Conseil départemental de la Somme

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Département récompense les collèges de la Somme engagés pour une alimentation locale, durable et de qualité

Amiens, le mercredi 27 août 2025

Le Départemental de la Somme a mis à l'honneur, ce mercredi 27 août 2025, à l'Historial de la Grande Guerre de Péronne, les collèges les plus exemplaires dans leur engagement en faveur des circuits courts, des produits bio et de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Un engagement fort pour des repas de qualité

En charge de la restauration scolaire des 50 collèges publics de la Somme, le Conseil départemental poursuit son objectif : proposer aux 17 000 collégiens une alimentation équilibrée, saine et de qualité.

Pour y parvenir, il soutient activement l'approvisionnement local et les circuits courts : en 2024, les achats de produits locaux ont atteint plus de 1,6 M €, contre 1,3 M € en 2023, soit une hausse de 21,46 %. Le Département a ainsi d'ores et déjà atteint son objectif de tripler le volume de commandes en circuits courts d'ici 2028.

Ce choix permet non seulement de garantir des produits frais et de qualité dans les assiettes des collégiens, mais aussi de soutenir directement les agriculteurs et producteurs locaux et de renforcer l'économie du territoire.

Une journée d'échanges et de valorisation

Au-delà des récompenses, cette journée a permis de réunir les chefs de cuisine, leurs équipes et les secrétaires généraux des collèges pour partager les bonnes pratiques, échanger autour de la valorisation des produits locaux et de la gestion des biodéchets, et rappeler l'importance du suivi sanitaire pour la santé des collégiens.

Pour Christelle Hiver, Présidente du Conseil départemental de la Somme : ***« Il est loin le temps des cantines où l'on ouvrait des boîtes de conserve. Aujourd'hui, nos restaurants scolaires proposent des repas variés, savoureux, équilibrés, préparés avec des produits locaux et bio. Chaque jour, 17 000 collégiens y déjeunent, preuve que ce qu'ils y mangent est bon. Ce succès, nous le devons aux équipes de restauration, engagés au quotidien pour offrir une alimentation de qualité à nos jeunes Samariens. En 2024, plus de 1,6 M € ont été investis dans les produits locaux, soit une hausse de plus de 20 % : un choix fort pour soutenir nos agriculteurs, nos éleveurs et nos pêcheurs »***

Les lauréats des « Trophées de l'approvisionnement local des collèges 2024 »

Les 5 collèges les plus engagés dans les circuits courts

- Collège Jean Moulin - Moreuil (67,57 %)
- Collège Antoine-Augustin Parmentier - Montdidier (61,36 %)
- Collège Jules Verne - Rosières-en-Santerre (58,48 %)
- Collège du Val de Somme - Ailly-sur-Somme (54,37 %)
- Collège Maréchal Leclerc de Hauteclocque - Beaucamps-le-Vieux (51,22 %)

Les 3 collèges les plus engagés sur les produits bio

- Collège Jean Moulin - Moreuil (20,11 %)
- Collège Maréchal Leclerc de Hauteclocque - Beaucamps-le-Vieux (18,77 %)
- Collège Jules Ferry - Conty (15,90 %)

Les 5 plus belles progressions

- Collège Alain Jacques - Ailly-le-Haut-Clocher (+18,99 pts)
- Collège Antoine-Augustin Parmentier - Montdidier (+14,89 pts)
- Collège Joliot Curie - Longueau (+12,26 pts)
- Collège Béranger - Péronne (+11,78 pts)
- Collège Jean Rostand - Doullens (+10,60 pts)

Les 3 collèges récompensés pour la lutte contre le gaspillage alimentaire

- Collège du Bois l'Eau - Bernaville
- Collège Édouard Lucas - Amiens
- Collège Pierre et Marie Curie - Albert

Les 2 mentions spéciales

- Collège Parmentier - Montdidier : innovation culinaire et partage des recettes
- Collège Louis Jouvet - Gamaches : accueil des enfants confiés pendant les vacances scolaires

CONTACT PRESSE
Eloïse DEVRED
03 22 71 81 33 - 06 11 46 81 18 - edevred@somme.fr
www.somme.fr/presse