



Résultats du défi

Octobre 2019

Assiettes Vides



Introduction

Les chiffres impressionnants du gaspillage alimentaire

L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime qu'un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue ou jetée, ce qui représente l'équivalent de 1,3 milliard de tonnes de nourriture chaque année. En France, ce gaspillage est évalué à 10 milliards de kilos. Un gâchis déconcertant qui a lieu à tous les étages, de la production à la consommation, en passant par la transformation, la distribution et la restauration. En Normandie, l'ADEME évalue ce gisement à 380 000 t/an.

Le Régal Normandie, un réseau d'acteurs pour réduire le gaspillage

Le Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire (RÉGAL) de Normandie est composé des acteurs régionaux de la chaîne alimentaire. Créé en 2014, c'est une communauté de travail permettant : le dialogue et les échanges entre les professionnels, l'émergence d'actions individuelles ou collectives et la production de méthodes et de données. Il a pour but d'accompagner et de faciliter la mise en œuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire en vue d'atteindre l'objectif de -50 % de gaspillage alimentaire d'ici 2025 (pacte national de juin 2013).

Il est guidé par un Comité de pilotage composé de représentants de l'ADEME, de l'État (DRAAF, DREAL), de la Région Normandie, des entreprises (AREA Normandie), des associations de protection et d'éducation à l'environnement (CREPAN, GRAINE Normandie) et des associations de consommateurs (CTRC).

Réduire le gaspillage en restauration collective, une obligation réglementaire !

Selon l'ADEME, le gaspillage alimentaire en restauration hors foyer représente 14 % du gaspillage total, soit pour la Normandie environ 53 200 tonnes par an. Cela comprend aussi bien les restaurants privés que ceux collectifs comme les restaurants scolaires, d'établissements de santé, ou encore administratifs.

En 2015, la loi de Transition Énergétique pour la Croissance Verte a introduit une nouvelle obligation pour l'État et les collectivités territoriales : celle de mener des démarches de réduction du gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs, qui est en vigueur depuis le 1^{er} septembre 2016 ². Depuis la loi Egalim d'octobre 2018, tous les restaurants collectifs, même privés sont désormais concernés par cette obligation.

Pour aider les établissements normands à répondre à cette obligation, le Régal leur propose, depuis 2013, différents services. Des rencontres et temps d'échanges sont régulièrement organisés, de l'information méthodologique est diffusée grâce à un guide méthodologique et des formations, et enfin des informations sont transmises à chaque site en faisant la demande.

La définition du gaspillage alimentaire selon le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire : « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire ».

² Art. L. 541-15-3. - Tout restaurant collectif doit mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont il assure la gestion. Un diagnostic doit être réalisé.



Sommaire

C'est quoi le "Défi Assiettes Vides" ?	4
Retour sur la participation	
BILAN DU DÉFI	5
Qui sont les participants au Défi Assiettes Vides et où se situent-ils ?	
Quelle est la répartition des types de données envoyées par les participants ?	6
Quel est le système de cuisine utilisé par les établissements ?	7
PRÉSENTATION DES RÉSULTATS GLOBAUX	8
Quels sont les chiffres marquants de ce défi ?	
Quelles sont les moyennes de ce Défi d'Octobre 2019 ?	
Classement par niveau d'avancement dans la lutte contre de gaspillage alimentaire	9
FOCUS SUR LES RÉSULTATS DES ÉCOLES	10
Les moyennes obtenues par les écoles	
Gaspillage alimentaire en cuisine et dans l'assiette de l'ensemble des écoles	11
Les différents niveaux d'avancement dans la lutte contre de gaspillage alimentaire	12
Classification selon la catégorie de gaspillage alimentaire	13
Valorisation des actions menées par certains établissements	
FOCUS SUR LES RÉSULTATS DES COLLÈGES	14
Les moyennes obtenues par les collèges	
Gaspillage alimentaire en cuisine et dans l'assiette de l'ensemble des collèges	15
Les différents niveaux d'avancement dans la lutte contre de gaspillage alimentaire	16
Classification selon la catégorie de gaspillage alimentaire	17
FOCUS SUR LES RÉSULTATS DES LYCÉES	18
Gaspillage alimentaire en cuisine et dans l'assiette de l'ensemble des collèges	
Les différents niveaux d'avancement dans la lutte contre de gaspillage alimentaire	19
Classification selon la catégorie de gaspillage alimentaire	20
ANNEXES	21
Liste des écoles participantes	
Liste des collèges participantes	24
Liste des lycées participants	26



C'est quoi le "Défi Assiettes Vides" ?

Le Régal a proposé à l'ensemble des restaurants scolaires de Normandie un Défi Assiettes Vides durant la période du 7 au 11 octobre 2019. Les restaurants étaient invités à proposer à leurs agents et leurs convives de réduire le gaspillage.

Pour cela, il leur était demandé de peser d'une part le surplus de nourriture préparée en cuisine partant à la poubelle, et d'autre part les aliments gaspillés par les convives. Une fois la semaine de Défi terminée, le Régal a récupéré l'ensemble des données obtenues dans les établissements et les a analysées.

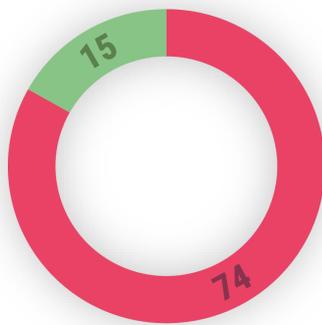
L'agrégation de toutes ces données, permet de donner une photographie du gaspillage alimentaire en restauration scolaire en Normandie au mois d'octobre 2019.

Retour sur la participation

Pour cette édition du Défi d'octobre 2019, 71 communes et communautés de communes se sont inscrites, représentant en tout 112 restaurants collectifs.

Cette stagnation peut s'expliquer de plusieurs manières. Tout d'abord, le défi d'Octobre donne peu de temps aux sites pour qu'ils se préparent, moins de 2 mois entre septembre à octobre. De plus, la date, encore proche de la rentrée scolaire n'est peut-être pas idéal, une autre période pourrait être tentée en 2020. Enfin, la communication et la relance n'ont sans doute pas été suffisantes lors de cette édition.

Participants du Défi Assiettes Vides



■ Anciens participants ■ Nouveaux participants

Notons que 80% ont renvoyé leurs résultats, soit 51 structures/collectivités correspondant à 89 restaurants avaient transmis leurs résultats. La synthèse qui suit s'appuie sur ces retours.

Pour ce défi d'Octobre il y a peu de nouveaux participants, la grande majorité des participants est composée des "habités".



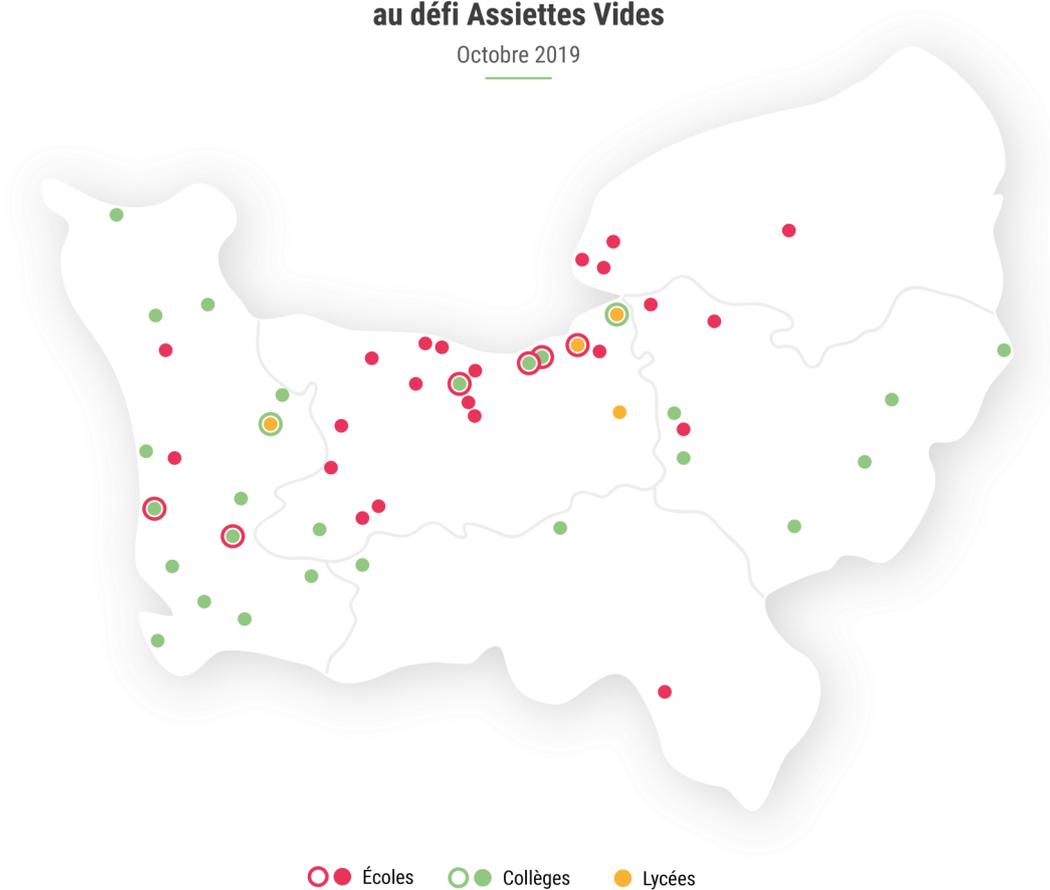
Bilan du défi

Qui sont les participants au Défi Assiettes Vides et où se situent-ils ?

Comme pour les autres éditions, ce sont les écoles primaires les plus représentées, avec 70 écoles et 58 retours. Cela s'explique toujours par la participation de collectivités possédant plusieurs écoles et donc plusieurs restaurants scolaires (ex : Hérrouville-st-Clair (14), Valdallières (14), Communauté de Communes Terre d'Auge (14), Blainville-Sur-Orne (14) et Harfleur (76)).

Communes ayant participé au défi Assiettes Vides

Octobre 2019



Viennent ensuite les collèges avec 37 établissements inscrits et 27 retours obtenus, et les lycées avec 5 inscrits et 4 retours, ce qui est vraiment peu en comparaison avec les éditions précédentes où une dizaine de lycées étaient inscrits.

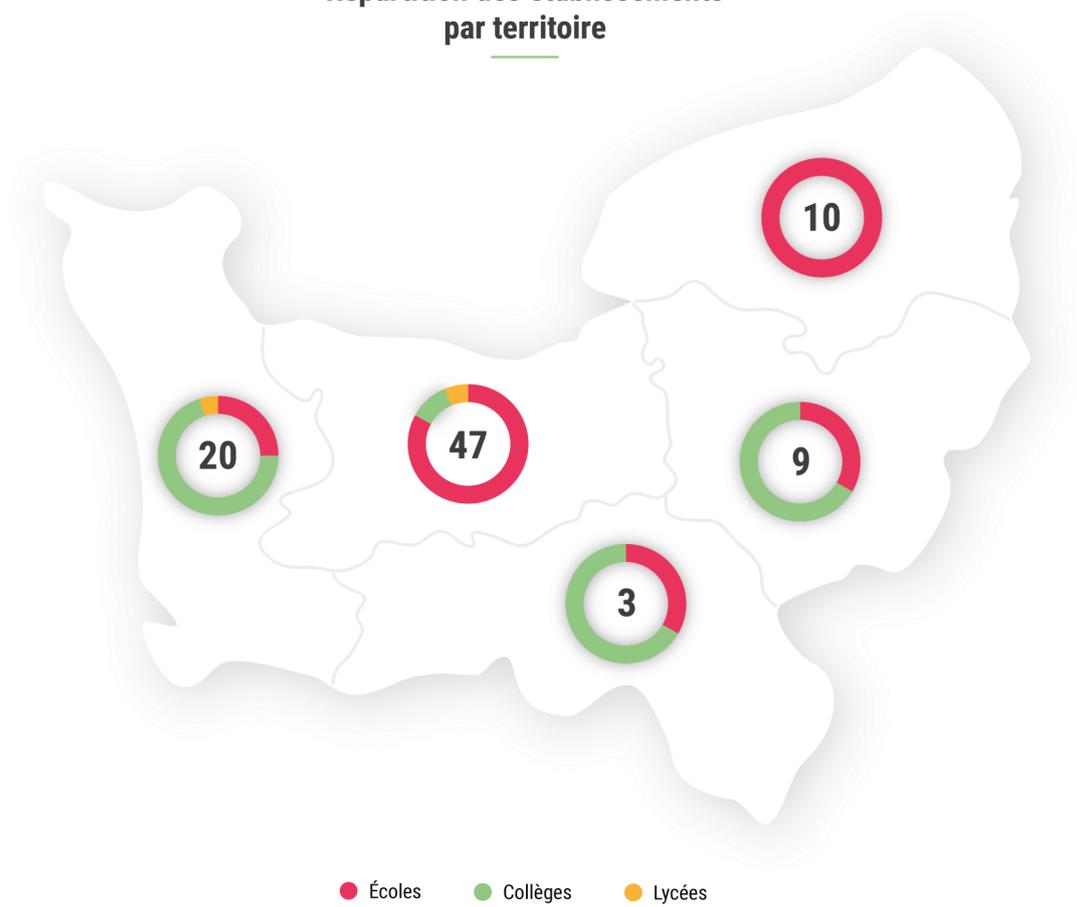
Voir la [carte interactive](#)¹

La liste des structures participantes est détaillée en annexe.

¹ Lien carte interactive : https://macarte.ign.fr/carte/377b5b562ce3cf5f36180ad1d2ade4b5/Participants_defi_assiettes_vides



Répartition des établissements par territoire

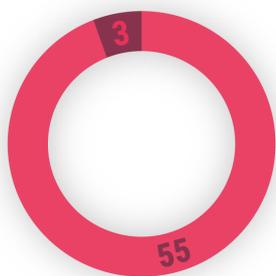


Voici la composition des groupes régionaux selon les structures participantes. On peut ainsi distinguer plus facilement les régions avec un grand nombre de participants, ainsi que la diversité des participants. Les chiffres importants du Calvados sont dus à l'investissement de plusieurs communes d'ont les écoles ont toutes été participantes au Défi.

La liste des structures participantes est détaillée en annexe.

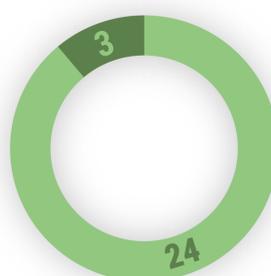
| Quelle est la répartition des types de données envoyées par les participants ?

Types de données reçues par les écoles



■ Simplifiées ■ Détaillées

Types de données reçues par les collèges



■ Simplifiées ■ Détaillées

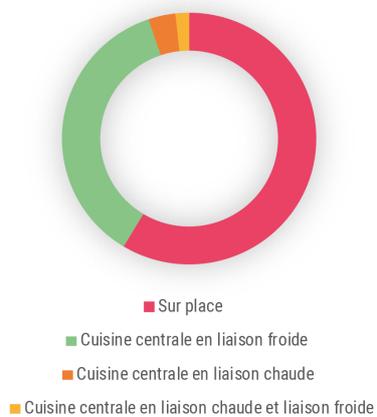
Peu de données détaillées ont été envoyées par les établissements, il est donc difficile d'analyser les résultats, mais ce qui ressort tout de même c'est la quantité plus importante de gaspillage concernant les légumes/féculeux et la viande/poisson.



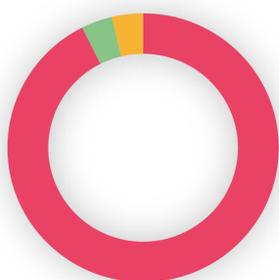


| Quel est le système de cuisine utilisé par les établissements ?

Répartition des systèmes de cuisine des écoles

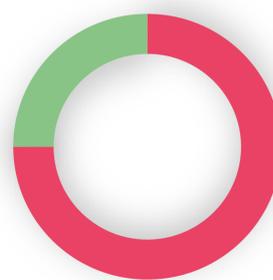


Répartition des systèmes de cuisine des collèges



■ Sur place ■ Cuisine centrale en liaison froide ■ Cuisine centrale en liaison chaude

Répartition par système de cuisine dans les lycées



■ Sur place ■ Cuisine centrale en liaison froide



Présentation des résultats globaux

Quels sont les chiffres marquants de ce défi ?

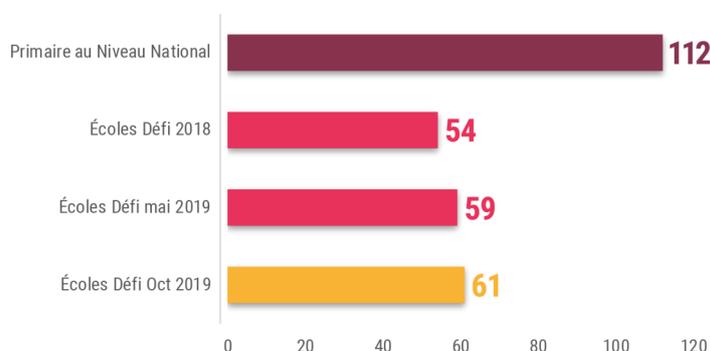
Plus de 21 200 jeunes ont été touchés par ce Défi. Cela a concerné plus de 80 000 repas servis durant la semaine.

Durant la semaine de Défi, sur les 89 établissements ayant transmis leurs données, plus de 5000 kilos de nourriture ont été jetés. À l'échelle d'une année, cela correspond à plus de 180 tonnes, soit l'équivalent de 71 640 repas de gâchés ! Notons que ces calculs ont été réalisés avec les résultats de ce défi en utilisant le taux de gâchis moyen par convive.

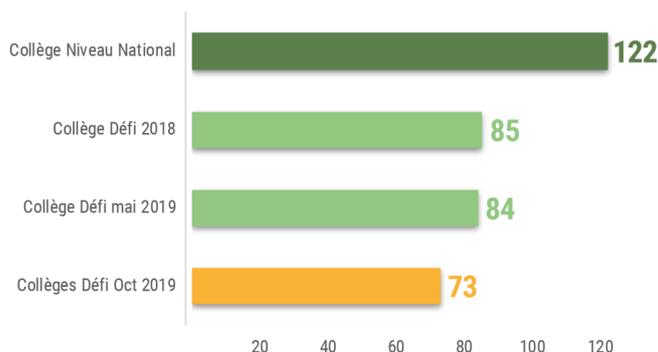
Quelles sont les moyennes¹ de ce Défi de Octobre 2019 ?

Voici ci-dessous, les moyennes relevées sur l'ensemble des établissements scolaires participants en Normandie selon le type de structure.

Comparatif du gaspillage alimentaire dans les écoles (en grammes / personne / repas)



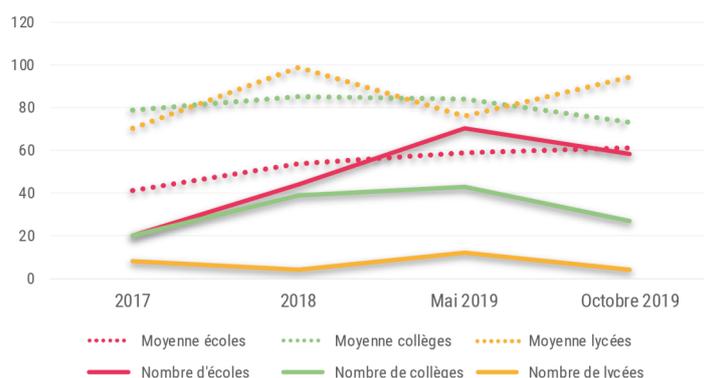
Comparatif du gaspillage alimentaire dans les collèges (en grammes / personne / repas)



¹ Les moyennes nationales sont issues du bilan ADEME "1000 écoles et collèges" publié en Septembre 2018



Corrélation entre le nombre de participants et les moyennes obtenues par établissements



Les résultats des lycées ne sont pas exploitables compte tenu du nombre réduit de participants.

Concernant les collèges, la courbe des résultats suit la courbe du nombre de participants. C'est à dire que les établissements ayant participé au Défi d'octobre 2019 sont assez expérimentés et font en moyenne moins de gaspillage que ceux du Défi de mai 2019 (ce qui se confirme avec la forte proposition d'établissement ayant déjà participé à un Défi pour cette édition, contrairement aux autres années (Cf. page 4).

Pour les écoles, nous notons une très légère augmentation de la moyenne du gaspillage, mais celle-ci est négligeable passant de 59 à 61g/pers/repas. Les résultats peuvent donc être considérés comme stables.

Classement par niveau d'avancement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans les pages ci-dessous, pour aider les établissements à se positionner, nous proposons un classement des sites par catégorie, en fonction de leur niveau de production de gaspillage. Les 4 catégories représentent les différents stades d'avancement dans la réduction du gaspillage alimentaire des établissements :

1^{ère} catégorie Gaspillage alimentaire faible

2^{ème} catégorie Gaspillage alimentaire modéré

3^{ème} catégorie Gaspillage alimentaire moyen

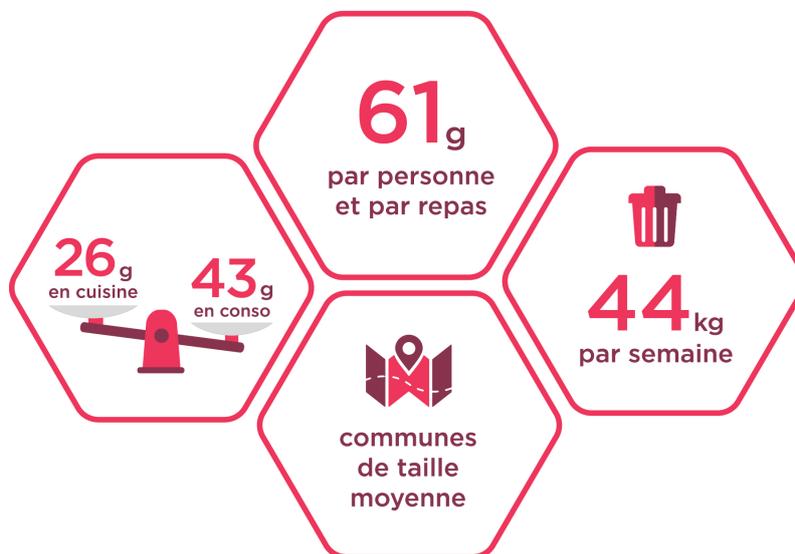
4^{ème} catégorie Gaspillage alimentaire important



Focus sur les résultats des écoles

Rappelons que 70 écoles se sont inscrites au Défi, et nous avons reçu 58 résultats d'où sont tirés les éléments suivants.

Les moyennes obtenues par les écoles



La moyenne du gaspillage alimentaire scolaire est de 61 grammes par personne et par repas, c'est largement en dessous de la moyenne fixée par l'ADEME au niveau national (120 g/pers/repas).

La majorité des écoles participantes se situe dans des communes de taille moyenne autour de 10 000 habitants.

En comparaison du Défi de mai 2019, le gaspillage total par personne et par repas a légèrement augmenté, et peut même être considéré comme stable. En cuisine, le gaspillage a diminué (passant de 32g à 26 g/pers/repas) et dans l'assiette il n'y a pas d'évolution.

[Cependant, le poids total du gaspillage alimentaire a augmenté de 8 kg. Il y a donc peu d'évolution en ce qui concerne les chiffres des écoles.]

Notons que le poids total du gaspillage alimentaire est de 2500 KG pour l'ensemble des sites ayant transmis leur données.

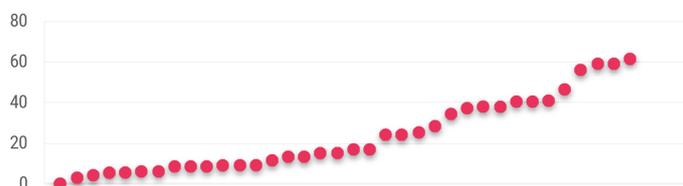


Gaspillage alimentaire en cuisine et dans les assiettes de l'ensemble des écoles

Les deux graphiques suivants sont proposés pour permettre aux différentes écoles de se positionner par rapport à leur propre résultat.

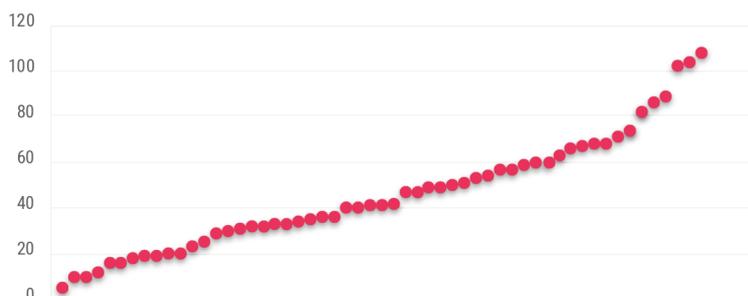
Gaspillage alimentaire en cuisine dans les écoles

(en g/personne/repas)



Gaspillage alimentaire par assiette dans les écoles

(en g/personne/repas)



Notons qu'une école a obtenu un résultat de 133 g/personne/repas concernant les gaspillage en cuisine, bien supérieur aux autres écoles. Nous avons volontairement retiré ce résultat du graphique pour se concentrer sur les autres résultats qui sont plus homogènes.



Les différents niveaux d'avancement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

1^{ère} catégorie

Établissements jetant **moins de 30 g** / personne / repas



Gaspillage réduit à son maximum



Stabiliser leurs résultats
et partager leurs expériences
avec d'autres sites.

2^{ème} catégorie

Établissements jetant **entre 30 et 60 g** / personne / repas



Gaspillage plutôt **modéré** mais
il existe encore un potentiel de réduction



Associer un maximum
d'acteurs de l'établissement pour viser ensemble
un objectif de **moins de 30 g/pers/repas**

3^{ème} catégorie

Établissements jetant entre **60 et 90 g** / personne / repas



Production de gaspillage alimentaire **moyenne**,
ni trop importante, ni faible.



Ils ont encore des **actions** à mettre en œuvre
Ils peuvent se référer au **guide de réduction du gaspillage**¹

4^{ème} catégorie

Établissements jetant **plus de 90 g** / personne / repas



Production **importante**
de gaspillage alimentaire



Cela représente pour un service
de 150 élèves au minimum **2 600 kilos**
de nourriture jetés par an.

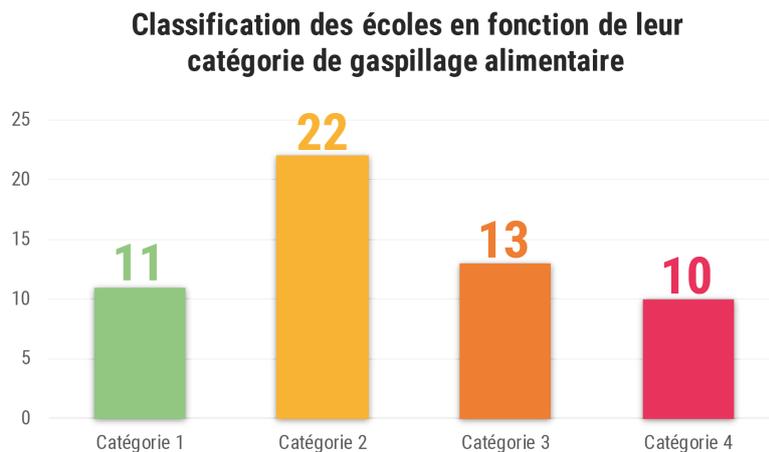


De simples actions de **sensibilisations**
et des **aménagements** dans le fonctionnement
du restaurant peuvent permettre des
résultats rapides et concrets

¹ Lien vers le guide de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective : <https://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective>



Classification selon la catégorie de gaspillage alimentaire



Ce graphique représente les 4 catégories de sites présentées précédemment. À l'intérieur de chaque colonne se trouve le nombre d'écoles ayant obtenu ces moyennes de gaspillages en g/pers/repas.

Tout comme pour le Défi de mai 2019, la majorité des écoles se trouve dans la catégorie 2 de gaspillage modéré. Cependant, proportionnellement, il y a moins d'écoles dans la catégorie 1 que pour le Défi précédent, mais pour le reste, le nombre d'école par catégorie reste semblable.

Valorisation des actions menées par certains établissements

Le Défi Assiettes Vides est un événement qui permet de valoriser des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Voici quelques exemples d'actions :

Dans l'école Albert Malet de Limésy, le gaspillage alimentaire n'a pas été la seule action menée, en effet une mesure du gaspillage d'eau de l'établissement s'est faite en parallèle. Le gaspillage alimentaire étant effectivement une des sources de gaspillage, il peut être intéressant de l'aborder avec les autres impacts que peut avoir un établissement sur l'environnement (eau, papier, énergie, éclairage, chauffage...).



Focus sur les résultats des collèges

Rappelons que 38 collèges ont participé au Défi, et que nous avons reçu 27 résultats d'où sont tirés les éléments suivants.

Les moyennes obtenues par les collèges



La moyenne du gaspillage alimentaire des collèges est de 73 g/pers/repas, c'est en dessous de la moyenne mesurée par l'ADEME au niveau national avec le projet "1000 écoles et collèges" qui est de 122 g/pers/repas.

La majorité de ces collèges sont de taille moyenne, entre 200 et 400 convives. Contrairement aux écoles, beaucoup de ces sites sont en milieu rural.

Notons une forte participation des collèges de la Manche et de l'Eure.

Le gaspillage en cuisine est plus faible que pour les écoles. Cela s'explique par le fait que la quasi totalité des collèges fonctionne avec une cuisine sur place. Les surplus de début de semaine sont généralement réutilisés les jours suivants. En effet, les collèges disposent presque tous de cellules de refroidissement.

Notons que le poids total du gaspillage alimentaire est de 2300 kg pour l'ensemble des sites ayant transmis leur données.

Pour les collèges, il est souvent observé que les quantités consommées sont loin des recommandations du GEMRCN. Il peut être pertinent de coupler les actions de réduction du gaspillage à des actions d'éducation alimentaire impliquant l'ensemble de l'établissement.

En comparaison du Défi de mai 2019, le gaspillage total par personne et par repas a diminué de 10 grammes, et **le poids total a diminué, lui, de 12 kg**. Concernant les résultats en cuisine et dans l'assiettes, les chiffres ont aussi diminué légèrement. Cela s'explique certainement par le fait que les établissements participants sont des 'habitués' de la lutte contre le gaspillage et ont continué de poursuivre leur effort de réduction.

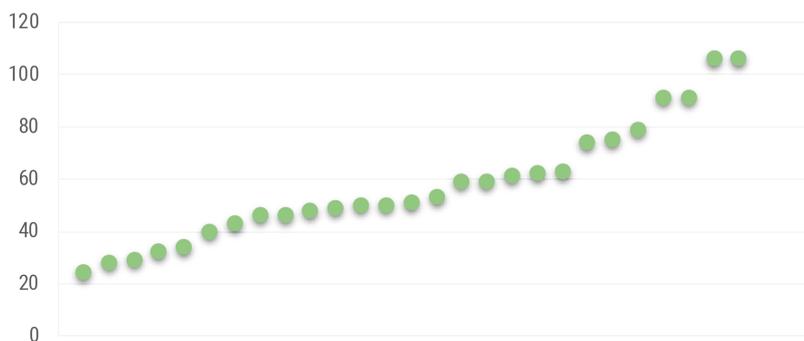


Gaspillage alimentaire en cuisine et dans les assiettes de l'ensemble des écoles

Les deux graphiques suivants sont proposés pour permettre aux différents collèges de se positionner par rapport à leur propre résultat.

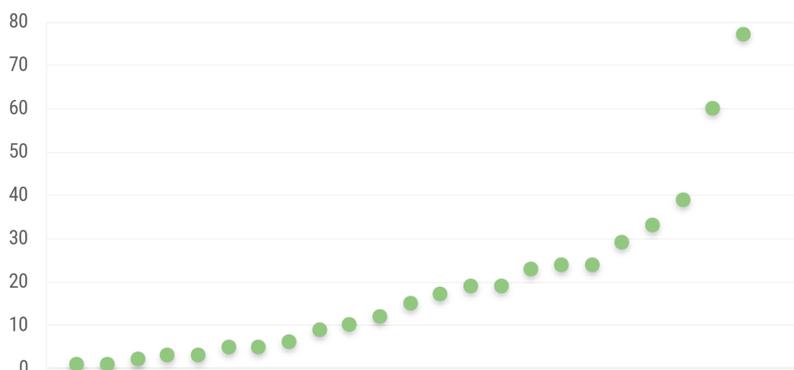
Gaspillage alimentaire par assiette dans les collèges

(en g/personne/repas)



Gaspillage alimentaire en cuisine dans les collèges

(en g/personne/repas)



Les différents niveaux d'avancement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

1^{ère} catégorie

Établissements jetant **moins de 50 g** / personne / repas



Gaspillage faible pour un collège



Maintenir ces résultats en restant vigilant.
Partager avec d'autres structures leurs expériences et les méthodes employées.

2^{ème} catégorie

Établissements jetant **entre 50 et 70 g** / personne / repas



Gaspillage plutôt **modéré** mais il existe encore un potentiel de réduction



Associer un maximum d'**acteurs** de l'établissement pour viser ensemble un **objectif de moins de 50 g/pers/repas**

3^{ème} catégorie

Établissements jetant entre **70 et 100 g** / personne / repas



Production de gaspillage alimentaire **moyenne**, ni trop importante, ni faible.



Ils ont encore des **actions** à mettre en œuvre
Ils peuvent se référer au **guide de réduction du gaspillage**¹

4^{ème} catégorie

Établissements jetant **plus de 100 g** / personne / repas



Production **importante** de gaspillage alimentaire
Large marge de manœuvre

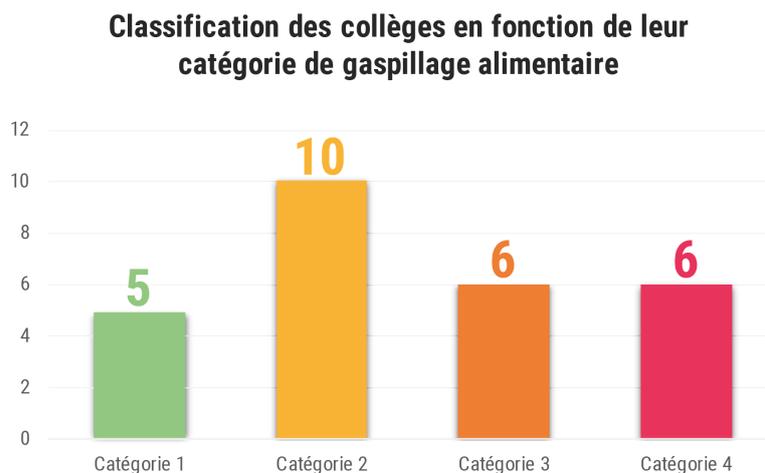


Mener un **projet d'établissement** afin d'agir à **différents niveaux** : en cuisine, au service et en **sensibilisant** les jeunes convives

¹ Lien vers le guide de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective : <https://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective>



Classification selon la catégorie de gaspillage alimentaire



Ce graphique représente les 4 catégories de sites présentées précédemment. A l'intérieur de chaque colonne se trouve le nombre d'écoles ayant obtenu ces moyennes de gaspillages en g/personne/repas.

On observe qu'une majorité des collèges se trouve dans la deuxième catégorie 'gaspillage modéré', en comparaison du Défi de mai 2019 où la grande majorité se trouvait dans les catégories 3 et 4. Cependant, proportionnellement, il y a plus de collèges dans la catégorie 4 que pour le Défi précédent. Mais il y a tout de même une amélioration globale non négligeable !





Focus sur les résultats des lycées

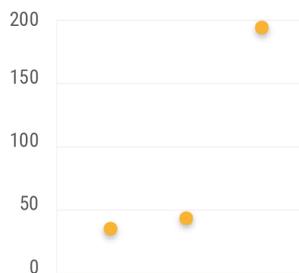
Rappelons que seulement 4 lycées ont participé au Défi, et que 3 nous ont fait parvenir leurs résultats. Il n'était donc pas pertinent de réaliser des moyennes.

Notons que le poids total du gaspillage alimentaire est de 200 kg pour les 4 lycées ayant transmis leur données.

Gaspillage alimentaire en cuisine et dans les assiettes de l'ensemble des écoles

Les deux graphiques suivants sont proposés pour permettre aux différents lycées de se positionner par rapport à leur propre résultat.

Gaspillage alimentaire en cuisine dans les lycées
(en g/personne/repas)



Gaspillage alimentaire par assiette dans les lycées
(en g/personne/repas)



Nous observons des résultats hétérogènes sur les 3 lycées ayant transmis leurs données.

Pour le gaspillage en cuisine, il y a 2 établissements ayant un gaspillage modéré et 1 établissement ayant un gaspillage très important.

Pour le gaspillage des restes assiettes, il y a un site avec un gaspillage très faible, deux ayant un gaspillage faible et un modéré.



Les différents niveaux d'avancement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

1^{ère} catégorie

Établissements jetant **moins de 50 g** / personne / repas



Gaspillage faible pour un lycée



Maintenir ces résultats en restant vigilant.
Partager avec d'autres structures leurs expériences et les méthodes employées.

2^{ème} catégorie

Établissements jetant **entre 50 et 70 g** / personne / repas



Gaspillage plutôt **modéré** mais il existe encore un potentiel de réduction



Associer un maximum d'**acteurs** de l'établissement pour viser ensemble un **objectif de moins de 50 g/pers/repas**

3^{ème} catégorie

Établissements jetant entre **70 et 100 g** / personne / repas



Production de gaspillage alimentaire **moyenne**, ni trop importante, ni faible.



Ils ont encore des **actions** à mettre en œuvre
Ils peuvent se référer au **guide de réduction du gaspillage**¹

4^{ème} catégorie

Établissements jetant **plus de 100 g** / personne / repas



Production **importante** de gaspillage alimentaire
Large marge de manœuvre



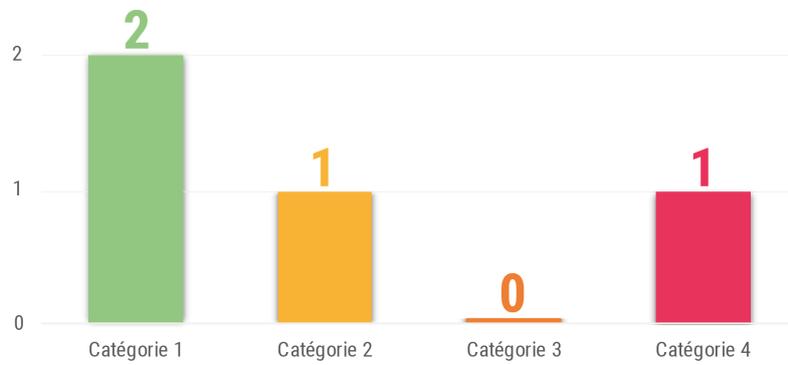
Mener un **projet d'établissement** afin d'agir à **différents niveaux** : en cuisine, au service et en **sensibilisant** les jeunes convives

¹ Lien vers le guide de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective : <https://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective>



Classification selon la catégorie de gaspillage alimentaire

Classification des lycées en fonction de leur catégorie de gaspillage alimentaire





ANNEXES

Les établissements en rouge correspondent à ceux qui n'ont pas envoyé leurs résultats.

Liste des écoles participantes

CALVADOS

BAYEUX	Restaurant Scolaire de Bayeux Intercom
BERNIÈRES-SUR-MER	École De Bernières Sur Mer
	Primaire P.Picasso
	Maternelle P.Picasso
BLAINVILLE-SUR-ORNE	Primaire Joliot Curie
	Maternelle Joliot Curie
BRETTEVILLE L'ORGUEILLEUSE THUE ET MUE	Restaurant Scolaire
CABOURG	Restaurant Scolaire De Cabourg
CAUMONT-SUR-AURE	Cantine scolaire
	École Beaumont en Auge
	École Blangy le Château
	École Bonnebosq (groupe scolaire)
	École Bonneville la Louvet
	École le Breuil en Auge
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES TERRE D'AUGE	École Le Torquesne
	École Pont l'Eveque (groupe scolaire)
	École Reux
	École St Benoit d'Hébertot
	École St Philbert des Champs
COURSEULLES-SUR-MER	Restaurant Scolaire De Courseulles Sur Mer
DIVES-SUR-MER	Restaurant Scolaire Guy Mocquet
DEAUVILLE	Cité Scolaire André Maurois
ÉPRON	Restaurant Scolaire d'Épron



	École Pierre Gringoire
	École Jean Boisard
	École Camille Blaisot
	École Célestin Freinet
HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR	École Montmorency
	École Simone Veil
MONDEVILLE	Mairie De Mondeville
SOLIERS	Restaurant Scolaire De Soliers
SOULEUVRE-EN-BOCAGE	École Primaire De Le Tourneur
TERRES DE DRUANCE	Association Locale Rpi
	Restaurant scolaire Montchamps (Burcy et Presles en portage)
VALDALLIÈRE	Restaurant scolaire Viessoix
	Restaurant scolaire Bernières le Patry
	Restaurant scolaire Vassy

EURE

	Cuisine Centrale Du Bourg Lecomte
BERNAY	École Maternelle Les Fontaines
	École Ferdinand Buisson Primaire Et Maternelle et école Jean Moulin Primaire Et Maternelle
CONTEVILLE	Cantine Scolaire De L'école Francis Mouchet
DRUCOURT	École De Drucourt (Regroupement Pédagogique Scolaire Du Sivos Rpsud De Thiberville)
ÉTRÉVILLE	Commune et restaurant scolaire
LA SAUSSAYE	Restaurant Scolaire Flegming 1
	Restaurant Scolaire Fleming
LIEUREY	École Élémentaire De Lieurey
LOUVIERS	École Jules Ferry Élémentaire





MANCHE

BRÉHAL	École Jean Monnet
CERISY-LA-FORÊT	Restaurant Scolaire
COUTANCES	Restaurant Scolaire Des Tanneries, Restaurant Scolaire Jules Verne, Restaurant Scolaire Claires Fontaines, Restaurant Scolaire Du Pont De Souilles
LES PIEUX	Cuisine Centrale Pôle De Proximité Des Pieux
MONTSENELLE	École De Montsenelle
VILLEDIEU-LES-POÊLES-ROUFFIGNY	École Jacques Prévert École maternelle

ORNE

ARGENTAN	Groupe Scolaire Jeanne D'arc
PERVENCHÈRES	Restaurant scolaire les Deux Chênes

SEINE MARITIME

	Restaurant Scolaire Germaine Coty
	Restaurant Scolaire Fleurville
	Restaurant Scolaire Gide primaire
HARFLEUR	Restaurant Scolaire Gide maternelle
	Restaurant Scolaire Caraques
	Restaurant Scolaire Dolto
	Restaurant Scolaire Résidence 104
LIMÉSY	École Albert Malet
MANÉGLISE	École Georges Braques
SAINTE-ADRESSE	École Primaire Antoine Lagarde
SAINT-PIERRE-LÈS-ELBEUF	Restaurant Scolaire Monod/Camus Et Restaurant Scolaire Galbois





Liste des collèges participants

CALVADOS

CABOURG	Collège St Louis
DIVES-SUR-MER	Collège Paul Eluard
HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR	Collège Nelson Mandela
HONFLEUR	Collège Alphonse Allais
MÉZIDON-CANON	Collège Boris Vian
VIRE	Collège Val De Vire

EURE

BRETEUIL	Collège Evariste Galois
BROGLIE	Collège Maurice De Broglie
ÉVREUX	Collège Jean Rostand
GAILLON	Collège Georges d'Amboise
GISORS	Collège Pablo Picasso
THIBERVILLE	Collège Janine Vancayzeele

MANCHE

AGON-COUTAINVILLE	Collège Les Embruns
BRÉHAL	Collège La Vanlee
CARENTAN LES MARAIS	Collège Leon Gambetta
CHERBOURG-EN-COTENTIN	Collège Bucaille-Charcot
ÉQUEURDREVILLE-HAINNEVILLE	Collège Raymond Le Corre
ISIGNY-LE-BUAT	Collège Leon Jozeau Marigné
PERCY-EN-NORMANDIE	Collège Du Moulin De Haut
PONTORSON	Collège Georges Brassens
SAINT-CLAIR-SUR-L'ELLE	Collège Jean Grémillon
SAINTE-MÈRE-ÉGLISE	Collège Saint Exupery
SAINT-LÔ	Collège Louis Pasteur
SAINT-MARTIN-DES-CHAMPS	Collège La Chaussonnière



SAINT-SAUVEUR-LE-VICOMTE	Collège Barbey d'Aurevilly
SAINT-VAAST-LA-HOUGUE	Collège Guillaume Fouace
SARTILLY	Collège Anatole France
SOURDEVAL	Collège Victor Hugo
VALOGNES	Collège Félix Buhot
VILLEDIEU-LES-POÊLES-ROUFFIGNY	Collège Le Dinandier

ORNE

ALENÇON	Collège Notre Dame
LA FERTÉ-MACÉ	Collège Jacques Brel
LE THEIL-SUR-HUISNE	Collège Yves Montand
LONGNY-LES-VILLAGES	Collège Felix Leclerc
MORTAGNE-AU-PERCHE	Collège Emile Chartier
SÉES	Collège Nicolas-Jacques Conte
TINCHEBRAY	Collège Albert Camus





Liste des lycées participants

CALVADOS

DEAUVILLE	Lycée Saint Joseph
HONFLEUR	Lycee Albert Sorel
LISIEUX	Lycée Paul Cornu

MANCHE

SAINT-LÔ	Lea / Erea Robert Doisneau
----------	----------------------------

ORNE

ARGENTAN	Groupe Scolaire Jeanne D'arc
----------	------------------------------





Contactez-nous



02 31 38 25 60



regal.normandie.animation@gmail.com

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux



[regalnormandie](#)



[RÉGAL Normandie](#)