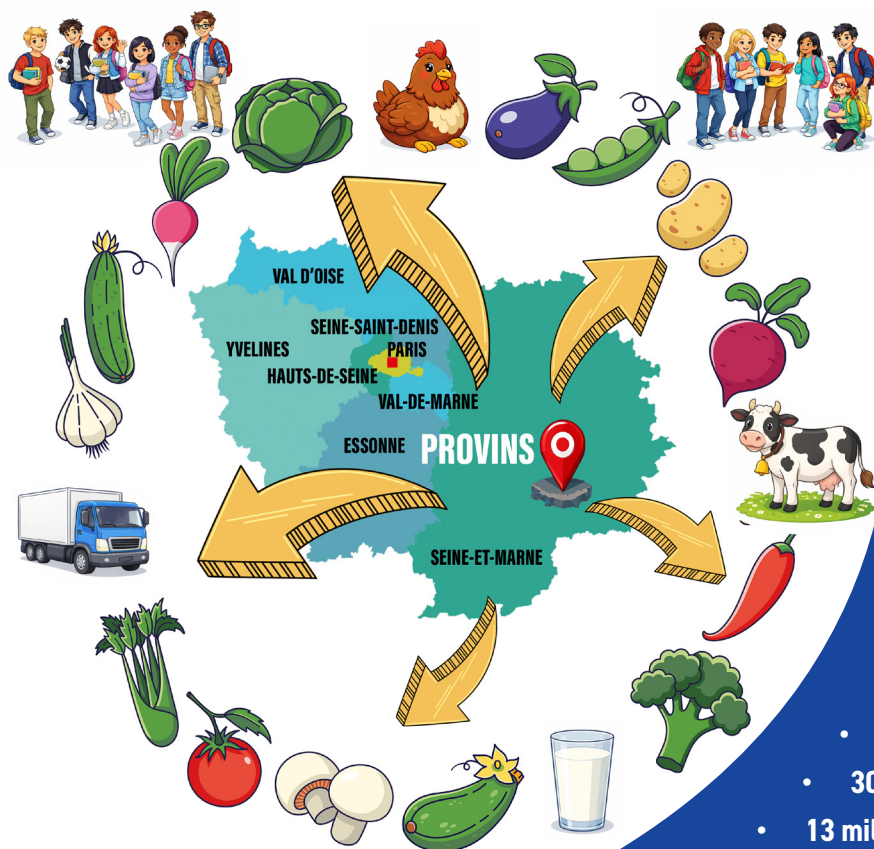




APPROV'HALLES

## UNE PLATEFORME AGROALIMENTAIRE PUBLIQUE EXEMPLAIRE AU SERVICE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE



Un outil agro-industriel innovant qui permet la **transformation de produits agricoles locaux, leur conditionnement, leur stockage et leur transport** vers les cuisines des établissements concernés.

### APPROV'HALLES c'est :

- Des produits et des menus de saisons toute l'année, grâce au partenariat avec plus de 50 fermes
- Un objectif de 80% de production locale en Ile-de-France
- 20% à 30% de produits bio
- 300 établissements concernés à la rentrée 2026
- 13 millions de repas livrés chaque année
- Un partenaire de confiance pour les collectivités

## UNE PLATEFORME EN LIGNE AVEC LES ATTENTES REGLEMENTAIRES ET SOCIETALES ACTUELLES



Un outil qui offre des opportunités de débouchés plus rémunérateurs aux exploitants agricoles en supprimant les intermédiaires



Un outil qui contribue au maintien du tissu rural en créant de nouveaux emplois permettant d'assurer le fonctionnement quotidien de la plateforme



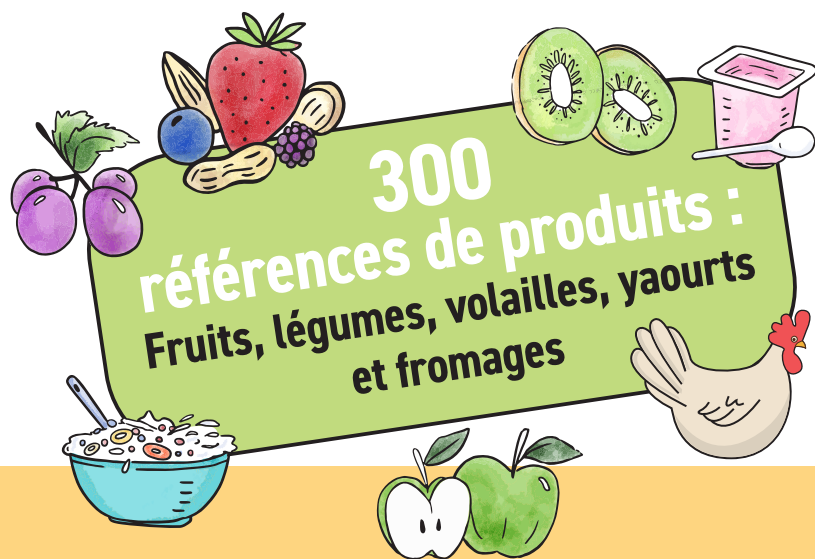
Un outil qui valorise les productions locales dans les cantines et, ainsi, participe à la sensibilisation des plus jeunes à la qualité de leur alimentation en intervenant concrètement sur la qualité alimentaire des repas et l'accompagnement éducatif du jeune public.



Un outil qui répond aux enjeux des lois Egalim sur l'alimentation durable

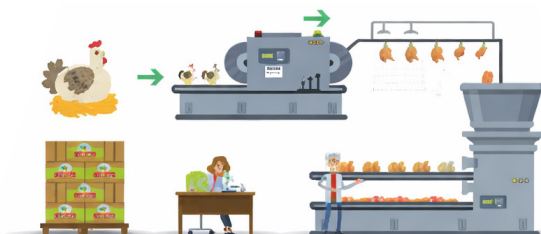
La société Publique Locale Approv'Halles est la propriété de la région Île-de-France et du Département de Seine-et-Marne et est soutenue par la Chambre d'agriculture de région Île-de-France.

# PREMIÈRE USINE NATIONALE TRANSFORMANT À LA FOIS VOLAILLES, FRUITS ET LÉGUMES



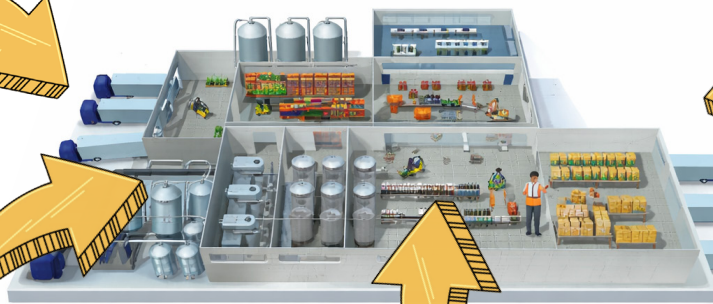
Un choix varié de produits de qualité composé à **30%** de produits labellisés (HVE, Label rouge...)

Logistique de réception des denrées brutes



Ligne de découpe volailles et production de nuggets

Grande capacité de stockage surgelés (-20°C)



Logistique d'expédition des produits transformés

Atelier de transformation, fruits et légumes

(frais, conserves, surgelés, sous-vide)

**L'équilibre alimentaire des élèves est une priorité**, car c'est un sujet de santé publique au cœur des préoccupations des parents d'élèves, des chefs de cuisine et des personnels de direction des structures scolaires. **C'est un projet à 360° degrés au bénéfice des élèves et des familles mais aussi de l'économie locale et du développement durable.**

**Le but est de promouvoir une alimentation de qualité et de donner une éducation au goût** avec des produits de saison. Dans cet esprit, la SPL inclue dans ses consultations de denrées brutes (fruits et légumes) l'obligation pour les attributaires d'organiser plusieurs fois par an une visite à la ferme pour une classe d'élèves.



## CONTACT

SOCIÉTÉ PUBLIQUE LOCALE  
« Plateforme d'approvisionnement de la restauration scolaire de l'est francilien »  
16 Av. Renier Acorre, 77160 Provins  
contact@splparsef.fr