



Le Conseil départemental de la Somme récompense les cuisiniers de collèges engagés dans les circuits courts

Amiens, le lundi 18 octobre 2021

En charge de la restauration dans les collèges, le Département promeut une restauration de qualité, accessible à tous avec des repas équilibrés et l'objectif constant de favoriser l'approvisionnement en circuits courts, en recourant aux produits locaux. À l'occasion de la 4ème réunion annuelle des cuisiniers et gestionnaires des collèges, le Département a remis les « Trophées des collèges engagés dans les circuits courts et l'agriculture biologique » aux chefs cuisiniers les plus impliqués dans ce domaine.

Pour une restauration scolaire « locavore »

Le président Stéphane Haussoulier et Emmanuel Noiret, Vice-président en charge de l'agriculture et de la ruralité, souhaitent encourager plus que jamais les chefs qui s'engagent : à travers eux, le Département soutient une agriculture locale et de qualité. Aujourd'hui, les approvisionnements en produits locaux représentent environ 10% du total des commandes, un chiffre en constante augmentation depuis 2016. Certains collèges sont déjà à plus de 25%.

Les lauréats des Trophées 2021

Plus de 25% d'approvisionnement en circuits courts

- Collège Jules Roy de Crécy-en-Ponthieu
- Collège du Val de Somme d'Ailly-sur-Somme
- Collège Maréchal Leclerc de Hauteclocque de Beaucamps-le-Vieux
- Collège Victor Hugo de Ham

Plus de 20% d'approvisionnement en circuits courts

- Collège des Fontaines de Poix-de-Picardie
- Collège Jules Ferry de Conty
- Collège Edmée Jarlaud d'Acheux-en-Amiénois

Plus de 4% d'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique

- Collège des Fontaines de Poix-de-Picardie
- Collège Maréchal Leclerc de Hauteclocque de Beaucamps-le-Vieux
- Collège Béranger de Péronne

Un bonus financier pour l'utilisation du bio et l'achat local

Le Conseil départemental apporte un financement complémentaire aux collèges pour accentuer le recours aux achats locaux et/ou bio. Ce complément est basé sur le taux de dépenses consacrées à l'achat en circuits courts et varie de 1 000 € (pour 10 à 15%) à 3 000 € (pour plus de 25%). Un complément de 1 000 € est également versé aux établissements qui ont recours pour plus de 2% de produits d'origine bio.

La récente mise à disposition de deux chefs du Département dans le cadre du projet innovant des « Locavors » a permis de **doubler les achats dans les services de restauration des collèges accompagnés par ces chefs** par rapport aux autres collèges de la Somme.

Une démarche départementale appuyée avec la SAS Somme Produits Locaux

Depuis de nombreuses années, le Département et la Chambre d'agriculture de la Somme œuvrent au développement des produits locaux au travers d'une **démarche collective avec les agriculteurs de la Somme** : celle-ci a abouti à la création d'une plateforme de commandes, maintenant étendu au niveau régional, permettant la commercialisation en circuits courts.

De plus en plus de collèges de la Somme, lycées, collectivités, écoles, crèches, établissements médico-sociaux ou restaurants utilisent cet outil qui les met en relation, de façon directe, avec les produits des fermes sélectionnées et engagées dans une démarche de qualité.

Afin de faire profiter de cette démarche aux différents acteurs de la restauration au niveau local, le Département et la Chambre d'agriculture de la Somme invitent régulièrement les professionnels aux forums professionnels « Les rencontres de Somme Produits Locaux » .

Pour Stéphane Haussoulier, président du Conseil départemental de la Somme, *« **le Département entend accélérer dans le domaine des circuits courts, notamment en milieu scolaire. Pour nous, l'objectif est clair : tripler nos approvisionnements en produits locaux. Nous y parviendrons grâce au partenariat fructueux avec la Chambre d'agriculture de la Somme et grâce à l'implication remarquable de nos chefs cuisiniers de collèges. Je les remercie pour leur engagement et pour le bien manger de nos collégiens !** ».*

- - -

Note aux rédactions

Photos de la remise des Trophées 2021 disponibles sur demande.

CONTACT PRESSE

Eloïse Devred - e.devred@somme.fr

03 22 71 81 33 - 06 11 46 81 18

somme.fr/presse

