

Publié le 3 mai 2023

La plateforme alimentaire Approv'halles, une première nationale portée par une Spl

La pose de la première pierre de la plateforme agroalimentaire Approv'halles à Provins (Seine-et-Marne) a lieu le vendredi 21 avril, en présence de nombreux élus. Aux manettes, la Spl Approv'Halles, détenue à parts égales par le département de Seine-et-Marne et la région Ile-de-France, pour un projet ambitieux : assurer la restauration scolaire des 130 collèges seine-et-marnais et de 170 lycées de ce département, du Val-de-Marne et de la Seine-Saint-Denis. Une première en France de cette ampleur.



Tous les acteurs de la restauration collective vous le diront : le devenir responsable dans ce domaine doit répondre à trois objectifs ; **produire, transformer et consommer local...** C'est ce défi que va relever **la plateforme Approv'halles**, sise à Provins, et dont la première pierre a été posée le 21 avril en présence, notamment, de Valérie Péresse, présidente de la région, des présidents du département de Seine-et-Marne, Jean-François Parigi, de la Spl, Olivier Lavenka, et de la chambre d'Agriculture de région Île-de-France, Christophe Hillairet. La plateforme d'approvisionnement entrera en fonction à la rentrée 2024. **Dans cette affaire, la Spl Approv'Halles joue un rôle central** : elle sera à la fois des achats groupés, opérera la logistique et la transformation industrielle de produits bruts et transformés (appertisés, surgelés et prêts à cuire) avec 300 références autour de trois catégories de produits : 5 000 tonnes/an de fruits et légumes, 1 500 tonnes/an de viande de volaille, et les produits laitiers. « **Les producteurs bénéficieront de contrats sur quatre années, ce qui leur donnera de la visibilité** », précise Olivier Lavenka.

Une restauration scolaire « 100 % locale »

Implanté sur une parcelle de 5 hectares au sein de la Zac du Provinois, le bâtiment de 15 000 m² est composé de quatre volumes aux fonctions bien définis. Le coût total du chantier s'élève à 47 M€. Jean-François Parigi se projette au-delà des établissements scolaires : « Je serai ravi que demain, nos maires, entreprises privées puissent aussi en bénéficier. Nous serions tous gagnants ». Valérie Péresse se félicite d'une telle initiative, réaffirmant son projet d'une restauration scolaire « 100 % local », adossé à une forte ambition sur le bio. « C'est le moyen de créer de la valeur ajoutée en France ».

20 millions de repas fournis chaque année

Directeur général de la Spl, **Patrick Tondat connaît sa feuille de route** : « Assurer la maîtrise d'ouvrage de la construction et de l'équipement de la plateforme ; faire appel aux producteurs locaux pour se fournir en fruits et légumes, volailles et produits laitiers ; proposer une soixantaine de postes de travail à la livraison de l'outil

industriel », déclare-t-il. « 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 », poursuit-il. La plateforme a été calibrée pour fournir jusqu'à 20 millions de repas par an.