



En tant que collégiens, vous êtes les premiers acteurs de votre alimentation. Le Département et ses personnels de restauration, en partenariat avec vos professeurs de l'Éducation Nationale, les équipes pédagogiques et vos parents, vous accompagneront toujours pour découvrir et apprécier la diversité culinaire. Depuis 2021, nous sommes engagés à vos côtés, vous soutenant dans votre évolution vers les adultes que vous deviendrez.

Cette année, en complément des précédentes campagnes sur l'inclusion, le handicap et la lutte contre le harcèlement scolaire, nous mettons l'accent sur l'éducation au goût. À travers diverses initiatives pédagogiques, vous serez invités à explorer les saveurs, à comprendre l'importance d'une alimentation saine et équilibrée, et à apprécier les richesses de notre patrimoine agricole local, faisant de vous de véritables ambassadeurs d'une démarche de consommation durable. Ensemble, nous allons découvrir que la diversité culinaire est une richesse.

Bonne rentrée scolaire à tous! **77**

SEINE & MARNE
FRAÎCHEUR
Restauration Scolaire Responsable & Locale
#EDUCATIONAUGOUT

ACADÉMIE DE CRÉTEIL
Direction des services départementaux de l'Éducation Nationale de Seine-et-Marne



L'édito du Président

Nous y sommes ! La plateforme d'approvisionnement Approv'Halles située à Provins alimente désormais en produits locaux les restaurants scolaires de nos collèges Seine-et-Marnais.

Depuis 2015, le Département travaille avec ses partenaires sur ce projet vertueux pour l'alimentation de nos jeunes, pour l'économie locale et agricole. C'est une innovation autant qu'une révolution ! Une première en France qui doit servir de modèle car cela profite à la réindustrialisation de nos territoires ruraux comme à la souveraineté alimentaire du pays.

En parallèle de la structure Approv'Halles, « Seine-et-Marne Fraîcheur » se traduit par l'uniformisation de la tarification de la restauration scolaire pour tous les collèges, et à terme la simplification administrative pour les familles.

L'ingénierie informatique, la modernisation des logiciels de gestion, la centralisation, la sécurisation et le partage des données ainsi que la formation du personnel sont autant de sujets qui ont dû être appréhendés par les services du Département, nos partenaires de l'Éducation nationale, Approv'Halles mais aussi la Caisse d'allocations familiales. Il reste encore quelques défis à relever dans cette transformation numérique ; la bienveillance des familles et l'abnégation des différents services mobilisés se traduiront par un succès collectif.

Les résistances au changement existent. Elles permettent malgré tout d'avancer, car tous nous gardons à l'esprit que l'intérêt de nos enfants réside dans une alimentation équilibrée et durable. Des plats réalisés avec des produits franciliens de qualité, et des chefs cuisiniers qui mettent leur savoir-faire au service de l'éducation au goût.

Ainsi, je tiens à saluer la synergie de l'ensemble des acteurs agricoles et institutionnels qui ont co-construit ce projet à 360 degrés au bénéfice des collégiens et des familles.

Belle rentrée à tous! **77**

Jean-François Parigi
Président du Département de Seine-et-Marne

Vous avez des questions ?
Composez le 01 87 64 39 53
le numéro dédié à la nouvelle organisation de la restauration scolaire.

➤ Plus de 4 500 tonnes de fruits et légumes, 800 tonnes de volailles et 750 tonnes de produits laitiers livrés chaque année dans les établissements scolaires

➤ Plus de 80% des produits collectés, transformés et conditionnés issus d'exploitations agricoles locales ou franciliennes

➤ 0 à 1 intermédiaire

➤ 10,50 € le coût de production d'un repas

➤ 1,19 euro à 5,10 euros à payer par les familles en fonction des ressources du foyer, selon une grille tarifaire de 14 tranches

Des agriculteurs et éleveurs fournissent APPROV'HALLES à plus de 80% en local Île-de-France

Interview **77** Des challenges relevés



Isabelle Coussieu
Directrice des collèges,
de l'éducation et de la jeunesse
du Département



Patrick Tondat
Directeur général
d'Approv'Halles



La rentrée est arrivée, et avec elle s'est mise en route la nouvelle organisation de la restauration scolaire. Quel a été le premier challenge de ce projet ?

Isabelle Coussieu : Il s'agissait d'inventer un service inédit répondant à une multitude d'enjeux, agricoles, alimentaires et environnementaux, et mobilisant de nombreux acteurs. Et de le faire à une échelle inédite, c'est-à-dire être en capacité de fournir à tous les établissements relevant de la collectivité un maximum de produits locaux et de qualité. La Seine-et-Marne est le premier département à se lancer dans l'aventure.

Quels changements a-t-il fallu conduire auprès des établissements scolaires ?

Isabelle Coussieu : Pour s'assurer de maîtriser l'approvisionnement, nous avons centralisé au Département la gestion de tous les services de restauration. Pendant deux ans, nous avons travaillé avec les directions des collèges pour dessiner avec elles la nouvelle organisation : système d'information, règles d'inscription, de gestion, de facturation. Nous avons également collaboré avec les chefs de cuisine – des personnels départementaux – à qui nous avons demandé de remonter l'ensemble de leurs besoins. Nous avons fait en sorte qu'ils trouvent auprès d'Approv'Halles tous les produits qu'ils utilisaient, jusqu'à la moindre épice. C'était un challenge à la fois pour nous et pour la plateforme.

La Seine-et-Marne est le premier département en France à disposer d'une telle plateforme, et je félicite toutes les équipes. C'est une belle opération et sans doute l'une des plus importantes de ce mandat. Nous recevons déjà des demandes de visites de Départements ou de Régions. Notre projet est innovant et je pense que nous allons rapidement être copiés...

Xavier Vanderbise
Vice-président en charge des collèges

À la base de ce projet, il y a la volonté politique des élus d'agir en faveur des agriculteurs, avec la force de frappe économique que représente le nombre de repas de restauration scolaire, et de proposer aux jeunes Seine-et-Marnais des produits locaux et de qualité.

Olivier Lavenka
1^{er} Vice-président en charge de l'aménagement du territoire, des routes, des politiques contractuelles et de l'agriculture

Une fois la programmation fonctionnelle définie, comment s'est construite Approv'Halles ?

Patrick Tondat : La Société publique locale (SPL) a été créée en mars 2021, puis il a fallu construire l'usine agroalimentaire à partir des besoins, ce qui relève du défi car aucune collectivité en France n'en avait jamais construit. Nous avons lancé un concours de conception-réalisation dès l'été 2021 et nous avons choisi un groupement de constructeurs et d'architectes, ce qui a permis de compresser les délais. Les travaux proprement dits ont commencé en janvier 2023. L'outil représente un investissement total de près de 48 millions d'euros, comprenant plus de 14 millions d'euros d'équipements de process industriel. Nous sommes aujourd'hui 45 salariés et nous serons une soixantaine en janvier 2025, date à laquelle interviendra l'approvisionnement des lycées de l'est francilien.

Quel est le principe de base de la plateforme ?

Patrick Tondat : Approv'Halles achète, transforme, conditionne et livre des fruits et légumes, des poulets et des produits laitiers (yaourts et fromages blancs). Nous transformons les produits bruts dans les cinq gammes : frais, conserve, surgelés (avec capacité de grand froid ce qui permet une distribution toute l'année), sous vide et pré-cuisson. La seule préparation que nous réalisons est celle de nuggets de volaille, avec le blanc restant sur les carcasses. Les yaourts et les fromages blancs transitent seulement par la plateforme. Pour chaque lot nous avons demandé deux lauréats, pour le cas où l'un serait défaillant. La livraison dans les établissements scolaires est assurée par un prestataire extérieur, avec des tournées limitant au maximum l'impact carbone. Le traitement des déchets par méthanisation est également prévu.