



Dossier de presse - janvier 2025

Restauration scolaire dans les collèges de la Somme : priorité aux circuits courts !

Plus de 2.5 millions de repas sont servis chaque année dans les collèges sommiens. Quotidiennement, les équipes de cuisine œuvrent pour garantir des repas de qualité aux 16 000 collégiens demi-pensionnaires. Le Conseil départemental, en charge de la restauration scolaire dans les collèges, s'engage à proposer des menus sains et savoureux, accessibles à tous, et promeut les circuits courts par une action volontariste, en lien avec les chefs de cuisine. Les restaurants scolaires remplissent un véritable rôle pédagogique, en sensibilisant les élèves à la consommation de produits locaux, à l'équilibre nutritionnel, au gaspillage alimentaire, les encourageant ainsi à adopter des habitudes alimentaires saines, responsables et durables.

Un rôle nourricier, et bien davantage !

La restauration scolaire joue un rôle essentiel en offrant des repas équilibrés et variés aux élèves, contribuant ainsi à leur santé et à leur développement. Elle garantit l'accès à une alimentation saine pour tous. Les progressions de l'obésité et des pathologies liées à une mauvaise alimentation placent la nutrition comme un enjeu de santé publique de premier plan. Les adolescents ne sont pas épargnés par cette évolution et les déséquilibres nutritionnels observés chez les jeunes sont multiples.

Face à ce constat, le Département met en place des initiatives concrètes pour garantir des repas sains et équilibrés. Pour construire des plans alimentaires adaptés aux besoins nutritionnels des adolescents, les chefs de cuisine s'appuient sur les recommandations du Guide des établissements de restauration collective (GEMRCN). Ainsi, par exemple des crudités, du poisson, des laitages riches en calcium, des fruits frais mais aussi des desserts « plaisir » sont proposés en quantité appropriée.

Bien plus qu'un simple lieu de repas, le restaurant scolaire est un véritable espace de partage, de convivialité et de

découverte. En créant des moments d'échanges entre élèves, il contribue à leur développement social tout en réunissant des conditions favorables à la concentration et au bon déroulement des apprentissages tout au long de la journée.

Par ailleurs, la prise en compte des besoins spécifiques des élèves avec un Projet Alimentaire Individualisé (PAI) permet d'assurer une alimentation adaptée à tous, incluant ceux souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires.



La santé dans l'assiette grâce au projet « Ça mijote ! »

Ces dernières années, le rôle de la restauration scolaire a été redéfini pour devenir un acteur important de la prévention santé à travers la sensibilisation au bien-manger. Ainsi, le Département de la Somme montre sa volonté de déployer la restauration scolaire comme véritable outil d'éducation à l'alimentation en développant le dispositif « **Ça mijote !** ». En effet, la restauration scolaire représente un véritable moyen de sensibilisation et une opportunité de consolider le lien entre les parents d'élèves et la vie au collège.

Ce projet donne l'opportunité aux parents et aux élèves de découvrir des recettes saines, gourmandes et faciles à refaire à la maison à travers des ateliers culinaires. Au programme des ateliers : granola maison ou cookies aux fruits secs pour un petit-déjeuner riche en fibres, crumble de légumes et pois chiches au parmesan pour un repas gourmand mettant en avant les légumineuses, et enfin, des pancakes aux champignons, une recette ludique qui permettra même aux plus réticents de savourer des légumes.

Les parents sont également conviés à venir découvrir la restauration scolaire sur le temps d'un midi, mettant ainsi le travail des équipes de cuisine en lumière.

À cela s'ajoute « **Ça mijote ! le blog qui vous parle d'alimentation** », disponible sur l'ENT. Il aborde divers sujets, propose des conseils pratiques et partage des idées de recettes, offrant ainsi aux parents des ressources pour adopter de meilleures habitudes alimentaires au quotidien.

Les agents de restauration du Département jouent un rôle clé dans l'expérience des repas des élèves, et leur comportement lors du service est crucial. Une formation spécifique est mise en place pour leur transmettre le « savoir-être », essentiel pour instaurer des échanges positifs avec les jeunes. Une approche chaleureuse et engageante peut faire toute la différence et ainsi encourager les adolescents à essayer de nouveaux plats.

Le végétal revalorisé

La véritable préoccupation consiste à montrer aux collégiens la diversité des produits qu'ils peuvent trouver dans leur assiette. Grâce aux producteurs locaux, ils ont l'opportunité de découvrir une large gamme de fruits, de légumes et même de fromages, le tout au rythme des saisons. Les légumineuses sont également mises en avant, offrant de nombreux bienfaits pour la santé : fibres, protéines, vitamines et minéraux. Au cœur d'une assiette, elles permettent notamment

de proposer un repas végétarien équilibré une fois par semaine, en conformité avec la loi EGALIM. Cette initiative contribue à diversifier l'alimentation des élèves, à réduire l'impact environnemental lié à l'élevage et à réaliser des économies, favorisant ainsi l'achat de viande de meilleure qualité.

Des restaurants scolaires remis au goût du jour, pour le plaisir des papilles

L'aménagement des réfectoires est essentiel : couleurs chaleureuses, mobilier moderne, manges-debout, répartition des tables, insonorisation... rien est laissé au hasard pour offrir un repas agréable aux enfants. En 2024, le Département a consacré plus de 130 000 € dans l'aménagement des espaces de restauration afin de créer des réfectoires conviviaux et accueillants, incitant ainsi les élèves à apprécier le partage de leurs repas et à vivre des moments de convivialité. Depuis 2023, une dizaine de collèges ont pu donner un coup de frais à leurs réfectoires. À noter également que le nouveau mobilier, plus léger, facilite le travail des agents d'entretien.

Parallèlement, afin de garantir des conditions de travail optimales pour le personnel, du matériel adéquat est installé dans les cuisines. Il permet aux équipes de cuisine de travailler efficacement tout en visant à limiter les contraintes physiques et la pénibilité de certaines tâches. Cet investissement, s'élevant à 330 000 € en 2024, se traduit par des gains de temps précieux, qui permettent de privilégier les préparations « fait maison » et les circuits courts afin d'assurer une alimentation saine et savoureuse pour les collégiens.



Un partenariat fructueux avec les producteurs locaux

Grâce à la démarche des locavores et leur organisation d'achats groupés, les 50 collèges du territoire bénéficient de produits locaux. En collaborant directement avec des producteurs de la Somme, les établissements peuvent offrir des repas préparés à partir de produits frais, de saison et de qualité. Le lien entre le producteur, celui qui cuisine le produit et celui qui le consomme a été renforcé, redonnant ainsi du sens à l'acte de manger. Cette connexion permet aux élèves de mieux comprendre d'où viennent leurs aliments, d'apprécier la valeur des produits locaux et de retrouver le vrai goût des saveurs.

En intégrant cette démarche de circuits courts, le Département vise à s'aligner avec les objectifs de la Loi EGALIM qui impose aux établissements de restauration collective publique de se fournir en produits durables et de qualité à hauteur de 50 %, dont 20 % issus de l'agriculture biologique.

Cette initiative crée un cercle vertueux qui favorise la santé des jeunes, tout en soutenant l'économie locale et en préservant l'environnement.

Aujourd'hui, plus de 30 % des produits alimentaires (et même plus de 40 % dans la moitié des établissements) proviennent directement des producteurs locaux.

Fruits et légumes frais, produits laitiers, œufs, mais aussi pâtes, lentilles et herbes aromatiques sont désormais livrés sans intermédiaire, du champ à l'assiette.

Grâce à un partenariat solide et une confiance entretenues par des réunions de secteurs planifiées au cours de l'année, ces véritables moments d'échanges portent leurs fruits puisque plus de 100 producteurs locaux sont entrés dans la démarche ! Les achats en produits locaux continuent chaque année de progresser : ils ont triplé en un an pour s'élever à près d'1,4 million d'euros en 2023 ! Certains collèges sont déjà à plus de 50 ou 60 ou 70 % de commandes en circuits courts !

Au menu dans les restaurants scolaires samariens : ratatouille de légumes de saison, véritable purée de pommes de terre, poulet fermier, fromage à la coupe, salade de fruits frais... Autant de bons produits qui replacent le « fait-maison » et la qualité au cœur des cuisines, tout en sensibilisant les jeunes à une alimentation saine, responsable et durable. Une belle manière d'éduquer les « mangeurs de demain » et de renforcer les liens avec notre terroir.

Gaspillage alimentaire : la bataille continue !

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un défi de taille pour le Département. Au quotidien, les agents de cuisine des collèges jouent un rôle clé et essaient de limiter au maximum les restes dans les plateaux. Ils mettent en place des initiatives telles que la proposition de la « petite et grande faim » afin d'ajuster la quantité servie en fonction de l'appétit des élèves. D'autres mesures comme le « frigo troc », où les aliments non consommés peuvent être partagés, ou encore les « salad' bar » permettent aux collégiens de composer leurs assiettes selon leurs envies et besoins. À ce jour, 26 collèges sont équipés de salad' bars, qui permettent aux collégiens de réduire le gaspillage, encourage la responsabilisation des élèves face à leur consommation alimentaire. Cela permet alors de faire un geste positif pour l'environnement tout en générant des économies financières, qui pourront être réinvesties dans l'achat de produits de qualité.

Des pesées quotidiennes des déchets permettent de surveiller les quantités de nourriture gaspillées et de suivre les progrès réalisés.



Vers la valorisation des biodéchets

En complément de ces actions, la valorisation des biodéchets prend une place importante. Le Département accompagne les collèges dans la mise en place de dispositifs de tri sélectif. Les collèges sont équipés de tables de tri afin que les élèves trient correctement leurs déchets. Des campagnes de sensibilisation peuvent être proposées auprès des élèves afin qu'ils prennent conscience de l'importance de cette démarche.

Avec l'objectif de rediriger les biodéchets vers des filières de valorisation telles que le compostage ou la méthanisation par exemple. Ces actions contribuent à ancrer des comportements écoresponsables au sein des communautés éducatives tout en réduisant la quantité de déchets ultimes.

Des restaurants scolaires engagés dans la transition écologique

À travers la lutte contre le gaspillage alimentaire, les circuits courts, la végétalisation des assiettes ou encore le tri et la valorisation des déchets, le restaurant scolaire s'engage à favoriser la transition écologique. On note par exemple, le renouvellement des fontaines à eau qui a permis de supprimer totalement l'achat de bouteilles en plastique ou encore les nouveaux plateaux éco-responsables, fabriqués à partir de matériaux biosourcés.

Un livre de recettes offert aux collégiens

Nouveauté de la rentrée 2024-2025 : un livre de recettes créées par les chefs de cuisine des collèges est offert à tous les élèves et à leurs familles. Le livre valorise l'implication des équipes de restauration au quotidien dans le développement des circuits courts. Il rend compte de l'investissement du Département dans une démarche de circuits courts et d'approvisionnement des restaurants scolaires en produits locaux, frais et de saison.



Christelle HIVER
Présidente du Conseil départemental de la Somme

« L'action volontariste du Conseil départemental en faveur d'une alimentation scolaire de qualité est une priorité. En privilégiant les circuits courts et les produits locaux, nous offrons à nos collégiens des repas plus sains, tout en soutenant nos agriculteurs. Avec Virginie Caron-Decroix, Pascal Bohin et Emmanuel Noiret, nous tenons à saluer les nombreuses actions mises en place auprès des élèves pour les sensibiliser et les encourager à adopter des habitudes alimentaires saines et responsables. Le Département poursuivra cette dynamique, au collège comme ailleurs, en faveur du bien manger dans la Somme. »