

## 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), 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<sup>er</sup> septembre 2016<sup>2</sup>. 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 ».*

<sup>2</sup> Art. L. 541-15-3. - L'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion.

<b>Bilan du Défi</b>	<b>3</b>
<b>Focus sur les résultats des écoles</b>	<b>8</b>
Les moyennes des écoles participantes	8
Classement par niveau d'avancement dans la lutte contre le GA	8
Valorisation des actions menées par certains établissements	10
<b>Focus sur les résultats des collèges</b>	<b>11</b>
Les moyennes des collèges participants	11
Classement par niveau d'avancement dans la lutte contre le GA	11
Valorisation des actions menées par certains établissements	13
<b>Focus sur les résultats des lycées</b>	<b>14</b>
Les moyennes des lycées participants	14
Classement par niveau d'avancement dans la lutte contre le GA	14
Valorisation des actions menées par certains établissements	16
<b>Annexes liste des participants</b>	<b>17</b>

## Bilan du Défi

### C'est quoi le "Défi Assiettes Vides"

Le Régal<sup>3</sup> a proposé à l'ensemble des restaurants scolaires de Normandie un Défi assiettes vides durant la période du 20 au 24 mai. 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 sur-plus 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.

### Retour sur la participation

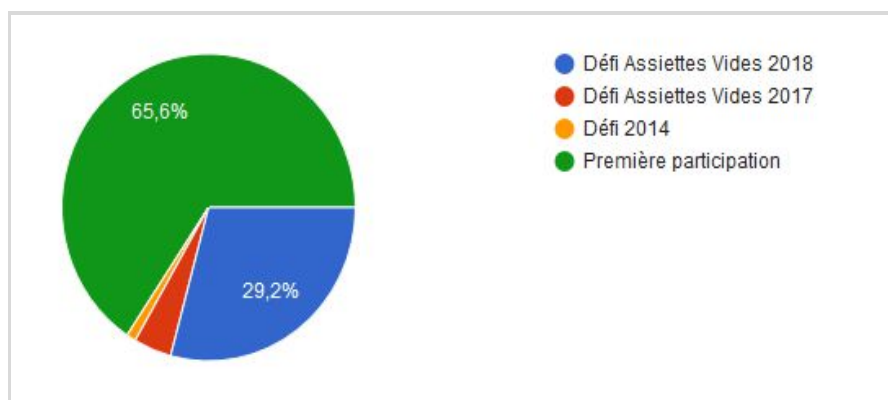
Pour cette édition du Défi de mai 2019, 113 structures/collectivités se sont inscrites, représentant en tout 141 restaurants collectifs.

La participation est en hausse depuis plusieurs années, en octobre 2018 90 restaurants s'étaient inscrits et en octobre 2017, 54.

L'augmentation du nombre de participants indique un intérêt croissant pour la réduction du gaspillage alimentaire au sein de la restauration collective scolaire.

De plus, l'implication des établissements est en hausse, 52 % des établissements inscrits ont envoyé des résultats complets et 31 % des résultats partiels et utilisables.

Cela apporte une garantie sur la véracité des données.



De nombreux sites participaient pour la première fois au Défi.

Fin juin, 82 structures/collectivités correspondant à 127 restaurants avaient transmis leurs résultats. La synthèse qui suit s'appuie sur ces retours.

# Bilan du Défi

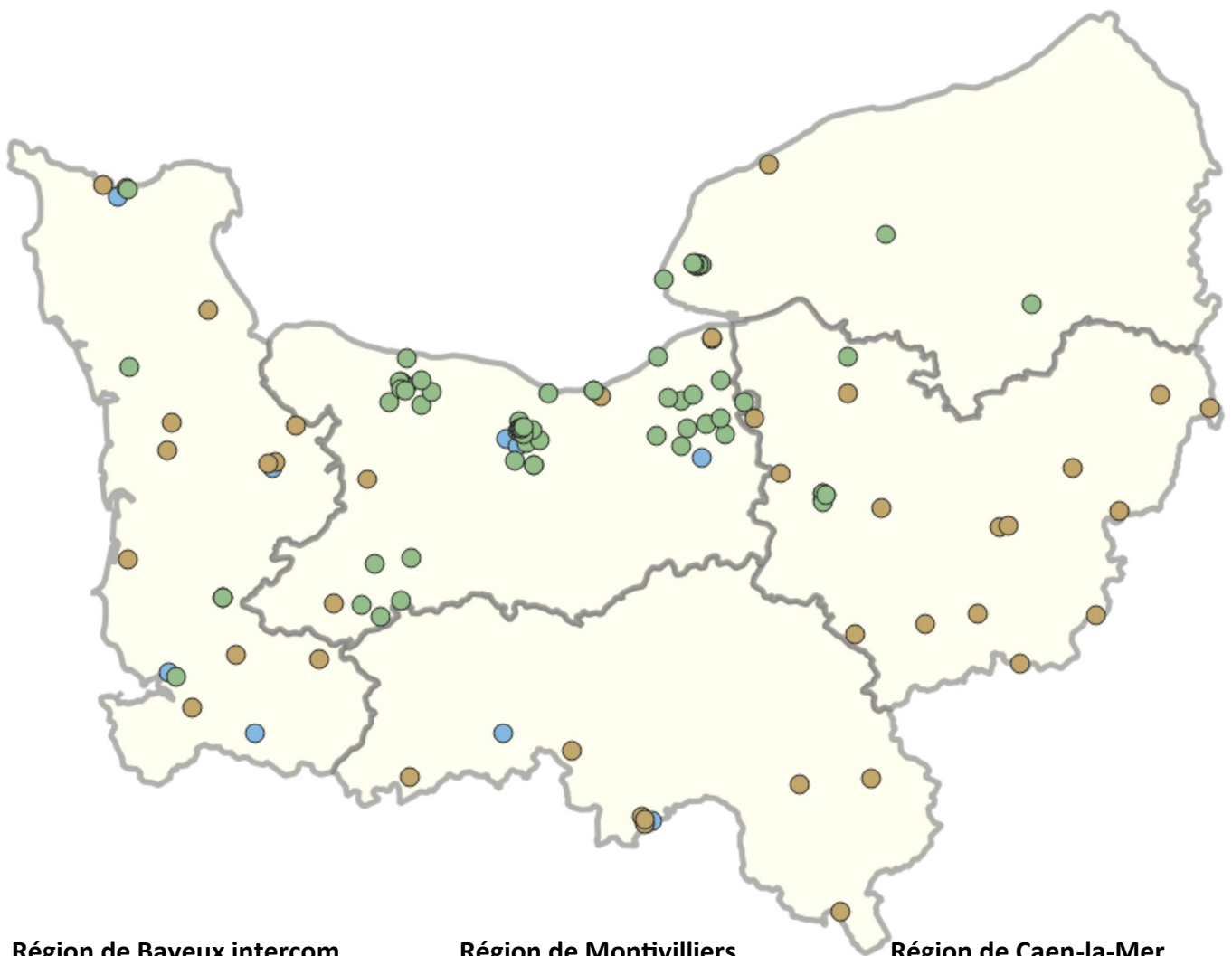
## Qui sont les participants au Défi Assiettes Vides et où se situent-ils ?

En nombre de restaurants, se sont les écoles primaires les plus représentées, avec 73 écoles et 70 retours. Cela s'explique par la participation de ville possédant plusieurs écoles et donc restaurants scolaires (ex : Bayeux (14), Hérouville-st-Clair (14), Montivilliers (76), Bernay (26), Valdalières (14) ...).

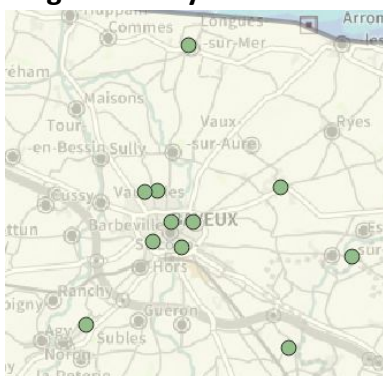
Viennent ensuite les collèges avec 51 sites inscrits et 43 retours obtenus, les Lycées avec 15 inscrits et 12 retours, puis les MFR, avec la Ferté-Macé qui est une habituée du Défi.

Pour la première fois depuis l'existence du Défi, une crèche et 2 résidences autonomes ont participé à ce Défi.

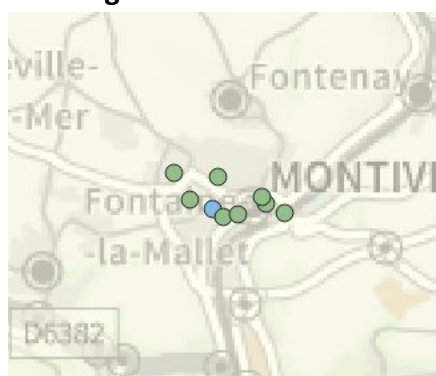
### Cartographie des établissements inscrits ayant participé à la semaine du défi



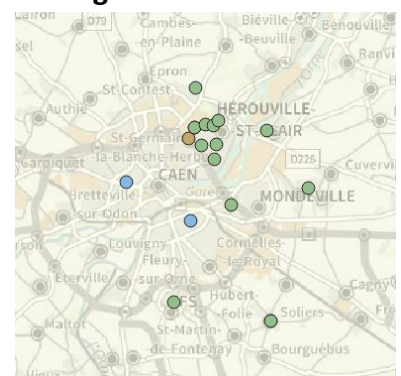
Région de Bayeux intercom



Région de Montivilliers



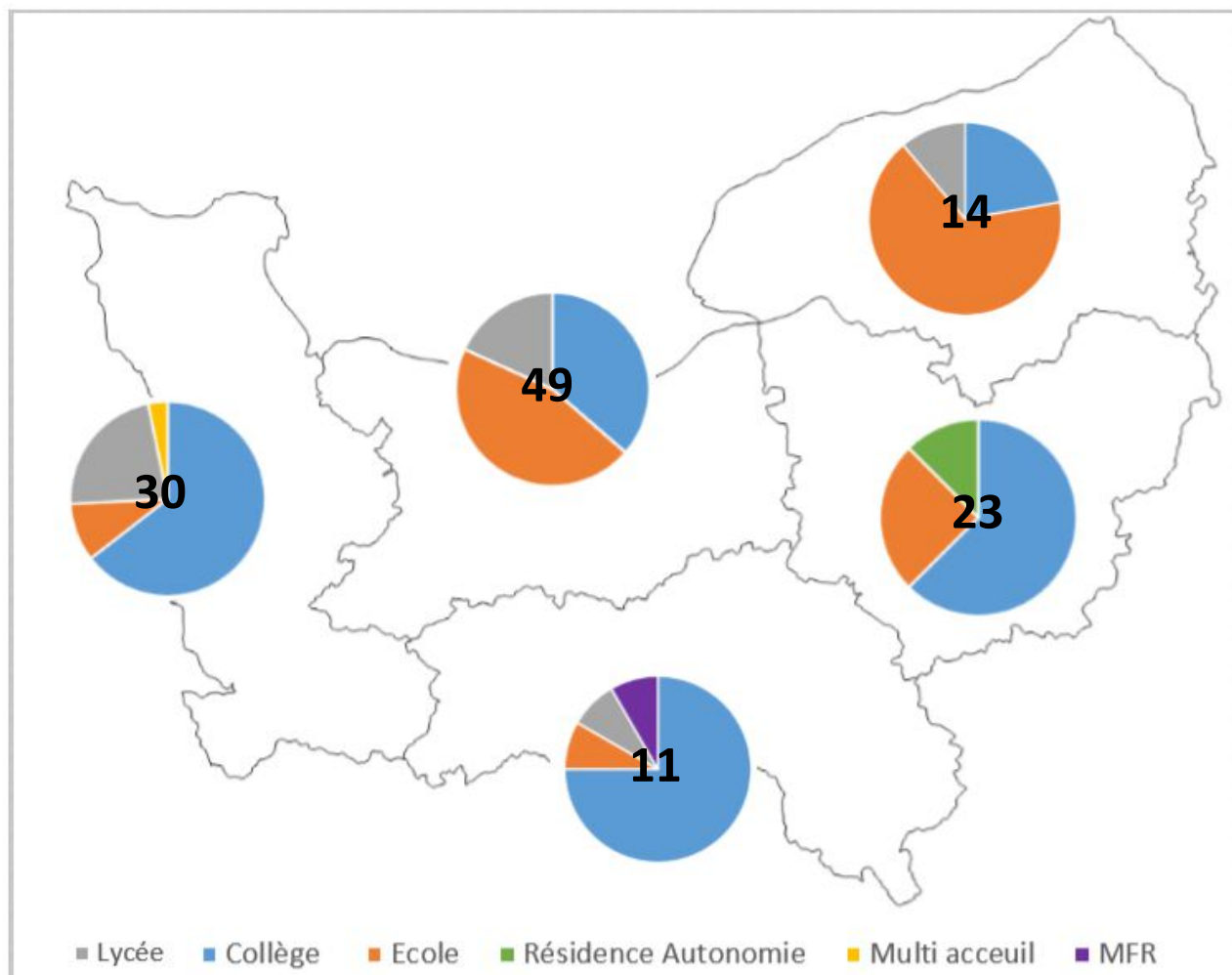
Région de Caen-la-Mer



## Bilan du Défi

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

Répartition géographique des participants selon les types d'établissements inscrits au Défi



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 dont les écoles ont toutes été participantes au défi.

La liste des structures participantes est détaillée en annexe.

# Bilan du Défi

## Présentation des résultats globaux

### Quels sont les chiffres marquants de ce défi ?

Plus de 26 000 jeunes ont été touchés par ce Défi. Cela a concerné environ 104 000 repas servis durant la semaine.

Durant la semaine de Défi, sur les 127 établissements ayant transmis leurs données, plus de 7 713 kilos de nourritures ont été jetées. À l'échelle d'une année, cela correspond à plus de 278 tonnes, soit l'équivalent de 618 000 repas de gâcher ! Notons que ces chiffres proviennent d'établissement engagés dans la lutte contre le gaspillage.

### Quelles sont les moyennes de ce Défi de mai 2019 ?

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

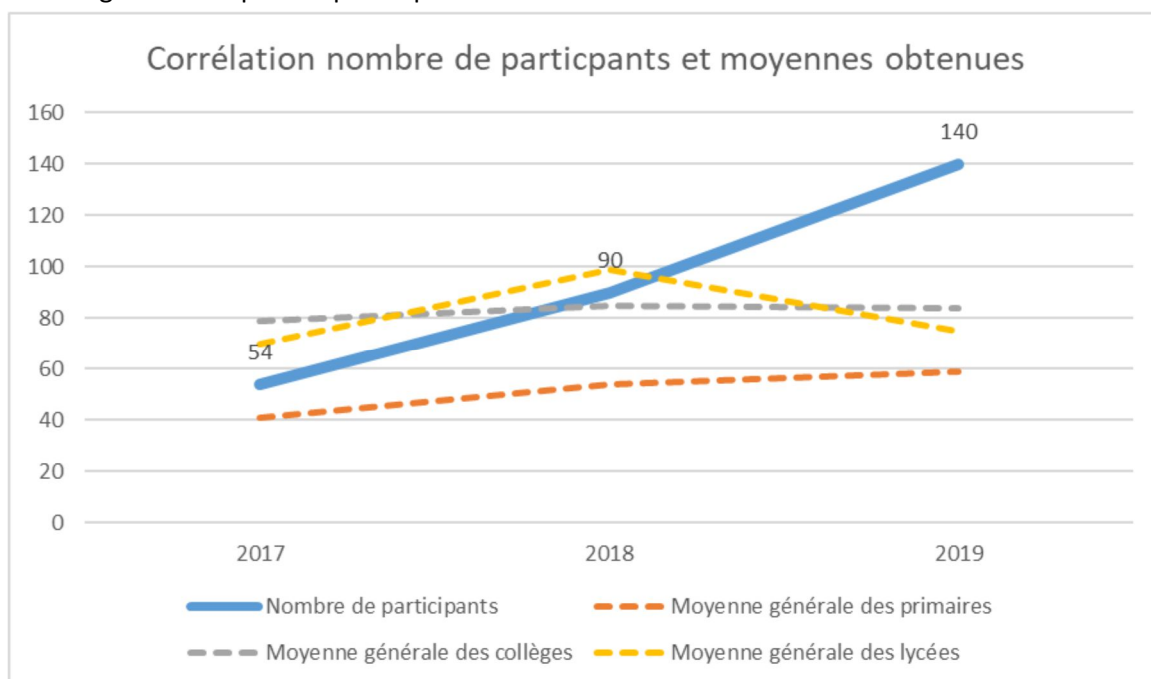
Gaspillage en g/pers/repas	Moyenne
<b>Primaire au Niveau National</b>	<b>112</b>
<b>Primaire Défi 2018</b>	<b>54</b>
<b>Primaire Défi mai 2019</b>	<b>59</b>
<b>Collège Niveau National</b>	<b>122</b>
<b>Collège Défi 2018</b>	<b>85</b>
<b>Collège Défi mai 2019</b>	<b>84</b>
<b>Lycée Niveau National</b>	<b>100</b>
<b>Lycée Défi 2018</b>	<b>99</b>
<b>Lycée Défi mai 2019</b>	<b>76</b>

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

## Bilan du Défi

### Comment évoluent les moyennes obtenues depuis quelques années ?

On peut observer une hausse du nombre de participants d'année en année, cela permet d'obtenir des moyennes régionales de plus en plus représentatives.



*Graphique comparatif de l'évolution du nombre de participants au défi et l'évolution des moyennes observées*

En premier lieu, la moyenne des écoles primaires est en hausse légère et constante due à l'arrivée progressive d'établissements ayant un gaspillage alimentaire important et commençant des démarches de réduction des déchets.

La moyenne des collèges, elle est stable malgré l'augmentation d'établissements participants. Cette moyenne est composée de résultats très disparates.

Enfin, la moyenne des lycées semble assez instable, cela est dû notamment au nombre extrêmement faible de participants en 2018 (seulement 2 ont fourni des résultats exploitables sur 4 inscrits. ).



### 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 :

- ◇ **1er catégorie** : Gaspillage alimentaire faible
- ◇ **2ème catégorie** : Gaspillage alimentaire modéré
- ◇ **3ème catégorie** : Gaspillage alimentaire moyen
- ◇ **4ème catégorie** : Gaspillage alimentaire important

## Focus sur les résultats des écoles

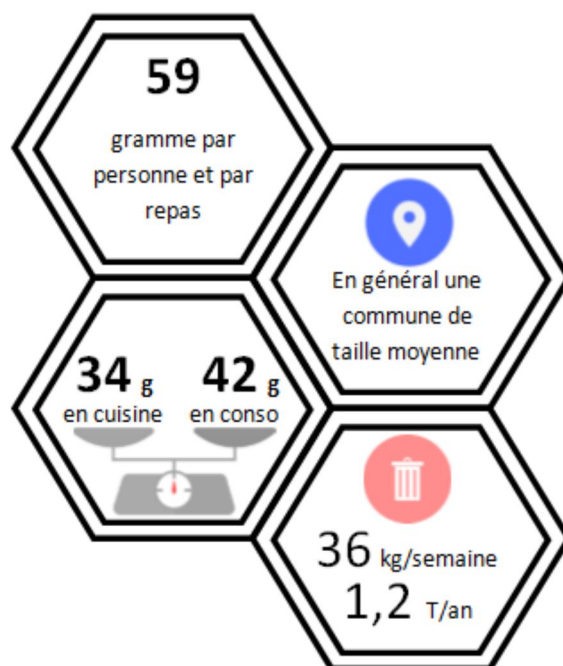
Rappelons que 73 écoles ont participées au Défi, et nous avons reçu 70 résultats d'où sont tirés les éléments suivants.

### Les moyennes des écoles primaires

La moyenne du gaspillage alimentaire scolaire est de 59 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 situent dans des communes de taille moyenne autour de 10 000 habitants.

Par rapport aux précédents Défi, le gaspillage de surplus en cuisine est plus élevé. Cela peut s'expliquer par la présence de nombreuses écoles fonctionnant en liaison chaude ou majoritairement froide. En effet, le gaspillage de surplus de cuisine est beaucoup plus difficile à gérer en cuisine centrale qu'en cuisine sur place.



### Classement par niveau d'avancement dans la lutte contre le GA

#### ◇ 1ère catégorie : établissements jetant moins de 30 g/pers/repas

Ces établissements atteignent un gaspillage réduit à son maximum. Cela représente pour un service de 150 élèves moins de 650 kilos de nourritures jetées par an. Le rôle de ces établissements est maintenant de stabiliser leurs résultats et partager leurs expériences avec d'autres sites.

#### ◇ 2ème catégorie : établissements entre 30 g et 60 g/pers/repas

Ces établissements ont un gaspillage plutôt modéré mais il existe encore un potentiel de réduction pour tendre vers moins de 30 g/pers/repas, objectif à atteindre. Une des pistes est d'associer un maximum d'acteurs de l'établissement pour viser ensemble cet objectif de réduction.

#### ◇ 3ème catégorie : établissements entre 60 g et 90 g/pers/repas

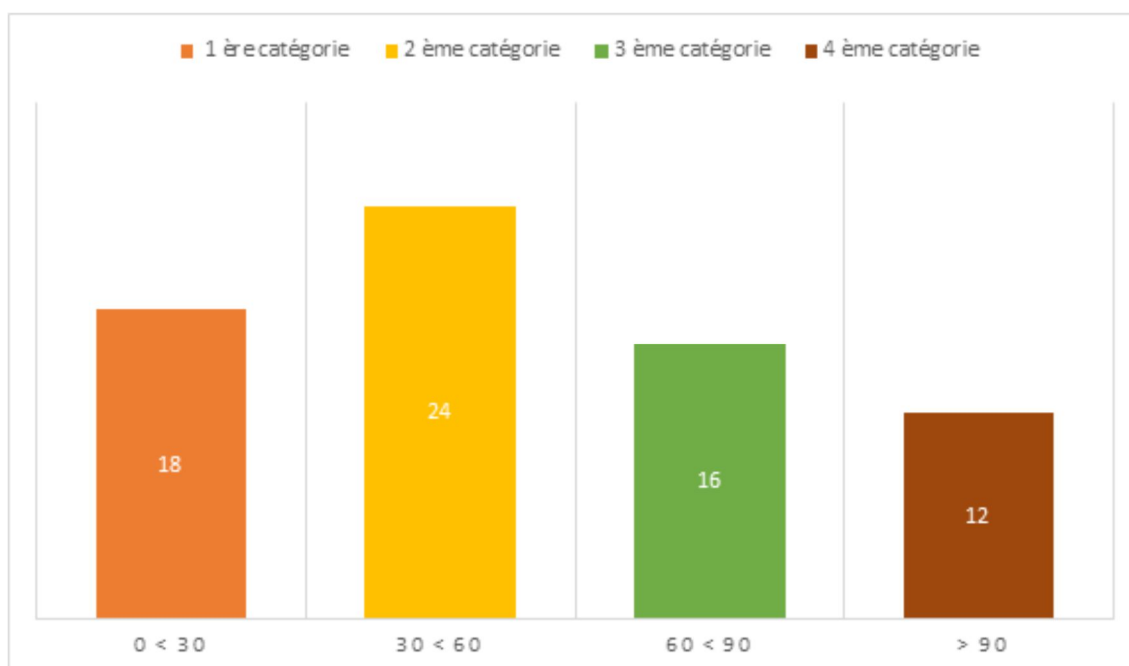
Ces établissements ont une production de gaspillage alimentaire moyenne, ni trop importante, ni faible. Ils ont encore des actions à mettre en œuvre. Ils peuvent se référer au guide de réduction du gaspillage sur ce lien : <https://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective>

#### ◇ 4ème catégorie : établissements au dessus de 90 g/pers/repas

Ces restaurants ont une production importante de gaspillage alimentaire. Cela représente pour un service de 150 élèves au minimum 2 600 kilos de nourritures jetées par an. La marge de manœuvre de ces établissements est assez larges, de simples actions de sensibilisations et des aménagements dans le fonctionnement du restaurant peuvent permettre des résultats rapides et concrets.

## Focus sur les résultats des écoles

### Graphique des différentes catégories d'écoles au Défi Assiettes Vides de mai 2019

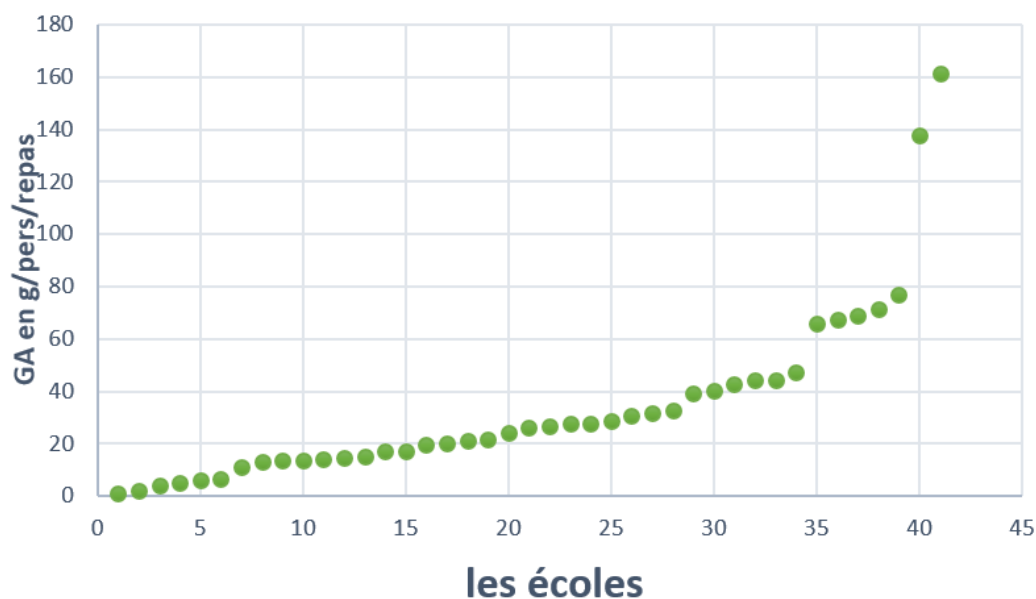


Ce graphique représente les 4 catégories de sites présentés précédemment. A l'intérieur de chaque colonne se trouve le nombre d'écoles ayant obtenu ces moyennes de gaspillages en g/pers/repas.

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

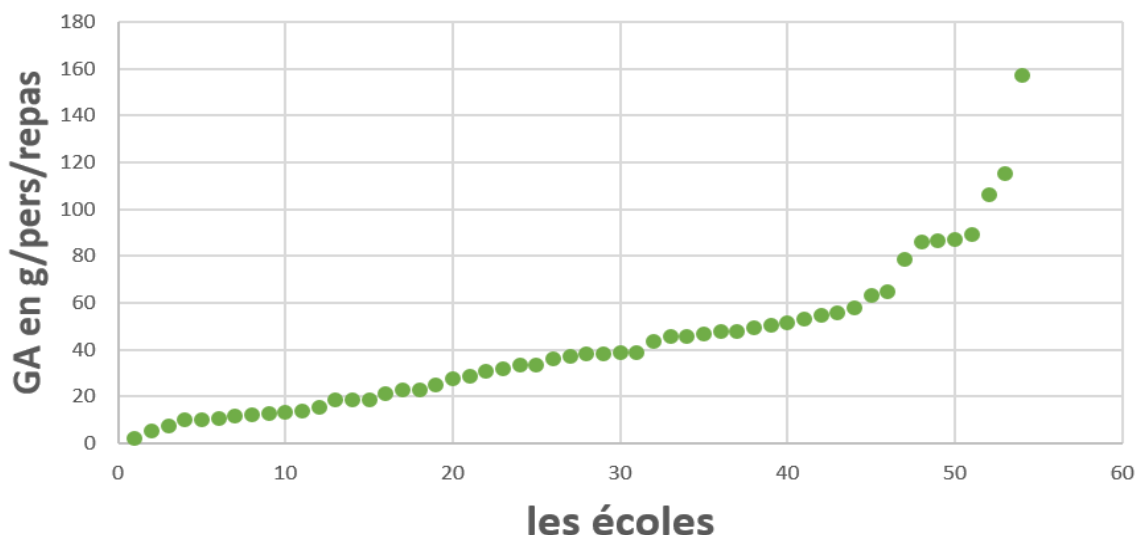
Les deux graphiques suivants sont proposés pour permettre aux différentes écoles de se positionner par rapport à leur propre résultat.

#### GA cuisine g/pers/repas dans les écoles



## Focus sur les résultats des écoles

### GA assiettes g/pers/repas dans les écoles



#### Valorisation des actions menées par certains établissements

Le Défi Assiettes Vides est un événement qui permet de valoriser ses 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 c'est faite en parallèle. En effet, le gaspillage alimentaire est 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 ...).

A l'école **Marcel Pagnol de Terre de Druance** un pique-nique zéro déchet a été organisé en parallèle des pesées afin de mobiliser les enfants. La mise en place de ce genre de repas ayant pour objectif le zéro déchet est une bonne façon d'avoir un autre regard sur la restauration et de sensibiliser les enfants.

**La commune de Montivilliers** a mené l'étude du gaspillage alimentaire au sein de l'ensemble des restaurants scolaires de la ville. Des pesées détaillées ont été faites permettant, entre autre, d'étudier les portions cuisinées, d'identifier les plats bloquants, etc.

Enfin il faut accorder à **la crèche graine de soleil de Saint Martin des Champs** une place toute particulière pour sa participation. En plus de son investissement sur le gaspillage alimentaire, le menu proposé montre un bel engagement pour proposer aux enfants des produits de saison, des ingrédients issus de l'agriculture biologique et des desserts 'fait maison'.

## Focus sur les résultats des collèges

Rappelons que 51 collèges ont participées au Défi, et nous avons reçu 43 résultats d'où sont tirés les éléments suivants.

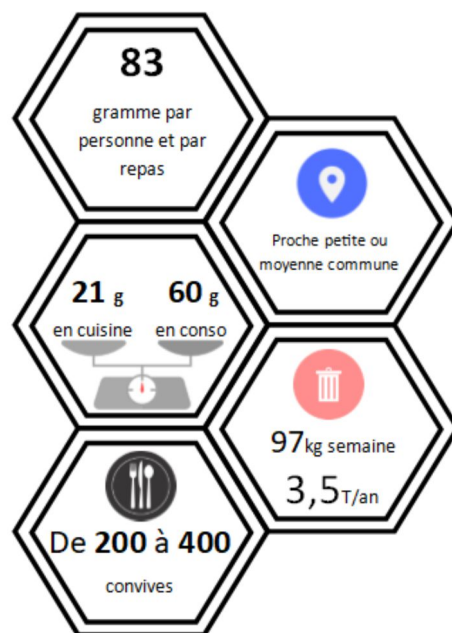
### Le moyennes obtenues pour les collèges

La moyenne du gaspillage alimentaire des collèges est de 83 g/pers/repas, c'est en dessous de la moyenne mesurée par l'ADEME au niveau national avec le projet "1000 écoles et collèges" de 122 g/pers/repas.

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

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

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.



### Classement pas niveau d'avancement dans la lutte contre le GA.

#### ◇ 1ère catégorie : établissements à moins de 50 g/pers/repas

Ces établissements atteignent un gaspillage faible pour un collège. Leur objectif est globalement de maintenir ces résultats en restant vigilant. Ils pourront partager avec d'autres structures leurs expériences et les méthodes employées.

#### ◇ 2ème catégorie : établissements entre 50 et 70 g/pers/repas

Ces établissements ont un gaspillage plutôt modéré mais il existe encore un potentiel de réduction pour tendre vers moins de 50 g/pers/repas, objectif à atteindre. Une des pistes est d'associer un maximum d'acteur de l'établissement pour viser ensemble cet objectif de réduction.

#### ◇ 3ème catégorie : établissements entre 70 et 100 g/pers/repas

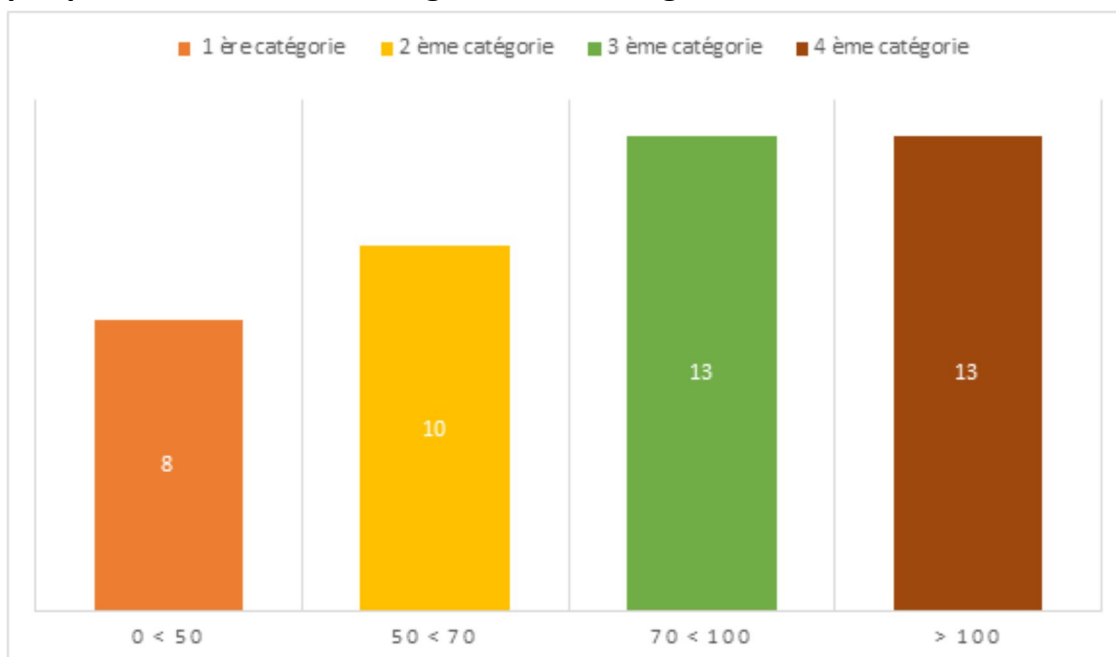
Ces établissements ont une production de gaspillage alimentaire moyenne, ni trop importante, ni faible. Ils ont encore des actions à mettre en œuvre. Ils peuvent se référer au guide de réduction du gaspillage sur ce lien : <https://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective>

#### ◇ 4ème catégorie : établissements au dessus de 100 g/pers/repas

Ces restaurants ont une production importante de gaspillage alimentaire. La marge de manœuvre de ces établissements est assez large. Il est recommandé de mener un projet d'établissement afin d'agir à différents niveaux : en cuisine, au service et en sensibilisant les jeunes convives.

## Focus sur les résultats des collèges

### Graphique des différentes catégories des collèges au Défi Assiettes Vides mai 19

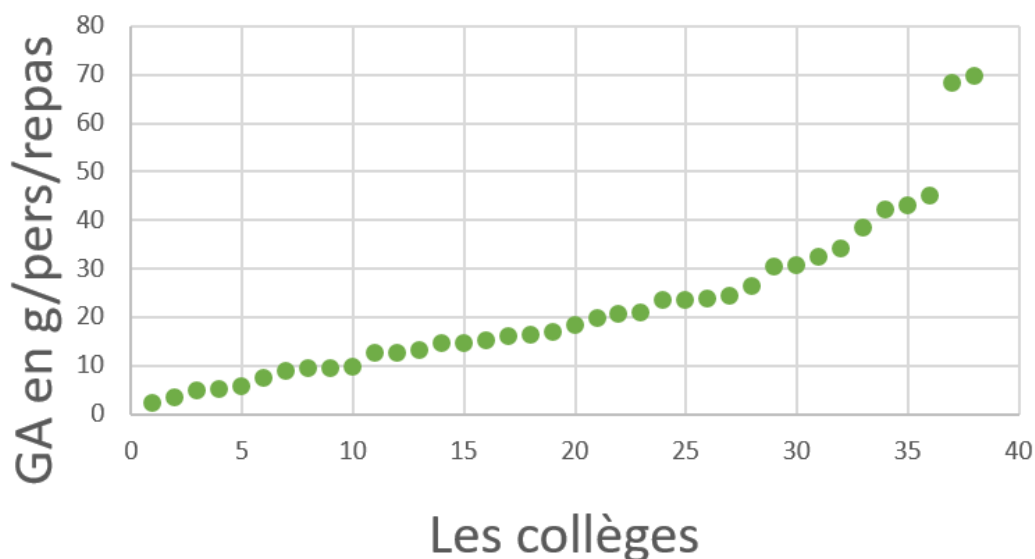


Ce graphique représente les 4 catégories de sites présentés précédemment. A l'intérieur de chaque colonne se trouve le nombre d'écoles ayant obtenu ces moyennes de gaspillages en g/pers/repas.

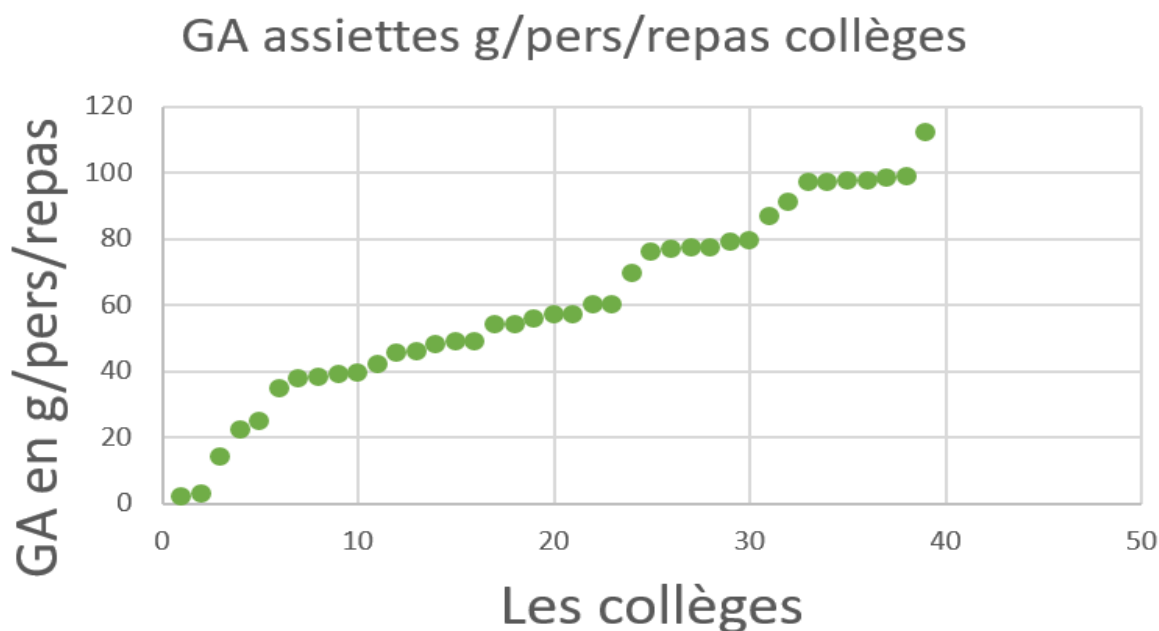
### Gaspillage alimentaire en cuisine et dans les assiettes de l'ensemble des collèges

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

#### GA cuisine g/pers/repas pour les collèges



## Focus sur les résultats des collèges



### Valorisation des actions menées dans certains établissements

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

**Le Département de l'Eure** s'engage depuis plusieurs années sur ce sujet du gaspillage alimentaire et propose à ses collèges de participer aux Défis. Cela permet de mobiliser les établissements et de les amener à se positionner par rapport à leur propre gaspillage. Pour ceux participants à tous les Défis, cela leur permet d'évaluer les effets des actions qu'ils peuvent mener.

**Au collège Nelson Mandela d'Hérouville-Saint-Clair** grâce à leurs pesées détaillées menées sur plusieurs semaines, ils ont pu identifier des causes de gaspillage. Des pistes de réflexions et d'actions sont à l'étude depuis.

## Focus sur les résultats des lycées

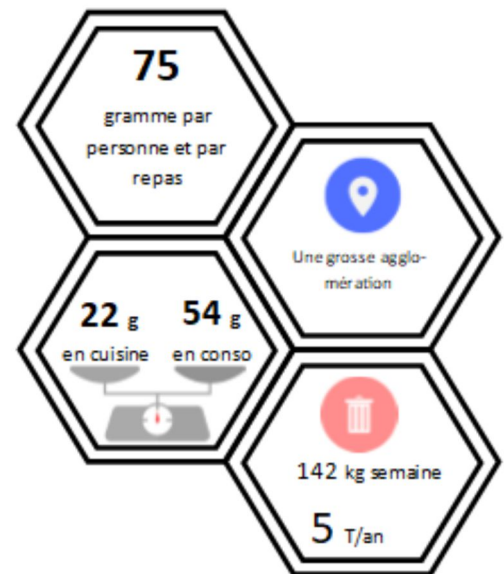
Rappelons que 15 lycées ont participées au Défi, et nous avons reçu 12 résultats d'où sont tirés les éléments suivants.

### Les moyennes obtenues dans les lycées participants

La moyenne du gaspillage alimentaire des lycées est de 75g/pers/repas, ce qui est en dessous de la moyenne donnée par l'ADEME au niveau national (100 g/pers/repas).. Rappelons que ce chiffre est calculé sur la base de 12 établissements (15 inscrits au total), ce qui ne donne pas une moyenne très représentative. Cela se confirme par la diversité de résultats exposée dans le diagramme ci-dessous.

Les lycées participants ont des tailles très différentes, allant de 162 à 800 convives.

Concernant le gaspillage en cuisine, nous pouvons faire le même constat que pour les collèges : il est plus faible que pour les écoles, car les lycées ont pour leur grande majorité une cuisine sur place. Les surplus de début de semaine sont généralement réutiliser les jours suivants, les sites disposant presque tous des cellules de refroidissements.



### Classement par niveau d'avancement dans la lutte contre le GA

#### ◇ 1ère catégorie : établissements à moins de 50 g/pers/repas

Ces établissements atteignent un gaspillage faible pour un lycée. Leur objectif est globalement de maintenir ces résultats en restant vigilant. Ils pourront partager avec d'autres structures leurs expériences et les méthodes employées.

#### ◇ 2ème catégorie : établissements entre 50 à 70 g/pers/repas

Ces établissements ont un gaspillage plutôt modéré mais il existe encore un potentiel de réduction pour tendre vers moins de 50 g/pers/repas, objectif à atteindre. Une des pistes est d'associer un maximum d'acteur de l'établissement pour viser ensemble cet objectif de réduction.

#### ◇ 3ème catégorie : établissements entre 70 à 90 g/pers/repas

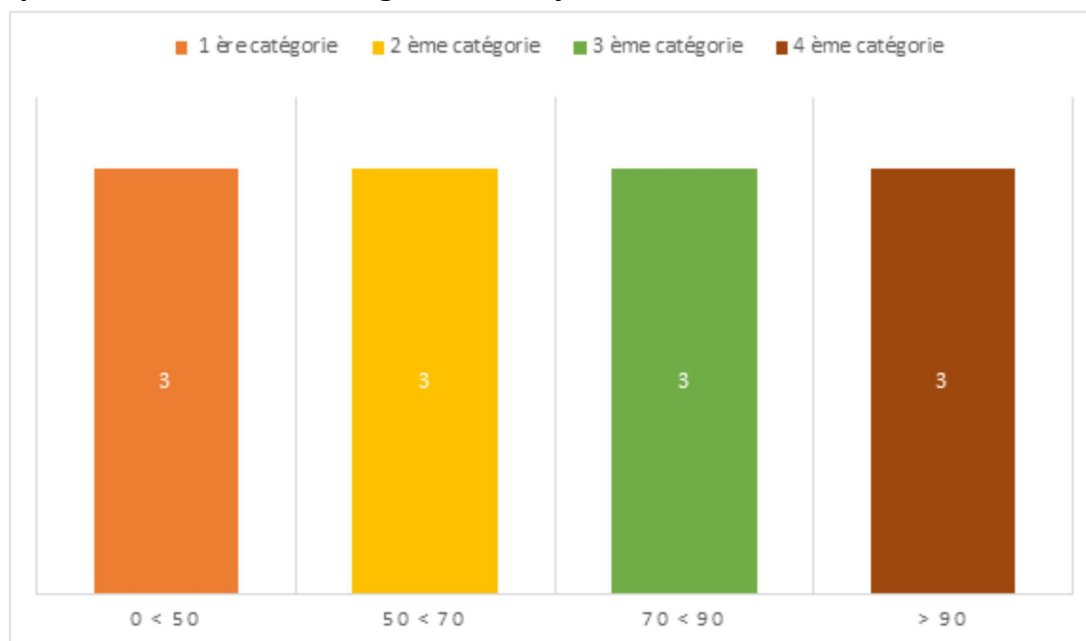
Ces établissements ont une production de gaspillage alimentaire moyenne, ni trop importante, ni faible. Ils ont encore des actions à mettre en œuvre. Ils peuvent se référer au guide de réduction du gaspillage sur ce lien : <https://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective>

#### ◇ 4ème catégorie : établissements à plus de 90 g/pers/repas

Ces restaurants ont une production importante de gaspillage alimentaire. La marge de manœuvre de ces établissements est assez large. Il est recommandé de mener un projet d'établissement afin d'agir à différents niveaux : en cuisine, au service et en sensibilisant les jeunes convives.

## Focus sur les résultats des lycées

Graphique des différentes catégories des lycées au Défi Assiettes Vides de mai 2019.

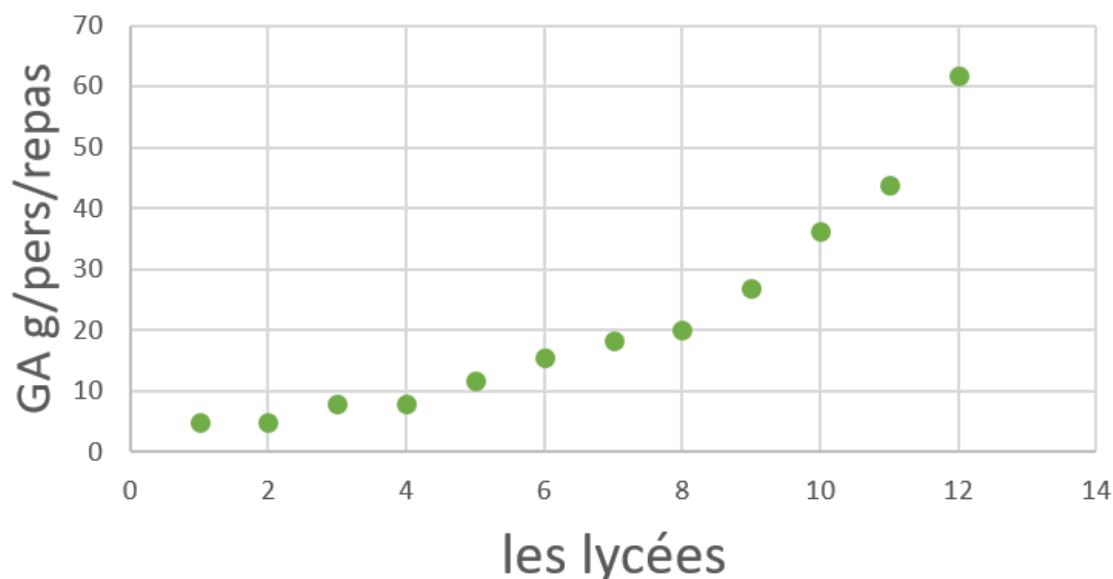


Ce graphique représente les 4 catégories de sites présentés précédemment. A l'intérieur de chaque colonne se trouve le nombre d'écoles ayant obtenu ces moyennes de gaspillages en g/pers/repas.

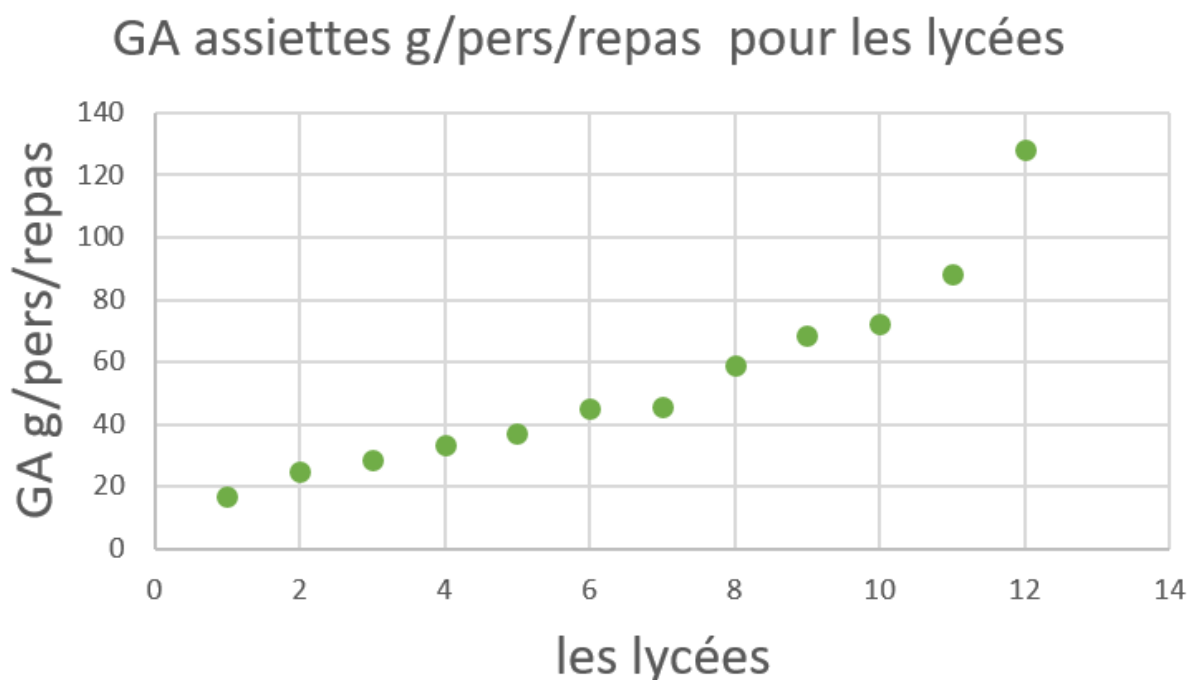
### Gaspillage alimentaire en cuisine et dans les assiettes dans l'ensemble des lycées participants

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

#### GA cuisine g/pers/repas pour les lycées



## Focus sur les résultats des lycées



### Valorisation des actions menées dans certains établissements

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

**Lycée de Caen Victor Lépine** propose de nombreux repas fait maison qui sont précisés sur le menu. La réduction du gaspillage alimentaire passe par l'amélioration des repas proposés. Ceux-ci sont cuisinés sur place quand cela est possible afin de garantir une fraîcheur et des saveurs aux plats proposés.

**Lycée Professionnel Sauxmarais à Tournaiville**, le chef cuisinier et le gestionnaire travaillent main dans la main depuis plusieurs années en couplant les actions de réduction du gaspillage alimentaire à une amélioration des repas proposés. Les économies faites sur la réduction du gaspillage leur ont permis d'acheter de nouveaux équipements, comme une machine pour faire les pâtes (Pasta). De plus, de nombreux ingrédients achetés sont désormais de qualité et lorsque c'est possible de proximité.

Pour y arriver c'est toute une organisation qui a été mise en place au niveau de l'équipe de cuisine.

De plus, le Chef échange régulièrement avec les élèves, et n'hésite pas à le faire avec les parents lors de portes ouvertes de l'établissement.

Pour les lycées, il y a un fort enjeu à réduire le gaspillage alimentaire, afin de pouvoir proposer des produits Normands, politique alimentaire de la Région : "Je mange normand dans mon Lycée".

## Annexes : liste des écoles

14	Bayeux	école de Nonant
14	Bayeux	école de Saint-Vigor
14	Bayeux	école de Longues
14	Bayeux	école d'Argouges
14	Bayeux	école Louise Laurent
14	Bayeux	école d'Esquay
14	Bayeux	école de Sommervieu
14	Bayeux	école Reine Mathilde
14	Bayeux	école de Subles
14	Bayeux	école Letot
14	Bayeux	école BELLEVUE
14	Beaumont-en-Auge	école primaire
14	Blangy-le-Château	école des 7 collines
14	Bonnebosq	école primaire Jean SCHLUMBERGER
14	Bonneville-la-Louvet	école primaire
14	Cabourg	école J. Guillou
14	Colombelle	école Henri Sellier
14	Deauville	restaurants municipaux Fracasse et Breney
14	Dives-sur-mer	restaurant scolaire Guy MOCQUET
14	Giberville	restaurant scolaire Louis d'Aragon
14	Hérouville-Saint-Clair	école Lebisey
14	Hérouville-Saint-Clair	école Blaisot
14	Hérouville-Saint-Clair	école Poppa de Valois
14	Hérouville-Saint-Clair	école Gringoire
14	Hérouville-Saint-Clair	école Haignéré
14	Hérouville-Saint-Clair	école Montmorency
14	Hérouville-Saint-Clair	école Boisard
14	Hérouville-Saint-Clair	école Simone Veil
14	Hérouville-Saint-Clair	École Freinet
14	Iffs	école Paul Fort
14	Iffs	école Marie-Curie
14	Le Breuil-en-Auge	école primaire
14	Le Torquesne	école primaire
14	Manerbe	école primaire
14	Mondeville	Mairie de Mondeville
14	Ouistréham	association anim' jeune
14	Pont l'évêque	école primaire
14	Reux	école primaire
14	Solier	école maternelle
14	Solier	école Primaire
14	Saint-Benoit-d'Hébertot	école primaire
14	Saint-Philbert-des-Champs	école primaire
14	Terre de Druance	école Marcelle Pagnol

## Annexes liste des écoles

14	Valdallière	restaurant scolaire de Presles
14	Valdallière	restaurant scolaire de Vassy
14	Valdallière	restaurant scolaire de Burcy
14	Valdallière	restaurant scolaire de Bernières le Patry
14	Valdallière	restaurant scolaire de Montchamp
14	Valdallière	restaurant scolaire de Viessoix
27	Bernay	école les Fontaines
27	Bernay	école Ferdinand Buisson
27	Bernay	école Bourg Le Comte Primaire
27	Bernay	école Bourg Le Comte Maternelle
26	Bernay	école Jean moulin Maternelle
27	Bernay	école Jean moulin Primaire
27	Bernay	école Paul Bert
27	Etréville	école Jules Ferry
27	Vernon	restauration municipale
50	Cherbourg-en-Cotentin	cuisine centrale
50	Montsenelle	école de montsenelle
50	St martin des Champs	crèche graine de soleil
50	Ville dieu les poêle	école primaire (collège le dinandier)
50	Ville dieu les poêle	école maternelle (collège le dinandier)
61	Pervenchères	école les Deux Chênes
76	Limesy	école Albert Malet
76	Montivilliers	école Jean de la Fontaine
76	Montivilliers	école élémentaire Jules Collet
76	Montivilliers	école élémentaire Jules Ferry
76	Montivilliers	école maternelle du pont Callouard
76	Montivilliers	école Charles Perrault
76	Montivilliers	école Victor Hugo
76	Montivilliers	école primaire Marius Grout
76	Montivilliers	école maternelle Louise Michel
76	Préaux	école Jacques Prévert Maternelle
76	Préaux	école Jacques Prévert Primaire
76	Rouen	Mairie de Rouen
76	Sainte Adresse	école A.Lagarde
76	Yvetot	école Cahan l'hermite

14	Caen	Collège Monod
14	Caen	Collège Fernand Lechanteur
14	Caumont-sur-Aure	Collège les Sources d'Aure
14	Dives sur mer	Collège Paul Eluard
14	Fleury	Collège Stéphane Hawking
14	Hérouville-saint-Clair	Collège Nelson Mandela
14	Honfleur	Collège Alphonse Allais
14	Vire	Collège Val de Vire
14	Vire	Collège Maupas

## Annexes : listes des collèges

27	Breteuil-sur-Iton	Collège Evariste Galois
27	Beaumont le Roger	Collège Croix Maître Renault
27	Cormeilles	Collège Europe
27	Damville	Collège Aimé Charpentier
27	Etrépagny	Collège Louis Anquetin
27	Evreux	Collège jean Rostand
27	Ezy-sur-Eure	Collège Claude Monet
27	Gaillon	Collège George D'amboise
27	Gisors	Collège Pablo Picasso
27	Gravigny	Collège Marcel pagnol
27	Montfort-sur-Risles	Collège Marceron
27	Nonancourt	Collège Jean Claude Dauphin
27	Rugles	Collège Victor Hugos
27	Thiberville	Collège Janine Vancayzeele
27	Vernon	Collège Cervantes
50	Brécey	Collège Pierre Aguiten
50	Bréhal	Collège la Vanlée
50	Cerisy la Salle	Collège Anne Heurgon Desjardins
50	Ducey les Chéris	Collège Gabriel de Montgommery
50	Équeurdreville-Hainneville	Collège Raymond Le Corre
50	Montmartin sur Mer	Collège Les Courtils
50	Périers	Collège Le Fairage
50	Portbail	Collège André Miclot
50	Saint Clair sur Elle	collège Jean Grémillon
50	Saint Lô	Collège Louis Pasteur
50	Saint Lô	Collège Georges Lavalley
50	Sainte mère l'église	Collège Saint Exupery
50	Saint-Vaast-la-Hougue	Collège Guillaume Fouace
50	Saint-Sauveur Lendelin	Collège Tancrede de Hauteville
50	Sourdeval	Collège Victor Hugo
50	Tourlaville	Collège Denis Diderot
50	Villedieu les poêles	Collège Le Dinandier
61	Alençon	Collège Jean Racine
61	Alençon	Collège Honoré de Balzac
61	Alençon	Collège Notre-Dame
61	Carrouges	Collège Henri Delivet
61	Longny-les-Villages	Collège Félix Leclerc
61	Mortagne-au-Perche	Collège Emile Chartier
61	Passais la conception	Collège René Goscinny
61	Trun	Collège A.Malraux
61	Val au Perche	Collège Yves Montand
76	Fécamp	Collège Jules Ferry
76	Harfleur	Collège Pablo Picasso

## Annexes listes des lycées

14	Bayeux	Lycée Alain Chartier
14	Caen	Lycée Charle de Gaulle
14	Caen	Lycée Victor Lépine
14	Honfleur	Lycée Albert Sorel
14	Lisieux	Lycée Paul Cornu
50	Avranches	Lycée Notre Dame de la Providence
50	Cherbourg	Lycée Victor Grignard
50	Cherbourg	Lycée Alexis de Tocqueville
50	Saint-Hilaire-du-Harcouët	Lycée Lehec
50	Saint-Lô	Lycée Le Verrier
50	Saint-Lô	Lycée LEA Robert Doisneau
50	Tourlaville	Lycée Professionnel Sauxmarais
61	Alençon	Lycée Marcel Mezen
61	La Ferté-Macé	MFR-CFTA
76	Montivillier	Lycée polyvalent Jean Prévost