

AGRICULTURE ET FORÊTS, EDUCATION / JEUNESSE, RESTAURATION SCOLAIRE 60E

ÉDITION DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE : LANCEMENT DE SEINE-ET-MARNE FRAÎCHEUR



Jean-François Parigi, Président du Département de Seine-et-Marne, rencontre les producteurs seine-et-marnais au Salon international de l'agriculture le 27 février 2024. © Département de Seine-et-Marne / Marie Digard

Le stand de la Seine-et-Marne a été inauguré le 27 février au 60e Salon International de l'Agriculture à Paris par Jean-François Parigi, Président du Département, entouré de nombreux élus dont Olivier Lavenka et Xavier Vanderbise. Temps fort : le lancement de « Seine-et-Marne Fraîcheur » pour une restauration scolaire locale et responsable.

Créé le: 28/02/2024

Au pavillon 3 « Produits et Saveurs de France » du Salon International de l'Agriculture, le Département de Seine-et-Marne est, comme chaque année, présent pour mettre en avant son savoir-faire et son patrimoine agricole unique en France. Bien plus qu'une vitrine, cet événement est un rendez-vous incontournable pour la Seine-et-Marne, premier département agricole d'Île-de-France !

Rencontre avec les producteurs seine-et-marnais

Après la moutarde de Provins, les fromages de chèvre de Moret et les miels à la rose de Provins présentés les trois premiers jours du salon, cinq autres spécialités étaient présentées ce mardi 27 février sur le stand de la Seine-et-Marne :

- les macarons de Réau,
- [les pâtes fermières artisanales « les Briardines »](#) à Vaudoy-en-Brie,
- les miels de la ferme Apicole et Caprine Metaczyk'Api située à Quincy-Voisins,
- les bières artisanales et locales de la brasserie Pachamama située à Genevraye,
- les rillettes et terrines de volailles de l'élevage avicole Saint-Georges.

Le Président du Département est allé à la rencontre de ces producteurs, accompagné de nombreux élus dont Olivier Lavenka, vice-président en charge de l'Aménagement du Territoire, des Routes, des Politiques contractuelles et de l'Agriculture, et Xavier Vanderbise, vice-président en charge des collègues.



CHIFFRES-CLÉS

1er

département agricole

d'Île-de-France

60%

du territoire de la Seine-et-Marne

est dédié à l'agriculture

336 000

hectares de surfaces agricoles

3

Appellations d'Origine Protégées

le Brie de Melun, le Brie de Meaux et le Champagne

Ouverture du stand et réjouissances



Inauguration du stand de la Seine-et-Marne au 60e Salon international de l'agriculture
©DÉPARTEMENT DE SEINE-ET-MARNE / MARIE DIGARD

La journée d'inauguration a été riche en événements ! Avant la rencontre avec David Tourte, éleveur ovin à Nanteau-sur-Lunain, le Président du Département de Seine-et-Marne a signé un manifeste « Pour un élevage de ruminants durable au service de territoires vivants ». Objectifs : sauvegarder et pérenniser les filières durables, tout en maintenant les paysages herbagers et le bien-être des animaux.

Ensuite, Jean-François Parigi a salué les chefs de cuisine des collèges seine-et-marnais qui ont préparé, sous les yeux des visiteurs du salon, de délicieux amuse-bouche, réalisés à partir des produits de la région Île-de-France.

Le stand de la Seine-et-Marne a été inauguré par Jean-François Parigi, aux côtés de Jean-François Copé, maire de Meaux, Olivier Lavenka, premier vice-président en charge de l'aménagement du territoire, des routes, des politiques contractuelles et de l'agriculture, et de Xavier Vanderbise, vice-président en charge des collèges. La Confrérie du Brie de Meaux a ensuite intronisé Valérie Pécresse, Présidente de la Région Île-de-France, le tout accompagné d'une dégustation du fameux fromage !

L'inauguration s'est terminée sur la présentation de l'IGP vin d'Île-de-France avec une dégustation du meilleur vin bio d'Île-de-France : les coteaux du Montguichet. Vigneron installé à Chelles depuis 2019, Pierric Petit a remporté le 7 octobre 2023 le prix du meilleur vin d'Île-de-France, décerné par la *Revue du vin de France*, à la fois en rouge et en blanc.

Autre temps fort de la journée : le lancement du nouveau projet de restauration scolaire, « Seine-et-Marne Fraîcheur », incarné par une mascotte en forme de toque !



Le Salon international de l'agriculture se termine dimanche 6 mars. On vous attend nombreux sur le stand de la Seine-et-Marne ! Découvrez toute la programmation dans [l'agenda](#).

Pour une restauration scolaire locale et responsable



Lancement de Seine-et-Marne fraîcheur avec de gauche à droite : Pierre Ory, Préfet de Seine-et-Marne, Valérie Lacroute, première vice-présidente à la Région Île-de-France, Olivier Lavenka, Xavier Vanderbise, Valérie Péresse et Jean-François Parigi.
©DÉPARTEMENT DE SEINE-ET-MARNE / MARIE DIGARD

« Seine-et-Marne Fraîcheur » est le nom d'un projet ambitieux réunissant les Départements de Seine-et-Marne, de Seine-Saint-Denis et du Val-de-Marne, ainsi que la région Île-de-France. Grâce à la plateforme d'approvisionnement alimentaire « Approv'Halles », ces trois départements franciliens pourront fournir – dès la rentrée 2024 – leurs restaurants scolaires des collèges et lycées en produits locaux : viandes, volailles, fruits, légumes et les desserts laitiers seront transformés, conditionnés et stockés dans la plateforme Approv'Halles à Provins.

Fier d'accueillir dans sa ville cette future plateforme, Olivier Lavenka se réjouit de ce projet : « "Seine-et-Marne Fraîcheur" permettra d'offrir une alimentation de qualité, traçable, durable et saine pour les collégiens et les lycéens. On parle beaucoup de la souveraineté alimentaire et de l'indépendance agricole, je pense que ces enjeux passent aussi par des initiatives locales. Il s'agit d'un grand défi que nous avons relevé ensemble et qui permettra de créer une soixantaine d'emplois dans le Département de Seine-et-Marne ».



Ce projet est un véritable atout pour nos jeunes collégiens, l'économie locale et le développement durable.

Xavier Vanderbise, vice-président en charge des collèges

En plus de valoriser la production agricole seine-et-marnaise et de renforcer la filière, il s'agit également de proposer aux collégiens de meilleurs aliments, frais, labellisés et produits localement. Pour ce faire, le Département est accompagné d'un partenaire majeur : la Chambre d'Agriculture d'Île-de-France.

« L'équilibre alimentaire de nos collégiens est une priorité, tant il s'agit d'un sujet de santé publique au cœur des préoccupations des parents, de nos chefs cuisiniers, et des principaux des collèges. Avec "Seine-et-Marne fraîcheur", 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 », ajoute Xavier Vanderbise.

Grâce à cette montée en gamme des repas, les cuisiniers vont devenir des chefs de cuisine et les cantines de véritables restaurants scolaires. *« Ce que vont manger nos jeunes collégiens, vous en avez la responsabilité et c'est ce qui fait notre force »,* a déclaré Jean-François Parigi aux chefs de cuisine, lors du Salon International de l'Agriculture.

RETOUR EN IMAGES

