadre de leurs missions	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME «JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE»	ENJEU 3 PRIORITE 8 ACTION 19
---	--	---

ADAPTER LES CUISINES AUX NOUVEAUX MODES ALIMENTAIRES

(libre-service en légumes verts normands, salad'bar, sandwiches ou repas à emporter)

Contexte et/ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (Par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (Caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la Région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>On constate une fuite des lycéens vers des types de restauration commerciale peu ou pas en phase avec les recommandations nutritionnelles. De plus, ce type de comportement peut avoir une incidence sur le volume du gaspillage alimentaire et alourdit le budget des familles, payants parfois deux repas pour les élèves au forfait (lorsque l'élève décide de manger à l'extérieur).</p> <p>Les causes identifiées sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trop d'attente (avant le repas) ; • Inadaptabilité des repas proposés ; • L'envie de changer de lieu de prise du repas ; • Etre libre de son choix et de son mode de consommation ; • Vouloir déjeuner différemment avec les amis. <p>Les équipes de restauration, par facilité mais également pas peur d'un non-respect des règles sanitaires fabriquent que très rarement des repas à emporter.</p> <p>Ils mettent donc à disposition des élèves des repas dits clés en main, exempts de tous risques sanitaires, de valeurs gustatives très moyennes, d'un coût élevé et sources d'emballages, donc de déchets.</p> <p>Cette action permettrait d'offrir une complémentarité répondant aux nouvelles attentes des élèves en termes de restauration. Elles incluront de façon significative un maximum de produits normands.</p> <p>L'élève devient :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acteur de ses choix de plats (de leurs compositions quantitatives) ; ▪ Associé à l'organisation (pré-réservation de repas à emporter).
---	--


Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (Périmètre)...</i></p>	<p>Cette action pourrait répondre à plusieurs problématiques fréquemment identifiées dans les services de restauration :</p> <p><u>Le déploiement des salad'bar permettrait de :</u></p> <p>Soulager les équipes de restauration sur les phases de conditionnement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aménager les postes (levées de grilles) souvent sujets aux TMS ; • De mettre en avant (pôle animation des produits normands) ; <p><u>La mise en place du libre-service en légumes verts normands permettrait de :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Optimiser le nombre de postes lors de la distribution des repas ;
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire le gaspillage alimentaire ; • Mettre en avant le légume normand. <p><u>La mise en place d'une offre alternative</u> au service en self pourrait permettre de désengorger les files d'attente et de répondre au manque de places dans certaines salles de restaurant.</p>
--	---

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		Budget investissement de la DLN (affectation sur demande / 7 000€ par établissement - si application à l'ensemble des restaurants scolaires budget global de 700 000€) Emballage pour les repas à emporter : mise en place d'un groupement de commande Région-EPLE
DLN	Accompagnement des établissements	
Direction associée		
DFCP	Possible mise en place d'un marché régional sur les emballages alimentaires	
DEEDD	Intervention sur le volet tri des déchets	
DIRCOM	Mise en place signalétique emballage	
Ressources externes		
RECTORAT	Implication des fournisseurs et adjoints gestionnaires	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »	ENJEU 3 PRIORITE 8 ACTION 20
---	--	---

VALORISER LA QUALITE DE L'ACCUEIL ET DU SERVICE DE RESTAURATION

Contexte et/ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (Par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (Caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la Région qui justifie son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Aujourd'hui, le temps moyen d'attente d'un élève avant le passage au self est d'environ 30 mn. Les temps de repas ne sont pas assez pris en compte dans les emplois du temps des EPLE et ne permettent pas un accueil optimisé de l'élève.</p> <p>Le repas est un moment charnière dans la journée du lycéen, essentiellement orienté sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le plaisir ; ▪ La communication ; ▪ Le lien social. <p>Il doit idéalement se dérouler dans un lieu agréable, personnalisé et éducatif. Ce thème a été très abordé par les lycéens dans le cadre des consultations sur le lycée du futur.</p> <p>Le temps repas pourrait être également identifié comme une période d'information vers les lycéens, lesquels seront les consommateurs de demain.</p> <p>La durée (attente et prise des repas) pourrait être considérée comme un élément central lors de l'élaboration des emplois du temps des enseignants.</p> <p>Les orientations régionales concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les types et les modes de distribution ; ▪ L'aménagement des différents locaux (zones d'attente avant et après repas, cafétérias...); ▪ La formation des personnels de Région au contact avec les élèves lors du service <p>sont des paramètres importants conduisant à offrir un accueil de qualité aux services de restauration.</p> <p>Les personnels de restauration ont également une mission éducative laquelle doit être réaffirmée. Ils pourront à terme devenir les ambassadeurs des produits normands.</p> <p>Ces personnels doivent être professionnalisés sur les paramètres de l'accueil en restauration.</p>
---	--


Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (Périmètre)...</i></p>	<p>Proposer une offre de qualité dans tous les services de restauration des lycées normands. Cette action se mettra en place par une définition partagée des objectifs à atteindre qui pourraient être définie selon les 4A.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A comme accueil [Communication, posture, tenue, conseils professionnels, connaissance de l'adolescent, connaissance des produits, connaissance nutritionnelle, sanitaire et accueil personnalisé - Protocole d'Accueil
--	---

	<p>Individualisé (PAI)] ;</p> <p>2. A comme aménagement (Mobilier, zone d'attente, meubles de distribution, type de distribution, pôle information, éclairage, acoustique, ensoleillement...);</p> <p>3. A comme ambiance (Animation, repas thématiques, flexibilité et adaptabilité aux attentes, atelier cuisine, assiette normande...);</p> <p>4. A comme assiette qualité des produits, qualité des préparations, information sur la composition.</p>
--	--

Ressources nécessaires/affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		Valorisation des moyens existants Budget DLN - investissement (mobilier et équipement) - ligne communication (charte graphique + signalétique) Budget DSI - investissement (achat et installation des écrans) Budget DECO - action dispensée dans le cadre du plan de formation annuel des agents de restauration
DLN	Elaboration d'une charte qualité et intervention autour de 4 axes (accueil, aménagement, ambiance et qualité de l'assiette)	
Direction associée		
DIRCOM	Conception des chartes qualité + signalétique (étiquette, flash code)	
DECO	Formation des agents de restauration	
DSI	Achats et installation d'écrans d'information	
Ressources externes		
RECTORAT	Implication des proviseurs et adjoints gestionnaires	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME «JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE»	ENJEU 3 PRIORITE 8 ACTION 21
---	--	---

METTRE EN PLACE UNE DEMARCHE ECO-CITOYENNE DANS LES SERVICES DE RESTAURATION

Contexte et/ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (Par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (Caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la Région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p><u>Contexte réglementaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La loi «GRENELLE 2» impose le tri et la valorisation des bio-déchets produits en grande quantité • La plupart des services de restauration des lycées normands sont concernés par cette obligation* depuis le 1^{er} janvier 2016 <p>(*arrêté du 12 juillet 2011, le seuil applicable aux bio-déchets est de 10 tonnes/an (10t = un établissement servant entre 200 et 500 repas/jour).</p> <p><u>On s'intéresse à trois typologies de déchets alimentaires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les déchets alimentaires inévitables (épluchures, os...); ▪ Les déchets alimentaires évitables (gaspillage retour assiette); ▪ Les conditionnements et emballages. <p>Le volume des déchets alimentaires inévitables et évitables est évalué à 60 % du poids total des déchets de la restauration collective. Les 40 % restants sont les emballages et les conditionnements.</p> <p>Le volume du gaspillage alimentaire (préparations jetées à la poubelle qui auraient pu être mangées) varie entre 60 et 100 g par repas.</p> <p>La généralisation de la taxe d'enlèvement supportée par la Collectivité atteint plus de 20 000€ par an pour certains établissements.</p> <p>L'ADEME évalue le coût total du gaspillage alimentaire à 0,70 € par couvert (salaire, fluide, denrée, traitement).</p>
---	---


Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (Périmètre)...</i></p>	<p>L'objet de cette action est d'inciter les établissements à ne pas «payer x fois pour un produit» :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acheter l'emballage + payer pour son enlèvement. • Acheter un produit brut + payer son traitement (Transformation, stockage, cuisson) + payer pour son enlèvement (Voierie). <p>Le programme «Je mange normand dans mon lycée» incite fortement les établissements à travailler sur les produits de proximité, ce type d'achat pourrait inclure des emballages respectueux de l'environnement (moins de sous vide, emballages recyclables ou réutilisables).</p> <p>Des économies substantielles pourraient être faites par la mise en place de méthodes de production et de distribution «éco-citoyennes».</p> <p>Ces nouvelles organisations devront être actées, validées et incitées par la Collectivité ayant la compétence restauration. Elles pourront être appliquées à</p>
--	--

l'ensemble des établissements.

Ressources nécessaires/affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		Mesures régionales pilotés par la DEEDD (possible financement intervention des associations locales et des équipements de pesage) Budget DLN pour investissements (ex : meubles de débarrassage) Possible incitation financière des établissements via la DGF (budget DLN) Plan de formation annuel des agents de restauration (DECO)
DLN	Impliquer les établissements dans une démarche de réduction des déchets (épluchures, gaspillage, emballages)	
Direction associée		
DEEDD	Lien avec la DLN pour communication sur les mesures régionales.	
DECO	Formation des agents de restauration	
Ressources externes		
RECTORAT	Implication des proviseurs et adjoints gestionnaires	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME «JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE»	ENJEU 3 PRIORITE 8 ACTION 22
---	--	---

MODERNISATION ET HARMONISATION DES LOGICIELS DE GESTION DES ACHATS ET DES STOCKS DES RESTAURANTS SCOLAIRES

Contexte et/ou critères de choix de l'action


<p><i>Indiquer les éléments de contexte (Par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (Caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la Région qui justifie son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Dans la majorité des établissements, les équipes régionales ou administratives, utilisent l'un des deux types de logiciels suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presto et Wingerest pour les lycées Généraux et Professionnels (Ministère Education Nationale) ; ▪ Ecoreuil pour les lycées Agricoles et Horticole (Ministère Agriculture). <p>Concernant le logiciel Presto (Fourni gratuitement aux établissements scolaires par le Ministère), n'est plus mis à jour depuis plusieurs années et la disparition du système d'exploitation Windows XP, impacte la sécurité du système de sauvegarde des données et de manière plus large, met en péril la sécurité informatique des établissements.</p> <p>De plus, ces trois logiciels sont actuellement limités pour répondre aux besoins croissants de la Collectivité et de l'Etat (Classification des achats, application des obligations nutritionnelles, valorisation des déchets,).</p> <p><u>Pour exemple</u> : Afin de connaître le volume financier ou le volume quantitatif de produits Normands, locaux, bio, ... utilisés au sein des EPLE, la DLN a lancé une requête auprès des établissements pour que ceux-ci fassent parvenir les informations demandées. L'exploitation de ces données est réalisée par le biais de tableau Excel (environ 228 produits/EPLE soit 35 000 données à saisir et traiter) que les CTR/CTM de la DLN renseignent afin de répondre à la demande (Traitement des données fastidieux qui peut prendre 4 mois).</p>
---	--

Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Mettre à la disposition de chaque établissement Normand, un outil capable d'optimiser les achats, la production, le stockage, suivre la progression des achats en produits Normands, Bio, Local, ...mais aussi l'évolution et l'évaluation du gaspillage alimentaire. Avoir la possibilité de connaître à n'importe quel instant le volume d'achat de produits Normands, Bio, locaux effectué par l'ensemble des lycées Normand grâce à l'accès à distance (à partir de la Région) aux données logiciel (Full Web).</p> <p>Optimiser les besoins en ressources ; Maîtriser les obligations HACCP, GEMRCN et PNNS ; Maîtriser les coûts de revient ; Connaître à tout instant, l'impact financier des EPLE sur l'économie locale ; Connaître les données sur le gaspillage alimentaire à tout instant ; Assurer, par les équipes, une gestion des centres de restauration plus confortable ; Assurer la professionnalisation des équipes.</p>
--	---

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		Budget "lycée du futur" pour expérimentation dans les lycées tests Si généralisation à l'échelle normande, budget investissement de la DLN : ≈ 680 000€ pour acquisition de la licence et déploiement dans les 129 restaurants scolaires (compter environ 5 000€ par établissement) Budget DECO : plan de formation annuel des agents de restauration
DLN	Phase d'expérimentation dans 4 établissements tests puis développement à l'échelle normande. Collecte et analyse des données du logiciel.	
Direction associée		
DECO	Formation du personnel technique	
DFCP	Lancement du marché	
DEEDD	Evaluation du gaspillage alimentaire	
Ressources externes		
RECTORAT	Consultation si suppression du logiciel Presto	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME «JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE»	ENJEU 3 PRIORITE 9 ACTION 23
---	--	---

LABELISATION DES ETABLISSEMENTS TRAVAILLANT DES PRODUITS NORMANDS

Contexte et/ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (Par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (Caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la Région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>De nombreux établissements pourraient être identifiés comme modèles ou témoins sur le volume de produits normands servis aux élèves.</p> <p>L'objectif est de valoriser l'engagement de l'établissement dans l'amélioration de son service de restauration. Cela concerne non seulement l'utilisation des produits locaux mais également d'autres volets comme le volet sanitaire, l'accueil et la gestion des déchets...</p> <p>L'enjeu est de valoriser les établissements ayant une démarche exemplaire aux yeux des autres établissements mais également des clients et des parents d'élèves.</p> <p>Leurs conditions requises pourraient être les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une politique d'achat structurée (s'interdisant certains produits) ; • Des techniques de production prenant en compte la rationalisation et l'optimisation des moyens (équipements, matières, fluide, produits d'entretien...); • Une élaboration de menus «anti gaspi» ; • Une offre resserrée, un service assiette minute ; • Une sécurisation sanitaire des préparations validée par les CTR. <p>Ces établissements seront «reconnus» par la Collectivité.</p>
---	---


Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (Périmètre)</i></p>	<p>Labélisation de l'ensemble des services de restauration et du restaurant administratif.</p>
---	--

Ressources nécessaires/affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		Budget DLN, ligne communication : ≈ 50€/établissement demandeur (mise en place du logo et officialisation)
DLN	Définition d'un cahier des charges et labélisation des établissements demandeurs	
Direction associée		

DIRCOM	Mise en place d'une charte graphique (logo) et réalisation de reportages dans les établissements	
Ressources externes		
RECTORAT	Implication des proviseurs et adjoints gestionnaires	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »	ENJEU 4 PRIORITE 10 ACTION 24
---	--	--

CREER UNE NOMENCLATURE NORMANDE DES ACHATS ALIMENTAIRES POUR UNE MISE EN APPLICATION AUPRES DE LYCEES VOLONTAIRES

Contexte et /ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Les lycées sont des EPLE soumis aux règles de la commande publique. Pour connaître le type de procédure auquel sont soumis leurs achats alimentaires, ils doivent estimer leurs besoins annuellement et les classer par catégories homogènes.</p> <p>La notion de catégorie homogène n'est pas définie par la réglementation. Une nomenclature avait été annexée au Code en 2001 mais a disparu en 2004 (elle classait les produits alimentaires en 15 catégories). Aujourd'hui, cette nomenclature n'est plus une règle et chaque établissement peut rédiger sa propre nomenclature. Agrilocal63 a établi une nomenclature comportant 34 familles et l'a fait valider par un cabinet d'avocats.</p> <p>La Région propose une nouvelle nomenclature normande permettant aux établissements d'intégrer facilement la logique des filières de production de notre région.</p> <p>Cette nomenclature pourra permettre, pour certaines productions et pour des établissements dont le budget est < 300 000€, de consolider des marchés « de petits montants », favorisant des procédures moins lourdes administrativement pour les acheteurs comme les entreprises. Ainsi, si les achats annuels sur une catégorie de produits sont inférieurs à 25 000€ HT, l'achat peut se faire en direct, auprès d'un fournisseur local. La seule obligation est de ne pas faire appel systématiquement au même fournisseur en cas de pluralité d'offre sur le secteur.</p> <p>La proposition de la nomenclature normande lors des ateliers sur la commande publique a permis d'identifier plusieurs réactions : nomenclature identifiée comme une solution réglementaire pour développer l'approvisionnement local, nomenclature vue comme un contournement des règles de la commande publique en prônant le « saucissonnage » ou bien nomenclature pensée comme une lourdeur administrative supplémentaire pour les plus gros établissements.</p> <p>Afin de lever les freins à l'utilisation de cette nomenclature, la mise en place de marchés publics suivant cette nomenclature dans un établissement test permettra d'identifier les résultats sur le développement de l'approvisionnement local et démontrera sa légalité.</p>
---	--

Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Explicitier le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Valider juridiquement l'organisation des marchés publics aux logiques de production.</p> <p>Créer une nomenclature normande.</p> <p>Tester la nouvelle nomenclature auprès de lycées volontaires.</p>
---	--

	Après mise en application, étendre l'utilisation de cette nomenclature (actualiser le guide, le cas échéant).
--	---

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		Contrats d'objectifs IRQUA/CRAN
DFCP	Création de la nomenclature normande et suivi de l'action	
Direction associée		
DLN	Identification des lycées volontaires	
DARM	Suivi de l'action, lien régulier avec la structure partenaire et la direction pilote	
Ressources externes		
CRAN/IRQUA	Mise en application de la nomenclature normande dans des établissements tests	
RECTORAT	Implication de lycées volontaires	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME «JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE»	ENJEU 4 PRIORITE 10 ACTION 25
---	--	--

ENGAGER UN TRAVAIL SUR DES PRIX D'ACHATS LISSES A L'ANNEE

Contexte et/ou critères de choix de l'action

<i>Indiquer les éléments de contexte (Par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (Caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la Région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i>	<p>Les établissements ont peu de lisibilité et/ou d'assurance concernant les prix d'achats de certains produits régionaux, du fait de l'incidence de l'offre et de la demande mais également de la disponibilité du produit.</p>
--	--

Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (Périmètre)...</i></p>	<p>Cette action pourrait permettre la mise en place d'un contrat d'engagement «quantitatif» ou de «volume» entre les établissements et les producteurs locaux.</p> <p>La particularité de cette démarche étant que les cocontractants s'engagent sur un prix lissé sur une famille de produits et non pas sur un produit spécifique.</p> <p>Ce concept permet d'assurer un mouvement quantitatif sur une période donnée. Cette option sécurise le fournisseur.</p> <p>Des expériences pourraient être menées sur les produits suivants, sur une unité de mesure au kg :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les poissons locaux (Lieu jaune, dorade, rouget, carrelet...); • Des coquillages et/ou mollusques ; <p>Le fournisseur proposera une fourchette en % mini et maxi.</p>
--	--

Ressources nécessaires/affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		
DARM	Suivi de l'action, lien régulier avec le partenaire	
Direction associée		
DLN	Suivi de l'action, lien régulier avec les lycées	Contrat d'objectifs NFM
Ressources externes		
NFM	Accompagnement des mareyeurs et des établissements demandeurs	
RECTORAT	Implication dans la démarche	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »	ENJEU 4 PRIORITE 10 ACTION 26
---	--	--

VALORISER LES PRODUCTIONS DES LYCEES AGRICOLES

Contexte et /ou critères de choix de l'action


<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>La région Normandie compte 13 lycées publics proposant un enseignement agricole, dont 9 Etablissements Publics Locaux d'Enseignement Agricole (EPLA), répartis aux quatre coins de la Normandie.</p> <p>Ces lycées exercent une activité pédagogique à vocation agricole qui peut être liée à l'élevage ou au maraîchage. Dans le cadre de leur mission d'enseignement, ils exploitent des surfaces agricoles et peuvent produire du lait, des fruits et légumes ou de la viande et sont parfois équipés pour transformer la matière première en produit fini (ex : jus de pommes, terrines,...).</p> <p>La production est très souvent consommée par les élèves et les personnels de l'établissement et peut être vendue à des particuliers.</p> <p>Afin d'élargir les perspectives de développement de ces productions internes, les lycées d'enseignement agricole pourraient alimenter en produits locaux les cantines des établissements scolaires situés à proximité.</p>
---	--

Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Valoriser les productions des lycées agricoles afin d'alimenter en produits locaux les cantines des lycées alentours.</p> <p>Renforcer les échanges inter-lycées.</p> <p>Renforcer l'intégration de produits locaux dans la restauration collective.</p> <p>Assurer une traçabilité sur l'origine du produit.</p>
--	--

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		
DARM	Accompagnement des porteurs de projets vers les dispositifs en cours	Valorisation des moyens existants
Direction associée		
DLN	Identification des lycées volontaires	Orientation vers les mesures 16 "coopération" et sous-mesure "transformation à la ferme et commercialisation" du FEADER
Ressources externes		
RECTORAT DRAAF	Implication dans la démarche	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	<p align="center">PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »</p>	<p align="center">ENJEU 4 PRIORITE 10 ACTION 27</p>
---	--	--

OUVERTURE D'UN CHALLENGE DE « L'INNOVATION »

Contexte et /ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Les évolutions concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les modes et les modèles alimentaires ; • Les attentes des élèves sur leur service de restauration ; • Les techniques de fabrication ; • Les gammes de produits disponibles pour la restauration collective ; <p>imposent à la Collectivité de se projeter sur des nouvelles offres qualitatives.</p> <p>La Région, pour ses services de restauration, recrutent de façon significative d'anciens élèves des sections de métiers de bouche (Hôtelier, CFA, EREA, MFR...).</p> <p>Les établissements de formations professionnelles de restauration pourraient se projeter sur ces futurs enjeux.</p> <p>Les champs d'investigations pourront être très vastes, voir irréels :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Sur l'accueil</u> : <ul style="list-style-type: none"> • Le restaurant ouvert de 9h 00 à 21 h 00 ; • La vaisselle où les contenants sont mangeables..... ; • J'invite ma famille à déjeuner au service de restauration du lycée. 2. <u>Sur la prestation</u> : <ul style="list-style-type: none"> • Réservation de mon plat via smartphone ; • Les menus 0 déchet ; • La préparation des produits bloquants ; • Les repas gratuits.
---	---


Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Mise en place d'un challenge de « l'innovation » sur la thématique de « mon restaurant scolaire en 2050 », ouvert aux lycées Hôteliers, CFA, EREA et MFR.</p> <p>Des services de restauration de lycées normands identifiés comme « cuisines expérimentales » mettront en œuvres ces actions.</p>
--	--

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		Budget « lycée du futur »

DLN	Suivi et mise en œuvre de l'action en lien avec les établissements concernés	
Ressources externes		
RECTORAT	Rassembler l'équipe enseignante et le personnel administratif autour de ce projet.	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »	ENJEU 4 PRIORITE 10 ACTION 28
---	--	--

CREATION D'UN LIEU DE STOCKAGE AU SEIN D'UN LYCEE PILOTE

Contexte et /ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>La Normandie compte 154 lycées répartis sur tout le territoire normand. Il serait opportun de tirer profit de leur position géographique pour développer plusieurs points de stockage stratégiques destinés à l'approvisionnement régional des restaurants scolaires.</p> <p>Les livraisons représentent bien souvent une charge de travail supplémentaire pour les petites structures qui ne sont pas toujours en capacité d'être réactives face aux commandes des établissements.</p> <p>La création d'un lieu de stockage au sein d'un lycée pilote permettrait à de petites structures de mutualiser leurs commandes avec d'autres exploitations et ainsi d'être proactives face aux contraintes de temps et de coûts exigés par les établissements.</p>
---	---


Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Mutualiser les livraisons à faible volume et réduire les frais de transport</p> <p>Développer la commercialisation des produits en circuits courts, issus d'exploitations agricoles, au sein des lycées</p> <p>Faciliter le regroupement d'acteurs via la mise à disposition d'un lieu de stockage</p>
--	---

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		
DARM	<p>Suivi du projet, participation aux échanges avec les producteurs et les partenaires externes.</p> <p>Accompagnement sur les dispositifs en cours au sein de la direction.</p>	<p>Valorisation des moyens existants</p> <p>Equipements pédagogiques : Plan Prévisionnel d'Investissement (ex : recalibrage des chambres froides) (DLN)</p>
Direction associée		
DLN	<p>Identification et implication des lycées volontaires.</p> <p>Accompagnement sur les dispositifs en cours au sein de la direction.</p> <p>Entrée lycée : si besoin d'équipements pédagogiques, action à budgéter sur le Plan Prévisionnel d'Investissement</p>	<p>Equipements de production : si nécessaire, orientation vers le dispositif FEADER « transformation et commercialisation à la ferme » ouvert aux lycées agricoles (DARM)</p>

Ressources externes		
CRAN	Accompagnement et ingénierie pour la consolidation d'un groupement	
DRAAF	Implication dans la démarche	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »	ENJEU 4 PRIORITE 10 ACTION 29
---	--	--

ACCOMPAGNER UN LYCEE POUR NOURRIR LES ELEVES AVEC 100% DE PRODUITS NORMANDS

Contexte et /ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Outre les freins liés à la réglementation de la commande publique qui interdit toute référence à l'origine ou à l'implantation géographique des candidats dans les critères d'attribution, beaucoup d'acheteurs pensent ne pas trouver assez de produits normands en quantité, en qualité, de manière durable sur une année.</p> <p>La mise en place de deux opérations innovantes dans des lycées s'approvisionnant avec 100% de produits normands* permettra de démontrer qu'en sollicitant les différents circuits/opérateurs, les filières régionales circuits courts/circuits longs sont complémentaires et en capacité de répondre aux besoins des lycées.</p> <p>Ces deux établissements donneront le cap aux autres lycées normands pour utiliser la commande publique comme un réel outil de développement économique régional : soutenant les activités économiques agricoles et agroalimentaires de Normandie.</p> <p><i>*tendre au maximum vers un objectif de 100% de produits normands</i></p>
---	---


Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Montrer la faisabilité d'un tel projet.</p> <p>Mettre en mouvements les opérateurs des différentes filières pour prouver que les entreprises normandes sont en capacité de répondre aux besoins de la restauration collective normande.</p>
--	--

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		Contrats d'objectifs IRQUA/CRAN
DARM	Suivi de l'action, lien régulier avec le partenaire	
Direction associée		
DFCP	Suivi de l'action, lien régulier avec le partenaire	
DLN	Lien avec les établissements	

Ressources externes		
CRAN/IRQUA	Accompagnement des établissements volontaires	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	PROGRAMME «JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE»	ENJEU 4 PRIORITE 11 ACTION 30
---	--	--

HARMONISER LES TARIFS DE RESTAURATION DANS LES LYCEES

Contexte et/ou critères de choix de l'action


<p><i>Indiquer les éléments de contexte (Par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (Caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la Région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Le «Service de Restauration et d'Hébergement (SRH)» est une mission complémentaire facultative du service public de l'enseignement : c'est une compétence générale de la Collectivité territoriale, qui décide librement de son organisation et de ses modalités d'exercice. La Région est donc compétente pour déterminer les tarifs de restauration (cantine) et d'hébergement (internat) pratiqués dans les établissements normands.</p> <p>Sur le territoire du Rectorat de Rouen les tarifs cantine et internat à destination des élèves sont harmonisés depuis 2012. Les commensaux relevant de l'Education Nationale restaient votés sur proposition des établissements.</p> <p>Sur le territoire du Rectorat de Caen, les tarifs cantine et internat étaient propres à chaque établissement pour la restauration et l'hébergement des élèves et des différents convives. Depuis 2013, la moyenne des tarifs servait de référence pour déterminer leur encadrement. En revanche, les tarifs applicables aux personnels relevant de la Région et de l'Education Nationale étaient définis par la Région.</p> <p>Dans les deux territoires, les tarifs étaient votés annuellement en Assemblée Plénière.</p>
---	--

Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en préciser le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (Périmètre)...</i></p>	<p>Un groupe de travail réunissant des Proviseurs et des Adjoint-Gestionnaires d'une vingtaine d'établissements se réunit depuis le mois de février, afin d'harmoniser les tarifs de restauration et d'hébergement dans les lycées normands.</p> <p>Le forfait qui sera demandé aux familles pour la demi-pension ou l'internat de leur enfant doit rester abordable tout en prenant en compte différents prélèvements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une participation à la rémunération des personnels intervenant dans la confection des repas et dans le nettoyage de l'internat : Le taux et l'assiette de ce reversement était différent dans chaque ancien territoire, mais représente un total de 9,6 millions d'euros pour 2017, reversé par les EPLE à la Région ; - Une participation à un fonds mutualisé permettant aux établissements de faire face à des réparations urgentes (chambre froide, lave-vaisselle...) : le taux et l'assiette étaient également différents d'un territoire à l'autre ; - Des frais de fonctionnement incompressibles du SRH : Fluides, contrats de maintenance des matériels, analyses bactériologiques, achat de vaisselle etc. <p>Le coût «Denrées» est le reliquat des recettes, après prélèvement de ces différents postes : tout l'enjeu du groupe de travail est donc de réussir à dégager un consensus sur des tarifs harmonisés, permettant à la fois de prendre en compte la diversité des situations des EPLE (Gros écarts de tarifs, nombreux cas de mutualisations, etc) tout en limitant les hausses de tarifs pour les familles.</p>
--	---

Ressources nécessaires/affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		Valorisation des moyens existants
DLN (Service dialogue de gestion)	Déterminer les tarifs qui vont être appliqués à l'ensemble des convives. Mission du service dialogue de gestion de la DLN en lien avec les CTR.	
Ressources externes		
RECTORAT	Implication des proviseurs et adjoints gestionnaires	

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>	<p>PROGRAMME « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCEE »</p>	<p>ENJEU 4 PRIORITE 11 ACTION 31</p>
---	--	--

RENFORCEMENT DES COOPERATIONS INTERREGIONALES

Contexte et /ou critères de choix de l'action

<p><i>Indiquer les éléments de contexte (par exemple éléments de diagnostic, problématiques du thème), et/ou certains aspects caractéristiques de l'action (caractère innovant, exemplaire, etc.) et/ou le positionnement de la région qui justifient son inscription dans le plan régional de la restauration scolaire</i></p>	<p>Les régions Normandie et Ile-de-France ont mis en place un partenariat visant à renforcer les liens et les coopérations interrégionales pour le développement de la Vallée de la Seine.</p> <p>Cette coopération interrégionale s'articule autour de grands axes sur l'aménagement du territoire, l'économie, le transport, le patrimoine, le tourisme, la culture, l'environnement, l'Europe, la sylviculture et l'agriculture.</p> <p>Les deux régions mettront en œuvre des coopérations afin d'appuyer la structuration des filières agricoles sur le territoire de la Vallée de la Seine et notamment pour un approvisionnement en circuits courts de la restauration collective.</p>
---	---

Contenu et résultats concrets attendus de l'action

<p>Objet de l'action <i>Expliciter le titre : indiquer en quoi consiste l'action, en précisant le champ et les étapes à suivre, sur quoi elle porte (périmètre)...</i></p>	<p>Développer les coopérations interrégionales en augmentant la part de produits normands servis dans les lycées d'Ile-de-France.</p> <p>L'opération concernera en premier lieu les établissements situés dans le périmètre de l'axe Seine-Normandie (départements limitrophes de la Normandie – Yvelines et Val d'Oise).</p>
---	---

Ressources nécessaires / affectées à l'action

Moyens humains	Rôle	Financement
Direction pilote		
DARM	Connaissance des filières et des entreprises normandes capables d'alimenter les lycées d'Ile-de-France.	
Direction associée		Valorisation des moyens existants
DLN DECO	Partage de connaissances avec les services de la région Ile de France (lutte contre le gaspillage alimentaire, formation des chefs de cuisines)	Contrats d'objectifs CRAN/IRQUA
DFCP	Lien avec le groupe "achats" piloté par l'Ile-de-France à l'ARF	

Ressources externes		
CRAN/IRQUA	Possible mise en place d'un projet multi-partenarial Chambre régionale d'agriculture de Normandie et Ile-de-France. Conduite d'un état des lieux/analyse du territoire	
REGION Ile-de-France	Coopération avec la Région Normandie	