

📍 FRIVILLE-ESCARBOTIN

Au collège de la Rose des vents, presque 30 % des produits proposés par le restaurant scolaire sont locaux

Le Département de la Somme proposait jeudi 16 janvier l'opération Menu commun 100 % local dans plusieurs collèges. Emmanuel Noiret, conseiller départemental, s'est invité au déjeuner dans le Vimeu. L'occasion de faire un point sur le « manger local ».

Des frites de Tours-en-Vimeu, du bœuf de Fontaine-sur-Somme, de la dinde d'Aubvillers... Le menu du restaurant scolaire du collège de la Rose des vents n'affichait que des produits locaux jeudi 16 janvier. Et dans plusieurs autres établissements du département aussi, d'ailleurs.

En fait, ce menu entrainait dans le cadre de l'opération « **Menu commun 100 % local et fait maison** » initiée par Emmanuel Noiret, conseiller départemental et membre du comité de pilotage « **Alimentation** ».

Le Conseil départemental encourage aussi financièrement les collèges à augmenter leurs achats en circuits courts, notamment à travers des subventions allant de 6 000 à 18 492 €, en fonction de la part des achats effectués. Ainsi, en 2023, 373 747 € de subventions ont été versées à ce titre.

Selon les chiffres du Département, les achats de produits locaux ont atteint plus d'1,6 millions d'euros en 2024, soit une augmentation de 21 % par rapport à 2023. L'objectif du million d'euros en 2025 a été largement dépassé dès 2022.

“ Travailler en circuit court demande une plus grande organisation



Le restaurant scolaire du collège de Friville-Escarbotin proposait un repas 100 % local jeudi 16 janvier. Alan Sénicourt

Au niveau local, l'établissement de Friville propose un peu moins de 30 % de produits locaux tout au long de l'année. « Travailler en circuit court demande une plus grande organisation que si on travaille avec des produits

plus cher », analyse Emmanuel Gignon, chef de la cuisine du restaurant scolaire depuis six ans. « On a pour consigne de proposer des repas autour de 2 € par enfant, de l'entrée au dessert », explique-t-il. « On dépasse, mais il faut essayer

au maximum de mettre en œuvre des repas commun avec les collèges du coin, afin de réaliser des achats groupés pour réduire les coûts. » Mais ça aussi, ça nécessite une organisation supplémentaire.

par la plateforme « **Approlocal** », créée par le Département en partenariat avec la chambre d'agriculture de la Somme, qui met en relation producteurs du territoire et chefs de restaurants scolaires. « C'est vrai qu'on

→ Un livre de recettes

Les équipes de cuisine des collèges de la Somme ont rassemblé leurs meilleures recettes dans un livre distribué à plus de 29 000 exemplaires, à l'ensemble des élèves du département. Tous les chefs ont joué le jeu en partageant leurs plats faciles à réaliser, équilibrés et abordables.

Objectif : donner envie aux collégiens et à leurs familles de jouer aux chefs !

simplifie la vie », confie le chef frivillois, qui s'étonne en revanche de ne pas trouver de pêcheurs sur cette plateforme. « On est à quelques minutes de la côte et d'un grand port de pêche, mais on ne peut pas proposer du poisson local. Je ne sais pas pourquoi. J' imagine que c'est une question de stock. »

En tout cas, les élèves frivillois avaient l'air de se régaler avec ce menu 100 % local. On se serait bien vu remonter le temps pour redevenir collégien le temps d'un repas.

● Alan Sénicourt