

Communiqué de presse  
Si vous n'arrivez pas à lire ce message, [suivez ce lien](#).



## CONCOURS BMN

### Challenge Bien Manger en Normandie: Des chefs de la restauration collective rivalisent autour de produits locaux

**Le Challenge Bien Manger en Normandie (BMN) s'apprête à faire son grand retour. Pour cette nouvelle édition qui se déroulera en mai-juin, la formule est similaire à 2021 : un binôme chef de la restauration collective et un élève de lycée professionnel, en situation réelle, mettent à l'honneur les produits de leur région.**

Le rendez-vous, réservé aux chefs de la restauration scolaire, se déroulera sur une seule journée pour chacun des 5 sites sélectionnés ; en cuisine le matin pour revisiter une recette 100% locale et sur le podium dès l'après-midi avec des remises de prix.

**Nouveauté cette année** : à l'issue des 4 concours départementaux aura lieu une grande finale régionale. En effet, les chefs lauréats se retrouveront **au salon Rest'hôtel** pour un ultime challenge sur les pianos du salon rouennais. Dans un lieu d'exception, ils vont tout donner en cuisine pour remporter cette édition 2022.



## 5 dates, 5 lieux

Pour l'occasion, ce ne sont pas moins de 4 lycées normands qui ont accepté d'accueillir le concours dans leurs ateliers. Avec l'arrivée de la finale des finales, ce sont donc 5 dates qui sont prévues pour cette édition 2022 :

- 4 mai : Lycée professionnel Jean-Baptiste DECRETOT - Louviers (27)
- 11 mai : Lycée professionnel Paul Cornu – Lisieux (14)
- 22 juin : Lycée professionnel Flora Tristan – La-Ferte-Macé (61)
- 29 juin : Le Fim CCI Formation Normandie Campus 2 – Saint Lo (50)
- 09 octobre : FINALE au Salon Rest'hôtel – Parc des expositions à Rouen (76)

### Un challenge pour valoriser les produits de nos terroirs

Afin de sensibiliser les jeunes à leur patrimoine culinaire régional, à la richesse des produits normands et afin de valoriser l'agriculture et la pêche normandes, chaque chef - en binôme avec un élève -, se verra imposer une recette emblématique à revisiter :

- Louviers : le porc rôti normand et ses petits légumes de la vallée de Seine
- Lisieux : dessert à base d'oeuf et de lait et son biscuit maison
- La-Ferté-Macé : Plat végétarien
- Saint Lô: Le tacaud et ses légumes de saison
- Rouen : Le velouté et les tartinades aux fromages AOP de Normandie

Chaque lieu d'accueil est ainsi associé à un produit spécifique pour mettre en valeur les différents patrimoines culinaires locaux. Les produits mis à disposition seront normands et dès que possible issus des circuits-courts ou fermiers.

**L'objectif du concours étant de valoriser les chefs qui utilisent ces produits dans leurs restaurants scolaires, en réponse à la demande croissante des collectivités qui s'engagent toujours plus dans des projets en faveur du « Manger local en restauration »**

Toutes les précautions seront prises sur site pour assurer la sécurité sanitaire des participants et du jury.

[En savoir +](#)

Pour plus d'infos, contactez

Sarah Leonard

sarah.lesnard@normandie.chambagri.fr  
Chargée de missions

## **Chambres d'agriculture de Normandie**

**Service régional communication**

**Relations Presse**

**Ivan Muret - 07 85 58 96 62**

Chambre d'agriculture de Normandie

6 rue des Roquemonts - CS 45346

14053 CAEN Cedex 4

**Retrouvez l'intégralité des  
communiqués et dossiers de presse  
sur notre [espace presse](#)**

## **Suivez-nous**

[Nos prochains évènements](#)

[L'actualité des Chambres](#)



[normandie.chambres-agriculture.fr](http://normandie.chambres-agriculture.fr)