

Résultats du



**DÉFI
ASSIETTES
VIDES**

Édition 2020



Introduction

La situation sanitaire actuelle

La situation sanitaire rend plus difficile l'organisation du défi Assiettes Vides pour les établissements scolaires. Nous tenions à remercier l'ensemble des établissements participants pour leur engagement infailible dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

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 gaspillage 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).

Depuis 2013, le REGAL propose différents services pour aider les établissements normands à réduire leur gaspillage alimentaire. Des rencontres et temps d'échanges sont régulièrement organisés, de l'information méthodologique est diffusée grâce à un guide méthodologique et des formations. Enfin, des informations sont transmises à chaque site en faisant la demande.



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. Un des objectifs de la loi AGEC de février 2020 est une **réduction de 50% du gaspillage alimentaire** dans les secteurs de la distribution et de la restauration collective d'ici 2025 par rapport au niveau de 2015.

Des paniers anti-gaspi en restauration collective

En 2020, l'Ademe a sorti son guide opérationnel pour mettre en place le panier anti-gaspi en restauration collective. Pour en savoir plus, cliquez sur l'image !



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" ?	5
Retour sur la participation	5
BILAN DU DÉFI	6
Qui sont les participants au Défi Assiettes Vides et où se situent-ils ?	7
Quelle est la répartition des types de données envoyées par les participants ?	8
Quel est le système de cuisine utilisé par les établissements ?	8
PRÉSENTATION DES RÉSULTATS GLOBAUX	9
Quels sont les chiffres marquants de ce défi ?	10
Quelles sont les moyennes de ce Défi de Novembre 2020 ?	11
Classement par niveau d'avancement dans la lutte contre de gaspillage alimentaire	12
FOCUS SUR LES RÉSULTATS DES ÉCOLES	13
Les moyennes obtenues par les écoles	14
Gaspillage alimentaire en cuisine et dans l'assiette de l'ensemble des écoles	15
Les différents niveaux d'avancement et les classifications selon la catégorie de gaspillage alimentaire	16
Classification selon la catégorie de gaspillage alimentaire	17
Valorisation des actions menées par certains établissements	17
FOCUS SUR LES RÉSULTATS DES COLLÈGES	18
Les moyennes obtenues par les collèges	19
Gaspillage alimentaire en cuisine et dans l'assiette de l'ensemble des collèges	20
Les différents niveaux d'avancement dans la lutte contre de gaspillage alimentaire	21
Classification selon la catégorie de gaspillage alimentaire	21
FOCUS SUR LES RÉSULTATS DES LYCÉES	22
Les moyennes obtenues dans les lycées	23
Gaspillage alimentaire en cuisine et dans l'assiette de l'ensemble des lycées	24
Les différents niveaux d'avancement dans la lutte contre de gaspillage alimentaire	25
Classification selon la catégorie de gaspillage alimentaire	25
ANNEXES	26
On parle de vous !	27
Liste des établissements participants	28



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 **23 au 27 novembre 2020**. Les restaurants étaient invités à proposer à leurs agents et leurs convives de **réduire le gaspillage**.

Pour cela, il leur était demandé de **peser le surplus de nourriture préparée en cuisine partant à la poubelle et 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.

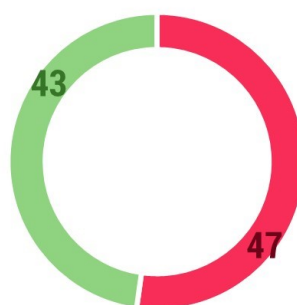
L'agrégation de toutes ces données permet de donner une photographie du gaspillage alimentaire en restauration scolaire en Normandie au mois de novembre 2020.

Retour sur la participation

Pour cette édition du Défi de novembre 2020, **82 communes et communautés de communes** se sont inscrites. Sur les **90 restaurants collectifs** rattachés aux communes et communautés de communes, nous avons reçu les **résultats de 72 restaurants**. Comme en 2019, le nombre de restaurants collectifs ayant transmis leurs résultats est d'environ 80%.

Participants du défi Assiettes Vides

Novembre 2020



■ Anciens participants ■ Nouveaux participants

Contrairement à 2019, le nombre de nouveaux et d'anciens participants est plutôt équilibré : 47 anciens participants pour 43 nouveaux participants.





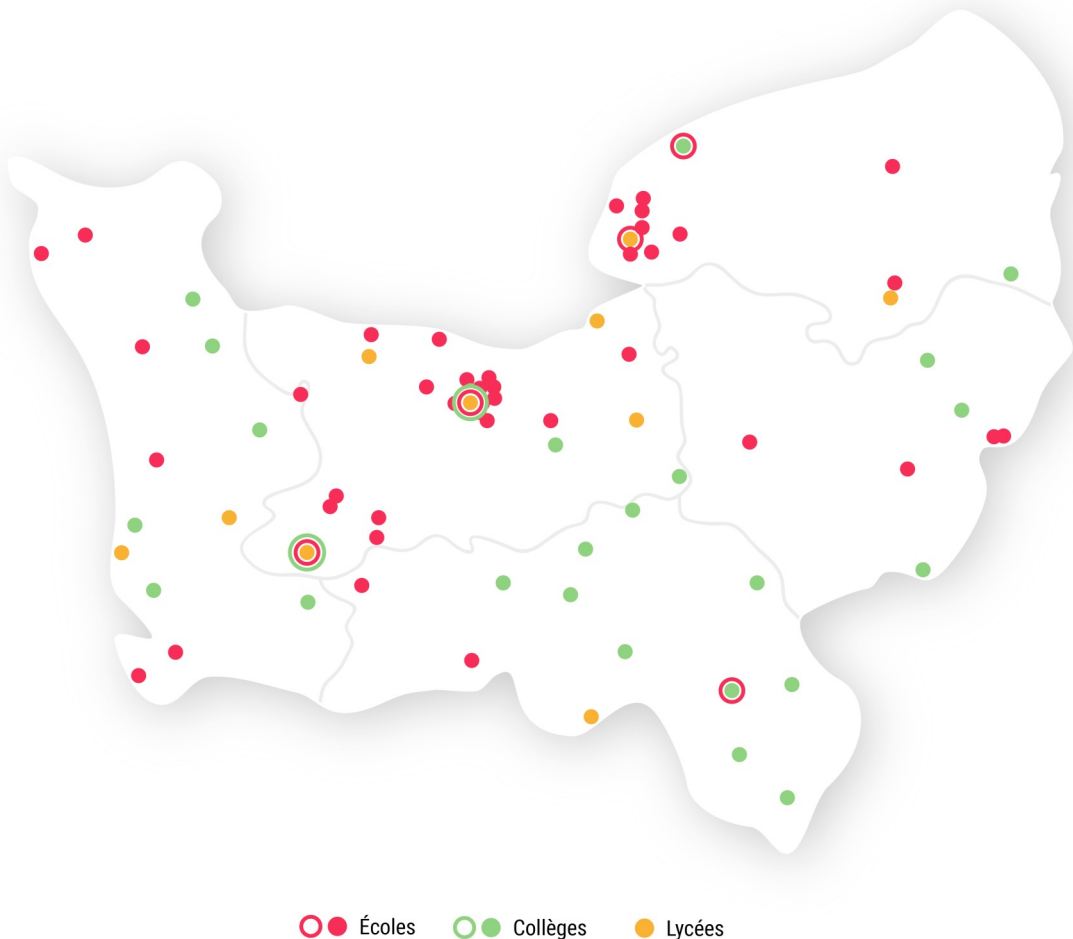
BILAN DU DÉFI

Bilan du défi

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

Comme pour les précédentes éditions, les écoles primaires sont les plus représentées, avec **49 écoles** inscrites et **50 retours**. Cela s'explique toujours par la participation de collectivités possédant plusieurs écoles et donc plusieurs restaurants scolaires, comme *Hérouville-st-Clair (14)*, *Valdallière (14)*, *Communauté de Communes Terre d'Auge (14)*, *Blainville-Sur-Orne (14)*, *Harfleur (76)*. L'édition 2020 marque le retour des lycées. Alors qu'ils n'étaient plus que 5 inscrits en octobre 2019, ils sont **13 lycées** en novembre 2020 dont **7 qui ont envoyé leurs résultats**. A contrario, le nombre de collèges inscrits a diminué : 37 inscrits et 27 retours en octobre 2019, contre **28 collèges inscrits et 15 retours** en novembre

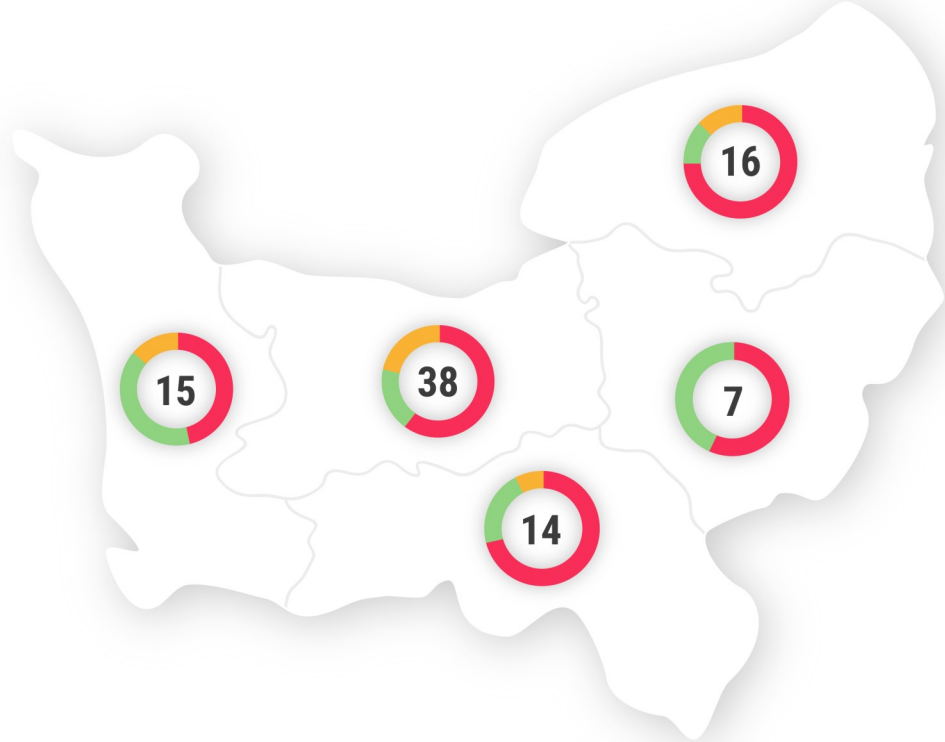
Communes ayant participé au Défi Assiettes Vides 2020



La liste des structures participantes est détaillée en annexe.



Répartition des établissements par territoire

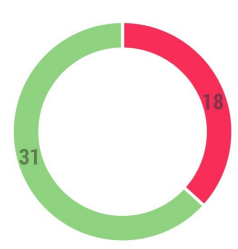


● Écoles ● Collèges ● Lycées

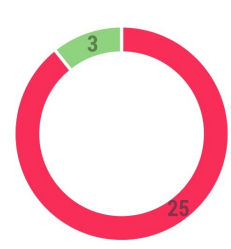
Voici la composition des groupes régionaux selon les structures participantes. On peut ainsi distinguer plus facilement les régions avec un grand nombre de participants, ainsi que la diversité des participants. Les chiffres importants du Calvados sont dus à l'investissement de plusieurs communes dont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

Quel est le système de cuisine utilisé par les établissements ?

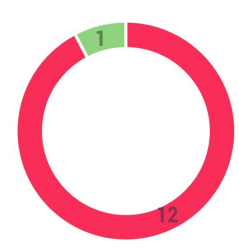
Répartition des systèmes de cuisine dans les écoles



Répartition des systèmes de cuisine dans les collèges



Répartition des systèmes de cuisine dans les lycées



■ Sur place ■ Approvisionné par une cuisine centrale





BILAN DU RÉSULTATS



Présentation des résultats globaux

I Quels sont les chiffres marquants de ce défi ?

7 semaines

de cuisine à vide en
moyenne par an

180 tonnes

de nourriture jetés
sur l'année

68 500

repas servis sur
la semaine

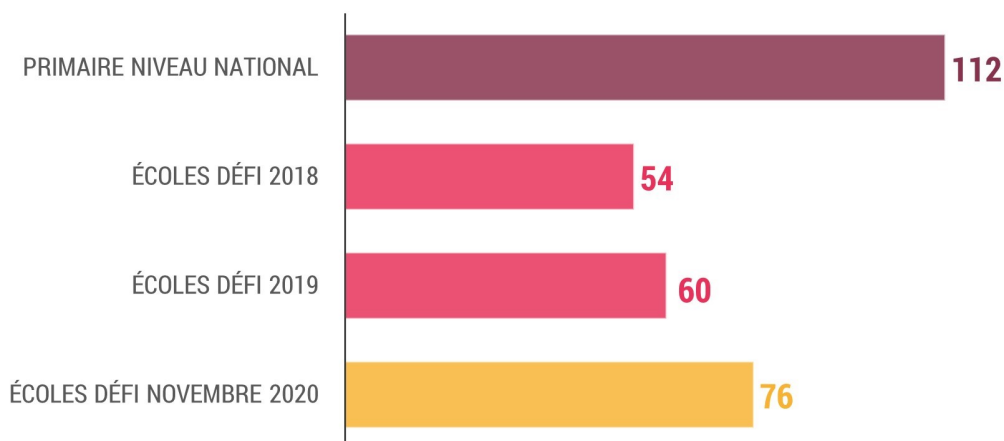
Avec les 90 établissements inscrits, le défi de novembre 2020 a touché plus de **43 000 jeunes**. Pour l'ensemble des établissements ayant transmis leurs résultats, cela représente environ **67 500 repas servis** durant la semaine et **5 114 kg de nourriture ont été jetés**. À l'échelle d'une année, cela correspond à plus de **180 tonnes**, soit l'équivalent de **460 277 repas gâchés** ! En conséquence, si on se projette sur l'année, **la restauration de chaque établissement a fonctionné à vide pendant 7 semaines en moyenne**. Notons que ces calculs ont été réalisés avec les résultats de ce défi en utilisant le taux de gâchis moyen par convive.



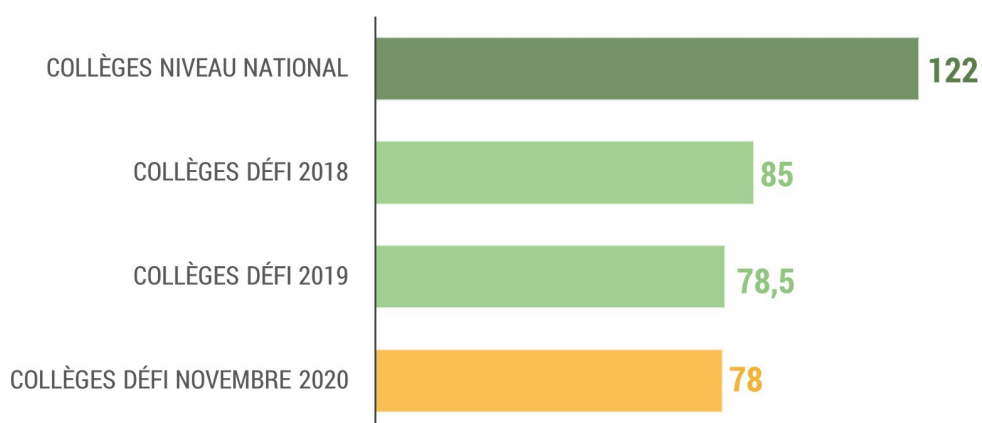
Quelles sont les moyennes de ce Défi de Novembre 2020 ?

Voici ci-dessous, les moyennes relevées sur l'ensemble des établissements scolaires participants en Normandie selon le type de structure. Les moyennes nationales sont issues du bilan ADEME "1000 écoles et collèges" publié en Septembre 2018 .

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



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



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



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



Gaspillage réduit à son maximum



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

2^{ème} catégorie Gaspillage alimentaire modéré



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 Gaspillage alimentaire moyen



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 gaspillage¹

4^{ème} catégorie Gaspillage alimentaire important



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

A decorative graphic at the top of the page consisting of thick red lines. It features a large, sweeping arc on the left that curves towards the center, where it meets a vertical stem. From this stem, two curved lines branch out to the right, resembling a stylized leaf or a flourish.

FOCUS SUR LES RÉSULTATS DES ÉCOLES

Focus sur les résultats des écoles

Rappelons que 49 écoles se sont inscrites au Défi, et nous avons reçu 50 résultats d'où sont tirés les éléments suivants.

| Les moyennes obtenues par les écoles



La moyenne du gaspillage alimentaire scolaire est de **76 grammes par personne et par repas**. Même si c'est largement en dessous de la moyenne fixée par l'ADEME au niveau national (120 g/pers/repas), **le gaspillage alimentaire a augmenté par rapport à l'année précédente**. En moyenne, nous étions à **60g/ personne/ jour en 2019, contre 76g/ personne/ jour pour le défi de novembre 2020**. En cuisine, le gaspillage moyen est passé de 26g en octobre 2019 à 33 g en novembre 2020. Dans l'assiette, nous étions à 43g jetés en octobre 2019, contre 46g en moyenne pour novembre 2020. Sur la semaine de défi, 59kg de nourriture ont été jetés, contre seulement 44kg en octobre 2019. L'augmentation du gaspillage alimentaire dans les écoles peut s'expliquer par les protocoles COVID mis en place dans les écoles, qui ont dans certains cas augmenté le gaspillage.

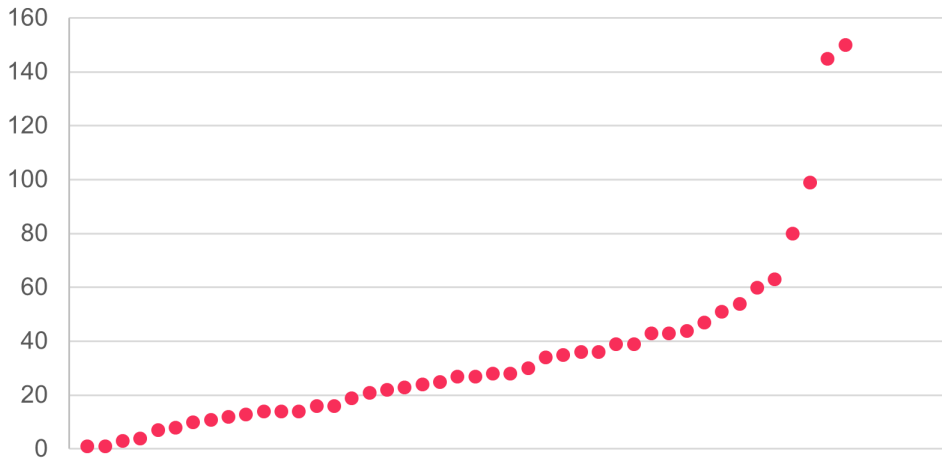
Pour l'ensemble des sites ayant transmis leurs données, le poids total du gaspillage alimentaire est de 2 909 kg.



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

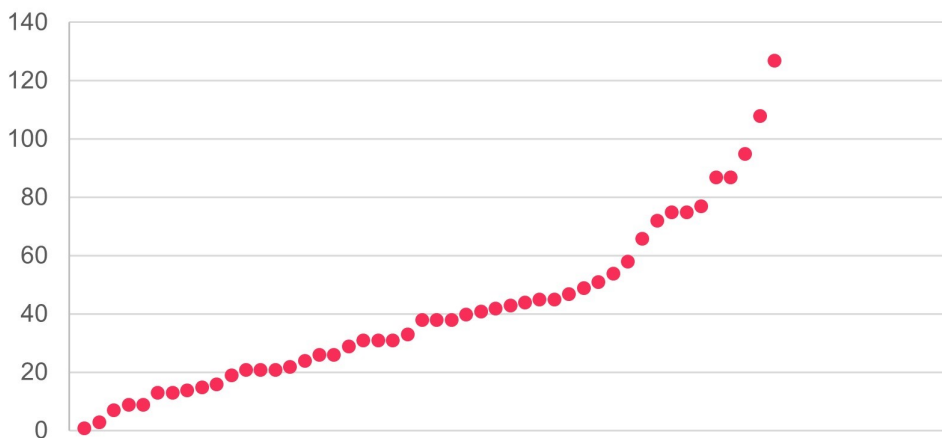
Les deux graphiques suivants sont proposés pour permettre aux différentes écoles de se positionner par rapport à leur propre résultat.

Gaspillage alimentaire en cuisine dans les écoles (en grammes/ personne/ repas)



Le graphique ci-dessus ne prend pas en compte le type de cuisine. Toutefois, **pour les établissements profitant d'une cuisine sur place, la moyenne du gaspillage alimentaire en cuisine est inférieure à celle des établissements fournis par une cuisine centrale.** On remarque aussi que les établissements qui gaspillent le plus sont fournis par une cuisine centrale car elle ne permet pas le même niveau de contrôle sur les quantités produites. Néanmoins, ces résultats sont à relativiser car il y a plus d'écoles fournies par une cuisine centrale que d'écoles disposant de leur propre cuisine.

Gaspillage alimentaire par assiette dans les écoles (en grammes/ personne/ repas)



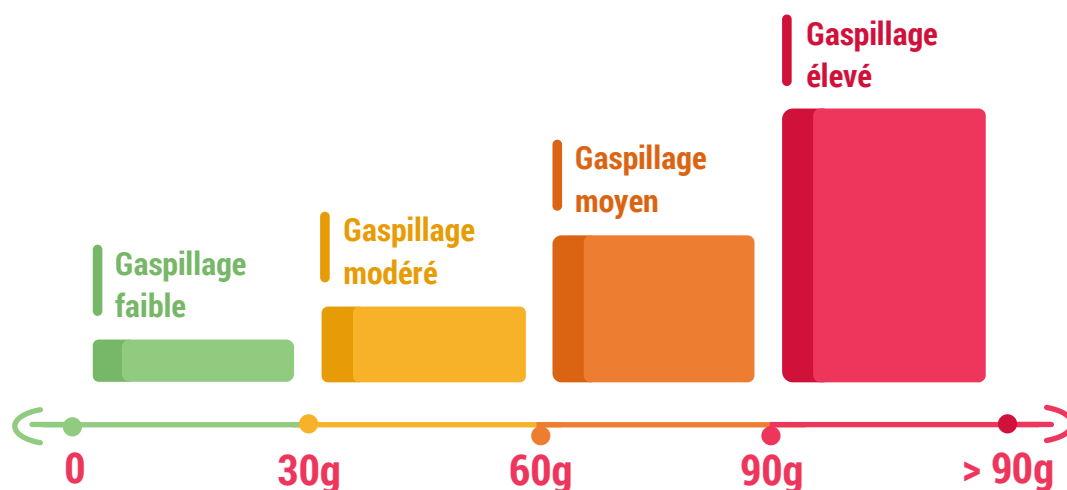
Une école a obtenu 300 g/personne/par assiette, un résultat bien supérieur aux autres écoles. Nous avons volontairement retiré ce résultat du graphique pour se concentrer sur les résultats plus homogènes.



Les différents niveaux d'avancement et les classifications selon la catégorie de gaspillage alimentaire

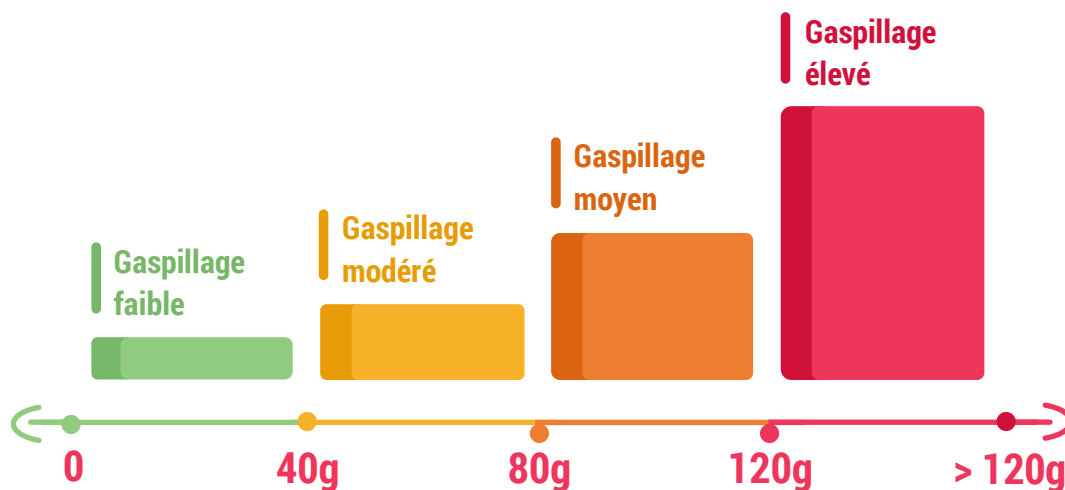
Pour la première fois, la classification selon la catégorie de gaspillage alimentaire sépare les écoles avec une cuisine sur place des écoles approvisionnées par une cuisine centrale.

Pour les écoles avec une cuisine sur place



On dénombre 2 écoles dans la catégorie 1, 1 école dans la catégorie 2 et 1 école dans la catégorie 3.

Pour les écoles approvisionnées par une cuisine centrale



Un peu moins des 3/4 des écoles approvisionnées par une cuisine centrale se situent en catégorie 2 et 3. La catégorie 2 compte 22 écoles et la catégorie 3 en compte 11. 8 écoles sont dans la catégorie 1 et 5 écoles sont dans la catégories 4.



Que ce soit pour les cuisines sur place ou les cuisines centrales, deux hypothèses peuvent expliquer la diminution du nombre d'écoles en catégorie 1 depuis 2018. Tout d'abord, les premiers participants au défi étaient des établissements très engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Depuis, il y a de plus en plus d'établissements participants qui n'ont pas encore engagé de démarches et qui participent aux pesées pour la première fois en 2020. Deuxièmement, le nombre de participants avec cuisine centrale est plus important aujourd'hui qu'en 2018.

| 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, la réduction gaspillage alimentaire n'a pas été la seule action menée. En effet, quand on parle du gaspillage alimentaire, on oublie souvent l'eau. L'établissement a donc mis en place une mesure du gaspillage de l'eau, en plus des pesées obligatoires.

Eau, papier, énergie, éclairage, chauffage... Le gaspillage alimentaire n'est pas la seule source de gaspillage. En parallèle des pesées, il peut être intéressant d'aborder avec les autres impacts de son établissement sur l'environnement. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter le Comité Régional d'Etude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature en Normandie (CREPAN).



A decorative graphic at the top of the page consisting of thick red lines. It features a large, sweeping arc on the left that curves towards the center, where it meets a vertical stem. From this stem, two curved lines branch out to the right, resembling a stylized leaf or a flourish.

FOCUS SUR LES RÉSULTATS DES COLLÈGES

Focus sur les résultats des collèges

Rappelons que 29 collèges ont participé au Défi, et que nous avons reçu 16 résultats d'où sont tirés les éléments suivants. Par rapport au défi d'octobre 2019, on note une baisse de la participation de 24% sans doute liée à la crise sanitaire qui complique l'organisation de pesées.

| Les moyennes obtenues par les collèges



La moyenne du gaspillage alimentaire des collèges est de **78 g/pers/repas**. C'est en dessous de la moyenne mesurée par l'ADEME au niveau national qui est de 122 g/pers/repas. La majorité de ces collèges sont de taille moyenne, entre 200 et 400 convives. On peut souligner une forte participation des collèges de l'Orne.

Il y a une **augmentation du gaspillage en cuisine**. En effet, il était de 19g en moyenne en octobre 2020, contre 28g en novembre 2020. **Le gaspillage dans l'assiette a lui aussi augmenté**, passant de 57g à 61g en moyenne. 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.

Par conséquent, le poids total du gaspillage alimentaire dans les collèges a aussi progressé. **Sur l'ensemble des sites ayant transmis leurs données, environ 1 500kg de nourriture ont été jetés pendant la semaine de défi.**

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.

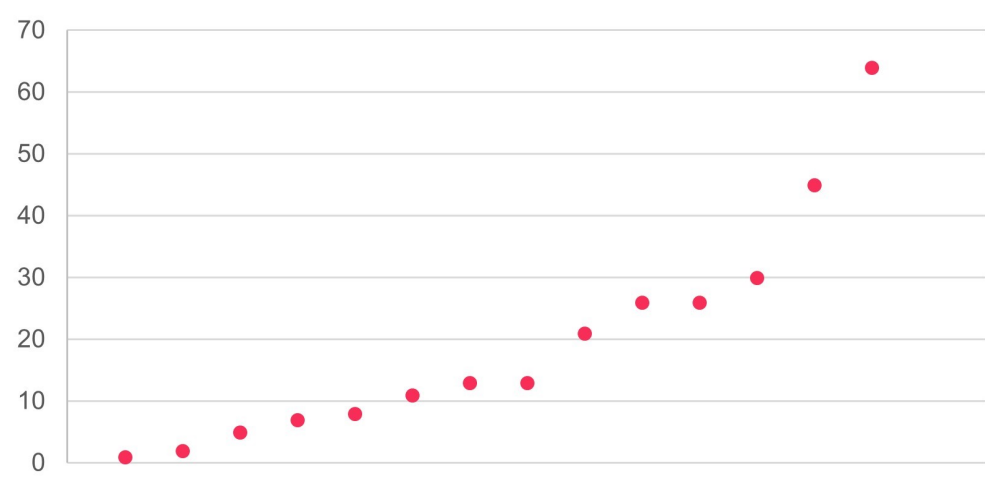


Gaspillage alimentaire en cuisine et dans les assiettes de l'ensemble des collèges

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

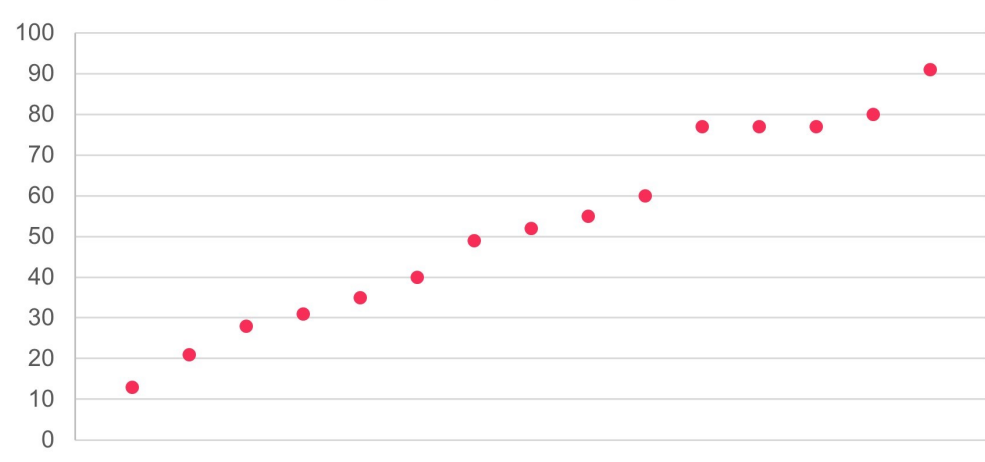
Gaspillage alimentaire en cuisine dans les collèges

(en grammes/ personne/ repas)

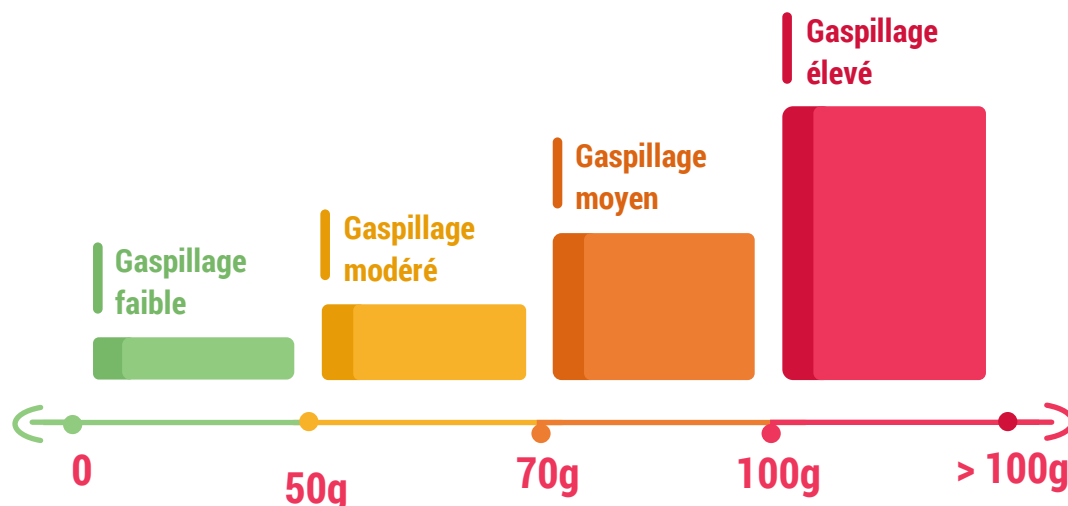


Gaspillage alimentaire par assiette dans les collèges

(en grammes/ personne/ repas)

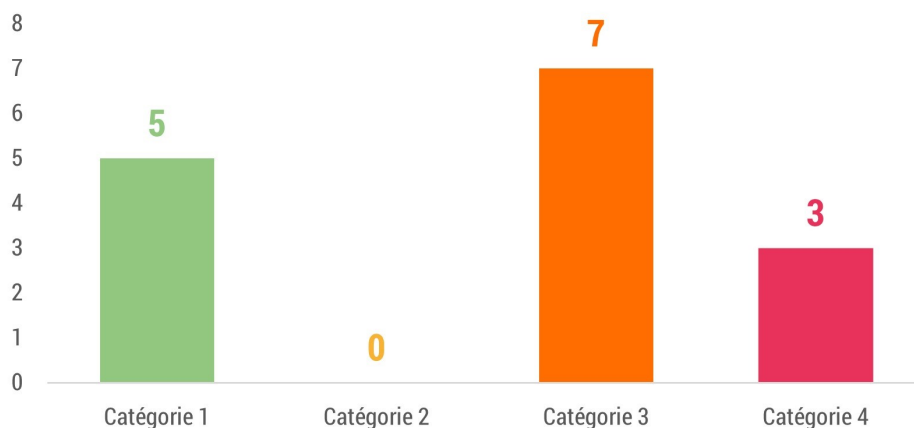


Les différents niveaux d'avancement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire



Classification selon la catégorie de gaspillage alimentaire

Classification des collèges en fonction de leur 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.

Le nombre de collèges dans la catégorie 1 est le même qu'en octobre 2019. Alors qu'ils étaient 10 en octobre 2019, aucun collège n'est présent dans la catégorie 2 cette année. La catégorie 3 compte 7 établissements en novembre 2020, contre 6 en octobre 2020. Pour la catégorie 4, elle présente deux fois moins de collèges qu'en octobre 2019. Ces données sont à relativiser puisque le nombre de collèges ayant transmis leurs données a diminué par rapport à octobre 2019.

A thick red line starts from the top left, curves across the top, and then splits into two downward-pointing, leaf-like shapes.

FOCUS SUR LES RÉSULTATS DES LYCÉES

Focus sur les résultats des lycées

Rappelons que 13 lycées ont participé au Défi, et que 7 nous ont fait parvenir leurs résultats.

| Les moyennes obtenues par les lycées



La majorité des lycées se situe dans des communes de taille moyenne. Il est impossible de comparer les données récoltées en octobre 2019 avec celles de la pesée de novembre 2020. En effet, le nombre de lycées n'était pas suffisant pour effectuer des moyennes en 2019. Le gaspillage alimentaire dans les lycées est de **68 grammes/ personne/ repas en moyenne**. Au niveau des cuisines, le gaspillage est de 22g, contre 46g dans les assiettes en moyenne.

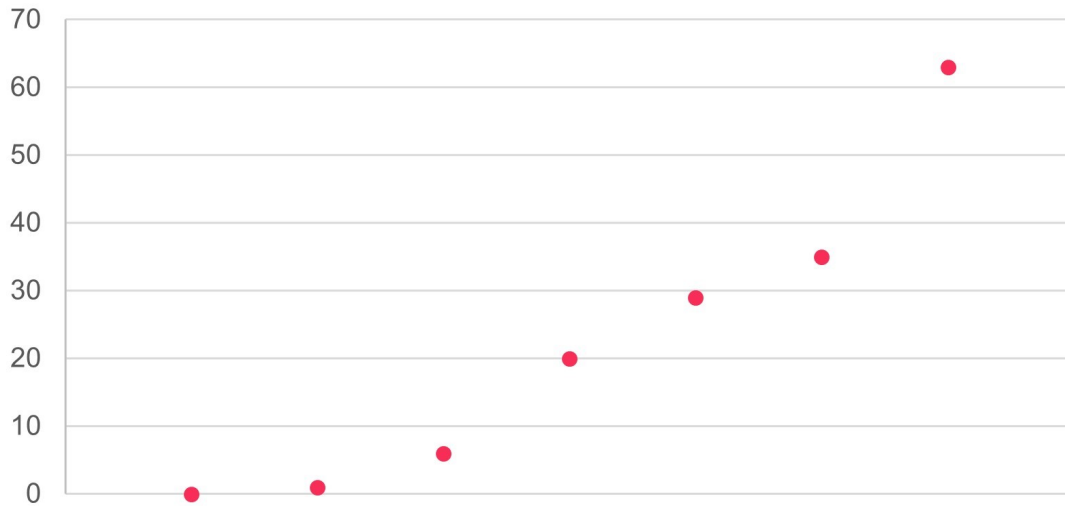
Au total, pour les 7 lycées ayant transmis leur données, 709kg de nourriture ont été jetés sur la semaine.



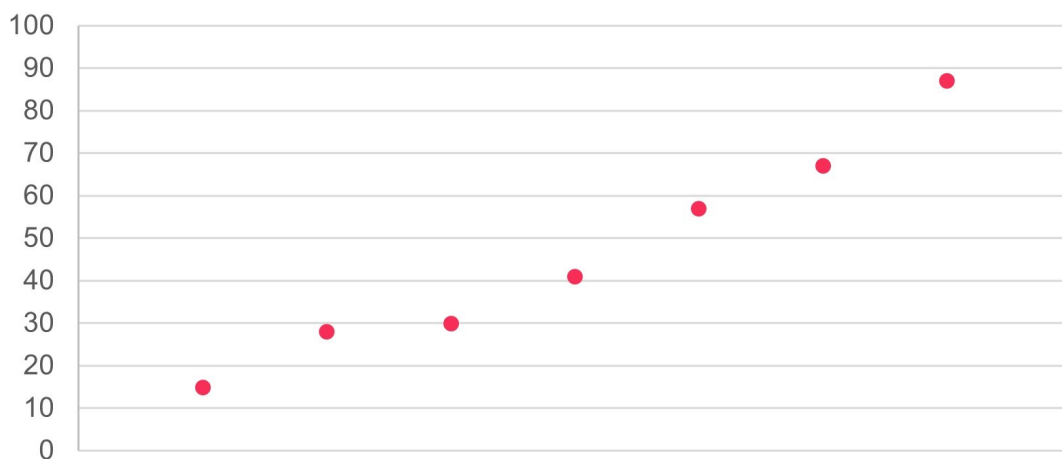
Gaspillage alimentaire en cuisine et dans les assiettes de l'ensemble des lycées

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

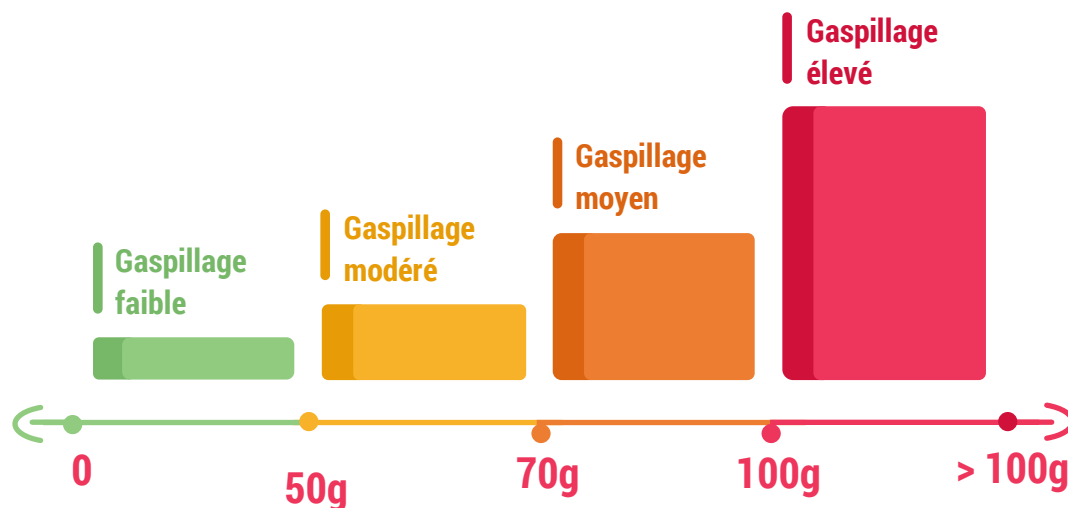
Gaspillage alimentaire en cuisine dans les lycées (en grammes/ personne/ repas)



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

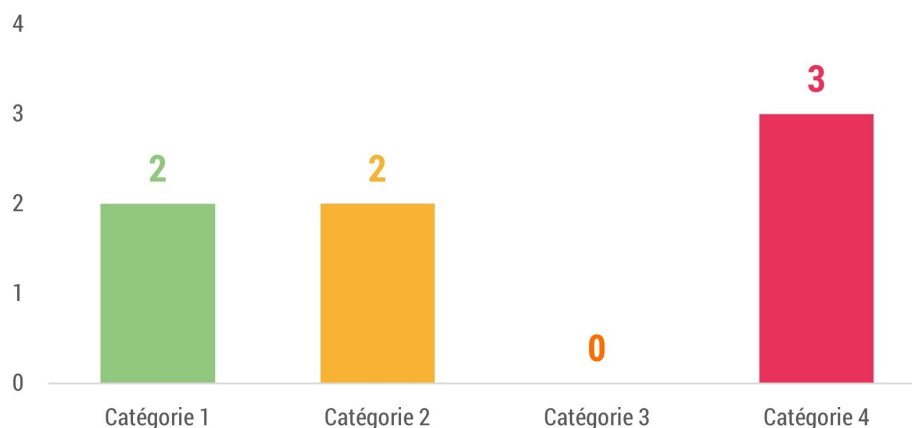


Les différents niveaux d'avancement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire



Classification selon la catégorie de gaspillage alimentaire

Classification des lycées en fonction de leur catégorie de gaspillage alimentaire



Le nombre de lycées dans la catégorie 2 reste le même qu'en octobre 2019. Il y a 2 lycées dans la catégorie 2 et 3 lycées dans la catégories 4.

A decorative graphic at the top of the page consisting of thick red lines. It features a large, sweeping arc on the left that curves towards the center, where it meets a vertical stem. From this stem, two curved lines branch out to the right, resembling a stylized leaf or a flourish.

ANNEXES

ON PARLE DE VOUS !

Semaine anti-gaspillage alimentaire, *Ouest France*, 05/12/2020

Cliquez sur l'image pour accéder à l'article.



Pontorson. Semaine anti-gaspillage alimentaire



Dans la cadre du projet scolaire, sous l'œil vigilant des plus grands, les petits élèves sont sensibilisés au zéro déchet. | OUEST-FRANCE

Ouest-France

Publié le 05/12/2020 à 05h50

Reportage dans les coulisses de la cuisine centrale de Bernay, *Paris Normandie*, 21/01/2021

Cliquez sur l'image pour accéder à l'article.



S'identifier

Mis en ligne le 21/01/2021 à 11:26

EN IMAGES. Reportage dans les coulisses de la cuisine centrale de Bernay

Gastronomie. L'équipe de la cuisine centrale prépare chaque jour plus de 550 repas pour les enfants des écoles. Reportage dans les coulisses de la cantine où l'on mange de plus en plus sain et local.





LISTE DES ETABLISSEMENTS

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

Liste des écoles participantes

CALVADOS

BLAINVILLE SUR ORNE	École Joliot Curie et Pablo Picasso
BRETEVILLE SUR ODON	École de la Mairie De Bretteville Sur Odon
CAEN	École de l'Institution Saint-Pierre
CAEN	Écoles de la restauration scolaire de la ville de Caen
COLOMBELLES	École Henri Sellier
CORMELLES LE ROYAL	Ecole De La Vallée, Ecole Des Verts Prés et Groupe Scolaire des Drakkars
COURSEULLE-SUR-MER	École Gilbert Boulanger
EPRON	École Epron
GIBERVILLE	École Aragon Et Pasteur
HEROUVILLE-SAINT-CLAIR	Écoles de Hérouville-Saint-Clair
LE TOURNEUR	École de la ville Le Tourneur
LONGUES SUR MER	École de Longue sur Mer
MERY-BISSIERES-EN-AUGE	École de Mery-Bissières-en-Auge
MONDEVILLE	Écoles de Mondeville
PONT L'EVEQUE	Écoles de La Communauté De Communes Terre d'Auge
SOLIERS	École primaire et maternelle de Soliers
SOULEUVRE EN BOCAGE	École primaire Le Petit Prince
TERRES DE DRUANCE	École Marcel Pagnol
VALDALLIERE	Écoles de Valdallière
VIRE NORMANDIE	École rue Du Vieux Collège
VIRE NORMANDIE	Écoles élémentaires de Vire

EURE

BERNAY	Écoles de Bernay
EPIREUIL	École d'Epireuil
EVREUX	École Rochereuil
SAINT-MARCEL	École de Saint Marcel



MANCHE

CERISY-LA-FORET	École de Cerisy-la-Forêt
COUTANCES	Écoles publiques primaires de Coutances
COUVILLE	École de Couville
LES PIEUX	Écoles de la Cuisine Centrale Intercommunal des Pieux
MONTSENELLE	École de Montsenelle
PONTORSON	École Notre Dame
PRECEY	École de Précey

ORNE

LA FERTE MACE	Écoles de la Ferté Macé
TINCHEBRAY BOCAGE	CUP Saint-Cornier

SEINE-MARITIME

EPOUVILLE	École d'Epouville
FECAMP	Écoles centrale de Fécamp
GAINNEVILLE	École Louis Aragon Gainneville
GOMMERVILLE	École des petites Gommès
HARFLEUR	Écoles de Harfleur
HEUQUEVILLE	École de Heuqueville
MONTIVILLIERS	Écoles de Montivilliers
ROUEN	Écoles de Rouen et Bois Guillaume
SAINT-DENIS SUR SCIE	École de Saint Denis sur Scie
TURRETOT	École primaire les Vikings



Liste des collèges participants

CALVADOS

CAEN	Collège Jacques Monod
CAEN	Institution Saint-Pierre
CAEN	Collège Guillaume de Normandie
GAILLON	Collège Georges d'Amboise
HEROUVILLE-SAINT-CLAIR	Collège Saint Michel
MEZIDON CANON	Collège Boris Vian
ORBEC	Collège Lottin de Laval
VIRE NORMANDIE	Collège Val de Vire

EURE

NONANCOUR	Collège Jean Claude Dauphin
VAL DE REUIL	Collège Alphonse Allais

MANCHE

BREHAL	Collège La Vanlée
CARENTAN LES MARAIS	Collège Gambetta
SAINT LÔ	Collège Louis Pasteur
SAINTE-MERE-EGLISE	Collège Saint-Exupéry
SARTILLY BAIE BOCAGE	Collège Anatole France
SOURDEVAL	Collège Victor Hugo

ORNE

ARGENTAN	Collège François Truffaut
BELLEME	Collège Roger Martin du Gard
L'AIGLE	Collège Molière
LONGNY AU PERCHE	Collège Félix Leclerc
MORTAGNE AU PERCHE	Collège Emile Chartier
PUTANGES	Collège Gaston Lefavrais
SEES	Collège Nicolas-Jacques Conté
TRUN	Collège André Malraux
VAL AU PERCHE	Collège Yves Montand Le Theil
VIMOUTIER	Collège Arlette Hée Fergant



SEINE-MARITIME

FECAMP	Collège Jules Ferry
LA FEUILLIE	Collège La Hêtraie

Liste des lycées participants

CALVADOS

BAYEUX	Lycée Chartier
BAYEUX	Lycée Arcisse de Caumont
CAEN	Lycée Laplace
DEAUVILLE	Lycée Saint-Joseph
SAINT-DESIR	MFR La Pommeraye
VIRE NORMANDIE	Lycée agricole "Les champs de Tracy"
VIRE NORMANDIE	Lycée Marie Curie

MANCHE

GRANVILLE	Lycée la Morandière
PERCY	MFR de Percy

ORNE

ALENCON	Lycée Marcel Mezen
ARGENTAN	MFR de Trun-Argentan site d'Argentan
Maison Familiale Rurale du Perche	MFR du Perche

SEINE-MARITIME

MONTIVILLIERS	Lycée Jean Prévost
SOTTEVILLE-LES-ROUEN	EREA Françoise Dolto



Contactez-nous



02 31 38 25 60



contact@regal-normandie.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux



[regalnormandie](https://www.instagram.com/regalnormandie)



[RÉGAL Normandie](https://www.facebook.com/REGAL-Normandie)