

Restauración sostenible

El comedor escolar

Comidas diarias **gratuitas y equilibradas** para más de 14 000 alumnos de Saint-Denis y Pierrefitte-sur-Seine.



Más información sobre el comedor escolar en **saintdenis.fr** o escaneando este código QR.



 **SAINT-DENIS
PIERREFITTE**

EDITORIAL



Estimados habitantes,

La gratuidad del comedor escolar es una medida importante en materia de solidaridad, salud pública y poder adquisitivo de las familias. Implantada progresivamente desde 2021, la gratuidad se amplía este año a los cursos de CP a CM2 en Pierrefitte-sur-Seine, que se suman así a los colegios de Saint-Denis, donde el comedor ya es gratuito desde maternelle hasta CM2. Esta medida seguirá generalizándose al inicio del curso escolar de 2027 con la inclusión de los cursos de maternelle de Pierrefitte: para entonces el 100 % de los alumnos de la ciudad se beneficiará de la gratuidad del comedor escolar.

Entendida como una auténtica ampliación del servicio público de la educación, la pausa del mediodía —que incluye una comida gratuita y de calidad— es una medida universal que se inscribe en la continuidad de la gratuidad de la enseñanza pública, pilar fundamental de la escuela de la República. Para que esta gratuidad sea plenamente efectiva y se adapte a las necesidades de las familias, hemos decidido suprimir la reserva obligatoria de comidas, así como la aplicación de sanciones. Ahora el comedor escolar es gratuito y flexible, sin que las familias tengan que realizar ningún trámite.

Más allá de una comida equilibrada, el comedor es un momento de educación sobre el gusto, la buena alimentación y el desarrollo sostenible, un momento de placer, socialización y convivencia. El Ayuntamiento mantiene su compromiso con una restauración de calidad, en gran parte casera, con un abastecimiento que da prioridad a los productos locales, con sello de calidad y ecológicos. A partir del inicio del curso escolar de 2026, el 40 % del abastecimiento procederá de la agricultura ecológica: un nuevo paso hacia nuestro objetivo de alcanzar el 70 % de productos ecológicos al final de la legislatura.

Este compromiso con la gratuidad real de la escuela pública no se limita al comedor. Al inicio del curso escolar de 2026, el Ayuntamiento entregará a todos los alumnos de primaria de Saint-Denis y Pierrefitte-sur-Seine un kit de vuelta al cole que incluirá todo el material escolar básico, y se hará cargo del reembolso del abono de transporte público Navigo Imagine R junior para los alumnos menores de 11 años. En este folleto encontrará toda la información útil sobre el comedor escolar, del que se benefician más de 14 000 alumnos de Saint-Denis y Pierrefitte-sur-Seine.



Bally Bagayoko

Alcalde de Saint-Denis
Pierrefitte-sur-Seine



Farid Aïd

Teniente de alcalde
de Pierrefitte-sur-Seine



Camille Christiny

Concejala responsable
de la restauración
escolar y las actividades
extraescolares



Héliène Bousset

Concejala responsable
de educación, vida escolar
y relaciones con los padres
de alumnos

CUANDO LA GRATUIDAD VA DE LA MANO DE LA CALIDAD Y LA RESPONSABILIDAD



A partir del inicio del curso 2026-2027, el comedor escolar será gratuito para más de 14 000 alumnos de los colegios públicos de la ciudad.

Afecta a los alumnos desde maternelle hasta CM2 en Saint-Denis, y a los alumnos desde CP hasta CM2 en Pierrefitte-sur-Seine.

Desde 2018, el Ayuntamiento está comprometido con la iniciativa de calidad «Mon Restau Responsable».

Esta iniciativa, desarrollada por la Fundación para la Naturaleza y el Hombre y la red Restau'Co, en colaboración con los profesionales del sector de la restauración, acompaña a las administraciones locales en la mejora de sus prácticas con el fin de ofrecer una cocina saludable, sostenible y de calidad.



48 comedores escolares
en Saint-Denis y Pierrefitte-sur-Seine



10 000 comidas servidas al día
en los comedores escolares



14,50€, coste total por niño a cargo de la administración local para la pausa del mediodía (comida, servicio y supervisión)

El **objetivo** es potenciar y mejorar el servicio de comedor que ofrece la administración local, asumiendo cada dos años nuevos compromisos cada vez más ambiciosos en materia de calidad y sostenibilidad de los suministros, la lucha contra el despilfarro y la reducción del uso del plástico.

COMER BIEN PARA CRECER BIEN : UN COMEDOR GRATUITO Y RESPONSABLE



Productos de calidad

- **Productos locales y de agricultura ecológica:** el 30 % de los alimentos adquiridos por la cocina central proceden de la agricultura ecológica. Más del 12 % son de producción local y el 50 % cuenta con un sello de calidad medioambiental. Esto se aplica a todas las categorías de productos. La cocina central es pionera en el abastecimiento de productos descartados (frutas «feas» o fuera de calibre).
- **Bienestar animal:** el Ayuntamiento ha firmado la carta de bienestar animal «Etica», cuyo objetivo es ofrecer, en la medida de lo posible, alimentos que respeten el bienestar animal en todas las etapas de la producción: cría, transporte y sacrificio.
- **Más comida «casera»:** la cocina central selecciona los alimentos menos procesados, lo que favorece una alimentación que preserva la salud de los niños y aumenta el número de platos y postres «caseros».
- **Sin aceite de palma:** todas las galletas que se sirven a los niños están garantizadas sin aceite de palma, para proteger el medio ambiente.
- **Carnes y pescados de origen ecológico:** el pescado procede de una pesca sostenible y responsable, con el fin de preservar el ecosistema de los fondos marinos. Los pollos frescos son de granja y cuentan con la certificación «Label Rouge», lo que garantiza unas condiciones de cría al aire libre y respetuosas con el animal. Las carnes frescas de ternera, vacuno y cerdo son francesas y proceden en su mayoría de Normandía. Proviene de cadenas de calidad («Label Rouge» y «Bleu Blanc Cœur») y, en algunos casos, son ecológicas.



Menús equilibrados

- **Selección de alimentos:** un dietista se encarga de la elaboración y del equilibrio nutricional de los menús que se ofrecen.
- **Menús vegetarianos:** cada semana se sirven dos comidas vegetarianas en los comedores escolares de Pierrefitte-sur-Seine; tres en el caso de Saint-Denis. Gracias a estos menús cuidamos la salud de los niños, al reducir la ingesta de proteínas animales, además de reducir la huella de carbono de los platos.

Para ello, el Ayuntamiento firmó en 2024 la carta de la etiqueta «Assiettes vertes», creada por la asociación Assiettes végétales, que certifica el compromiso de un municipio con los alimentos de origen vegetal en sus menús.

La hora del almuerzo

- **Un momento importante del día:** nuestros monitores y monitoras se esfuerzan por hacer de la hora de la comida un momento tranquilo y adaptado a las necesidades de los niños.

Más responsabilidad

- **La comida:** en Saint-Denis, consta de 4 platos en maternelle y 5 en primaria. En Pierrefitte-sur-Seine, consta de 4 platos tanto en maternelle como en primaria. En todos los casos, las raciones se adaptan al apetito de cada niño, con la posibilidad de repetir, respetando siempre el equilibrio nutricional.
- **Menos plástico:** en 2026, el Ayuntamiento quiere reemplazar las bandejas desechables de plástico por recipientes reutilizables de acero inoxidable y así reducir los residuos y la huella de carbono de la restauración escolar.
- **Menos despilfarro alimentario:** los 48 comedores escolares de la ciudad están comprometidos con la lucha contra el despilfarro alimentario.

Esto se traduce en varias medidas concretas:

- > Los excedentes de producción se donan, en la medida de lo posible, a asociaciones que luchan contra la precariedad alimentaria - como la Maison de la solidarité de Saint-Denis o Excellents Excédents - para que se redistribuyan gratuitamente a los más desfavorecidos.
- > El personal de los comedores y del servicio de animación aplica a diario el plan de acción contra el despilfarro, una cuestión que reviste importancia tanto ética como medioambiental y educativa.
- > Desde 2016, el Ayuntamiento ha reducido los residuos alimentarios generados al día por niño de 140 g a 74 g, lo que supone una reducción del 47 %. El objetivo es alcanzar una reducción del 50 % para 2027.
- > El pan que no se llega a consumir se recoge, se seca y se tritura para elaborar el «Gaspichoc», un pastel elaborado por los cocineros de la cocina central y que se ofrece habitualmente a la hora de la merienda.
- > Los residuos alimentarios se valorizan mediante metanización, a través de Plaine Commune y Suez, para producir biogás y compost.

La restauración escolar en Pierrefitte-sur-Seine

Las comidas de los 10 comedores escolares y de las personas dependientes a domicilio las suministra el SIVOM de Stains-Pierrefitte, que produce hasta 2200 comidas al día.

La oferta incluye un 26 % de alimentos respetuosos con el medio ambiente (de los cuales un 22 % son ecológicos) y un menú vegetariano semanal. Los equipos de la dirección de restauración sostenible del Ayuntamiento han puesto en marcha un diagnóstico contra el despilfarro, con el fin de llevar la restauración a una alimentación más saludable, sostenible y de calidad.

LA COCINA CENTRAL



30 años de existencia
desde su creación en 1996



47 empleados(as) del servicio de restauración trabajan en la cocina central



1,7 millones de comidas preparadas cada año en la cocina central



182 empleados(as) del servicio de restauración trabajan en 48 comedores escolares de la ciudad

La cocina central produce y distribuye cerca de 10 000 comidas al día, destinadas a comedores escolares, personas mayores en residencias o a domicilio.

También colabora con la cocina central del SIVOM Stains-Pierrefitte para elaborar 2200 comidas diarias adicionales, destinadas a los niños y las personas mayores de Pierrefitte.

Una calidad galardonada y reconocida

En 2023 : elegida «Favorita del jurado 2023» en los premios «Victoires des cantines rebelles», organizados por la asociación Un Plus Bio.

En 2025 :

- > Nombrada «Capital de la alimentación» por la asociación Un Plus Bio.
- > Galardonada con el Premio a la Excelencia en Salud y Sostenibilidad otorgado por School Food 4 Change (SF4C).
- > Certificada por Ecocert con la categoría «1 zanahoria».
- > Ganadora de la convocatoria de proyectos «Cero residuos» de la Región de Île-de-France.

- > Ganadora de la convocatoria de proyectos «Restauración colectiva ecológica y local», en colaboración con la Agrupación de Agricultores Ecológicos (GAB) de la región de Île-de-France y la Metrópolis del Gran París (MGP).

Protocolo de Atención Individualizado (PAI)

Los niños con alergias alimentarias pueden acudir al comedor, previa puesta en marcha de un Protocolo de Atención Individualizado (PAI), elaborado por el médico escolar y siempre que traigan su propia comida.





FIN DE LA RESERVA OBLIGATORIA

