



## L'édito du Président



La plateforme d'approvisionnement Approv'Halles située à Provins est un formidable outil industriel dont la construction est sur le point de s'achever. Des produits bio, des produits de saison et locaux alimenteront ainsi les restaurants scolaires de nos 132 collèges seine-et-marnais.

En parallèle, le Département a souhaité simplifier les démarches administratives pour les familles. Les inscriptions pour la restauration scolaire s'effectuent auprès du collège, le dossier est ensuite instruit et suivi directement par le Département.

La tarification de la restauration scolaire a été réformée. Elle est désormais identique pour chaque collège. En fonction des ressources du foyer, le tarif d'un repas variera de 1,19 euro à 5,10 euros grâce à une grille tarifaire de 14 tranches. Le Département relève ainsi le défi de la qualité à prix juste dans les assiettes des collégiens seine-et-marnais.

Par ailleurs, chaque collégien disposera d'un badge d'accès à la restauration scolaire, permettant de choisir le forfait au besoin de l'élève. Les règlements s'effectueront directement auprès du Département en fin de mois avec plusieurs moyens de paiement possibles. Cette gestion en direct par le Département permettra également d'ajuster le nombre de repas distribués quotidiennement dans les 132 collèges, favorisant ainsi la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Vous l'aurez compris, malgré un contexte d'inflation incertain et afin de préserver le pouvoir d'achat des familles, le Département a fait le choix de la simplification administrative au service de l'efficacité et de la proximité.

Seine-et-Marne Fraîcheur porte ainsi l'ambition d'une restauration scolaire d'excellence avec moins de contraintes administratives pour les familles et des repas de qualité pour les collégiens.

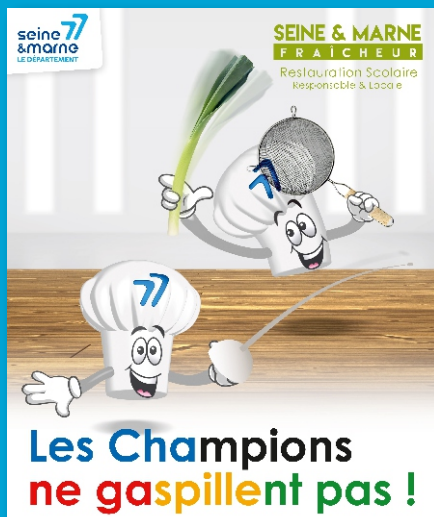
Véritable outil de lutte contre l'obésité et de promotion de l'alimentation équilibrée, Approv'Halles sera pleinement opérationnelle dès la rentrée de septembre 2024.



**Jean-François Parigi**

Président du Département de Seine-et-Marne

**Ce printemps une campagne d'affichage dans les restaurants scolaires des collèges de Seine-et-Marne incite les collégiens à se comporter comme des champions en luttant contre le gaspillage alimentaire.**



# Inscription : ce qui change à la rentrée

La plate-forme **Approv'Halles** va permettre un approvisionnement de qualité équivalente pour les 119 services de restauration déjà inscrits dans le dispositif. Dans la même volonté d'égalité de traitement pour toutes les familles, le Département a uniformisé la tarification sur l'ensemble du territoire. Autre avantage pour les familles : le paiement s'effectuera mensuellement à terme échu (à la fin du mois) et non plus trimestriellement à échoir, avec un premier paiement début novembre afin de soulager les dépenses importantes en début d'année scolaire.

## Comment s'inscrire ?

- Remplir la « Fiche d'inscription » figurant dans le dossier fourni courant mai-juin par les établissements scolaires (collèges et écoles primaires pour les élèves de CM2)

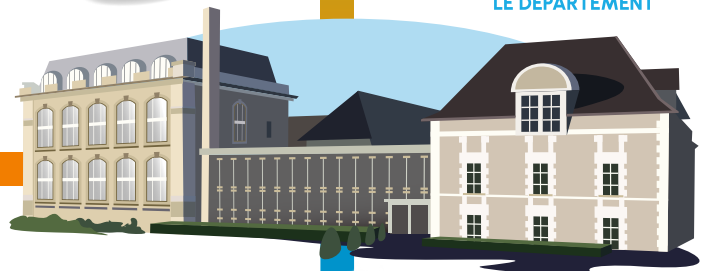
### Fournir :

- Une photo d'identité
- Une attestation de la Caisse d'allocations familiales (CAF) ou de la Mutualité sociale agricole (MSA), ou le dernier avis d'imposition si pas d'aide reçue
- Une attestation de l'accueil d'un enfant mineur à l'Aide sociale à l'enfance (ASE) datant de moins de 3 mois si l'enfant est confié à l'ASE

Retourner le dossier complet au collège de l'enfant.



seine 77  
& marne  
LE DÉPARTEMENT



## Quel tarif ?

Les tarifs de la restauration scolaire s'échelonneront de 1,19 € à 5,10 € selon les quotients familiaux (quatorze tranches).



## Comment payer ?

Le premier « Avis des sommes à payer » pour les repas consommés en septembre sera adressé fin octobre pour un paiement début novembre, avec une explication de la facturation. La facture des repas consommés en octobre sera à régler début décembre, et ainsi de suite.

### 1. Par prélèvement mensuel automatique

#### Fournir :

- Un Relevé d'identité bancaire (RIB) avec IBAN
- Le mandat de prélèvement SEPA figurant dans le dossier d'inscription complété, daté et signé

### 2. Par virement

Voir les informations inscrites au dos de l'« Avis des sommes à payer »

### 3. Par carte bancaire ou espèces

Voir la liste des bureaux de tabac agréés par la Direction générale des finances publiques (DGFIP) sur l'« Avis des sommes à payer »

### 4. Par chèque

À l'ordre du Trésor Public, voir les informations au dos de l'« Avis des sommes à payer »

Pour toute information, contacter le collège de l'enfant.



# Plan alimentaire : un guide pour les chefs de cuisine

Volaille, féculent, poisson, crudité, fromage, laitage, viande non hachée, fruit cru... Le plan alimentaire fourni par le Département de Seine-et-Marne aux chefs de cuisine des collèges détaille la composition des menus qu'ils doivent proposer aux élèves, dans le respect des règles imposées par le Groupe d'étude des marchés Restauration collective et nutrition (GEMRCN). Jusqu'alors élaboré pour cinq semaines, il le sera pour huit à partir de la rentrée de septembre 2024, pour les besoins en approvisionnement de la plate-forme Approv'Halles de Provins.

Le plan alimentaire vise à équilibrer l'apport en nutriments essentiels pour répondre aux exigences physiologiques des jeunes élèves. Il prévoit également chaque semaine la présentation d'un plat végétarien, en conformité avec la loi Egalim.



## Interview

### Des repas équilibrés et de qualité

Environ 50 000 collégiens seine-et-marnais sont demi-pensionnaires.

**Morgane Ramdani, diététicienne et cheffe du service de la Régie de la Restauration scolaire au Département, conçoit le plan alimentaire selon des règles très précises.**



**Morgane Ramdani**

#### Comment élaborerez-vous le plan alimentaire ?

**Morgane Ramdani :**

Le Groupe d'études des marchés Restauration collective et nutrition (GEMRCN) nous impose des fréquences de présentation de plats. Sur 20 repas, nous devons par exemple proposer un minimum de 10 entrées crues (crudités), 4 viandes nobles (bœuf, veau, agneau), 4 poissons, un mix 10 légumes / 10 féculents en garniture et un minimum de 8 fruits crus. Pour les laitages, nous dissociions les fromages en fonction de leur apport en calcium, et les yaourts. Il y a aussi certains produits dont la fréquence de présentation est limitée (friture, dessert gras et sucré).

Auparavant, nous ne proposons que des menus à cinq composants (entrée, plat, accompagnement, laitage et dessert). À l'avenir, sur les quatre jours de la semaine de restauration scolaire, deux menus compteront quatre composants afin notamment de nous adapter aux habitudes de la maison, mais aussi de limiter le gaspillage alimentaire.

#### Les aliments présentés peuvent-ils être servis de nouveau ?

**M.R.:** Oui, si et seulement si la réglementation en matière de sécurité des aliments est respectée. Dans certains collèges, nous avons mis en place un « salad'bar » pour les entrées ou les fruits, ce qui permet aux jeunes de prendre les quantités qu'ils

souhaitent. Il y a aussi d'autres initiatives comme le « coin du troc » pour limiter le gaspillage entre élèves sur un même service.

#### Quels sont les avantages du nouveau système d'approvisionnement via la plate-forme Approv'Halles ?

**M.R.:** Il va permettre une meilleure rémunération des agriculteurs locaux et faciliter le respect de la loi Egalim, qui prévoit notamment 50% de produits labellisés et 20% de produits biologiques. Le nouveau système informatique, développé pour le Département, va aider dans la réalisation des menus, notamment grâce aux 7 000 à 10 000 recettes de nos chefs de cuisine. Le nouveau système de restauration scolaire va aussi gommer l'inégalité qui existait sur le territoire en matière d'approvisionnement en produits locaux : « zone rurale ou urbaine : mêmes produits ».



# Le Concours des chefs de cuisine

Le Département de Seine-et-Marne a organisé un concours destiné à mettre en avant le travail et la créativité des chefs de cuisine des collèges.

La première édition a eu lieu le 13 février à l'UTEC à Émerainville.

La première place a été attribuée à Alain Grimaud, chef du collège Hutinel à Gretz-Armainvilliers.



Concours des chefs de cuisine des collèges seine-et-marnais le 13 février 2024, parrainé par le chef étoilé Kunihisa Goto, propriétaire des restaurants L'Axel et Fuumi à Fontainebleau

## Ballottine de volaille, légumes glacés au cidre et miel du Gâtinais, pickles de légumes

### Ingrédients pour 6 personnes :

6 filets de volaille  
500 g de pommes de terre  
2 carottes  
3 navets  
3 panais  
Épinards  
3 échalotes

Beurre  
Crème liquide 30 %  
Crème épaisse  
Lait  
300 g d'eau  
200 g de vinaigre de cidre  
Cidre de la Brie  
100 g de sucre

Miel du Gâtinais  
Moutarde de Meaux  
Huile d'olive  
Sel  
Poivre  
Muscade  
Ail  
Thym



Éplucher les légumes, récupérer la peau puis les tailler en biseau. Préparer les pickles, mélanger 300 g d'eau, 100 g de sucre et 200 g de vinaigre de cidre. Faire bouillir, verser dans un bocal hermétique, sur la peau des légumes puis réserver au frais. Blanchir les épinards. Démarrer la purée.

Pour confectionner les ballotines, étaler les filets de volaille. Étaler la moutarde puis ajouter les épinards. Enrouler pour réaliser les ballotines dans du papier film, bien serrer.

Pocher les ballotines dans une eau frémissante durant 20 minutes.

Tailler les légumes, tourner les carottes et les navets et couper en quatre les panais. Glacer les légumes dans une sauteuse, avec la moitié du cidre, du miel, un peu de beurre, assaisonner. Couvrir la sauteuse avec une feuille de papier sulfurisé de même dimension que la sauteuse. Finir la purée avec la crème liquide et le beurre. Faire revenir les ballotines dans du beurre avec l'ail et le thym. Pour réaliser la sauce, tailler les échalotes, déglacer au cidre, laisser réduire, ajouter la crème épaisse puis la moutarde de Meaux. Tailler les ballotines en biseau, puis dresser.

## Salon international de l'agriculture le 27 février 2024

