

AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE, EDUCATION / JEUNESSE, AGRICULTURE ET FORÊTS

**POSE DE LA PREMIÈRE PIERRE DE LA PLATEFORME
APPROV'HALLES**

Pose de la première pierre d'Approv'Halles par Valérie Pécresse, entourée de Jean-François Parigi (gauche) et d'Olivier Lavenka (droite). © Département de Seine-et-Marne / Barthélémy Ruggeri

La plateforme d'approvisionnement de la restauration scolaire Approv'Halles située à Provins permettra de collecter, transformer et conditionner des produits locaux issus des exploitations agricoles locales pour approvisionner les cantines de 300 collèges seine-et-marnais et lycées de l'Est francilien. Démarrage du chantier en novembre 2022.



Créé le: 20/04/2023

Mise en service à la rentrée scolaire 2024

Les travaux de la plateforme d'approvisionnement de [la restauration scolaire Approv'Halles](https://www.seine-et-marne.fr/fr/restauration-scolaire) (<https://www.seine-et-marne.fr/fr/restauration-scolaire>) ont débuté ce vendredi 21 avril à Provins, en présence de Jean-François Parigi, Président du Département de Seine-et-Marne, Valérie Pécresse, Présidente de la Région Île-de-France, Patrick Tondat, Directeur de la SPL et Christophe Hillairet, Président de la Chambre interdépartementale d'Île-de-France, accompagnés de nombreux élus.

La construction de la plateforme devrait s'achever au printemps 2024, pour un coût total de 40 millions d'euros, sous maîtrise d'ouvrage de la Société Publique Locale (SPL) porteuse de la Plateforme.

Les travaux de la plateforme Approv'Halles seront respectueux de l'environnement. Les dépenses d'énergie et les émissions carbonées seront rationalisées pendant le chantier et des matériaux écologiques (charpente bois, isolation biosourcée) seront utilisés pour toute l'aile administrative.

L'aile industrielle présentera des fonctionnalités à moindre impact environnemental : récupération de la chaleur fatale des échangeurs thermiques, recyclage de l'eau pour des usages adaptés, prévention et valorisation des déchets organiques, etc.

3 départements de l'Est francilien

Initiée en 2015, sous l'égide du Département de Seine-et-Marne en partenariat avec la Région Île-de-France et la Chambre d'agriculture d'Île-de-France, Approv'Halles apportera une réponse concrète aux enjeux de dynamisation des filières agricoles du territoire.

Cette plateforme est destinée à assurer la collecte, la transformation, le conditionnement et le stockage de produits variés (viande de volaille, fruits, légumes et desserts laitiers) pour approvisionner des cantines de 300 collèges seine-et-marnais et lycées de trois départements d'Île-de-France :

- la Seine-et-Marne,
- le Val-de-Marne,
- la Seine-Saint-Denis.

Une offre alimentaire locale et de qualité

En plus d'améliorer la qualité des services de restauration scolaire, la plateforme Approv'Halles a pour ambition de dynamiser les filières agricoles du territoire. Elle sera co-construite avec la profession agricole et permettra aux collégiens et lycéens d'avoir un repas local et de qualité.

En conformité avec la loi EGAlim concernant les quotas de denrées biologiques et sous label, la moitié des produits seront de qualité labellisée avec 20% de produits bio. Aussi, un repas végétarien par semaine sera proposé.

Dans le cadre de ce projet, les collégiens seront sensibilisés à l'alimentation saine et locale, ainsi qu'aux enjeux de l'agriculture dans les collèges et au travers des visites d'exploitations sous contrat avec la plateforme.

50

%

de produits de qualité labellisés

20

%

des produits sont bio

15

millions

de repas par an

2024

année

de mise en service