



Le challenge Bien Manger en Normandie a 20 ans !
En 2025, le challenge prend des allures de fête !



REGLEMENT DU CHALLENGE

Bien Manger En Normandie
20^{ème} Edition - **Année 2025**



B I E N M A N G E R
en Normandie

Cet évènement est réalisé en partenariat, avec le soutien ou l'appui de :



Règlement 2025

Challenge Bien Manger en Normandie

Article 1 : Objet de l'évènement

L'objet de cet évènement est de participer à un concours spécifiquement dédié à la restauration scolaire en revisitant un plat à partir d'ingrédients issus de l'agriculture normande pour des élèves de lycées, collèges, MFR, écoles élémentaires, ou écoles maternelles. L'évènement est organisé par les Chambres d'Agriculture de Normandie.

Article 2 : Conditions de participation

Bien Manger en Normandie est ouvert aux cheffes, chefs de cuisine et aux secondes, seconds de restauration scolaire de lycées, collèges, écoles élémentaires, écoles maternelles et de MFR. La restauration publique d'un tel établissement est donc indépendante de toute société privée de restauration.

Article 3 : Déroulement

Bien Manger en Normandie se compose **d'un challenge** qui se déroule comme suit :

Les candidats choisissent **un plat à revisiter parmi les 5 propositions** ci-dessous. L'objectif est de créer **une version plus innovante**, réinventée **afin de satisfaire un maximum de convives tout en valorisant les produits normands**. Chaque recette sera à réaliser avec les ingrédients du panier 100% normands mis à disposition sur le site du concours. Le candidat choisira parmi les ingrédients du panier, ceux à cuisiner pour illustrer une proposition de plat revisité. **Il n'est pas tenu d'utiliser tous les ingrédients du panier. En revanche, aucun autre ingrédient ne sera accepté et ne pourra être apporté par le candidat.** Le panier ne pourra contenir que des produits normands. Par conséquent, les épices, le citron, la vanille, etc... ne pourront pas être proposés.

Pour réaliser ce plat, le candidat sera accueilli par un établissement disposant d'un atelier pédagogique (laboratoire) (Cf. tableau ci-dessous) selon des dates proposées.

Cette préparation sera réalisée en binôme avec un élève apprenant qui présentera avec vous la création devant le jury. Pour cela, le candidat sera accueilli sur le site concerné le matin du concours, bénéficiera d'un vestiaire (venez avec un cadenas), rencontrera son binôme et démarrera le concours en duo. Chaque candidat disposera de la même durée pour réaliser le plat. A l'issue du temps accordé pour le Challenge, le binôme passera devant le jury durant 10 minutes. Pendant le Challenge, nous vous demanderons de noter votre recette et de lui donner un nom. La Chambre d'agriculture de Région Normandie réalisera un livre des recettes du Challenge et vous en offrira un exemplaire. Pour cela, nous avons besoin de connaître les ingrédients et le mode opératoire que vous aurez choisis. Un document sera à votre disposition pour renseigner les éléments au fur et à mesure de son élaboration.

Pour le jury, le candidat dressera une assiette témoin, comme s'il servait un élève de self. Pas de décoration en plus à prévoir. **Le dressage de l'assiette devra être comme en condition réelle de restaurant scolaire.** Puis en binôme, le candidat et l'élève présenteront le plat réalisé. Le jury goûtera le plat puis posera quelques questions au binôme.

A la suite de ce passage au jury, le binôme ira se restaurer puis bénéficiera d'un temps de pause. Après ce temps, des ordinateurs seront mis à disposition pour saisir la recette en collaboration avec le binôme et l'équipe de la Chambre d'agriculture qui sera présente pour aider.

Le challenge BMN fête ses 20 ans !



A l'occasion du 20^{ème} anniversaire du challenge Bien Manger en Normandie, la remise des prix de tous les challenges BMN 2025 sera organisée en octobre associée à une cérémonie conviviale et chaleureuse. Vous pourrez retrouver tous les candidats des 5 challenges et partager un moment festif. Nous vous réservons des surprises.



La programmation 2025

CHOIX	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5
Lieu du Challenge	Lycée professionnel Maurice Marland Granville (50)	Lycée professionnel Georges Baptiste Canteleu (76)	Lycée professionnel Clément Ader Bernay (27)	MFR Trun-Argentan Argentan (61)	Lycée professionnel François Rabelais Ifs (14)
Date du Challenge	Mercredi 12 mars 2025	Mercredi 19 mars 2025	Mercredi 26 mars 2025	Mercredi 30 avril 2025	Mercredi 21 mai 2025
Choix de la recette à revisiter	Une entrée froide valorisant le Merlan 	Un dessert valorisation le pain rassis (lutte contre le gaspillage alimentaire) 	Un plat principal valorisant la viande de porc 	Un plat principal valorisant les œufs 	Un plat végétarien valorisant les légumineuses (Menu végétarien) 
Durée de l'épreuve	1H30	1H45	2H30	1H30	2H00
Condition particulière	Apporter un cadenas pour fermer votre vestiaire.				
Condition de réalisation du concours	Apporter votre mallette à couteaux.				
Condition de réalisation de la recette	Liste des ingrédients normands à découvrir le jour J. Recette à réaliser en utilisant une partie (au choix) des ingrédients normands du panier.				
Nombre de places disponibles	10 binômes	8 binômes	12 binômes	8 binômes	8 binômes

Article 4 : Modalités d'inscription

Le candidat doit s'inscrire en remplissant le questionnaire en ligne dont le lien ou le QR code à scanner est ci-dessous :



<https://forms.office.com/e/35mmBYhXSC?origin=lprLink>

Les inscriptions seront ouvertes jusqu'à 1 mois avant la date du Challenge.

Les candidatures seront confirmées par mail sous 2 à 3 jours. Si vous n'avez pas de confirmation sous ce délai merci de nous contacter par mail ou téléphone pour résoudre ce problème. Un nombre maximum de candidats est défini par Challenge correspondant à la capacité d'accueil des sites. Les inscriptions seront enregistrées dans l'ordre des arrivées. Une liste d'attente sera ouverte pour les candidats postulant au-delà du maximum des places disponibles. Les candidats sur liste d'attente seront informés si un candidat se désiste dans un délai raisonnable par rapport à la date du Challenge pour permettre au candidat remplaçant de faire le concours dans de bonnes conditions.

Article 5 : Conditions à respecter pour l'élaboration du plat

Afin de pouvoir s'inscrire dans une alimentation de proximité, équilibrée et selon les conditions propres à la restauration scolaire, les critères à respecter sont les suivants :

- Réalisé avec quelques ingrédients du panier garni,
- Réalisable dans les conditions de la restauration scolaire,
- Adapté à la cible des convives du candidat.

Réalisable dans les conditions de la restauration scolaire

Le plat doit être repensé en restant aisément réalisable dans les conditions de travail et au regard des contraintes techniques existantes en restauration scolaire.

Adapté à la cible

Le plat doit être adapté à la cible : votre public au quotidien. Le jury sera sensible qu'il soit bien en adéquation avec vos convives.

Format des recettes

Le jour du Challenge, le plat sera à préparer pour **10 personnes**. Les quantités d'ingrédients mis à votre disposition seront adaptées à cet effectif.

Article 6 : Grille d'évaluation

Les binômes seront évalués selon le barème suivant :

Critères à évaluer	Nombre de points maximum
Argumentation sur le choix des ingrédients utilisés et le choix des techniques appliquées pour revisiter la recette.	5
Présentation de l'assiette (Visuel de l'assiette témoin servie devant le jury).	2
Goût/texture et qualité des cuissons	3
Reproductibilité du plat en service scolaire/quel sourcing connu par le candidat pour refaire le plat dans son établissement avec des ingrédients normands ?	5
Qualité du Binôme	5
TOTAL	20

Article 7 : Dotations

Le challenge BMN fête ses 20 ans !



A l'occasion du 20^{ème} anniversaire du challenge Bien Manger en Normandie, les dotations resteront une surprise jusqu'à la cérémonie.

Article 8 : Gaspillage alimentaire

Chaque binôme confectionnera une recette pour 10 personnes. 2 assiettes de présentation et 8 à 10 bouchées seront utilisées par le jury. Pour éviter le gaspillage, le reste des plats sera utilisé en autoconsommation, pour les participants à la journée du Challenge.

Article 9 : Tenue pour le Challenge

Pour ceux qui en bénéficient, venir au Challenge avec une tenue de travail contenant le logo de votre établissement et de votre employeur.

En bref... le challenge c'est ...



1. En 5 minutes, je choisis en ligne le thème du challenge BMN auquel je veux participer parmi 5 choix possibles :



<https://forms.office.com/e/35mmBYhXSC?origin=lprLinkk>

2. Puis le jour J,
 - je réalise ma recette en binôme avec un élève apprenant,
 - Je passe devant le jury pour présenter ma recette,
 - Je rédige ma recette qui sera valorisée dans un livre,
 - Je passe un moment convivial et festif.
3. Je découvre mon classement et ma dotation à l'occasion de la cérémonie des 20 ans du Challenge Bien Manger en Normandie.
RDV début octobre pour vivre, ensemble, un moment festif.



Pour télécharger le livre de recettes 2023 du Challenge Bien Manger en Normandie :

<https://normandie.chambres-agriculture.fr/territoire/valoriser-les-produits-locaux/bien-manger-en-normandie/>

Le livre de recettes 2024 est en cours de rédaction et sera disponible sur le site de la chambre d'agriculture de région Normandie



Vous pouvez suivre le Challenge sur le compte Facebook :
« Bien Manger en Normandie »