



Bien manger en Normandie

I – PRESENTATION ET DESCRIPTION DE L’ACTION :

1- Ses objectifs :

Compte tenu des éléments du contexte, et des tendances observées (PNNS 1 et 2, l’image des produits normands, les problèmes de surpoids et d’obésité, ...), IRQUA-Normandie, en étroite relation avec tous ses partenaires, a souhaité se mobiliser sur la thématique «valorisation des produits normands dans la cadre de la nutrition santé» et favoriser le «Bien manger en Normandie»: En s'appuyant sur la règle d'or de la diététique : «Manger de tout sans excès» et les conseils du PNNS ;⁽¹⁾

En valorisant le bénéfice «santé» des produits normands dans une alimentation équilibrée, saine et variée, tout en contribuant à mieux les faire connaître, en particulier auprès du jeune public.

A court terme, 3 étapes ont été programmées :

- Établir un inventaire des qualités nutritionnelles des produits normands
- Créer des menus normands équilibrés
- Sensibiliser le jeune public

Ce projet a donné lieu à nombre d’actions dont (sur 2005 et 2006) :

- L’inventaire des qualités nutritionnelles des produits normands
- Concours «menus normands équilibrés» 2005 et le lancement de l’édition 2006 concours «Bien manger en Normandie».
- Formation / information nutritionnelle des chefs de restauration scolaire (ARIP)
- Partenariat pour le projet PNNS du collège Nicolas-Jacques Conté à Sées (61)
- Le Salon International de l’Agriculture 2006 (du 25 février au 5 mars) : participation des chefs lauréats au piano des chefs, animation pédagogique autour des pommes et poires «croquine»
- Le livret recettes «cuisine plaisir, cuisine santé» : flashes nutrition, information sur les produits normands et intégration des 10 menus lauréats du concours



(1) PNNS : Plan National Nutrition Santé



- La nouvelle édition «mon premier livre de recettes avec la Normandie» : intégrant 4 pages nutrition / équilibre alimentaire et un chapitre sur les fruits et légumes de Normandie
- Les jeux nutrition
- Réalisation d'un kit pédagogique (en cours)
- Projet pédagogique autour des fruits et légumes de saison avec Normandie-Metropole (en cours)

Programme Régional Nutrition Santé (en cours) : prévention, information et formation nutritionnelle et amélioration de l'accès aux produits alimentaires.

2- Les cibles (public) visés

Acteurs de filières ou d'entreprises agroalimentaires, chefs de cuisine de restauration scolaire ou commerciale, corps enseignant, professionnels de la santé, grand public (adultes, parents), jeune public (primaire, collège et lycée).



3- Les territoires concernés

Basse- et Haute-Normandie

4- La période choisie

Tout au long de l'année.

5- Les productions concernées

Les fruits et légumes de Haute et Basse Normandie (les produits du terroir)



6- Le budget alloué de la composition des ressources

MATÉRIEL PROMOTIONNEL	DESCRIPTION	BUDGET
Média sélectionné	presse	
Événements spécifiques	Salons, foires (SIA, safir, fête du ventre, Cambremer, automne gourmand), site internet lancement concours et remise des prix	
BUDGET TOTAL		58 000 €/an pour le projet nutrition en sa totalité

7- Le calendrier

Salon International de l'Agriculture : fin février début mars annuellement

Safir : août 2005

Fête du ventre : mi-octobre annuellement

Cambremer : début mai annuellement

Automne Gourmand : début septembre annuellement

Concours «Bien manger en Normandie» : lancement semaine du goût, retour 1er décembre 2006 et remise des prix 17 janvier 2006

II – LA MISE EN ŒUVRE DE L'ACTION

1- Les messages mis en avant

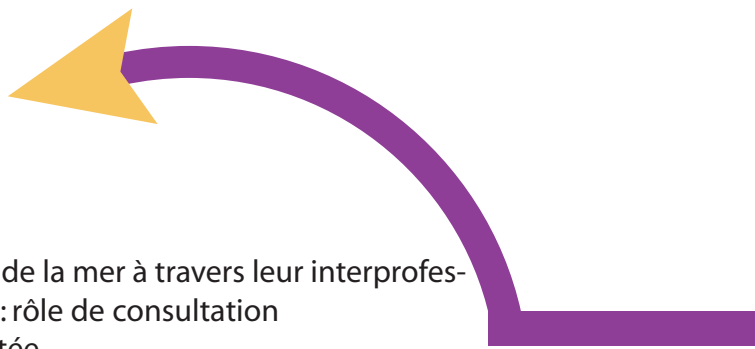
Valoriser les produits normands au sein d'une alimentation variée, saine et équilibrée.

La Normandie possède de nombreux atouts, et comporte surtout des produits de qualité dans toutes les familles alimentaires pour pouvoir «bien manger en Normandie».

2- L'information et la communication préalable

Partenaires impliqués et rôle assuré par chacun :

- Conseil Régional Basse-Normandie et Conseil Régional Haute-Normandie : financement



- L'ensemble des filières de la terre et de la mer à travers leur interprofession et/ou leur groupement qualité : rôle de consultation
- Les acteurs du PNNS : action concertée
- L'Éducation Nationale à travers des représentants du Rectorat : autorisation d'intervention auprès des élèves

La qualité nutritionnelle constitue l'un des critères «qualité» attendus par le consommateur vis-à-vis du produit qu'il achète, et à ce titre, cette composante «nutrition/santé» peut devenir un axe de développement de certaines filières normandes. D'autre part, la promotion et l'image de la Normandie ne peuvent s'affranchir de cette préoccupation grandissante du consommateur : or, aujourd'hui, si la Normandie est synonyme de produits de très bonne qualité, bons, savoureux et frais, ils sont également perçus comme nourrissants et riches en matières grasses.

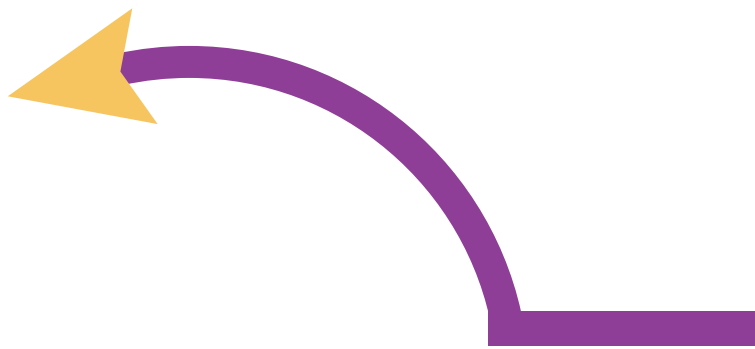
Ainsi, la Normandie, en la matière, adopte souvent une posture défensive vis-à-vis de la notion de nutrition, contrairement à d'autres régions qui en ont fait leur marque de référence (le régime méditerranéen par exemple).

Or, grâce à la grande diversité et la qualité de ses produits, recouvrant toutes les familles alimentaires, la Normandie et sa culture gastronomique peut parfaitement trouver leur place dans une alimentation saine et équilibrée.

3- Le plan média

	Évaluation * :	Commentaires :
La pertinence et l'impact des messages :	+++	
L'information et la communication préalable :	++	
L'implication des partenaires socioéconomiques :	+	
L'implication des partenaires institutionnels :	++	
Les moyens opérationnels : (PLV, animations, affichages)	+++	
Les événements : (salons, foires, expositions, manifestations)	+++	
La synergie avec d'autres productions d'autres campagnes de communication :	+++	Projet de mise en réseau de toutes les actions nutrition en Normandie
Les moyens financiers mobilisés :	+++	
La pluriannualité de l'action : (répétition des actions)	++	

fortement :+++ moyennement :++ faiblement :+



4- Les moyens promotionnels



- Livret de recette
«Mon premier livre de recettes avec la Normandie» (6-11 ans)
- Livret «Joue avec la Normandie»
(découverte ludique des filières agricoles normandes)



- La Normandie, cuisine santé cuisine plaisir (livre de recettes adultes avec flash nutritionnels)
- Jeu de l'oie
- Jeux nutrition : familles alimentaires
- Kit pédagogique (en cours)

5- Les évènements :

Salon International de l'Agriculture : fin février début mars annuellement

Safir : août 2005

Fête du ventre : mi-octobre annuellement

Cambremer : début mai annuellement

Automne Gourmand : début septembre annuellement

Concours «Bien manger en Normandie» : lancement semaine du goût

Retour 1^{er} décembre 2006 et remise des prix 17 janvier 2006





III – ANALYSE DES FACTEURS CLES DE SUCCES

L'éducation nutritionnelle et le positionnement des produits normands exigent des actions qui prennent place dans la durée afin de mener une démarche pérenne.

Ce grand chantier conduit sur 2005 et 2006 par IRQUA-Normandie, doit effectivement exploiter ses 1ers résultats dans un cadre pluriannuel de plus grande envergure, autour des enjeux suivants :

- La promotion de l'agroalimentaire normand, par le biais des filières (interprofessions et, éventuellement, élargir aux entreprises) : information et sensibilisation sur la production, la qualité et la qualité nutritionnelle.
- La promotion du bien manger normand : information et sensibilisation à l'équilibre alimentaire, éducation nutritionnelle et sensibilisation au goût
- La promotion plus globale de la Normandie : tradition, patrimoine, culture et gastronomie

IV – LES CONTACTS UTILES (personnes – sites)

IRQUA-Normandie

Agropôle Normandie
6 rue des Roquemonts
14053 CAEN cedex
tél 02 31 47 22 52
fax 02 31 47 22 86
mail : infos@irqua-normandie.fr
web : www.irqua-normandie.fr