

Rentrée scolaire : le Département accompagne les collégiens dans leur éducation au goût

Cette année, sous l'impulsion de Jean-François Parigi, le Département de Seine-et-Marne révolutionne la restauration scolaire dans les collèges. Avec le lancement à la rentrée de son dispositif « Seine-et-Marne Fraîcheur » et de la plateforme Approv'Halles, le Département a pour ambition de favoriser l'éducation au goût des collégiens, afin de les sensibiliser à une alimentation responsable et locale.

Depuis le début du mandat, le Département a initié plusieurs campagnes dans le cadre du plan de lutte contre le harcèlement scolaire à destination des collégiens seine-et-marnais : sensibilisation au harcèlement scolaire (2021), sensibilisation aux outils numériques (2022), sensibilisation au handicap (2023). Pour la rentrée 2024, le Département propose une nouvelle campagne de sensibilisation sur l'éducation au goût en partenariat avec l'Education Nationale.

Selon l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), 63 % des enfants en situation d'obésité risquent d'être victimes de harcèlement au cours de leur scolarité. L'éducation au goût favorise ainsi l'acquisition de bonnes habitudes alimentaires chez nos collégiens. L'objectif étant de sensibiliser sur la nutrition équilibrée, la saisonnalité des produits, l'importance du sport pour le bien-être et la santé ou encore de lutter contre le gaspillage alimentaire.

« Cette année, en complément des précédentes campagnes sur l'inclusion, le handicap et la lutte contre le harcèlement scolaire, nous mettons l'accent sur l'éducation au goût. À travers diverses initiatives pédagogiques, les collégiens seront invités à explorer les saveurs, à comprendre l'importance d'une alimentation saine et équilibrée, et à apprécier les richesses de notre patrimoine agricole local », déclare Jean-François Parigi, Président du Département de Seine-et-Marne.

La plateforme d'approvisionnement alimentaire Approv'Halles, située à Provins, incarne cette ambition de faire de nos restaurants scolaires un lieu où on y mange bien. Dès la rentrée 2024, les chefs cuisiniers des collèges de Seine-et-Marne pourront élaborer des repas à partir de fruits et légumes de saison, de volailles élevées régionalement et de nombreux autres ingrédients de haute qualité, locaux ou bio. Approv'Halles fournira ainsi les services de restauration scolaire, qui produisent 6 millions de repas par an, en favorisant le circuit de

proximité et en soutenant l'économie locale avec des agriculteurs et producteurs labélisés. Un dispositif qui s'incarne sous le nom de « Seine-et-Marne Fraîcheur ».

En promouvant des produits locaux et bio, Approv'Halles participe activement au développement durable et à la valorisation de l'agriculture régionale. La mise en place de la plateforme est également l'opportunité pour le Département de réformer certaines procédures administratives à destination des familles.

« Au-delà du « manger local », nous voulions travailler la question du « produire local » et du « transformer local ». Approv'Halles fournira ainsi nos restaurants scolaires de Seine-et-Marne, favorisant le circuit de proximité, l'économie locale, avec des agriculteurs et producteurs labellisés. Pour ce faire, le Département est accompagné de deux partenaires majeurs, la Région Ile-de-France et la Chambre d'Agriculture d'Ile-de-France », précise Olivier Lavenka, Vice-président en charge de l'aménagement du territoire, des routes, des politiques contractuelles et de l'agriculture.

Tout au long de l'année scolaire, plusieurs actions seront menées de concert avec les collégiens, avec notamment une visite de la plateforme Approv'Halles et des exploitations agricoles afin de les sensibiliser aux aliments qu'ils consomment et leur provenance, tout en renforçant un lien de proximité avec les agriculteurs du territoire. L'éducation au goût passant également par une prise de conscience sur le gaspillage alimentaire, plusieurs collèves innoveront pour trier et peser les déchets dans les cantines.

« Les collégiens vont bénéficier d'une alimentation saine, de saison, équilibrée et savoureuse dans les cantines. En parallèle, nos agriculteurs vont trouver un débouché local et une meilleure rémunération de leurs produits sans oublier que nous créons de l'emploi avec la plateforme Approv'Halles. C'est une première en France pour un outil agroalimentaire ! 119 collèves seine-et-marnais seront approvisionnés dès cette rentrée », conclut Xavier Vanderbise, Vice-président en charge des collèves.

Contacts presse :

Pauline Maingre – 06.72.84.70.49 – pauline.maingre@departement77.fr

Anne-Laure Boinnard – 06.79.38.52.96 – anne-laure.boinnard@departement77.fr