



FAQ



POUR LA NOUVELLE PLATEFORME
D'APPROVISIONNEMENT
ALIMENTAIRE LOCALE

Le projet

Qu'est-ce que la plateforme d'approvisionnement alimentaire locale ?

La plateforme d'approvisionnement alimentaire locale est une initiative visant à connecter directement les producteurs locaux avec les services de restauration scolaire, facilitant ainsi l'achat de produits frais, de saison et de haute qualité pour les restaurants des collèges.

Pourquoi avoir initié ce projet ?

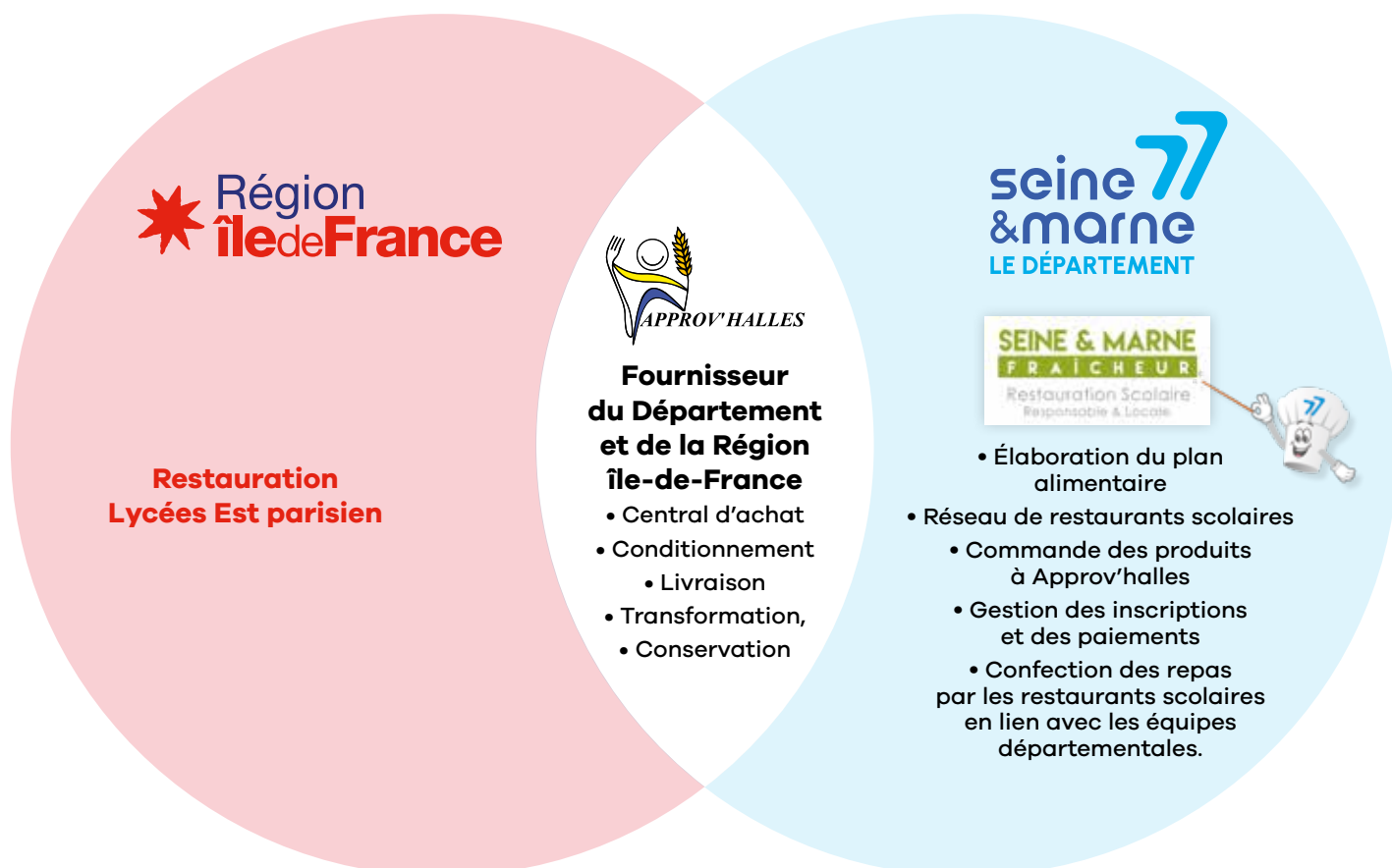
Depuis plusieurs années, les filières agricoles traversent une crise sans précédent. C'est pourquoi dès 2015, le Département de Seine-et-Marne et la Chambre d'agriculture de Seine-et-Marne a souhaité, avec le soutien des élus départementaux, structurer une partie de l'agriculture francilienne pour répondre aux enjeux de la commercialisation de productions alimentaires diversifiés, traçables et de proximité.

De plus, il a été observé des disparités techniques et économiques dans les modalités d'achat des collèges, qui gèrent de façon autonome leur mode d'approvisionnement

Ce double constat a amené le Département de Seine-et-Marne et la Chambre d'agriculture à conduire une première étude de faisabilité en 2016 pour un projet de plateforme seine-et-marnaise, permettant le regroupement des produits agricoles locaux, leur transformation, leur stockage, leur conditionnement et leur transport pour l'approvisionnement, en premier lieu, des restaurants scolaires des collèges.

Le dispositif Approv'Halles, crée sous la forme d'une société publique locale (SPL), englobe également une nouvelle organisation de la restauration scolaire, Seine-et-Marne Fraîcheur qui recouvre de nombreux avantages (fraîcheur garantie des aliments, une montée en gamme des repas, une alimentation responsable et payée au juste prix pour les producteurs, une équité entre tous les collèges, un nouveau système de tarification). Le projet Seine-et-Marne Fraîcheur symbolise finalement la reprise par le Département de la compétence restauration scolaire.

DISPOSITIF APPROV'HALLES



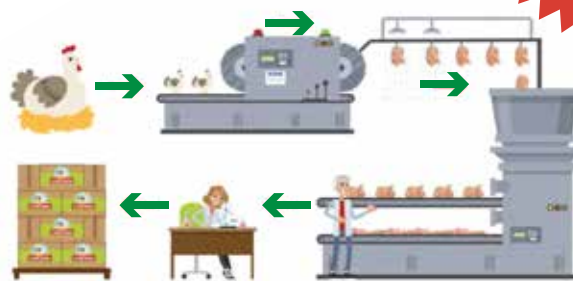
Comment fonctionne la plateforme Approv'Halles ?

USINE *APPROV'HALLES* DE PROVINS

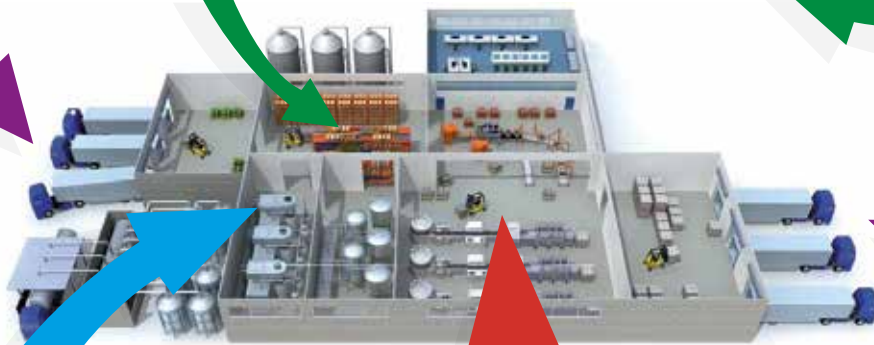
Un outil agro-industriel public
complet
et *pionnier* !



Logistique
de réception
des denrées
brutes



Ligne
de découpe
volailles et
production de
nuggets



Grande
capacité
de stockage
surgelés
(-20°C)

Atelier de transformation,
fruits et légumes
(frais, conserves, surgelés, sous-vide)

Logistique
d'expédition
des produits
bruts ou
transformés

Le fonctionnement de la plateforme Approv'halles commence par la collecte des fruits et légumes dans les points de collecte de Seine-et-Marne par la SPL ; les yaourts et les volailles sont livrés directement à Provins.

Les produits sont ensuite déchargés sur l'un des quatre quais disponibles, puis stockés à une température de 4 à 6° C.

L'usine dispose de lignes de production dédiées aux volailles/nuggets, ainsi qu'aux différents fruits et légumes (ligne feuillus, ligne racines, ligne haricots verts et petits pois), ainsi qu'un blanchisseur de légumes pour les produits de 2^e à 5^e gamme (produits à conservation longue), avant de les surgeler, stériliser en autoclave ou conditionner sous vide.

Après un stockage court, les produits sont soit préparés pour le conditionnement, soit conservés à - 20° C pour une durée prolongée. Enfin, les commandes sont expédiées vers les EPLE (Etablissement Public Local d'Enseignement) dès le matin via les 11 quais de départ.

L'usine dispose également d'une grande capacité de stockage négatif (- 20° C) pouvant accueillir 3 000 palettes, nécessitant des locaux techniques imposants pour la production de froid et de vapeur.

La SPL met à disposition de ses clients une mercuriale, c'est à dire un tableau de gestion qui recense les produits disponibles et leur prix valable deux mois et permettant aux établissements de préparer par avance (2 mois avant) leurs prévisions de menus. On appelle cela le « prévisionnel de commande M0 pour M2/M3 »

Cette mercuriale tient compte des produits Approv'Halles, transformés par la plateforme et des produits de « négoce » correspondant à tous les autres produits alimentaires nécessaires aux établissements.

La SPL s'appuie pour 2024 sur les marchés de la Centrale de la Région IDF pour mettre à disposition ces produits de « négoce » dans sa mercuriale.

Les collectivités consolident les menus des établissements pour permettre d'adresser une commande ferme 15 jours avant les premières livraisons (S0 pour S2/S3) sur la base de la mercuriale mise à disposition

Comment ce projet est-il financé ?

L'ensemble des études amont (préfiguration, études préalables et programmiste) a été financé directement par le Département pour 658 k€ entre 2016 et 2021.

La SPL qui pilote la conception, la construction et l'exploitation de l'outil industriel, a été créée au printemps 2021. Le montant du capital social de la plateforme de 9,2 M€ (abondé à parts égales par le Département et la Région Île-de-France) lui a permis de faire levier pour emprunter 85 % du montant de l'investissement (48 M€) dès 2022 : ces emprunts de 40,5 M€ sont garantis à 50 % par le Département.

Les frais de structure avant mise en exploitation, ont été quant à eux financés par des avances en compte-courant de la Région et du Département, à hauteur de 2,4 M€ au total.

EPAMARNE a également financé le projet à hauteur de 639 k€ dans le cadre de la compensation agricole de leurs aménagements du diffuseur du Sycomore et de la ZAC de la Rucherie à Bussy-Saint-Georges. Cette subvention a contribué à financer les équipements logistiques internes et le système d'information.

L'investissement réalisé par la SPL en 2022 se décompose principalement en :

- Acquisition du terrain à PROVINS fin avril 2022 pour 1.6 M€
- Prestations intellectuelles 0,3 M€
- Frais techniques divers 0,9 M€, dont frais de concours
- Conception Réalisation 44,0 M€
- Mobilier, Matériels complémentaires et équipements 0,2 M€
- Système d'information 1,0 M€

Soit un total de 48,0 M€

Une baisse des coûts d'exploitation a été anticipée, grâce à des choix d'investissement judicieux : récupération de la chaleur fatale de l'installation frigorifique, recyclage des eaux de lavage des végétaux, valorisation des pièces déclassées (partie des ailes, chutes de viande, etc.) dans une chaîne de production de nuggets (1,6 M€ amorti en 7 ans), etc.

En quoi ce projet est-il innovant ?

Ce projet est innovant pour plusieurs raisons.

Pour la première fois, des collectivités territoriales, via un actionnariat dans une société publique locale, deviennent responsables d'un outil agro-industriel d'envergure. Jusqu'à présent, en France métropolitaine, seuls des projets de légumerie avaient pu être portés par des collectivités territoriales.

C'est la 1ère fois qu'une unité de transformation regroupe sur un même espace produits carnés et fruits et légumes.

La volumétrie annuelle de produits Approv'Halles livrés dans les 300 établissements scolaires est également très importante : plus de 4,500 tonnes de fruits et légumes, 800 tonnes de volailles et 750 tonnes en produits laitiers

Le mode de collecte des fruits et légumes est enfin remarquable puisque Approv'Halles a organisé des points de collecte en Seine-et-Marne où elle récupère les fruits et légumes des producteurs. La conception s'est attachée à une démarche environnementale et exigeante de l'outil qui a permis :

- de réduire la surface de plancher à construire de 4.000 m² ;
- d'assurer une certification HQE sur les bâtiments administratifs (seuls concernés) ;
- d'obtenir un label biosourcé ;
- d'obtenir un certificat E2C2 sur l'ensemble de l'installation ;
- d'obtenir une aide d'EDF grâce au certificat d'économie d'énergie sur le process industriel ;
- de réaliser la récupération des eaux de pluie ;
- de réaliser des aménagements extérieurs (bassins de rétention, plus de 200 plantations de haute tige) pour favoriser le développement faune et flore ;
- de valoriser les déchets dont notamment la méthanisation des déchets fruits et légumes.

Quels sont les avantages pour les producteurs locaux qui veulent s'intégrer à cette plateforme ?

Approv'Halles se veut être un outil responsable quant à la juste rémunération de l'agriculteur. Au-delà du prix payé aux fournisseurs (grossistes, regroupement de producteurs agricoles ou producteurs individuels), chaque accord-cadre d'approvisionnement comporte un critère de justification de la retombée économique pour le producteur primaire, ainsi qu'une clause de révision de prix régulière (selon des indices et des fréquences adaptées aux contraintes de chaque filière) et une transparence des fournisseurs initiaux qui est contrôlable. Une partie du coût des denrées est due aux exigences de la loi Egalim, rigoureusement respectées par la SPL (labels bio, HVE, AOP, label rouge...), et n'est pas directement associée à l'outil lui-même.

Quels sont les avantages pour les producteurs locaux qui veulent fournir la plateforme ?

Le résultat des consultations a montré une réduction importante du nombre d'intermédiaires (entre 0 et 1 maximum). Il a également démontré une évolution positive quant à la rémunération des agriculteurs :

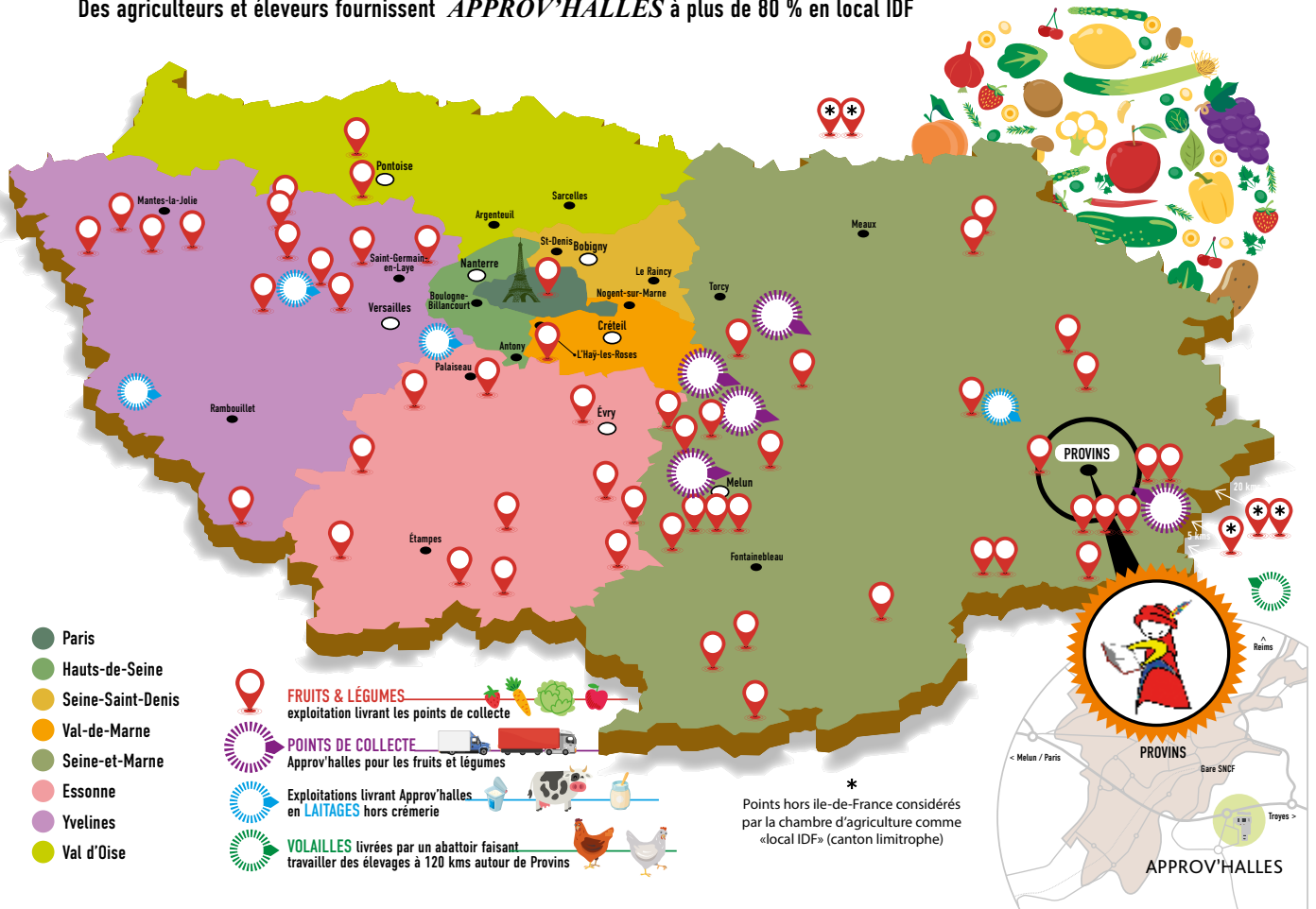
- Dans le cas du **producteur seul** qui utilise son propre point de collecte : la juste rémunération est évidente puisque **c'est lui qui fixe le prix**.
- Pour les producteurs réunis sous la bannière d'un chef de file en charge de la gestion du point de collecte : la rémunération du producteur y varie de **85 à 92 %**.

C'est par exemple le cas de la coopérative bio d'Île-de-France, chef de file et point de collecte de l'ensemble des producteurs franciliens qui, par ailleurs, **fixent leur rémunération en collégialité**.

D'où proviennent les produits qui transitent par la plateforme ?

Plus de 80 % des produits collectés, transformés et conditionnés via la plateforme sont issus d'exploitations agricoles locales ou franciliennes. Ces exploitations locales concernent des fermes (yaourts et fromages blancs), des élevages (volailles réunis sous la bannière d'un abattoir) et des maraîchers (fruits et légumes). Les producteurs locaux participants sont présents sur l'ensemble du territoire francilien.

Des agriculteurs et éleveurs fournissent **APPROV'HALLES** à plus de 80 % en local IDF



D'où provient la viande qui est proposée dans l'assiette des collégiens ?

La SPL approvisionne les collèges uniquement en volaille (dinde et poulet). Cette production provient d'élevages locaux (volailleurs réunis sous la bannière d'un abattoir) et transite dans l'un des ateliers de transformation de la plateforme avant d'être livrés aux chefs de cuisine des collèges. Cela représente 1100 tonnes de volaille par an, collectés, transformés et conditionnés sur la plateforme.

Concernant la viande bovine et porcine, l'ensemble des productions font l'objet de commandes via la centrale d'achat régionale (partie négoce). En accord avec les termes du marché préalablement conclus, les fournisseurs identifiés s'engagent à délivrer des productions d'origine France.

En quoi les producteurs locaux se retrouvent plus proches du consommateur final ?

Approv'halles a vocation à fournir des produits locaux, de saisons, dans le respect de la loi Egalim. Ainsi, les collégiens et lycéens vont recevoir une éducation au goût, à la saisonnalité et pourront faire le lien entre ce qu'ils ont dans l'assiette et l'agriculteur à l'origine de ces productions.

De leur côté, les agriculteurs impliqués dans ces marchés vont avoir de la fierté à savoir que leurs productions serviront à la confection des plats des élèves franciliens.

Par ailleurs, les marchés de produits bruts prévoient des visites à la ferme afin de rapprocher les élèves du monde agricole.

Comment les producteurs locaux peuvent-ils fournir la plateforme ?

La SPL étant soumise au respect des règles de la commande publique, les producteurs devront répondre aux marchés émis par celle-ci. Les producteurs peuvent proposer une large gamme de produits alimentaires, incluant des fruits, légumes, produits laitiers (hors crèmerie) et volailles.

Quels types de produits sont proposés sur la plateforme ?

La plateforme propose une large gamme de produits alimentaires, incluant des fruits et légumes (frais, surgelés, conserves, sous vide, préparés), des produits laitiers (fromage blanc et yaourts) et des volailles (fraîches, surgelées et nuggets). La SPL est aussi en charge des produits de négoce pour l'ensemble des besoins alimentaires des restaurants scolaires.

Quelles mesures sont prises pour garantir la durabilité des pratiques agricoles ?

La plateforme encourage les pratiques agricoles durables et écoresponsables en choisissant des producteurs qui adoptent des méthodes respectueuses de l'environnement, telles que l'agriculture biologique, la réduction des pesticides et l'optimisation de la gestion des ressources.

Comment la qualité des produits est-elle assurée ?

Tous les fournisseurs de la plateforme doivent respecter des normes strictes de qualité et de sécurité alimentaire. La plateforme effectue régulièrement des vérifications et des audits pour garantir que ces normes sont maintenues.

Comment la logistique de la distribution des produits sera-t-elle organisée ?

La SPL a contracté avec des transporteurs externes afin d'assurer les livraisons dans les établissements des produits Approv'Halles. Les produits négoce seront directement livrés par les fournisseurs de la centrale d'achats de la Région Ile-de-France aux établissements.

Approv'Halles a demandé à ses transporteurs une montée en puissance des véhicules GNV afin d'améliorer l'empreinte carbone de la distribution.

Combien de marchés publics au total ont été attribués par la plateforme Approv'Halles pour assurer l'approvisionnement des établissements scolaires ?

Dans le cadre des marchés, plusieurs lauréats ont été désignés pour chaque lot, afin d'assurer une continuité de service en cas de défaillance de l'un des fournisseurs.

La SPL a attribué :

- 14 lots de fruits et légumes (bio et conventionnel) : avec deux lauréats par lot.
- 4 lots de yaourts/fromages blancs (bio, fermier et conventionnel) avec 2 à 4 lauréats par lot.

Soit une quarantaine de marchés publics au total.

La répartition des parts du marché est la suivante pour les fruits et légumes:

- **Premier lauréat** : 60 % du marché
- **Deuxième lauréat** : 40 % du marché

Pour les produits laitiers, la structure d'attribution des lots fermiers diffère, permettant une plus grande diversification des fournisseurs et une gestion plus fine des ressources. Ainsi, chaque lot de **produits laitiers fermiers** est attribué à quatre lauréats avec la répartition suivante :

- **Premier lauréat** : 40 % du lot
- **Deuxième lauréat** : 30 % du lot
- **Troisième lauréat** : 20 % du lot
- **Quatrième lauréat** : 10 % du lot

Quels partenariats avez-vous établis avec les producteurs locaux ?

La SPL a un partenariat avec la Chambre d'Agriculture de la Région Île-de-France qui se charge d'informer et de former les agriculteurs afin de restructurer les filières et leur permettre d'approvisionner Approv'Halles avec le maximum de produits franciliens.

Pour quelle raison parle-t-on de produits locaux à 80 % ? D'où proviennent les 20 % restants ?

Les producteurs BIO franciliens s'étant tous regroupés sous la bannière « coopérative bio d'IDF », le deuxième attributaire des lots était nécessairement un non-francilien. D'où l'explication d'une bonne partie des 20 % non-local (issus de productions nationales).

Comment assurez-vous la viabilité économique à long terme de cette initiative ?

La viabilité économique de la plateforme est assurée par le volume initial commandé par la Région et le Département. On note déjà que de nombreuses collectivités souhaitent intégrer l'actionnariat de la SPL, ce qui permettra à terme de faire baisser les coûts de production.

Comment cette initiative contribuera-t-elle à la réduction des déchets alimentaires ?

La question des déchets alimentaires se gère au niveau d'Approv'Halles et du Département pour les services de restauration. Pour ce qui concerne Approv'Halles, les quantités produites correspondent au plus juste aux volumes commandés suivant une production à flux tendu. Quant au Département, il met en place un circuit de ramassage et de valorisation des biodéchets. Déjà mis en œuvre dans les restaurants les plus importants, il s'étend à tous les collèges entre 2024 et 2025.

En quoi ce projet va-t-il renforcer le tissu économique et social local ?

Approv'Halles permet de mettre en place une réelle économie circulaire (agriculteurs locaux, transformation locale, récupération des déchets locale, et réinjection du gaz méthaniseur dans le réseau de Provins).

Par ailleurs, la plateforme propose une soixantaine d'emplois sourcés en local avec l'appui de France Travail et de la mission locale, ce qui en fait une des principales entreprises du Provinois.

Quelles sont les perspectives d'évolution et d'amélioration de la plateforme à long terme ?

Outre l'arrivée de nouveaux actionnaires collectivités pour la SPL, des études sont en cours pour permettre à Approv'Halles de vendre ses produits à d'autres clients.

Comment garantissez-vous la qualité et la fraîcheur des produits ?

La plateforme respecte strictement les normes européennes applicables à la transformation et à la livraison des produits dont elle a la charge. Elle a obtenu son agrément sanitaire et est dotée d'un pôle qualité et de tests en laboratoire externalisé. Elle a établi son HACCP (gestion des risques industriels) qu'elle respecte et fait évoluer suivant les étapes.

De plus, les marchés passés prévoient pour les fruits et légumes des produits de catégorie Extra ou catégorie 1.

Concernant la qualité, chaque produit fait l'objet de fiches techniques détaillées sur les caractéristiques, les catégories, les calibres et l'interdiction de perturbateurs endocriniens.

La fraîcheur des produits est bien sûr assurée tout au long de la chaîne de production, jusqu'à la livraison.

Commandes et livraisons

Qui va gérer les restaurants scolaires à partir du mois de septembre 24 ?

Le Département gèrera en régie à partir de septembre 2024 les restaurants scolaires des collèges. Pour cela, il a créé un service qui aura la responsabilité de passer les commandes de denrées auprès de la SPL et de facturer les familles. Il s'appuiera sur les collèges pour les actions de proximité et notamment les remises pour sorties et voyages scolaires.

Ainsi, les familles continueront de s'adresser au collège pour toute question relevant de la restauration. Si ce dernier n'est pas en mesure de répondre, il se renseignera auprès du Département.

Quels seront les moyens de transport utilisés pour minimiser l'empreinte carbone ?

La SPL a demandé à ses transporteurs une montée en puissance des véhicules GNV afin d'améliorer l'empreinte carbone de la distribution. Pour aller chercher les produits agricoles dans les points de collecte, la SPL utilisera des camions au GNV.

Comment comptez-vous intégrer ces produits dans les menus scolaires ?

Le plan alimentaire est élaboré par le Conseil départemental de Seine-et-Marne selon les recommandations de la loi

EGA'lim. Il doit respecter un tableau de fréquence pour 15 catégories d'aliments et inclure un menu végétarien hebdomadaire, qui peut comporter des protéines animales (comme le lait ou les œufs) et des protéines végétales (comme les légumineuses et les céréales). Cela permet d'optimiser les apports nutritionnels des collégiens.

Le Conseil départemental a opté pour un plan alimentaire à choix dirigé. Cette méthode propose des catégories prédéfinies aux convives, leur permettant de choisir parmi diverses options pour chaque composante du repas, tout en alternant entre des menus à 4 et 5 composantes.

Cette approche présente plusieurs avantages, notamment un meilleur contrôle des coûts, une réduction du gaspillage alimentaire et une gestion simplifiée des stocks, tout en maintenant un équilibre nutritionnel pour les collégiens.

Le plan alimentaire a été travaillé en collaboration avec les chefs de cuisine du Département afin de prendre en compte leurs demandes.

Quels sont les avantages pour les restaurants scolaires d'utiliser cette plateforme ?

Utiliser la plateforme, c'est permettre l'accès de tous les restaurants scolaires à un approvisionnement en produits frais et locaux, soutenant ainsi l'économie locale et offrant des repas plus nutritifs et savoureux aux élèves.

De quelle façon le dispositif Seine-et-Marne Fraîcheur permet-il de garantir un bon niveau de qualité et de diversité dans l'assiette ?

Le Département s'engage à promouvoir la santé et le bien-être des collégiens avec un projet ambitieux et de grande ampleur : la refonte de sa politique de restauration scolaire. Pour répondre à cet objectif, le Département et la Région Île-de-France ont décidé de créer cette plateforme d'approvisionnement des établissements scolaires, unique en France.

Comment les restaurants scolaires passent-ils des commandes à la plateforme ?

Les chefs de cuisine élaborent leurs menus pour une période de deux mois. Ils disposent pour cela d'un outil informatique regroupant l'ensemble des produits fournis par la SPL et la centrale d'achat de la Région Île-de-France.

1. Les chefs de cuisine élaborent les menus à l'aide de l'outil informatique.
2. Les menus sont transmis aux approvisionneurs du Service de régie et de restauration scolaire du CD pour contrôle et validation.
3. Les approvisionneurs transmettent le prévisionnel de commande à la SPL pour qu'elle puisse constituer ses stocks.
4. Deux semaines avant la livraison, les chefs de cuisine confirment les commandes, qui sont ensuite validées par les approvisionneurs et transmises à la SPL pour transformation et préparation.
5. Une semaine avant la livraison, les chefs de cuisine peuvent ajuster le nombre de convives pour éviter le gaspillage alimentaire.
6. La SPL conditionne alors les produits en vue de leur livraison

Y a-t-il des événements ou des formations disponibles pour les utilisateurs de la plateforme ?

Oui, la plateforme organise régulièrement des événements, des ateliers et des formations pour les producteurs et les restaurants scolaires.

Quels sont les principaux défis auxquels l'usine agroalimentaire pourrait être confrontée au cours des premiers mois de son fonctionnement, et quelles solutions sont prévues pour y remédier ?

La plateforme Approv'Halles, construite en 17 mois, (marche à blanc pendant 1 mois) permet d'exploiter depuis fin juillet, comme prévu, pour les premières livraisons un mois plus tard.

Rappelons que le privé met 6 mois avant qu'une usine ne tourne normalement. Il est donc possible de rencontrer des dysfonctionnements ou des ajustements nécessaires liés à la phase de rodage des systèmes et des équipes. En cas de défaillance d'une des lignes de production, il sera fait appel à la centrale d'achats de la région pour pallier aux besoins.

Les produits de saison sont stockés à Provins seulement depuis le mois d'août : Il y aura donc des substitutions, ou bien la centrale d'achats sera sollicitée durant les premiers mois pour livrer des produits surgelés ou en conserve, dont la saisonnalité précède le mois d'août.

Le processus de livraison, avec des tournées minutées par notre prestataire, pourrait connaître quelques ajustements au cours du premier mois, le temps que chacun s'adapte au nouveau cadre.

Comment seront gérés les approvisionnements en produits de négoce, ne transitant pas par la plateforme, pour le reste des denrées ?

La SPL est le seul fournisseur des collègues.

L'approvisionnement des collègues sera harmonisé, y compris pour les denrées non produites à Provins. La SPL fera appel à une quinzaine de marchés de la centrale d'achats pour assurer des livraisons directes dans les établissements

De nouveau, le changement d'échelle pour les fournisseurs de la centrale, ainsi que l'hétérogénéité de leurs méthodes (EDI, Excel, papier...), entraînera inévitablement des oublis ou des erreurs. C'est à la SPL d'identifier ces problèmes et d'apporter des solutions de substitution en lien avec les approvisionneurs départementaux afin de respecter au mieux les produits attendus par les chefs pour produire leur menu.

Quels sont les risques potentiels liés aux process de commande par la SPL auprès de la centrale d'achat ? Quels sont les risques potentiels autour des process de commande par le Département auprès de la SPL ?

L'accord-cadre qui régit les relations entre la SPL et le Conseil départemental a été signé début juillet et est entré en vigueur le 15 juillet, comme prévu, ce qui assure le traitement des commandes nécessaires au fonctionnement de la restauration scolaire à la rentrée 2024.

Ce point qui était totalement consolidé a été percuté par la décision unilatérale de la SPL de suspendre son marché avec son prestataire informatique sur des volets du marché qui apparaissent extérieur à l'interface (SI) mis en place par le Département. Cela conduit à une interruption totale de tous les process informatiques automatiques développés pour le traitement des commandes, des livraisons et de la facturation. Cette situation devrait trouver une issue à la fin de l'année 2024. Elle conduit à rechercher de nouvelles solutions temporaires pour la validation des livraisons et des services faits sans trop affecter les process internes à l'œuvre au Département. Ceci explique une partie des dysfonctionnements enregistrés ces quinze derniers jours.

Quels sont les modes de règlement de la restauration scolaire ?

GRILLE DES TARIFS

TRANCHE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
QUOTIEN FAMILIAL	0 - 150	151 - 300	301 - 450	451 - 600	601 - 750	751 - 900	900 - 1050	1051 - 1200	1201 - 1350	1351 - 1500	1501 - 1650	1651 - 1800	1801 - 1950	> 1951
TARIF EN EUROS	1,19	1,47	1,77	1,91	2,39	2,69	2,99	3,3	3,6	3,9	4,2	4,5	4,8	5,1

La tarification de la restauration scolaire a été réformée et est désormais identique pour tous les collèves. En effet elle s'inscrit dans un projet global de restauration responsable et durable et répond à deux objectifs du Département, la clarté et l'équité.

Pour répondre à une demande légitime des familles, la facturation sera établie mensuellement à terme échu de manière à prendre en compte les absences des élèves (sorties et voyages scolaires, stages...). Le Département s'engage ainsi à offrir une qualité à un prix juste dans les assiettes des collégiens de Seine-et-Marne.

De plus, pour assurer une progressivité, elle se décline en quatorze tranches dont la plus élevée s'applique au-dessus d'un quotient familial mensuel de près de 2000 €, soit un revenu de 6000 € pour un foyer de quatre personnes.

Dans ce système, l'aide du Département bénéficie à chacun. En effet, le coût de production d'un repas est de 10,50 €. Tous les repas reçoivent donc une aide générale de 5,40 €. À cela s'ajoute une aide sociale progressive en fonction des revenus des familles.

À terme, les factures mensuelles seront payables à réception de l'avis de somme à payer et émises à terme échu. Le paiement s'effectue principalement par prélèvement automatique, en utilisant les coordonnées IBAN fournies lors de l'inscription. Cependant, si ce mode de paiement n'est pas possible, d'autres options sont disponibles :

- Par carte bancaire ou espèces : La liste des bureaux de tabac agréés par la DGFIP est disponible sur l'ENT, au sein des établissements ou au dos de l'avis de somme à payer.
- Par chèque : Envoyez le chèque à la Direction générale des finances publiques, à l'ordre de la Direction départementale des finances publiques (DDFIP) de Seine-et-Marne.
- Par virement bancaire : Les coordonnées de la DGFIP se trouvent sur l'avis de somme à payer.

Aujourd'hui, les modalités de facturation sont désormais arrêtées. Cependant il reste à finaliser les modalités de récupération du retard engendré dans la gestion de la facturation.

Comment retrouver le nouveau règlement de la restauration scolaire ?

Le règlement de la restauration scolaire est disponible sur l'espace ENT et a été envoyé à tous les collèges par mail et par courrier.

Inscription au restaurant scolaire

Les responsables légaux de l'élève effectuent l'inscription via le dossier d'inscription transmis par le collège, en remplissant les informations demandées par le Département. Les inscriptions sont possibles toute l'année.

Modifications et désinscriptions

Les modifications ou désinscriptions sont actualisées par trimestre :

- 1^{er} trimestre : De la rentrée de septembre aux vacances de Noël
- 2^e trimestre : De la rentrée de janvier au 31 mars
- 3^e trimestre : Du 1^{er} avril à la fin des cours

Un changement de statut (externe/demi-pensionnaire/interne) ou de forfait d'un élève en cours d'année scolaire peut avoir lieu à la fin de chaque trimestre, moyennant un préavis de 2 semaines avant le début du trimestre suivant. La facturation est forfaitaire sur 10 mois, avec des forfaits de 1, 2, 3 ou 4 jours par semaine, selon les règles de chaque établissement.

Facturation et paiement

À réception de la facture, les familles ont 30 jours pour payer, sauf si elles ont choisi le prélèvement automatique, dont le premier aura lieu en janvier 2025, puis tous les mois jusqu'au 7 août 2025 pour l'année scolaire 2024/2025.

Concernant la facturation aux familles, un retard de développement est à noter. En effet, comme pour tout projet de cette envergure, une période d'adaptation est nécessaire pour s'ajuster aux nouveaux systèmes d'information et d'approvisionnement, changements qui ont suscité des difficultés opérationnelles.

Ainsi le Département reste résolument engagé à accompagner chacun des acteurs concernés et à travailler aux côtés de la société publique locale Approv'Halles et des chefs de cuisine, pour répondre ensemble à chaque nouveau défi qui seront rencontrés. Des mesures immédiates et concrètes ont déjà été prises.

Concernant la facturation, une communication aux familles a été envoyée aux familles via l'ENT77, le jeudi 7 novembre. Elle précise notamment l'importance d'approvisionner leur compte afin d'anticiper les futurs paiements.

Les factures pour le mois de septembre seront transmises aux familles mi-décembre par la Paierie Départementale. Vous trouverez ci-dessous le calendrier des envois des avis de sommes à payer et des prélèvements automatiques pour les mois à venir.

Calendrier des factures :

PÉRIODES CONCERNÉES	Date d'envoi des avis	Délai de paiement	Date de prélèvement automatique
SEPTEMBRE	Mi-décembre	1 mois	06/01/2025
OCTOBRE ET NOVEMBRE	Mi-janvier	1 mois	05/02/2025
DÉCEMBRE ET JANVIER	Mi-février	1 mois	05/03/2025
FÉVRIER	Mi-mars	1 mois	07/04/2025
MARS	Mi-avril	1 mois	05/05/2025
AVRIL	Mi-mai	1 mois	05/06/2025
MAI	Mi-juin	1 mois	07/07/2025
JUIN	Mi-juillet	1 mois	05/08/2025

À titre exceptionnel, en janvier et en février, les familles recevront simultanément deux factures :

- En janvier pour les mois d'octobre et de novembre ;
- En février pour les mois de décembre et de janvier.

Malgré cette phase de réajustement, le Département instaure un mode de règlement plus avantageux pour les familles, soit à terme échu (à la fin du mois), ce qui n'était pas pratiqué par les collèges auparavant. En effet, les familles devaient payer le trimestre à échoir (trois mois en avance). Quant aux familles qui n'ont pas opté pour le prélèvement automatique, elles recevront leur avis de sommes à payer à la mi-décembre, avec un paiement à effectuer dès réception.

Fréquentation

Les jours de fréquentation du service de restauration sont déterminés lors de l'inscription. Ce choix peut être modifié uniquement pendant les trois semaines suivant la rentrée scolaire, après la mise en place des emplois du temps définitifs

Prévoyez-vous des actions éducatives pour sensibiliser les élèves à l'importance des produits locaux et durables ?

Oui, nous prévoyons plusieurs actions éducatives pour sensibiliser les élèves à l'importance des produits locaux et durables. Ces actions incluent :

- Ateliers interactifs : Nous organiserons des ateliers dans les collèges où les élèves pourront rencontrer des producteurs locaux, apprendre sur les méthodes de culture durable et découvrir les avantages des produits locaux pour leur santé et l'environnement.
- Visites de fermes : Des visites éducatives seront proposées pour que les élèves puissent visiter des fermes locales. Ils auront l'occasion de voir de près comment les aliments sont produits de manière durable et de participer à des activités agricoles.
- Ateliers dégustation : Nous mettrons en place des séquences spéciales dans les restaurants scolaires, dédiées aux produits locaux. Ces journées incluront des menus spéciaux composés uniquement de produits locaux et des présentations éducatives sur l'origine et les bienfaits de ces aliments.
- Supports pédagogiques : Nous fournirons des ressources éducatives telles que des livrets recettes, podcasts éducatifs, des affiches et des vidéos explicatives sur l'agriculture locale et durable, qui pourront être utilisés par les enseignants dans leurs cours.
- Une sensibilisation au gaspillage alimentaire est également prévue.

Existe-il une ligne dédiée aux problématiques Approv'Halles et Seine-et-Marne Fraîcheur (infos projet, inscription, facturation, etc.) ?

Une ligne dédiée sera mise en place à partir du 26 août 2024 afin de répondre aux questions du grand public. N'hésitez pas à nous contacter au **01 64 14 77 77**.



Département de Seine-et-Marne

Hôtel du Département

CS 50377

77010 Melun cedex

01 64 14 77 77

seine-et-marne.fr

