

# Menu local, mais des efforts à faire en circuits courts

Les collégiens de La Rose des Vents ont dégusté, hier, un déjeuner uniquement composé de produits locaux. Leur part augmente depuis 2020 dans les assiettes.



C'était menu 100 % local hier au collège. Même dans le buffet à volonté au milieu de la cantine. (Photo Benjamin Radeau)

BENJAMIN RADEAU

**C**harcuterie, carottes râpées et céleri rémoulade en entrée. Carbonade flamande, poêlée de poireaux et de champignons, sauté de dinde à la picarde en plat de résistance. Fromage puis yaourt, compote et fruits pour terminer. A priori, rien d'extraordinaire, ce jeudi 16 janvier, sur les plateaux des élèves du collège La Rose des Vents. Mais à regarder de plus près la carte du jour diffusée sur l'écran, situé à l'entrée du réfectoire, une information inhabituelle : l'origine des produits est indiquée entre parenthèses.

## MENU COMMUN AUX COLLÈGES DU VIMEU

Avec un point commun : une provenance de la Somme. Le bœuf provient d'une exploitation de Fontaine-sur-Somme, la volaille a été élevée à Aubvillers, les frites sont produites à Tours-en-Vimeu, les poireaux et les champignons à Tœufles, les desserts à Vron et la tomme d'ail des ours à Éplèsier. Même la terrine et le pâté de foie du buffet. Seul le Neufchâtel à l'outrecuidance de venir de Seine-Maritime.

Tous ces ingrédients ont permis de composer ce « menu plaisir 100 % local » servi ce midi aux élèves de Friville-Escarbotin mais aussi à

ceux des collègues du secteur Vimeu (Gamaches, Feuquières-en-Vimeu, Oisemont, Mers-les-Bains et Saint-Valery-sur-Somme). L'opération inédite était, elle, commune à tous les établissements du Département. L'occasion pour la collectivité de faire valoir ses efforts sur les achats locaux pour confectionner ses 2,5 millions de repas annuels.

## 80 % DE DEMI-PENSIONNAIRES

« Ils ont progressé de manière impressionnante, passant de 325 263 euros en 2020 à 1 645 228 euros en 2024, soit une augmentation de 400 %. Même chose pour les produits bio, de 23 224 euros il y a cinq ans à 342 794 euros l'an dernier. L'objectif de tripler l'approvisionnement en circuits courts en 2025 a été dépassé dès 2022 », indique Emmanuel Noiret, conseiller départemental du canton de Friville-Escarbotin et également agriculteur.

Ainsi plusieurs collèges du territoire atteignent 50, 60 voire 70 % de commandes de proximité. Mais la Rose des Vents, partie de plus loin, frôle seulement la barre des 30 %. « C'était 22 il y a un an. C'est d'autant plus important pour nous de progresser que 80 % de nos effectifs sont demi-pensionnaires, ce qui représente, en comptant ceux servis aux adultes, environ 40 000 repas

par an », confie Alain Bertin, principal adjoint.

« La principale difficulté, c'est le prix alors que le menu doit revenir à 2 euros par personne », admet Emmanuel Gignon, chef cuisinier de la cantine frivilloise depuis 2018. Voilà pourquoi le Département verse des subventions aux établissements en ce sens, 373 747 euros en 2023. « Mais nous avons toujours un voire plusieurs produits locaux dans quasiment tous les repas », poursuit le cuistot, assurant que se fournir n'est pas une difficulté. Notamment grâce la plateforme Approlocal, mise en place par le Département avec la Chambre d'agriculture, afin de faciliter l'accès aux denrées.

Sauf pour le poisson. « C'est dommage d'être presque en bord de mer et de ne pas avoir du frais », se désole Emmanuel Gignon. « C'est un axe d'amélioration, reconnaît Emmanuel Noiret. Nous n'avons pas encore réussi à nouer le contact avec des poissonniers ou des mareyeurs, côté Seine-Maritime. » Reste à savoir si le déjeuner a plu aux « clients ». Une trentaine d'entre eux a décidé, d'un seul coup en fin de service, de refaire la queue pour avoir un peu de « rab ». « Il y a des frites, ça aide », justifie un serveur, en prévenant qu'il n'y en aurait pas pour tout le monde...