



Plateforme d'Approvisionnement de la Restauration Scolaire de l'Est Francilien



Une Société Publique Locale au service des élèves





2

Les ambitions du projet



- Le Département de Seine-et-Marne et la Région Île-de-France, soutenus par la Chambre d'agriculture de la Région Île-de-France, se sont engagés en 2020, dans un projet de création d'une Plateforme de collecte, de transformation, de conditionnement et de livraison de produits alimentaires locaux issus des exploitations agricoles du département et des alentours.
- Ces denrées locales de qualité, en partie biologiques, fruits & légumes, volailles et produits laitiers, approvisionneront les demi-pensions des collèges et lycées de Seine-et-Marne, ainsi que celles des lycées de Seine-Saint-Denis et du Val de Marne, soit plus de 15 millions de repas par an.
- Une alimentation saine participant à la réussite des élèves, le département et la région en ont fait un objectif politique de premier plan. C'est pourquoi ces deux collectivités ont décidé de s'associer au sein d'une Société Publique Locale commune, afin de lui confier la réalisation et l'exploitation de la Plateforme qui verra le jour en 2024.
- Cette Plateforme sera le premier équipement de ce type et à cette échelle au niveau national.



3

La création de la SPL

Le Département de Seine-et-Marne et la Région Île-de-France ont créé, avec une prise de participation paritaire, la Société Publique Locale (SPL) au printemps 2021. Elle est dotée d'un capital social initial de 9,2 M€

Olivier Lavenka, Maire de Provins et 1^{er} Vice-Président du Département de Seine-et-Marne en a été élu président

La SPL est un outil d'achat, de transformation industrielle et de transport des denrées à destination des restaurations collectives

Elle contribuera à soutenir les filières régionales visant à offrir aux demi-pensions des produits bruts et transformés (appertisés, surgelés et prêts-à-cuire)

La feuille de route du Directeur Général



- Assurer la maîtrise d'ouvrage de la construction et de l'équipement de la Plateforme (53 M€).
- Faire appel aux producteurs locaux pour se fournir en fruits & légumes, volailles et produits laitiers.
- Proposer une soixantaine de postes de travail à la livraison de l'outil industriel.

« Missionnés en juin 2021, nous n'avons pas perdu de temps et nous avons désigné le groupement de conception/réalisation et acquis le terrain d'assiette auprès de Grand Paris Aménagement dès le mois d'avril 2022, afin de tenir l'objectif de la rentrée 2024. Approv'Halles fonctionnera en circuit-court et produira une forte valeur ajoutée territoriale, avec l'ambition d'encourager les agriculteurs à des pratiques encore plus vertueuses ».

Patrick Tondat



5

La Plateforme en quelques chiffres

Calibrée pour fournir jusqu'à 20 millions de repas par an

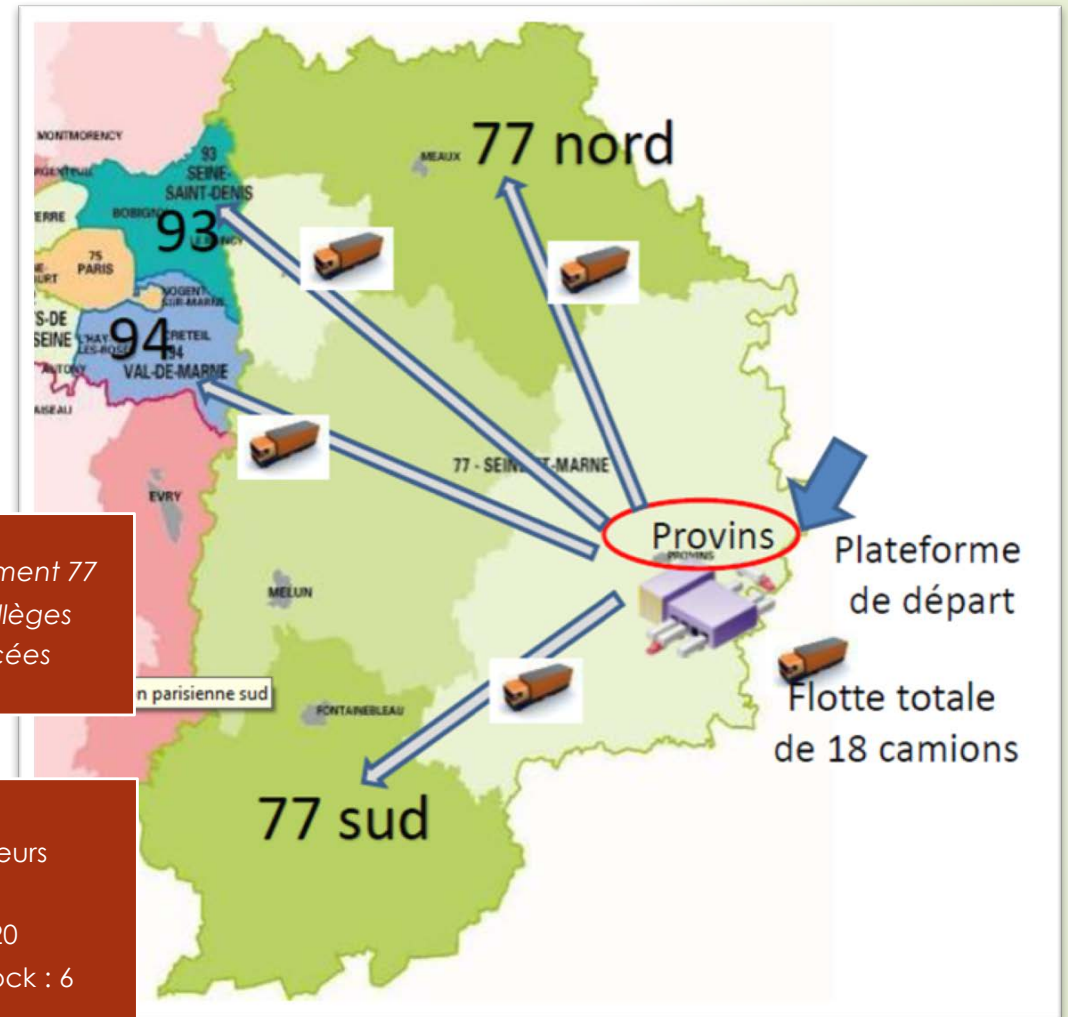
département 94
49 lycées

département 93
67 lycées

département 77
128 collèges
57 lycées

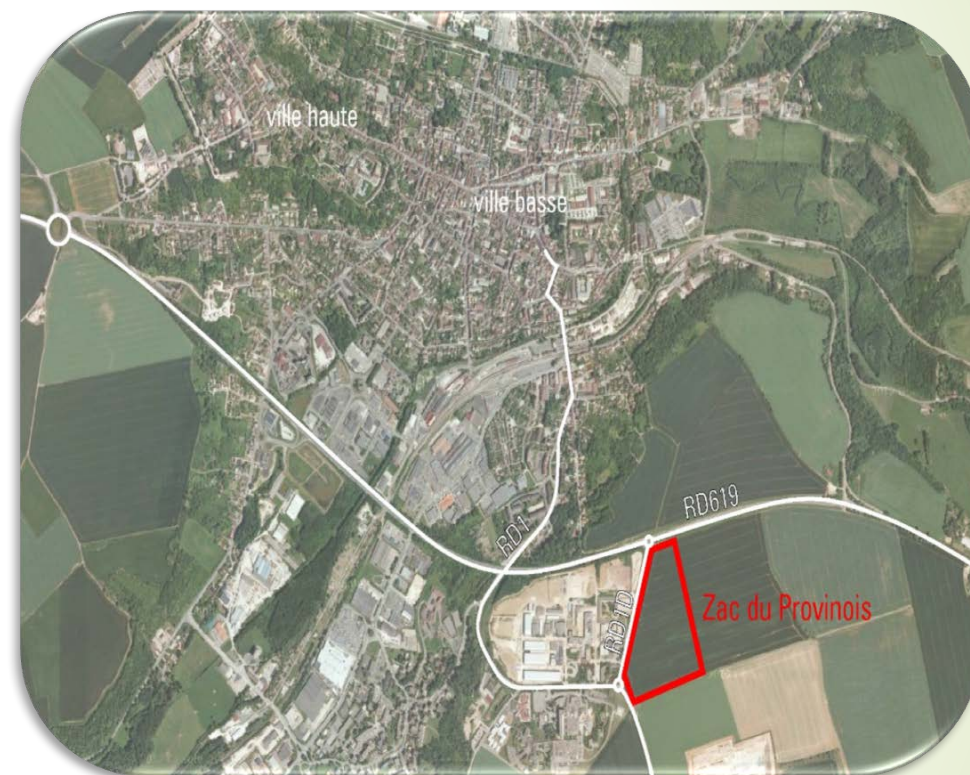
Capacité de production
Volailles 2500 T/an
Fruits & légumes 6000 T/an
Produits laitiers 700 T/an

Les marchés Fournisseurs
Volailles : 4
Fruits & légumes : 20
Produits laitiers cross dock : 6



L'implantation de la Plateforme

- ▶ La Plateforme d'environ 15000 m² sera construite sur une assiette foncière de 5 hectares, dans la ZAC du Provinois, dont l'aménageur est Grand Paris Aménagement.
- ▶ Ce site est entouré de terres agricoles et accueille plusieurs entreprises industrielles dans les domaines du transport, de la torréfaction, de la sellerie de luxe...
- ▶ Cet emplacement stratégique, au sud de Provins, est directement relié à la RD619 et bénéficie d'une desserte favorable.





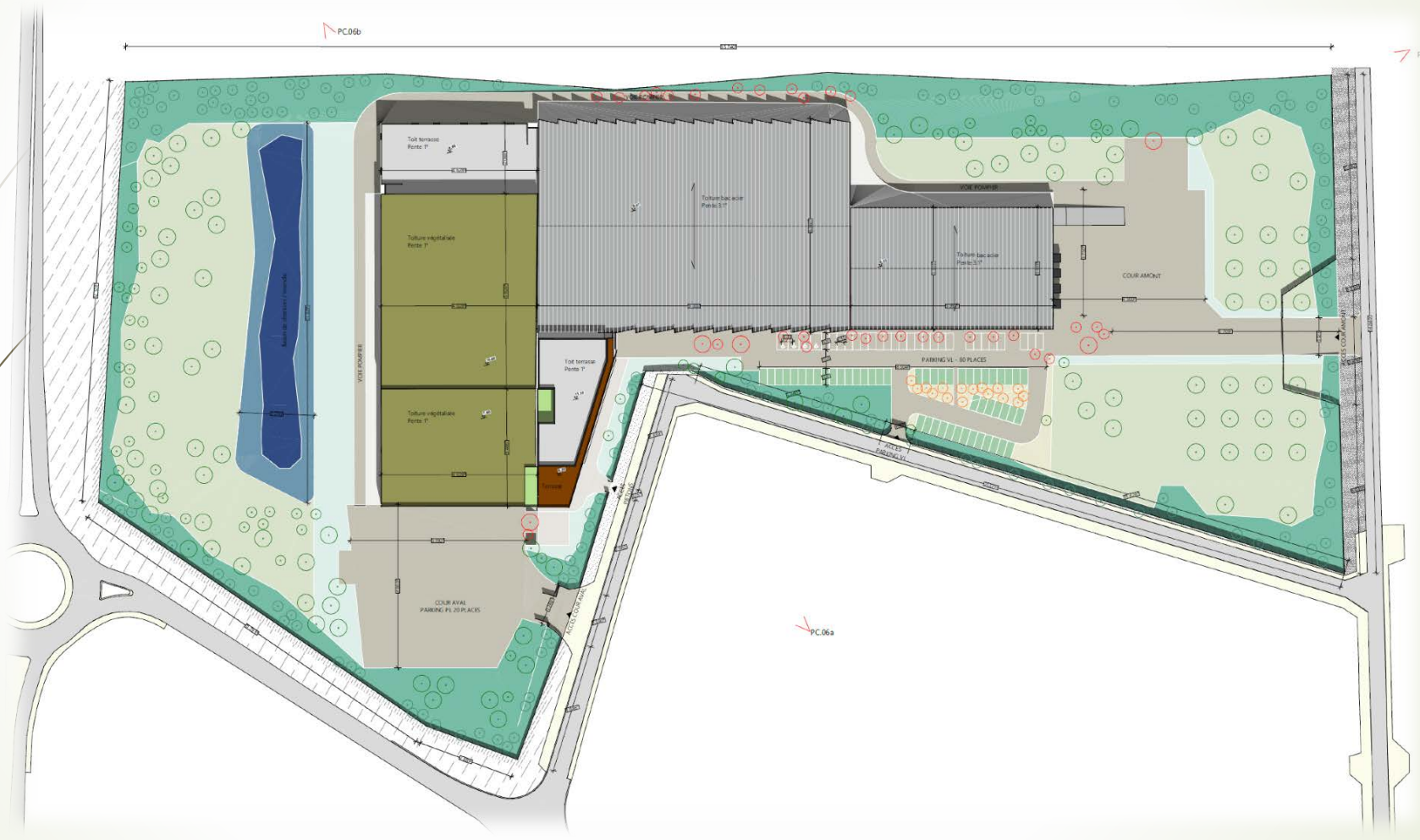
7

Le projet retenu

RABOT DUTILLEUL CONSTRUCTION
NOMADE ARCHITECTES
SEMON RAPAPORT ARCHITECTES
EDEIS Bureau d'études



Le projet retenu plan masse



Dimensionnement de la plateforme

Expédition aux établissements

Viandes : 800 T/an

Fruits et légumes : 3900 T/an

Produits laitiers hors crèmerie : 700 T/an

Atelier viandes

8,5 T/jour de volailles à transformer

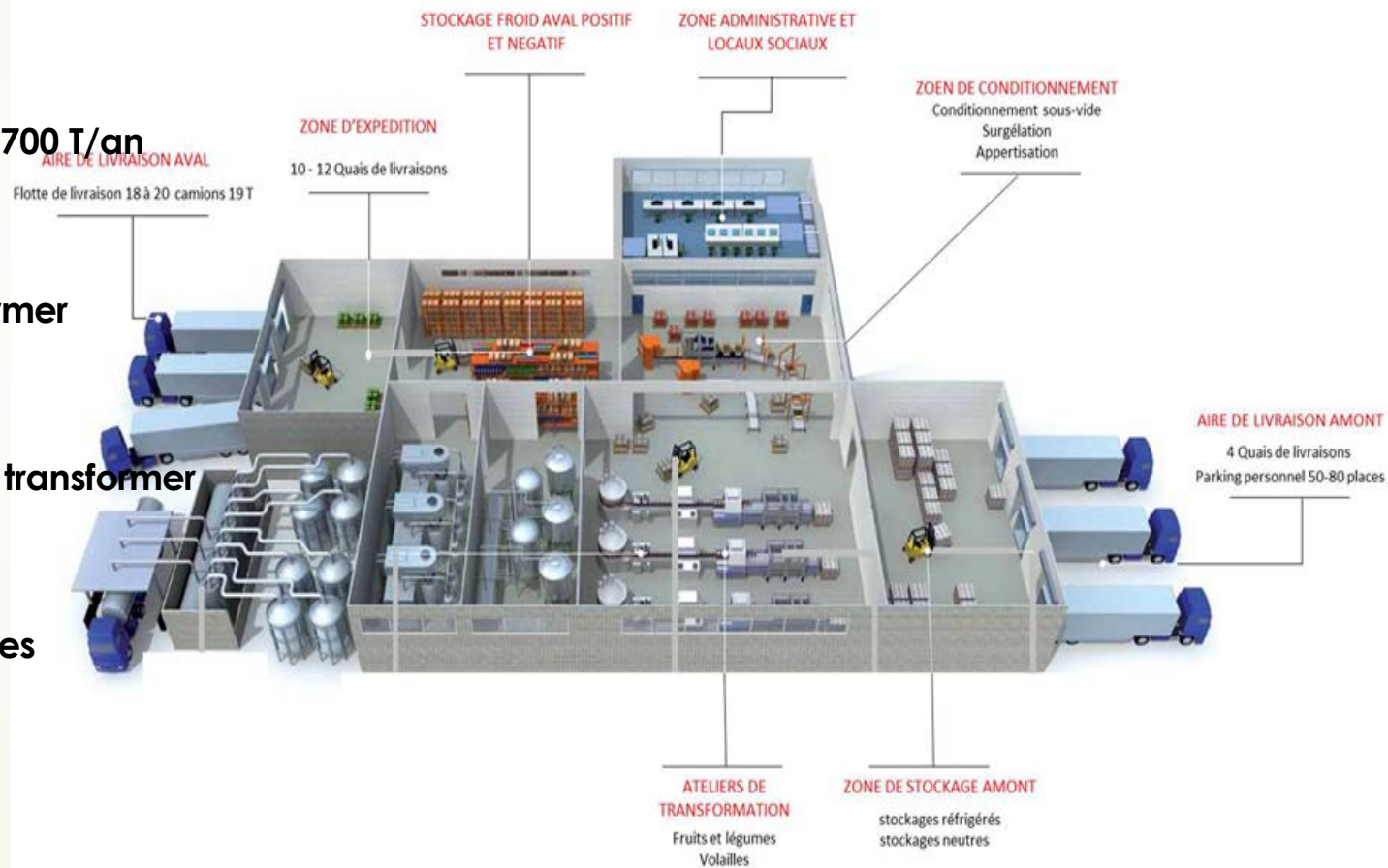
Atelier fruits et légumes

36 T/jour de fruits et légumes à transformer

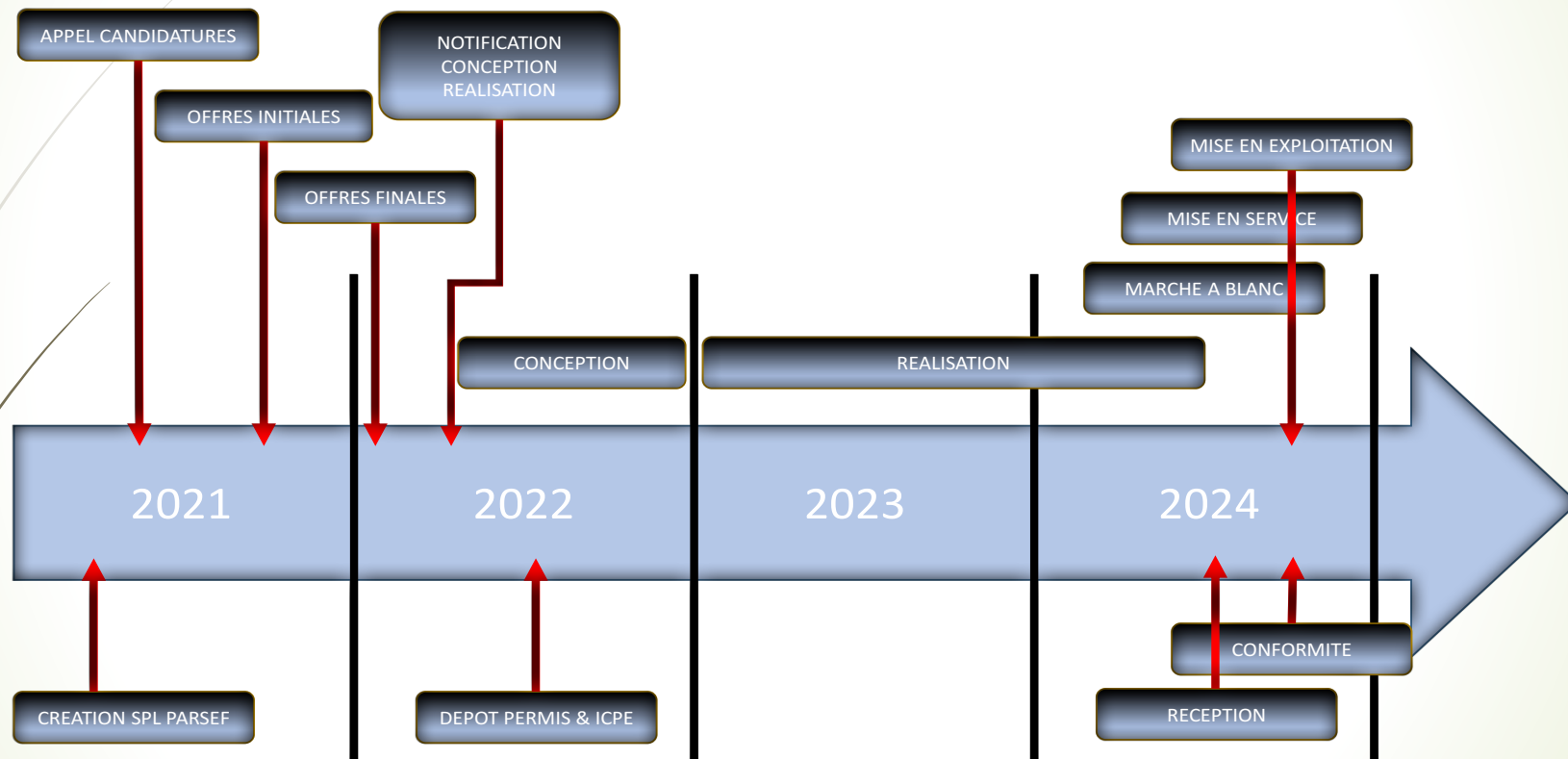
Valorisation des déchets

2,5 T/jour de déchets organiques

7 T/jour de déchets végétaux



Le planning de réalisation de la Plateforme



« On en parle » Premier équipement de ce type en France



- **L'Actu en Île-de-France**, 7/03/2019

Une plateforme d'approvisionnement pour les collèges et lycées

- **Le Parisien**, 03/10/2019

Produits locaux dans les cantines scolaires de Seine-et-Marne : ça bouge enfin

- **La République de Seine-Et-Marne**, 16/10/2019

Les cantines des collèges et lycées bientôt approvisionnées en produits locaux

- **Réussir**, 04/11/2019

Création de la Plateforme d'approvisionnement de l'Est francilien

- **Le Parisien**, 11/10/2020

La région fait équipe avec le département pour des assiettes locales à la cantine

- **La Gazette des Communes**, 11/06/2021

Une plateforme publique d'approvisionnement pour les cantines

- **Le Parisien**, 15/03/2023

Les élèves de 300 cantines mangeront bientôt local

- **Valérie Péresse**, a exprimé son fort intérêt pour le projet de plateforme d'approvisionnement porté par le Département de Seine-et-Marne.
- Elle s'est engagée à ce que toutes les cantines des lycées de Seine-et-Marne, du Val-de-Marne et de Seine-Saint-Denis soient approvisionnées par cette plateforme.
- Elle a également exprimé sa volonté de se rapprocher d'autres régions pouvant fournir des produits à la plateforme.



Pour **Olivier Lavenka**, « Produire, transformer et consommer local. C'est un triple défi, car il ne s'agit pas seulement de produire local, précise l'élus seine-et-marnais. C'est aussi consommer sur le territoire mais surtout transformer local pour créer de la valeur ajoutée.

Si on ne transforme pas localement, les produits locaux sont envoyés ailleurs avant de revenir pour être consommés. On perd alors une grande partie de la plus-value, sans parler du bilan carbone dû au transport.

La plateforme transformera 400 références de produits de trois types : fruits et légumes, volaille, poursuit **Olivier Lavenka**. Et il y aura effectivement une part de bio. »



Siège social : 145, Quai Voltaire 77190 Dammarie-lès-Lys – Tél. : 01 87 75 19 78 - Siret : 898 581 558 000 35