

Résultats du



Juin 2021

Introduction

1,3 milliard de tonnes



Source : Ademe

L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime qu'**1/3 de la production alimentaire mondiale est perdue ou jetée**, soit 1,3 milliard de tonnes 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.**

Cliquez sur Agathe la patate pour comprendre les problèmes du gaspillage alimentaire.

Un réseau d'acteurs pour réduire le gaspillage alimentaire

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.

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

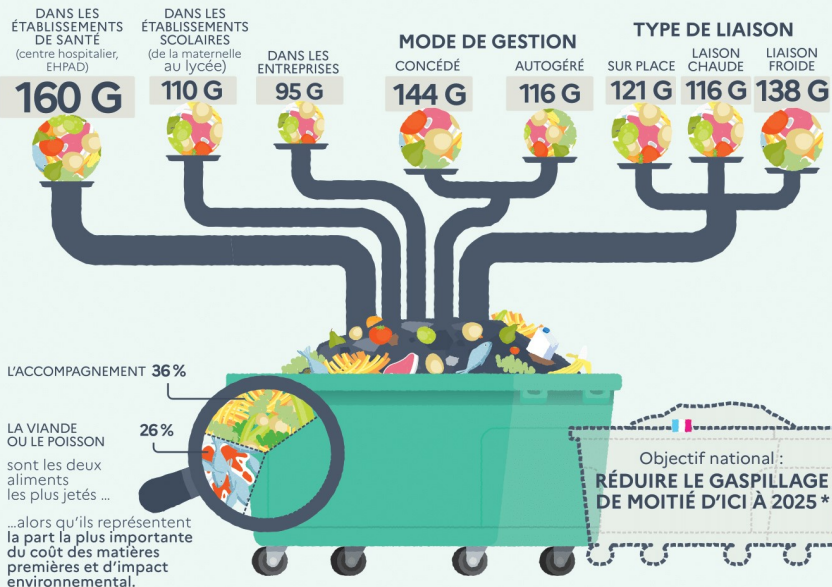
MISE
À JOUR
2020

3,8 MILLIARDS
DE REPAS PAR AN

MOYENNE GÉNÉRALE
POUR LA RESTAURATION
COLLECTIVE :
120 G

QUANTITÉS JETÉES :
EN MOYENNE PAR CONVIVE ET PAR REPAS

Données compilées par L'ADEME sur plus de 1 800 établissements



* Loi du 11/02/20 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

Pour en savoir plus : <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

FAITS ET CHIFFRES N°01317 | Septembre 2020 | Conception : CitizenPress

Réduire de 50% le gaspillage

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 2016². 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 AGECE 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.

C'est quoi le Défi Assiettes Vides ?

En début et en fin d'année scolaire, le RÉGAL propose à l'ensemble des restaurants scolaires de Normandie un Défi Assiettes Vides. Sur une semaine, les établissements sont invités à **réduire le gaspillage alimentaire** en mobilisant agents et convives. Les restaurants doivent **peser le surplus de nourriture préparée en cuisine qui part à la poubelle et les aliments gaspillés par les convives**.

Une fois la semaine de Défi terminée, le RÉGAL récupère l'ensemble des données et les analyse. L'agrégation de toutes ces données permet de donner une photographie du gaspillage alimentaire en restauration scolaire en Normandie depuis 2017.

Ce rapport présente les résultats du Défi de juin 2021.

Cliquez pour télécharger

Sommaire

4

Résultats généraux

8

Focus écoles

11

Focus collèges

13

Focus lycées

15

Liste établissements

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE EN RESTAURATION
COLLECTIVE

Oct.
2020



CLÉS POUR AGIR

Les paniers anti-gaspi en
restauration collective

Guide opérationnel

Cliquez pour télécharger



Résultats généraux

126 restaurants inscrits
79 écoles
34 collèges
14 lycées

77 communes concernées

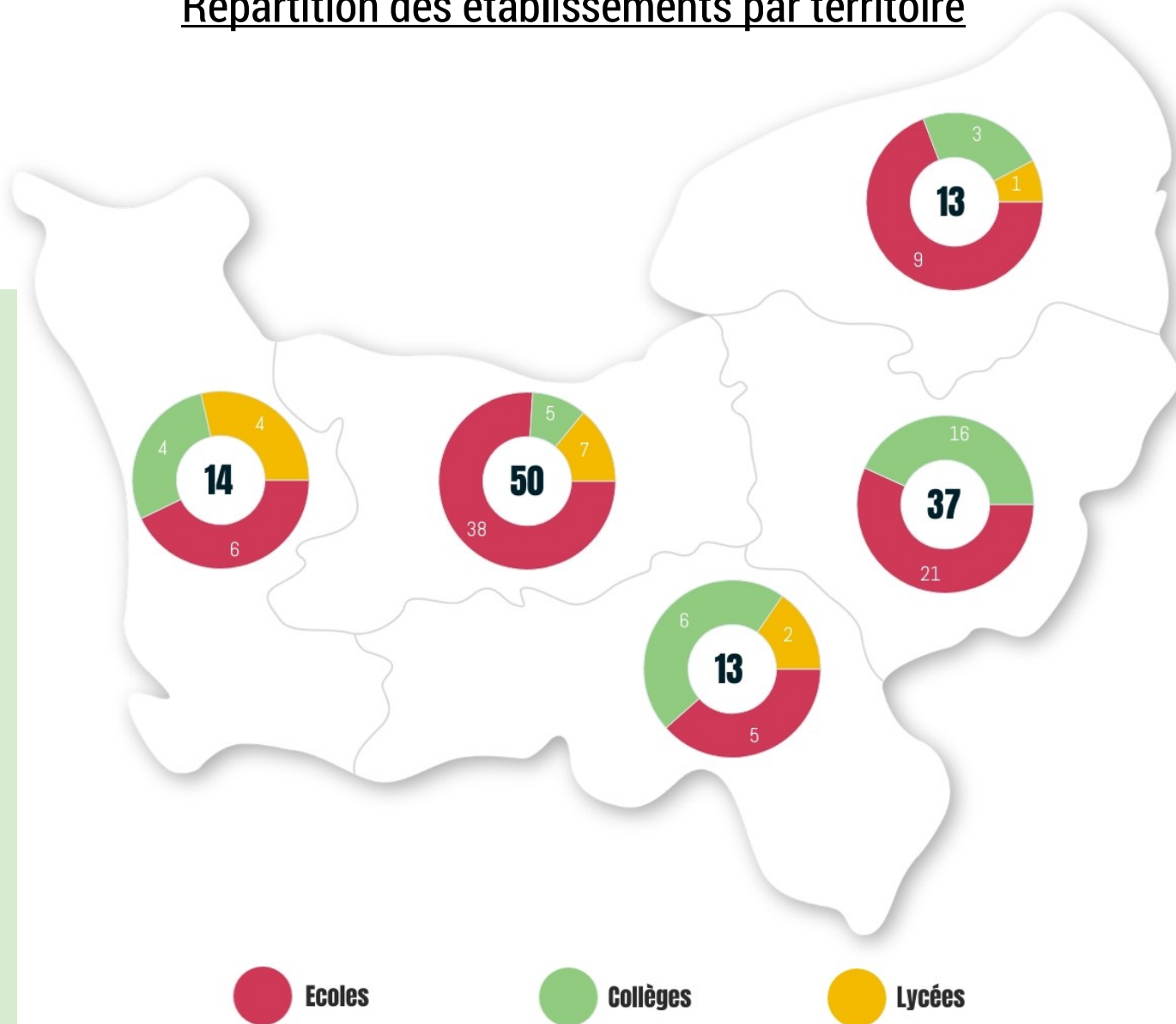
30 000 jeunes touchés

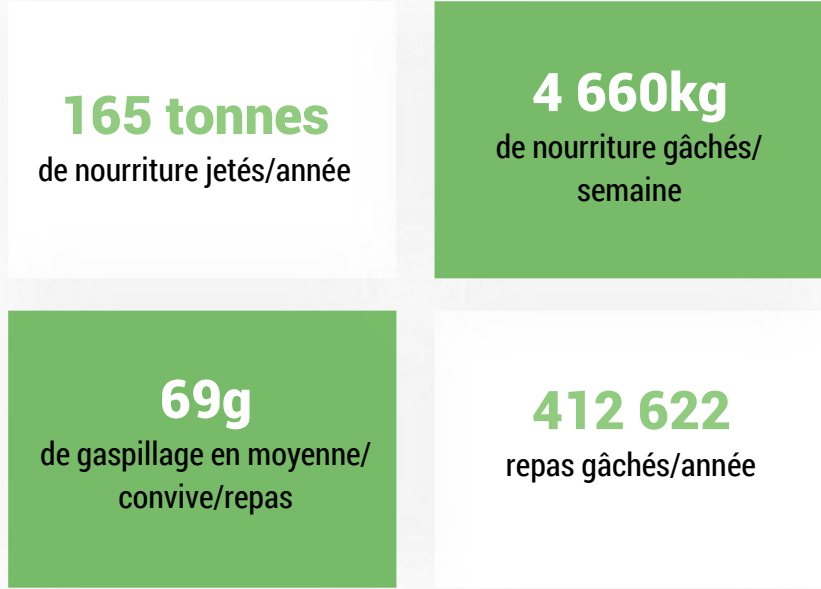
120 000 repas servis sur la semaine

40 nouveaux participants

60% des établissements ont transmis leurs résultats

Répartition des établissements par territoire





A terme, le RÉGAL Normandie souhaite que l'ensemble des établissements normands participent au Défi. Cette année, 126 établissements ont participé au défi. Il était 90 lors de la précédente édition.

Pour les **71 établissements ayant transmis leurs résultats**, le gaspillage représente **58 336 repas servis** et **4 585kg de nourriture ont été jetés sur la semaine**. À l'échelle d'une année, cela correspond à plus de **165 tonnes**, soit l'équivalent de **412 622 repas gâchés** ! Si on se projette sur l'année, **la restauration de chaque établissement a fonctionné à vide pendant 3,44 semaines en moyenne**.

(Les résultats ont été obtenus en utilisant le taux de gâchis moyen par convive)



Cela fait maintenant 4 ans que nous sommes dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et travaillons sur le "zéro déchet". Lors du défi, les déchets sont triés par les enfants eux-mêmes, pesés tous les jours par la cuisinière et les chiffres sont communiqués aux enfants et aux familles.

Un gros travail a été effectué auprès des enfants et du personnel pour les sensibiliser au "zéro déchet" et ce à différents niveaux :

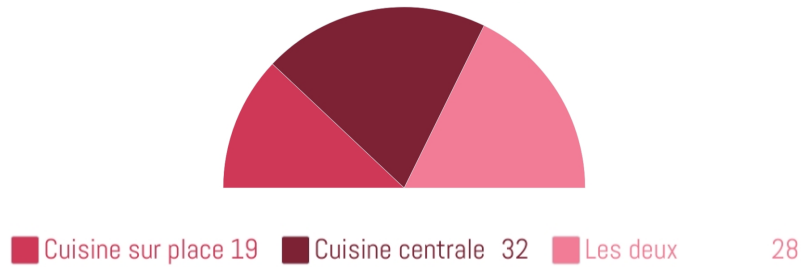
- *conditionnement des produits réceptionnés, qualité des produits (88% bio et locaux)*
- *préparation en cuisine, distribution dans des contenants réutilisables,*
- *service (le personnel veille à ce que les enfants se servent en petites quantités et en redemandent s'ils le souhaitent)*
- *gestion des quantités préparées et des restes, débarrassage et tri des déchets (compost et recyclage).*

Les enfants participent activement aux 2 derniers points.

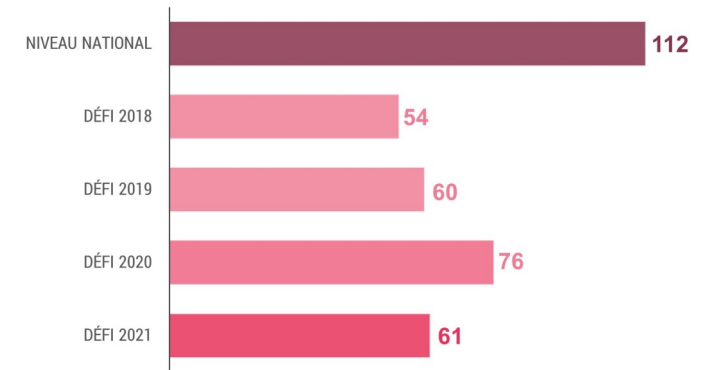
Témoignage de Christine FELS
Cuisinière et agent administratif à la restauration scolaire de Terres de Druance

Les écoles

Répartition des systèmes de cuisine



Moyenne du gaspillage alimentaire (g/pers/repas)

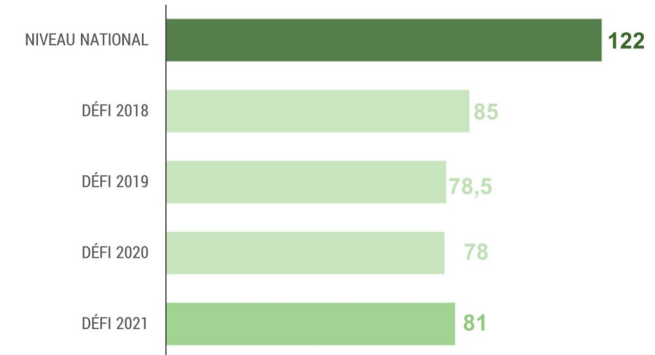


Les collèges

Répartition des systèmes de cuisine



Moyenne du gaspillage alimentaire (g/pers/repas)

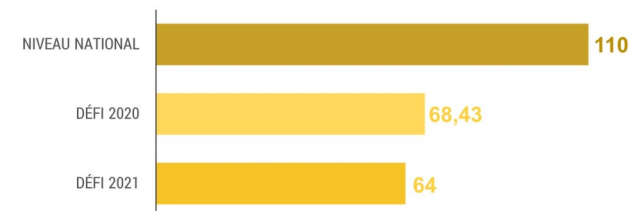


Les lycées

Répartition des systèmes de cuisine



Moyenne du gaspillage alimentaire (g/pers/repas)



Pour chaque catégorie d'établissement (école, collège, lycée), vous trouverez dans les pages qui vont suivre un classement des sites par quantité 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 gaspillage

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

Focus écoles

Les résultats présentés dans cette section proviennent des moyennes obtenues grâce aux 79 écoles qui ont transmis leurs résultats.

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. En moyenne, nous étions à **60g/ personne/ jour en 2019 et à 76g/ personne/ jour pour le défi de novembre 2020**.

Nous retrouvons le niveau moyen de gaspillage alimentaire avant Covid-19. En cuisine, le gaspillage moyen était de 26g en octobre 2019 et de 33 g en novembre 2020. Il est aujourd'hui de 25g. Dans l'assiette, nous étions à 43g jetés en octobre 2019, contre 46g en moyenne pour novembre 2020. Il est de 38g pour cette édition.

Sur la semaine de défi, 59kg de nourriture ont été jetés en novembre 2020, contre seulement 44kg en octobre 2019. Nous sommes maintenant à 37kg. Pour l'ensemble des sites ayant transmis leurs données, le poids total du gaspillage alimentaire sur la semaine est de 1575 kg.



Moyennes par établissement

Défi « Assiettes Vides » à Boissey-le-Châtel. À la cantine, les écoliers sensibilisés au gaspillage alimentaire

Du 31 mai au 4 juin, le REGAL de Normandie organisait le défi « assiettes vides ». Les élèves de primaire de Boissey-le-Châtel y ont participé tous les midis de la semaine.

Les écoliers de Malaunay luttent contre le gaspillage alimentaire

Deux écoles de Malaunay ont participé à un défi pour réduire drastiquement le taux de déchets dans leurs assiettes. Explications.

Un défi « Assiettes vides, concours interclasses de lutte contre le gaspillage alimentaire » s'est déroulé dans les restaurants scolaires des groupes scolaires Miannay et Brassens, durant une semaine de

Cliquez pour consulter en intégralité

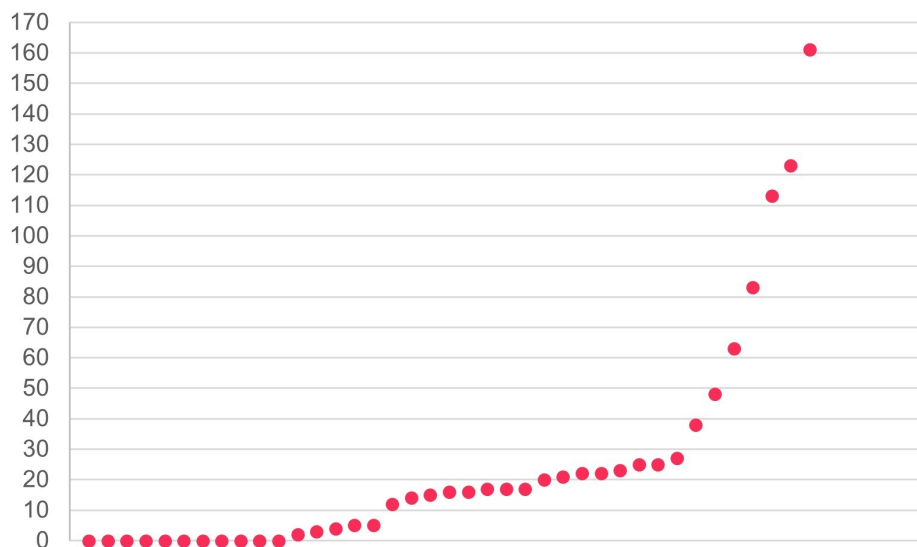


Pour rappel, les résultats présentés dans cette section proviennent des moyennes obtenues grâce aux 79 écoles qui nous ont transmis leurs résultats.

Les graphiques suivants permettent aux écoles de se positionner par rapport à leur propre résultat.

Gaspillage alimentaire en cuisine

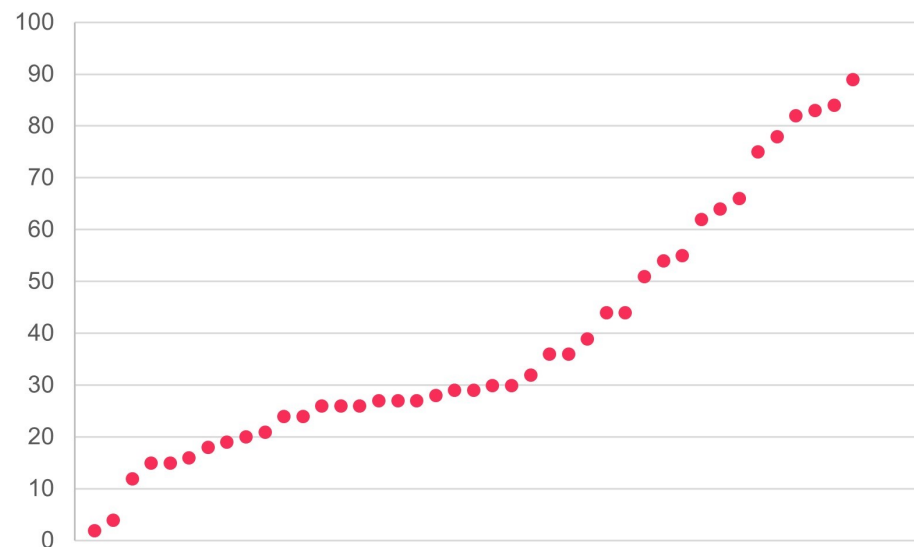
(en grammes/ personne/ repas)



Chaque point rose représente 1 établissement.

Gaspillage alimentaire dans les assiettes

(en grammes/ personne/ repas)



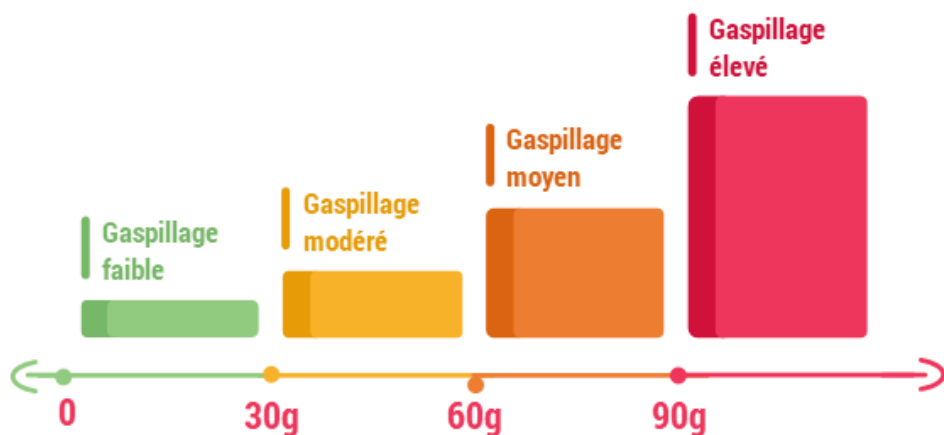
Chaque point rose représente 1 établissement.

Le graphique de gauche 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.

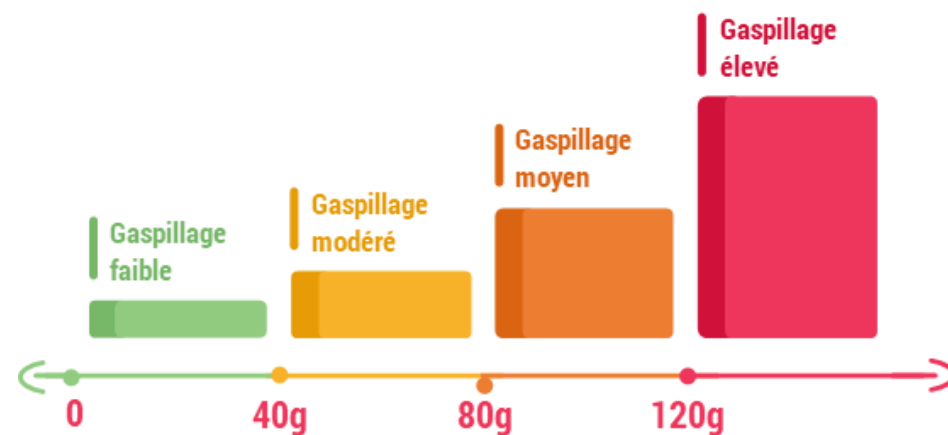


Niveaux d'avancement et classifications selon la catégorie de gaspillage alimentaire

Ecoles avec une cuisine sur place



Ecoles approvisionnées par une cuisine centrale



Valorisation des actions menées par certains établissements



Nous avons présenté ce défi comme un challenge entre nos 10 restaurants scolaires. Les enfants ont totalement adhéré au projet..

Témoignage de Florence VENARD
Responsable restauration scolaire de la communauté de communes de Terres d'Auge

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 car 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).

Focus collèges

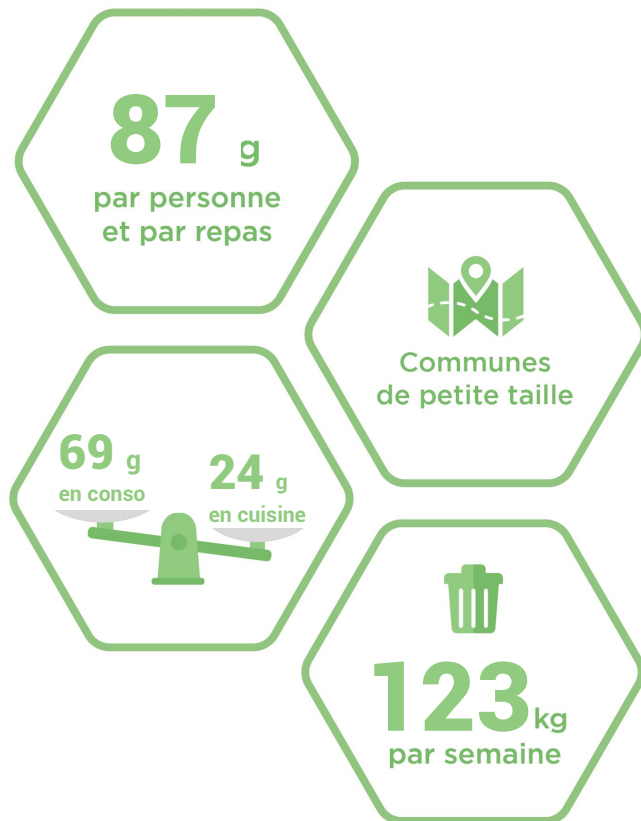
Les résultats présentés dans cette section proviennent des moyennes obtenues grâce aux 21 collèges qui ont transmis leurs résultats.

La moyenne du gaspillage alimentaire des collèges est de **87 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'Eure.

Le **gaspillage cuisine est toujours plus élevé qu'en 2019**. En effet, il était de 19g en moyenne en octobre 2020, de 28g en novembre 2020 et de 24g en juin 2021. **Le gaspillage dans l'assiette a lui aussi augmenté**, passant de 57g en 2019 à 69g en 2020 et 2021. 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.

Le poids total du gaspillage alimentaire dans les collèges a aussi progressé. **Sur l'ensemble des sites ayant transmis leurs données, environ 2 590kg 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.



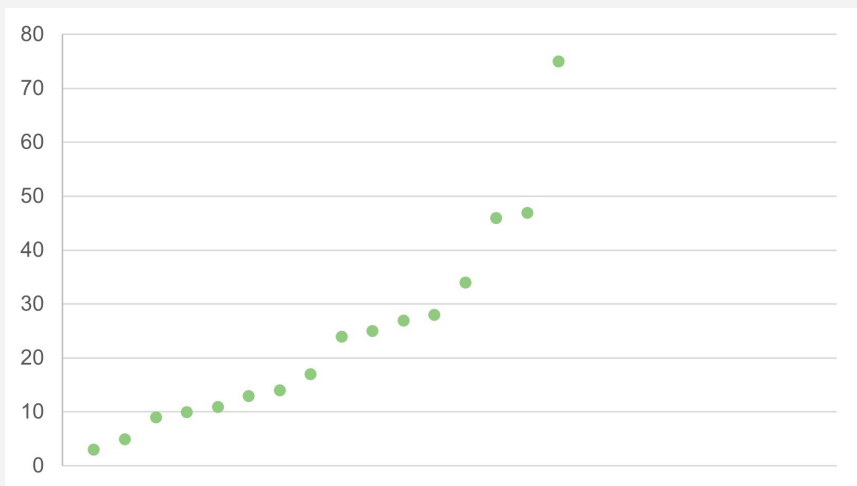
Moyennes par établissement



Pour rappel, les résultats présentés dans cette section proviennent des moyennes obtenues grâce aux 21 collèges qui nous ont transmis leurs résultats. Les graphiques suivants permettent aux collèges de se positionner par rapport à leur propre résultat.

Gaspillage alimentaire en cuisine

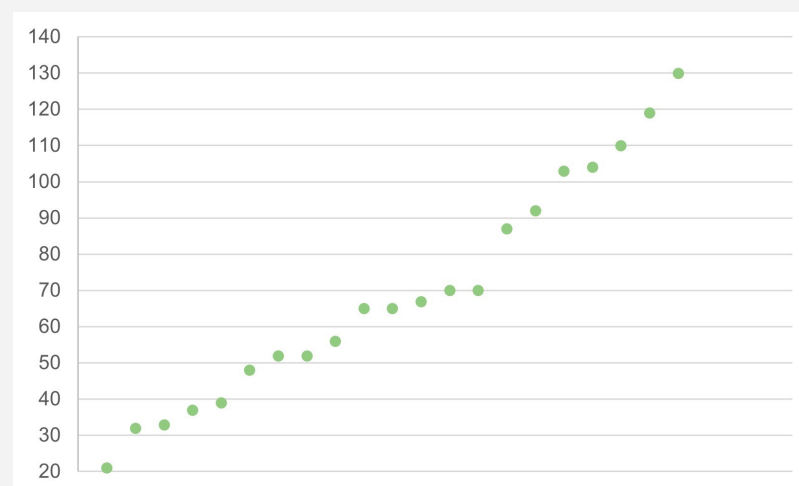
(en grammes/ personne/ repas)



Chaque point vert représente 1 établissement.

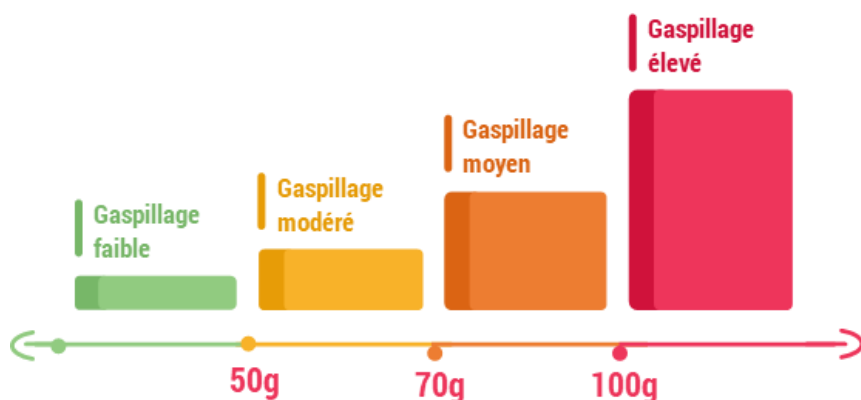
Gaspillage alimentaire dans les assiettes

(en grammes/ personne/ repas)



Chaque point vert représente 1 établissement.

Niveaux d'avancement et classifications selon la catégorie de gaspillage alimentaire



Globalement c'est une très bonne expérience. Cela prend du temps la semaine où on le réalise mais certains jeunes semblent ne plus prendre une assiette quand ils savent qu'ils ne vont pas aimer donc les déchets semblent avoir déjà diminué. J'ai eu des élèves qui ont collecté les restes avec moi.

Témoignage de Nelly LAVILLE
Adjointe gestionnaire au collège Paul Verlaine

Focus lycées

Les résultats présentés dans cette section proviennent des moyennes obtenues grâce aux 10 lycées qui ont transmis leurs résultats.

La majorité des lycées se situe dans des communes de taille moyenne. On note une bonne participation des lycées du Calvados. Les résultats sont stables par rapport à la précédente édition, en cuisine comme dans l'assiette. Le gaspillage alimentaire dans les lycées est de **64 grammes/ personne/ repas en moyenne**. Il était de 68g en novembre 2020. C'est nettement en dessous de la moyenne nationale.

Au niveau des cuisines, le gaspillage est de 24g, contre 22g en 2020. Dans les assiettes, c'est 43g aujourd'hui contre 46g l'année passée.

Au total, pour les 10 lycées ayant transmis leur données, 731kg de nourriture ont été jetés sur la semaine.



Moyennes par établissement

Alençon. Défi assiette vide au self du lycée Navarre-Leclerc

Du 31 mai au 4 juin, le restaurant de l'établissement scolaire s'est investi dans une nouvelle action pour réduire le gaspillage alimentaire. Une initiative bien suivie par les élèves.



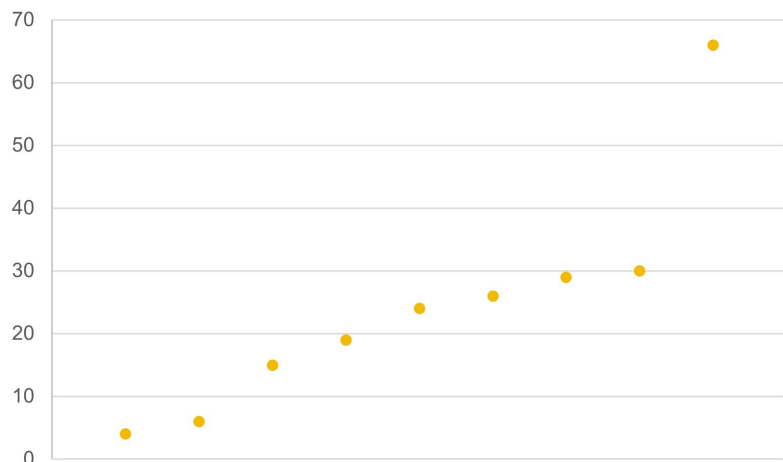
À l'exception de deux peaux de bananes déposées plus tard dans les composteurs, les deux élèves de terminale n'ont produit aucun déchet quand elles ont déjeuné mardi midi. | OUEST-FRANCE

[Cliquez pour consulter en intégralité](#)

Pour rappel, les résultats présentés dans cette section proviennent des moyennes obtenues grâce aux 10 lycées qui nous ont transmis leurs résultats.
 Les graphiques suivants permettent aux collèges de se positionner par rapport à leur propre résultat.

Gaspillage alimentaire en cuisine

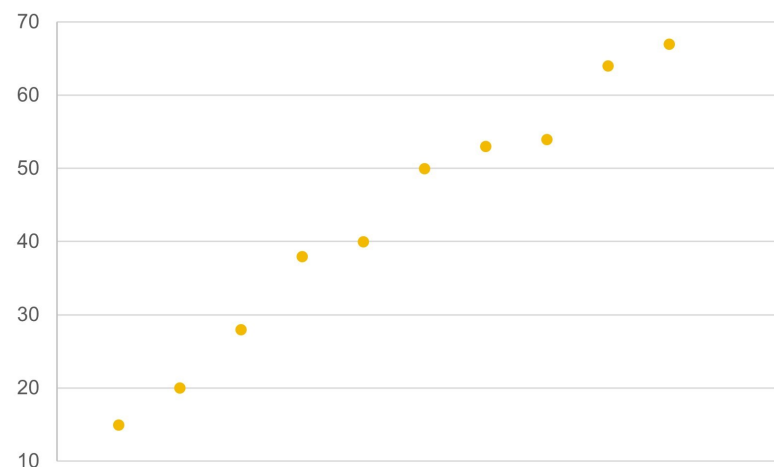
(en grammes/ personne/ repas)



Chaque point vert représente 1 établissement.

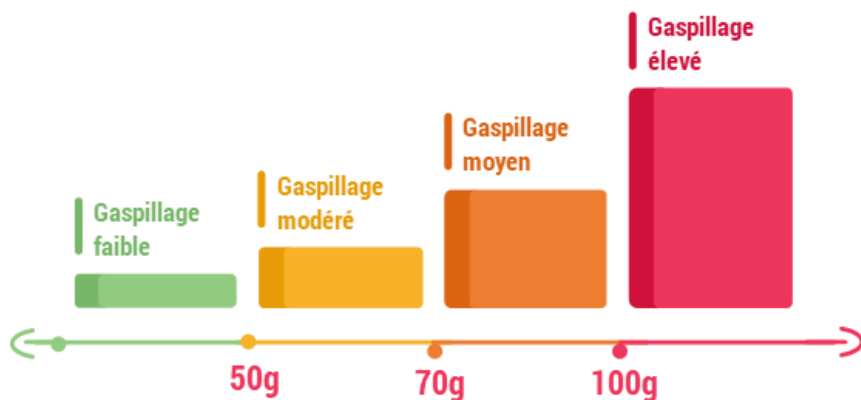
Gaspillage alimentaire dans les assiettes

(en grammes/ personne/ repas)



Chaque point vert représente 1 établissement.

Niveaux d'avancement et classifications selon la catégorie de gaspillage alimentaire



Chaque jour, les pesées sont réalisées par les agents à la table de tri. Cela nous permet de réviser le menu en cas de surplus de déchets : changer le choix ou ajouter un produit pour plus de choix. Nous avons aussi un repas végétale par semaine.

Thierry Marie.
 Responsable Cuisine au Lycée Professionnel Sauxmarais

Etablissements

Les écoles

Calvados (14)

Cuisine centrale de Bayeux Intercom - Ecole Bellevue	Bayeux
Cuisine centrale de Bayeux Intercom - Ecole Esquay	Bayeux
Cuisine centrale de Bayeux Intercom - Ecole Juaye	Bayeux
Cuisine centrale de Bayeux Intercom - Ecole Longues	Bayeux
Cuisine centrale de Bayeux Intercom - Ecole Louise Laurent	Bayeux
Cuisine centrale de Bayeux Intercom - Ecole Nonant	Bayeux
Cuisine centrale de Bayeux Intercom - Ecole Saint-Vigor	Bayeux
Cuisine centrale de Bayeux Intercom - Ecole Subles	Bayeux
Cuisine centrale de Bayeux Intercom - Ecole Reine Mathilde	Bayeux
Cuisine centrale de Bayeux Intercom - Ecole Sommervieu	Bayeux
Restaurant scolaire Joliot Curie et Pablo Picasso	Blainville-sur-Orne
Restaurant scolaire de Beaumont-en-Auge	CC Terres d'Auge
Restaurant scolaire de Blangny-le-Château	CC Terres d'Auge
Restaurant scolaire de Bonnebosq	CC Terres d'Auge
Restaurant scolaire de Bonneville-la-Louvet	CC Terres d'Auge

Restaurant scolaire de Le-Breuil-en-Auge	CC Terres d'Auge
Restaurant scolaire de Le Torquesne	CC Terres d'Auge
Restaurant scolaire de Reux	CC Terres d'Auge
Restaurant scolaire de Saint-Benoit-d'Hebertot	CC Terres d'Auge
Restaurant scolaire de Saint-Philibert-des-Champs	CC Terres d'Auge
Restaurant scolaire Henry Sellier	Colombelles
École élémentaire de la Vallée - École maternelle des Verts	Cormelles-le-Royal
Près - Groupe scolaire des Drakkars	
Communauté de communes Seules Terre et Mer	Creully sur Seules
Restaurant scolaire Guy Môquet	Dives-sur-mer
Ecole de Fourneville	Fourneville
Restaurant scolaire Louis Aragon	Giberville
Cuisine centrale Hérouville-Saint-Clair	Hérouville-Saint-Clair
EPPU OUILLY-le-Vicomte	OUILLY-le-Vicomte
Ecole primaire de Soliers	Soliers
Ecole maternelle de Soliers	Soliers
Restauration scolaire de Terres de Druance	Terres de Druance
Restaurant scolaire de Viessoix	Valdallière
Restaurant scolaire de Vassy	Valdallière
Restaurant scolaire de Montchamp	Valdallière
Restaurant scolaire de Presles	Valdallière
Restaurant scolaire de Burcy	Valdallière
Restaurant scolaire de Bernières le Patry	Valdallière

Eure (27)

Ecole maternelles et élémentaires Jean Moulin, Ferdinand Buisson, Bourg-Le-Comte et Paul BERT, Les fontaines.	Bernay
Ecole maternelle et primaire de Boisse-le-Chatel	Boisse-le-Chatel
Restaurant scolaire des petits gourmets	Bourg-Achard
Restaurant scolaire de Fontaine-Heudebourg	Clef-Vallée-d'Eure
Restaurant scolaire d'Ecandeville-Sur-Eure	Clef-Vallée-d'Eure



Cuisine centrale des Douaires
 Restaurant scolaire Heudebouville
 Restaurant scolaire Incarville
 Ecole Pasteur, école Fleming
 Ecole du Hamelet
 Ecole maternelle Jacques Prévert
 Ecole primaire Jacques Prévert
 Ecole maternelle Chat Perché
 Ecole maternelle Jean Zay
 Ecole Saint-Exupéry
 Restaurant scolaire de Martot
 Restaurant scolaire de Pont-de-l'Arche
 Restaurant scolaire de Saint-Marcel
 Restaurant scolaire de Surtauville
 Restaurant scolaire de Terres de Bord
 Restaurant scolaire de Vraiville

Gaillon
 Heudebouville
 Incarville
 La Saussaye
 Louviers
 Louviers
 Louviers
 Louviers
 Louviers
 Louviers
 Martot
 Pont-de-l'Arche
 Saint-Marcel
 Surtauville
 Terres de Bord
 Vraiville

Manche (50)

Cuisine centrale Rousseau - 12 restaurants scolaires
 Institution Sevigne
 Ecole arc-en ciel
 Cantine de Montsenelle
 Ecole Notre Dame

Cherbourg-en-Cotentin
 Granville
 Marcey-les-Grèves
 Montsenelle
 Pontorson

Orne (61)

Cuisine centrale Sodexo Alençon : école maternelle d'Arçon- Alençon
 nay
 Cuisine centrale Sodexo Alençon : école primaire d'Arçon- Alençon
 nay
 Cuisine centrale Sodexo Alençon : école maternelle de Con- Alençon
 dé-sur-Sarthe
 Cuisine centrale Sodexo Alençon : école primaire de Condé- Alençon
 sur-Sarthe
 Pôle scolaire Les Deux Chênes Pervençères

Seine Maritime (76)

Restauration scolaire d'Epouville	Epouville
Cuisine centrale Andrée Gide : École André Gide primaire et maternelle, école Coty, école Dolto, école des caraques, École de Fleurville, RPA résidence des 104.	Harfleur
Cuisine centrale Olivier Miannay : restaurants scolaires Georges Brassens et Olivier Miannay	Malaunay
Ecole maternelle Les Tourterelles	Rives-en-Seine
Ecole primaire Jacques Prévert	Rives-en-Seine
Ecole primaire La Caillouville	Rives-en-Seine
Cantine de Saint-Denis-sur-Scie	Saint-Denis-sur-Scie
Cantine scolaire de Turretot	Turretot

Les collèges

Calvados (14)

Collège les sources d'Aure	Caumont-sur-Aure
Collège Paul Verlaine	Evrecy
Collège Alphonse Allais	Honfleur
Collège Emile Maupas	Vire Normandie

Eure (27)

Collège Pierre Brossolette	Brionne
College Lucie Aubrac	Bueil
Collège Henri Dunant	Evreux
Collège Jean Jaures	Evreux
Collège Georges d'Amboise	Gaillon
Collège Pablo Picasso	Gisors
College Pierre Corneille	Le Neubourg
Collège Simone Signoret	Le-Val-D'Hazey
Collège Le Hamelet	Louviers



Collège Hyacinthe Langlois
Collège Janine Vancayzele
Collège Maurice de Vlaminck
Collège Ariane
Collège Cervantès

Manche (50)

Collège Gambetta
Institution Sevigne
Collège Léon Jozeau Marigné
Collège Louis Pasteur

Orne (61)

Collège Honoré de Balzac
Collège Molière
Collège Félix Leclerc
Collège Gaston Lefavrais
Collège Albert Camus
Collège André Malraux

Seine Maritime (76)

Collège Jules Ferry

Collège Pablo Picasso

Collège André Siegfried

Pont-de-l'Arche
Thiberville
Verneuil-sur-Avre
Vernon
Vernon

Carentan les Marais
Granville
Isigny-le-Buat
Saint-Lô

Alençon
L'Aigle
Longny-au-Perche
Putanges-le-Lac
Tinchebray Bocage
Trun

Fécamp
Saint-Etienne-du-
Rouvray
Saint-Romain-de-
Colbosc

Les lycées

Calvados (14)

Lycée et collège Alain Chartier	Bayeux
Lycée Charles de Gaulle	Caen
Lycée Professionnel Victor Lépine	Caen
Lycée Saint Joseph	Deauville
Erea Yvonne Guégan	Hérouville-Saint-Clair
Lycée agricole les champs de Tracy	Vire Normandie

Manche (50)

Institution Sevigne	Granville
MFR Percy	Percy
Lycée Claude Lehec	Saint-Hilaire-de- Harcouët

Orne (61)

Lycée Polyvalent Maréchal Leclerc Marguerite de Navarre	Alençon
Lycée Jean Guehenno	Flers

Seine Maritime (76)

Erea Françoise Dolto	Sotteville-lès-Rouen
----------------------	----------------------



Contactez-nous



02 31 38 25 60



regal.normandie.animation@gmail.com

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux



[regalnormandie](#)



[RÉGAL Normandie](#)

