

L'édito du Président



Manger mieux est un impératif de santé publique, et c'est donc la priorité du Département pour les restaurants scolaires de ses 132 collèges seine-et-marnais.

Afin de satisfaire cet objectif, le Département de Seine-et-Marne et la Région Île-de-France ont décidé de créer une plateforme alimentaire de regroupement, de transformation et de conditionnement des produits agricoles locaux.

Du nom d'Approv'Halles, cet équipement porte l'ambition de fournir en produits du terroir seine-et-marnais et francilien les restaurants scolaires des 300 collèges et lycées de Seine-et-Marne, de Seine-Saint-Denis et du Val-de-Marne.

Dès lors, le Conseil départemental reprendra en gestion directe les services de restauration scolaire. Le chef de cuisine restera le principal acteur et chef d'orchestre au sein de son établissement, en imaginant et réalisant chaque jour un repas équilibré pour les élèves demi-pensionnaires.

En étroite collaboration avec la Chambre d'agriculture d'Île-de-France, Approv'Halles offrira ainsi aux chefs cuisiniers un choix varié de produits de qualité, notamment des aliments de saison. Producteurs, fabricants alimentaires et agriculteurs locaux deviennent les maillons du circuit court et de l'alimentation éco-responsable de proximité, aux côtés des chefs cuisiniers des restaurants scolaires.

La Plate-forme Approv'Halles, située à Provins, sera une structure unique en France portée par le Département de Seine-et-Marne permettant de répondre aux exigences de la loi dite Egalim. Nos restaurants collectifs publics fourniront ainsi une alimentation composée à hauteur de 50 % de produits labellisés, dont 20 % issus de l'agriculture biologique.



Jean-François Parigi

Président du Département de Seine-et-Marne

Une mascotte pour un projet dynamique !



SEINE & MARNE
F R A Î C H E U R

Restauration Scolaire
Responsable & Locale

**Revoie à la proximité
de la transformation et
la rapidité de distribution
des ingrédients**

**Avec l'implication des chefs
de cuisine : des cantines
à la restauration scolaire**

**Valorisation de l'agriculture locale,
transport respectueux
de l'environnement**



Rentrée scolaire 2024 : comment ça marche ?

Le Département de Seine-et-Marne met en place un nouveau système d'information et réorganise la restauration scolaire, tout en conservant sa liberté au chef de cuisine.



- Inscription des élèves demi-pensionnaires
- Suivi des flux de fréquentation
- Saisie des effectifs

CHEFS DE CUISINE

- Conception et saisie des menus
- Élaboration des commandes de matières premières (vision en temps réel de la disponibilité des produits)
- Envoi des bons de commande au Département



- Validation des livraisons de la **SPL Approv'Halles**
- Remontée des litiges/alertes



seine 77
& marn
LE DÉPARTEMENT

- Élaboration du plan alimentaire
- Gestion du budget de restauration scolaire
- Fixation des tarifs
- Fixation des crédits nourriture des établissements
- Validation des bons de commande
- Transmission des commandes à la SPL Approv'Halles
- Paiement des factures à la SPL Approv'Halles

Mise en œuvre du système d'information qui va permettre toutes les étapes du processus d'approvisionnement (inscription des élèves demi-pensionnaires, gestion des commandes, paiement des factures à la SPL Approv'Halles)



- Approvisionneur unique du Département
- Producteurs locaux (fruits et légumes, produits laitiers, viandes de volaille) et centrale d'achat
- Regroupement, transformation et conditionnement des produits agricoles locaux
- Traitement et livraison des commandes des chefs de cuisine aux collèges
- Facturation au Département

Interview

Un enjeu de société



Olivier Lavenka

1er Vice-président en charge de l'aménagement du territoire, des routes, des politiques contractuelles et de l'agriculture



Xavier Vanderbise

Vice-président en charge des collèges

La refonte du système de restauration scolaire est motivée par la volonté des élus de valoriser les producteurs locaux, de privilégier les circuits courts et de permettre une montée en gamme des repas. Elle permet aussi de rétablir la souveraineté alimentaire, d'établir une unicité de traitement entre les collèges et de mettre en place un paiement favorable aux familles.

Comment est né ce projet ?

Olivier Lavenka. Il part du constat que l'on parle beaucoup du « manger local », qui est indispensable mais a peu de sens si l'on n'a pas travaillé auparavant le « produire local » et le « transformer local ». Parce que bien souvent, on nous vend du faux local. Nous allons donc partir du « produire local » et du « transformer local », pour arriver *in fine* au « manger local », ce qui présente la vertu de créer de la valeur ajoutée locale.

Le Département et la Région, impliquée dans le projet pour ce qui concerne les lycées de l'Est Francilien, ont créé la plateforme agroalimentaire « Approv'Halles », une société publique locale (SPL) qui va transformer et conditionner des approvisionnements Franciliens et Seine-et-Marnais. Jusqu'à présent, les collèges géraient leur restauration scolaire par délégation du Département. Transformer au plus près des lieux de production supprimera des intermédiaires et donc des coûts, ce qui permettra une rémunération juste des producteurs. La création de cet outil industriel au sens noble du terme va générer des emplois locaux. Nous bouclons ainsi la boucle de cette philosophie de la proximité et, à une échelle locale, de la reconquête de la souveraineté alimentaire.

Xavier Vanderbise. Le Département souhaite ainsi que les 73 000 collégiens des établissements publics puissent se nourrir de la même façon, qu'ils se trouvent en zone rurale ou en zone urbaine. Approv'Halles n'est pas une cuisine centrale. Le chef de cuisine restera maître de son menu, mais avec cette plateforme l'ensemble des petits Seine-et-Marnais vont bénéficier de produits frais et de saison, et de produits issus de l'agriculture biologique. Cela permettra la montée en gamme du déjeuner qui est



souvent le seul repas complet et équilibré des enfants. Ensuite, ce sera au restaurant scolaire de faire la différence avec le budget qui lui est imparti, dans le respect du prix du repas, du plan alimentaire et des obligations légales (1).

Ce nouveau système va induire d'autres avantages pour les familles. Lesquels ?

Xavier Vanderbise. Le Département va mettre en place une tarification unique, avec un même tarif de base et quatorze tranches de quotients familiaux. En reprenant en gestion directe la restauration scolaire, il instaure un mode de règlement plus avantageux pour les familles : au lieu de payer le trimestre à échoir (trois mois en avance), à partir de la rentrée de septembre 2024 celles-ci paieront le mois à terme échu (à la fin du mois).

Comment est calibrée la Plateforme Approv'Halles ?

Olivier Lavenka. La SPL compte trois ateliers : fruits et légumes, produits laitiers et volaille (2). Les appels d'offres sont en cours. Nous travaillons avec la Chambre d'agriculture de Région Île-de-France et nous devrions atteindre 60 à 70 producteurs au total. Fournir de quoi confectionner 15 millions de repas par an collèges et lycées confondus (3) c'est beaucoup, mais l'outil industriel est calibré pour pouvoir préparer les produits nécessaires à la confection de 30 millions de repas, afin de nous permettre de travailler sur d'autres débouchés comme les collectivités, les centres de loisirs, les hôpitaux, les maisons de retraite ou la restauration collective d'entreprise. En agissant sur la fraîcheur des produits, la proximité, nous allons permettre aux chefs de cuisine de travailler sur l'éducation au goût, la saisonnalité. Ce n'est pas seulement un enjeu de souveraineté alimentaire, de reconquête industrielle, mais un enjeu de société.

(1) Chaque restaurant scolaire réalisera un programme alimentaire sur huit semaines visé par le Département.

(2) Les produits qui ne seront pas disponibles sur la plate-forme seront accessibles par une centrale d'achat.

(3) 6 millions pour les collégiens et 9 pour les lycéens de l'Est francilien.



Les dates clés du projet

Le Département a conçu sa nouvelle politique de restauration scolaire dans l'échange avec les collèges.

Commence maintenant une série de réunions par district pour présenter le dispositif.

Groupes de travail :

Avec les équipes de direction

24 novembre 2022 : présentation générale.

9 février 2023 : reconstitution, par petits groupes, du processus de gestion actuelle des services de restauration.

19 avril 2023 : travail sur le logiciel dit « scolarité » (inscription des demi-pensionnaires, gestion des accès aux selfs, remises d'ordre et gestion des impayés, etc.).

5 juin 2023 : charges du service de restauration et d'hébergement. Présentation des différents logiciels de gestion de la restauration.

Avec le Président

20 juillet 2023 : validation du plan de sensibilisation par le Président et les vice-présidents.

1er septembre 2023 : conférence de presse de rentrée.

4 et 5 septembre 2023 : tournée des collèges de rentrée et rencontre avec les équipes de direction.

Avec les chefs de cuisine

4 janvier 2023 : présentation générale du projet et partage des pratiques.

15 mars 2023 : travail sur le plan alimentaire.

24 mai 2023 : travail sur le logiciel.

7 juillet 2023 : retour des différents groupes de travail.

Réunions dans les collèges

En présence de **Xavier Vanderbise**, vice-président en charge des collèges

8 novembre 2023, de 9h30 à 12h, Collège Paul Eluard à Montereau

15 novembre 2023, de 9h30 à 12h, Collège Honoré de Balzac à Nemours

29 novembre 2023, de 9h30 à 12h, Collège Marie Curie à Provins

6 décembre 2023, de 9h30 à 12h, Collège Marie Amélie Le Fur à Coubert

13 décembre 2023, de 9h30 à 12h, Collège Camille Corot à Chelles

20 décembre 2023, de 9h30 à 12h, Collège Marthe Gautier à Charny

10 janvier 2024, de 9h30 à 12h, Collège Condorcet à Pontaut-Combault

17 janvier 2024, de 9h30 à 12h, Collège Les 4 arpents à Lagny-sur-Marne

24 janvier 2024, de 9h30 à 12h, Collège Victor Schoelcher à Torcy

31 janvier 2024, de 9h30 à 12h, Collège Frédéric Chopin à Melun

7 février 2024, de 9h30 à 12h, Collège Hippolyte Rémy à Coulommiers

28 février 2024, de 9h30 à 12h, Collège Mon Plaisir à Crécy-la-Chapelle

