



Le Département met à l'honneur les collèges de la Somme engagés dans l'approvisionnement local

Amiens, le mercredi 28 août 2024

En charge de la restauration scolaire dans les collèges, le Conseil départemental accentue ses efforts pour garantir une alimentation équilibrée et de qualité, en soutenant le recours aux produits locaux issus des circuits courts dans ses services de restauration. Aujourd'hui, tous les collèges publics du département sont engagés dans la démarche. Les plus investis ont été récompensés à l'occasion de la remise des « Trophées de l'approvisionnement local des collèges de la Somme » organisée par le Département.

Triplement des approvisionnements en circuits courts : objectif atteint !

Avec 17 000 repas préparés quotidiennement à destination des collégiens et des personnels, le Département est engagé dans une démarche d'approvisionnement en circuits courts. Le volume de commandes est en constante augmentation et représente 30,56 % du montant total des commandes en 2023, taux allant jusqu'à 50% voire 67% dans certains collèges.

L'objectif fixé par l'Assemblée départementale en 2021 visant à tripler l'approvisionnement en circuits courts pour atteindre le million d'euros en 2025 a été dépassé en 2022. Les achats en circuits courts par les collèges sont passés de 329 052 € en 2020 à 1 184 491 € en 2022. Ce montant atteint 1 355 190 € en 2023.

15 collèges récompensés pour leur engagement



La rencontre annuelle des chefs de cuisine et des gestionnaires de collèges qui s'est tenue le mardi 27 août au collège du Val de Somme d'Ailly-sur-Somme a été l'occasion d'échanges sur les pratiques, les démarches d'accompagnement, la valorisation des produits locaux et le bienfait nutritionnel des produits sur la santé.

C'est dans ce cadre que les chefs de cuisine des collèges qui se sont démarqués dans l'intégration de produits locaux dans les repas qu'ils proposent tout au long de l'année ont été mis à l'honneur.

Le collège de Moreuil a une nouvelle fois été valorisé pour son bilan, avec 67% de commandes en circuits courts dans les assiettes des collégiens. Une mention spéciale également a été décernée aux collèges d'Ailly-sur-Somme et de Ham qui ont d'ores et déjà atteint l'objectif de 50%, qui est par ailleurs l'ambition de la loi EGALIM.

D'autres collèges ont également été primés pour leur forte progression ou leur approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique.

Palmarès de la 5^{ème} édition

« Trophées des collèges engagés pour les circuits courts et les produits issus de l'agriculture biologique »

Catégorie

« Collèges les plus engagés dans les circuits courts »

- Collège Jean Moulin de Moreuil (67,14%)
- Collège du Val de Somme d'Ailly-sur-Somme (55,66%)
- Collège Victor Hugo de Ham (50,96%)
- Collège Jules Verne de Rosières-en-Santerre (47,92%)
- Collège Jules Ferry de Conty (47,80%)

Catégorie

« Collèges engagés dans l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique »

- Collège Jean Moulin de Moreuil (20,17%)
- Collège du Val de Somme d'Ailly-sur-Somme (19,07%)
- Collège Maréchal Leclerc de Hauteclocque de Beaucamps-le-Vieux (17,77%)
- Collège des Cygnes de Longpré-les-Corps-Saints (16,60%)
- Collège Jules Roy de Crécy-en-Ponthieu (14,72%)

Catégorie

« Meilleures progressions dans les approvisionnements en circuits courts »

- Collège du Bois l'Eau de Bernaville (+17,18 %)
- Collège Jacques Prévert de Nouvion (+14,72 %)
- Collège Jean Rostand de Doullens (+14,31 %)
- Collège Béranger de Péronne (+14,06 %)
- Collège de la Baie de Somme de Saint-Valery-sur-Somme (+10,91 %)

Catégorie

« Collèges les plus engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire »

- Collège Eugène Lefebvre de Corbie
- Collège Béranger de Péronne
- Collège Gaston Boucourt de Roisel

Pour Stéphane Haussoulier, président du Conseil départemental de la Somme, **« au-delà des réussites exemplaires récompensées avec ces Trophées, je félicite l'ensemble des équipes des collèges pour les efforts entrepris depuis maintenant plusieurs années. La démarche « locavore » que nous portons, avec le concours de l'Éducation nationale et de la Chambre d'agriculture de la Somme, porte durablement ses fruits. Avec mes collègues Vice-présidents Virginie Caron-Decroix (jeunesse, collèges et réussite éducative) et Emmanuel Noiret (développement agricole, alimentation et ruralité), nous allons intensifier notre soutien pour accompagner les établissements. Et nous irons plus loin, avec un travail de fond que nous devons mener avec l'ARS dans nos EHPAD. Bravo à nos chefs de cuisine qui régaleront les papilles de nos collégiens ! »**

Note aux rédactions

Photos de la remise des trophées disponibles sur demande auprès du Département

CONTACT PRESSE

Eloïse DEVRED

03 22 71 81 33 - 06 11 46 81 18 - edevred@somme.fr

www.somme.fr/presse

