

Publié le 27 octobre 2023

Seine-et-Marne, le défi fou d'Approv'Halles

La Spl Parsef, gestionnaire de la plateforme alimentaire Approv'Halles en Seine-et-Marne, vise à assurer une restauration « 100 % locale » dans les 130 collèges du département et les 170 lycées franciliens. Et c'est possible.



Il est peu de dire que la crise sanitaire a marqué les esprits des Français. Et certains élus ont décidé d'en tirer au plus vite les enseignements en structurant la production locale via une plateforme alimentaire. C'est la raison d'être de la **Spl Parsef**, gestionnaire de la plateforme alimentaire Approv'Halles. Si le chantier de construction de la plateforme a été lancé en avril 2023 à Provins, le projet trotte dans la tête des élus depuis 2015. La Région Ile-de-France, le CD Seine-et-Marne et la Chambre d'agriculture d'Ile-de-France avaient déjà planché sur le sujet dans le cadre du **programme régional visant à atteindre 100 % de produits locaux pour la restauration scolaire**.

Rassurer les exploitants locaux

Il est en passe de devenir une réalité. « Le bâtiment de 15 000 m² sera livré au premier trimestre de l'année prochaine et sera mis en service à la rentrée 2024 », assure **Patrick Tondat, directeur général de la Spl Parsef**. L'objet de cette plateforme est de collecter, transformer et conditionner les produits locaux d'exploitations agricoles de Seine-et-Marne et d'autres départements franciliens. Ni légumerie, ni cuisine centrale, le projet en lui-même est inédit en France. « Le Covid et la loi Egalim nous ont poussés à accélérer une réflexion déjà en cours sur la souveraineté alimentaire », assure le directeur général.

Capacité de 20 millions de repas à l'année !

L'usine, dont le coût est de 48 M€, livrera dans un premier temps 15 millions de repas par jour, sa capacité de production étant fixée à 20 millions de repas à l'année. « C'est clairement destiné à pérenniser l'activité agricole sur les départements franciliens et à dynamiser les filières agricoles qui, avec un tel outil, peuvent organiser leur développement ». L'autre objectif est clairement de proposer de meilleurs repas aux jeunes, la loi Egalim insistant sur la nécessité de lutter contre l'obésité et le surpoids : « 100% de produits locaux dont 50% de bio, objectifs adossés à une pédagogie auprès des collégiens et lycéens, telle est l'épine dorsale du projet ». **La Spl**, créée par le conseil départemental de Seine-et-Marne, la Région Ile-de-France, « **offre une réelle souplesse d'intervention** », confie le directeur, qui ouvre la porte à l'entrée d'autres collectivités dans le capital. Si l'union fait la force, dans ce domaine, c'est encore plus vrai.