

COMMUNIQUÉ DE PRESSE, EDUCATION / JEUNESSE « SEINE-ET-MARNE
FRAÎCHEUR » : UNE NOUVELLE RESTAURATION
RESPONSABLE ET LOCALE POUR LES COLLÈGES SEINE-
ET-MARNAIS

1 DOCUMENT - Publié le 28 février 2024



Communiqué de presse - Seine-et-Marne fraîcheur (28/02/2024)

PDF-878.39 Ko

TÉLÉCHARGEMENT

Afin de valoriser les producteurs locaux, privilégier les circuits courts et améliorer la qualité des repas, le Département de Seine-et-Marne a lancé la refonte du système de restauration scolaire des collèges. Baptisée « Seine-et-Marne Fraîcheur », cette nouvelle restauration scolaire permet aussi d'établir une unicité de traitement et de mettre en place un paiement plus favorable aux familles.

Pour offrir de nouveaux débouchés à l'agriculture départementale et répondre aux enjeux de la loi Egalim sur l'alimentation durable, le Département de Seine-et-Marne a lancé la construction d'Approv'Halles, une plateforme de transformation des produits agricoles locaux, en partenariat avec la Région Île-de-France et la Chambre d'agriculture d'Île-de-France.

Située à Provins, cette plateforme aura pour mission, dès la rentrée 2024, d'approvisionner les 132 collèges de Seine-et-Marne (plus de 6 millions de repas par an). Grâce à cette plateforme, l'ensemble des collégiens va bénéficier de produits essentiellement locaux, frais et de saison, et souvent issus de l'agriculture biologique. De plus, les chefs de cuisine resteront maîtres des menus servis dans leur établissement.

« Manger mieux est un impératif de santé publique, et c'est donc la priorité du Département pour les restaurants scolaires des collèges seine-et-marnais. En agissant sur la fraîcheur des produits et 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 », déclare Olivier Lavenka, Vice-président en charge de l'aménagement du territoire, des routes, des politiques contractuelles et de l'agriculture.

Approv'Halles offrira ainsi aux chefs cuisiniers un choix varié de produits de qualité, composée à 50 % de produits labellisés, dont 20 % issus de l'agriculture biologique. Producteurs, fabricants alimentaires et agriculteurs loc

aux deviennent ainsi les maillons du circuit court et de l'alimentation éco-responsable de proximité, aux côtés des chefs cuisiniers des restaurants scolaires.

À la rentrée 2024, le Département va aussi mettre en place une tarification unique dans tous les collèges, avec un même tarif de base et quatorze tranches de quotients familiaux. En reprenant en gestion directe la restauration scolaire, la collectivité instaure de fait un mode de règlement plus avantageux pour les familles : au lieu de payer le trimestre à échoir (trois mois à l'avance), celles-ci paieront le mois à terme échu (à la fin du mois).

« Le Département souhaite que les 74 000 collégiens des établissements publics puissent se nourrir de la même façon, qu'ils se trouvent en zone rurale ou en zone urbaine. Avec cette plateforme, l'ensemble des collégiens Seine-et-Marnais va bénéficier de produits frais et de saison, et de produits issus de l'agriculture biologique », ajoute Xavier Vanderbise, Vice-président en charge des collèges.

« Guidé par la volonté de valoriser la production agricole seine-et-marnaise, de renforcer la filière, et de proposer aux collégiens une offre alimentaire locale et de qualité, le Département a initié dès 2015 un projet de plateforme d'approvisionnement de la restauration scolaire. 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 des principaux de collèges. C'est un projet à 360° degrés au bénéfice des collégiens et des familles mais aussi de l'économie locale et du développement durable », conclut Jean-François Parigi, Président du Département de Seine-et-Marne.

CHIFFRES-CLÉS

132

collèges

74 000

collégiens

6

millions

de repas par an

48

millions d'euros

de budget

Les partenaires de Seine-et-Marne Fraîcheur : la Région Île-de-France et la Chambre d'agriculture de la région Île

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