

Rencontrer les acteurs de terrain

#2
FEVRIER 2024
le Journal

SEINE & MARNE
FRAÎCHEUR

seine & marne
LE DÉPARTEMENT

Restauration Scolaire Responsable & Locale

Les réunions se succèdent pour présenter le dispositif dans tout le territoire.

Formation
des chefs
de cuisine
le 17 janvier



Réunion
de district avec
Xavier Vanderbise
le 20 décembre



SEINE & MARNE
FRAÎCHEUR

Restauration Scolaire
Responsable & Locale

Réunion
cheffes à chefs
le 22 novembre



Réunion
cheffes à chefs
le 29 novembre



L'édito du Président



L'équilibre alimentaire de nos collégiens est une priorité car c'est un sujet de santé publique au cœur des préoccupations des parents d'élèves, de nos chefs cuisiniers et principaux de collèges.

La plateforme d'approvisionnement alimentaire Approv'Halles située à Provins témoigne de cette ambition de faire de nos restaurants scolaires le temple du « bien manger ». Le Département et la Région ont investi conjointement pour la création de cette structure.

Les chefs cuisiniers de nos 132 collèges se sont engagés à nos côtés dans ce programme ambitieux et pourront, dès la rentrée 2024, 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 nos restaurants scolaires de Seine-et-Marne qui produisent 6 millions de repas par an, favorisant le circuit de proximité, l'économie locale, avec des agriculteurs et producteurs labélisés. Pour ce faire, le Département est accompagné d'un partenaire majeur, la Chambre d'Agriculture d'Ile-de-France.

Nos collégiens bénéficieront d'une alimentation plus locale qui participera à l'éducation au goût, par la découverte des produits de nos terroirs et des saveurs qui font la fierté de notre Région.

La mise en place de la plateforme Approv'Halles est également l'opportunité pour le Département de réformer certaines procédures administratives à destination des familles. Ainsi, les modalités d'inscription seront simplifiées et le paiement interviendra mensuellement. Les tarifs, communs à tous les établissements, seront progressifs et davantage de familles bénéficieront d'aides.

Vous l'aurez compris, c'est un projet à 360° degrés au bénéfice des collégiens et des familles mais aussi de l'économie locale et du développement durable.

Jean-François Parigi

Président du Département de Seine-et-Marne



Une mascotte pour incarner un projet dynamique et ambitieux

et guider tout au long du chemin et sur tous les supports de communication vers l'avènement de la nouvelle organisation de restauration scolaire.

SEINE & MARNE
FRAÎCHEUR

Restauration Scolaire
Responsable & Locale

Un nom dans lequel tout est dit

Après « Seine & Marne Magazine » et « Seine & Marne Attractivité », le Département a fait le choix du nom « Seine & Marne Fraîcheur » pour incarner une restauration scolaire garantissant :

- la fraîcheur des produits, du fait d'une production et d'une transformation locales, et de la rapidité de livraison (trajets courts) ;
- la montée en gamme des repas, où les « cuisiniers » deviennent des « chefs de cuisine » et les « cantines » des « restaurants scolaires », éduquant par là-même les élèves à l'équilibre alimentaire et au goût ;
- une alimentation responsable avec des transports réduits donc plus respectueux de l'environnement.

Ce printemps, le Département diffusera dans les collèges une campagne destinée à inciter à limiter le gaspillage alimentaire.

Mettant en scène la mascotte du projet « Seine-et-Marne Fraîcheur », elle surfera sur la vague olympique et interpellera les collégiens.

Elle sera complétée par des expositions pédagogiques dans les restaurants scolaires.



Réforme de la restauration scolaire : tout bénéfique pour les familles !

Rencontres

Une réforme qui répond aux attentes des parents



Plateforme d'approvisionnement agroalimentaire à Provins

Collecte, transformation, conditionnement et livraison de productions agricoles locales

3 ateliers

fruits et légumes, produits laitiers et volailles

48 M€ investis

Restaurants scolaires

132 collèges Seine-et-Marnais

Soit 6 millions de repas par an

Des repas de qualité pour les collégiens

- Unicité de traitement entre les collèges et les territoires
- Menus élaborés par chaque chef de cuisine dans le respect du plan alimentaire et du budget
- Montée en gamme des repas
- Qualité des produits : bio et/ou issus de producteurs et fabricants alimentaires franciliens
- Saisonnalité
- Éducation au goût : découverte des produits des terroirs
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Diminution du bilan carbone



Un soutien à l'économie locale

- Rémunération juste des producteurs
- Emplois
- Création de valeur ajoutée locale
- Reconquête de la souveraineté alimentaire

Une simplification administrative pour les familles

- Inscription des enfants auprès du collège
- Tarification unique : même tarif de base et 14 tranches de quotients familiaux
- Paiement à terme échu (à la fin du mois)
- Aides sociales en cas de difficulté : se rapprocher des collèges

Karine Flon-Mathis, présidente de l'Union nationale des associations autonomes de parents d'élèves (UNAAPE) du 77 et Stéphanie Durel, présidente de la Fédération des conseils de parents d'élèves (FCPE) 77, se félicitent d'une réforme qui répond aux attentes des familles en termes de qualité des produits, de liberté d'élaboration des menus et de tarif.

Quelles sont les attentes des parents d'élèves en matière de restauration scolaire ?

Karine Flon-Mathis. Ce qui nous revenait de plusieurs établissements était un problème de qualité des aliments. Les enfants n'arrivent pas à associer le légume au goût. En conséquence, il y a toute une éducation qui a du mal à se faire.

Stéphanie Durel. Les parents demandent des plats sains et de qualité, à des prix non exorbitants. Sachant que dans certaines familles le repas du midi est le seul vrai repas des enfants.

En quoi la nouvelle organisation prévue par le Département de Seine-et-Marne va-t-elle y répondre ?

Karine Flon-Mathis. Le fait d'harmoniser les fonctionnements et d'offrir un seul point d'accès aux établissements va permettre de gagner sur les tarifs mais aussi de monter en gamme. Faire appel aux producteurs de la région va développer le commerce local tout en améliorant la qualité des plats. D'autant que les cuisiniers gardent la maîtrise de leurs menus.

Stéphanie Durel. Les parents vont être sensibles au fait que leurs enfants puissent manger des produits bio et de notre région. D'autre part, avec le tarif unique pour tous, une vraie équité est instaurée et les quatorze tranches de quotient qui seront appliquées constituent un vrai plus pour les familles en difficulté.

Karine Flon-Mathis et Stéphanie Durel. Un autre avantage vient de la mensualisation à terme échu, car les parents indiquent que payer au trimestre est compliqué, surtout lorsqu'ils ont plusieurs enfants.



Florence Duchêne

Cheffe de cuisine du collège du Montois à Donnemarie-Donville :

« Plus simple avec un seul interlocuteur »

Florence Duchêne prépare 420 repas par jour : « Les journées ne se ressemblent pas, il y a beaucoup de contacts et de la créativité aussi. Nous aimons faire plaisir aux élèves. » Elle se félicite de la nouvelle organisation de la restauration scolaire : « Ce sera la même façon de travailler sauf que nous établirons les menus sur 8 semaines au lieu de 5. Je continuerai à les élaborer en lien avec ma hiérarchie, dans le respect du plan alimentaire communiqué par le Département, du budget et de la loi Egalim qui prévoit des produits bio, locaux, labellisés. Puis nous transmettrons les commandes au Département qui, après validation, les enverra à Approv'Halles. J'avais déjà recours à des produits locaux des fermes alentours, mais avec un interlocuteur unique ce sera plus simple. » Le nouveau logiciel prévoit d'intégrer les recettes des chefs de cuisine. Une fois les 8 semaines de menus établies et le nombre de demi-pensionnaires indiqué, le logiciel générera une commande avec les ingrédients nécessaires pour préparer les repas.



François-Xavier Létang

Producteur de pommes de terre à Provins :

« Cela donne du sens à notre métier »

François-Xavier Létang et son frère Thibault produisent des pommes de terre à côté de Provins (Hermé et Sourdon), pour la grande distribution et les industriels (chips). Le marché lancé par Approv'Halles les a intéressés car il les rapproche du consommateur final : « Dans notre filière nous travaillons avec des intermédiaires et nous avons été séduits par l'idée de circuit court ce qui, nous l'espérons, va nous permettre de mieux valoriser nos productions mais aussi les déchets, dans notre méthaniseur. Nous avons en effet lancé des investissements car la pomme de terre doit être brossée, triée et conditionnée, et les produits qui ne correspondent pas au cahier des charges seront transformés en biogaz. Cela signifie que nous allons produire des pommes de terre qui seront transformées et mangées localement, et dont les déchets pourront produire de l'énergie qui sera consommée localement. Cela donne du sens à ce que nous faisons et réduit l'empreinte carbone. D'autre part cela entraîne la création de trois emplois sur le territoire. L'appel d'offres prévoit que nous puissions accueillir des élèves pour leur faire visiter l'exploitation. »