

Restauração sustentável

A cantina da escola

Refeições diárias gratuitas e equilibradas para mais de 14.000 alunos em Saint-Denis e Pierrefitte-sur-Seine.



Mais informações sobre a cantina escolar em saintdenis.fr ou digitalizando este Código QR.



 SAINT-DENIS
PIERREFITTE

EDITORIAL



Caros e caras residentes,

A cantina escolar gratuita é uma medida forte em termos de solidariedade, saúde pública e poder de compra das famílias. Implementada gradualmente desde 2021, a gratuidade estende-se este ano às turmas do 1.º (CP) ao 5.º ano (CM2) em Pierrefitte-sur-Seine, que assim se junta às escolas de Saint-Denis, onde a cantina já é gratuita desde o jardim de infância até ao 5.º ano. A generalização continuará no início do ano letivo de 2027 com a integração das turmas do jardim de infância de Pierrefitte: 100% dos alunos da cidade beneficiarão então da restauração escolar gratuita.

Uma verdadeira extensão do serviço público de educação, a pausa do meio-dia, que inclui uma refeição gratuita e de qualidade, é uma medida universal que dá continuidade à gratuidade do ensino público, um dos pilares da escola da República. Para que este serviço gratuito seja plenamente efetivo e adaptado às necessidades das famílias, decidimos suprimir a reserva obrigatória das refeições, bem como a aplicação de penalizações: a restauração escolar é agora gratuita e flexível, sem qualquer procedimento a realizar por parte das famílias.

Mais do que uma refeição equilibrada, a cantina é um momento de educação do paladar, de alimentação saudável e de desenvolvimento sustentável, um tempo de prazer, socialização e partilha. A Cidade prossegue o seu compromisso com uma restauração de qualidade, na sua maioria, caseira, com um abastecimento que privilegia a proximidade, os produtos com certificação e os produtos biológicos. A partir do início do ano letivo de 2026, 40% dos abastecimentos serão provenientes da agricultura biológica: um novo passo em direção ao nosso objetivo de atingir 70% de produtos biológicos até ao final do mandato.

Esta mobilização em prol da gratuidade efetiva da escola pública não se limita às cantinas escolares. No início do ano letivo de 2026, a Cidade oferecerá a todos os alunos das escolas primárias de Saint Denis e Pierrefitte um kit de início de ano contendo todo o material escolar essencial, e assumirá o reembolso do passe de transporte público Navigo Imagine R junior, para alunos com menos de 11 anos. Nesta brochura, encontrará todas as informações úteis sobre a cantina escolar, da qual beneficiam mais de 14 000 alunos de Saint-Denis e Pierrefitte-sur-Seine.



Bally Bagayoko
Presidente da Câmara
de Saint-Denis
Pierrefitte-sur-Seine



Farid Aïd
Presidente da Câmara
Delegado para
Pierrefitte-sur-Seine



Camille Christiny
Vereadora responsável
pela restauração escolar
e pelas atividades de
tempos livres



Héliène Boussel
Vereadora responsável
pela educação, pela vida
escolar e pelas relações
com os pais dos alunos

QUANDO A GRATUIDADE RIMA COM QUALIDADE E RESPONSABILIDADE



No início do ano letivo de 2026-2027, a cantina escolar é gratuita para mais de 14.000 alunos das escolas públicas da cidade.

A medida abrange os alunos os alunos do jardim de infância até ao 5.º ano em Saint-Denis, e os alunos do 1.º ao 5.º ano em Pierrefitte-sur-Seine.

Desde 2018, a Cidade está empenhada na iniciativa de qualidade *Mon Restau Responsable*.

Esta abordagem, desenvolvida pela *Fondation pour la Nature et l'Homme* e pela rede *Restau'Co*, em colaboração com profissionais do setor da restauração, apoia as autarquias na melhoria das suas práticas, promovendo uma cozinha saudável, sustentável e de qualidade.



48 cantinas escolares em Saint-Denis e Pierrefitte-sur-Seine



10.000 refeições servidas diariamente nas cantinas escolares



14,50€ de custo total por criança, suportado pelo município, para a pausa do almoço (refeições, serviço e supervisão)

O objetivo? Valorizar e melhorar a restauração oferecida pelo município, assumindo a cada 2 anos novos compromissos cada vez mais ambiciosos em matéria de qualidade e sustentabilidade dos abastecimentos, da luta contra o desperdício e da redução da utilização de plástico.

COMER BEM PARA CRESCER BEM: UMA CANTINA GRATUITA E RESPONSÁVEL



Produtos de qualidade

- **Produtos locais e provenientes da agricultura biológica:** 30% dos alimentos adquiridos pela cozinha central provêm de agricultura biológica. Mais de 12% provêm de produções locais e 50% têm certificação ambiental. Isto abrange todas as categorias de produtos. A cozinha central é pioneira no abastecimento de produtos fora dos padrões habituais de comercialização (frutas «feias» ou fora de calibre).
- **Bem-estar animal:** A Cidade é signatária da carta de bem-estar animal Etica, que tem como objetivo disponibilizar, tanto quanto possível, alimentos que respeitem o bem-estar animal em todas as etapas de produção: criação, transporte e abate.
- **Mais «caseiro»:** A cozinha central seleciona alimentos menos transformados, favorecendo uma alimentação saudável e aumentando o número de pratos e sobremesas «caseiros».
- **Sem óleo de palma:** Todas as bolachas servidas às crianças são garantidas sem óleo de palma, para a preservação do ambiente.
- **Carnes e peixes de origem sustentável e responsável:** Os peixes são provenientes de pesca sustentável e responsável, de forma a preservar os ecossistemas dos fundos marinhos. Os frangos frescos são de criação ao ar livre com certificação Label Rouge, garantindo condições de criação respeitadoras do bem-estar animal. As carnes frescas de vitela, bovino e porco são francesas e provêm principalmente da Normandia. São provenientes de cadeias de produção de qualidade (Label Rouge e Bleu-Blanc-Cœur) e, em alguns casos, de produção biológica.



Menus equilibrados

- **Seleção dos alimentos:** Um nutricionista é responsável pela elaboração e o equilíbrio nutricional dos menus propostos.
- **Menus vegetarianos:** Todas as semanas, são servidas 2 refeições vegetarianas nas cantinas escolares de Pierrefitte-sur-Seine e 3 em Saint-Denis. Estes menus contribuem para preservar a saúde das crianças, reduzindo o consumo de proteínas animais, mas também permitem reduzir a pegada de carbono dos pratos.

Neste contexto, a Cidade assinou, em 2024, a carta do rótulo « Assiettes vertes » criada pela associação Assiettes végétales, que atesta o compromisso do município na promoção de alimentos de origem vegetal nos seus menus.

Hora de almoço

- **Um momento importante do dia:**
As nossas animadoras e os nossos animadores empenham-se em fazer da hora do almoço num período tranquilo e adaptado às necessidades das crianças.

Mais responsabilidade

- **A refeição:** em Saint-Denis, composta por 4 elementos no jardim de infância e 5 no ensino básico. Em Pierrefitte-sur-Seine, composta por 4 elementos tanto no jardim de infância, como no ensino básico. Em todos os casos, as porções são adaptadas ao apetite de cada criança, com possibilidade de repetir, respeitando sempre o equilíbrio alimentar.
- **Menos plástico:** Em 2026, a Cidade pretende substituir as embalagens descartáveis de plástico por recipientes reutilizáveis de aço inoxidável, de forma a reduzir os resíduos e a pegada de carbono da restauração escolar.
- **Menos desperdício alimentar:** As 48 cantinas escolares da cidade estão empenhadas na luta contra o desperdício alimentar.

Esta iniciativa traduz-se em várias ações concretas:

- > Os excedentes de produção são doados, sempre que possível, a associações de combate à precariedade alimentar – como a Maison de la solidarité de Saint-Denis ou a Excellents Excédents – para serem distribuídos gratuitamente aos mais desfavorecidos.
- > Os agentes das cantinas e das equipas de animação aplicam diariamente o plano de ação anti-desperdício, uma questão ética, ambiental e educativa.
- > Desde 2016, a Cidade reduziu os resíduos alimentares produzidos por dia e por criança de 140g para 74g, ou seja, uma redução de 47%. O objetivo é atingir uma redução de 50% até 2027.
- > O pão não consumido é recolhido, seco e triturado para ser usado na preparação do Gaspichoc, um bolo elaborado pelos cozinheiros da cozinha central e regularmente servido no lanche.
- > Os resíduos alimentares são valorizados através da metanização, em parceria com a Plaine Commune et Suez, para produção de biogás e composto.

A restauração escolar em Pierrefitte-sur-Seine

As refeições das 10 cantinas escolares e dos dependentes em casa são fornecidas pela SIVOM de Stains-Pierrefitte, que produz até 2.200 refeições por dia.

A oferta inclui 26% de produtos provenientes de cadeias responsáveis (22% biológicos) e um menu vegetariano semanal. Foi implementado um diagnóstico anti-desperdício pelas equipas do departamento de restauração sustentável da cidade, para fazer a indústria da restauração evoluir rumo a alimentos mais saudáveis, sustentáveis e de qualidade.



A COZINHA CENTRAL



30 anos de existência
desde a sua criação em 1996



47 agentes de restauração
trabalham na cozinha central



1,7 milhões de refeições preparadas
anualmente na cozinha central



182 agentes de restauração
trabalham em 48 cantinas escolares
da cidade

A cozinha central produz e distribui cerca de 10.000 refeições por dia destinadas às cantinas escolares, às pessoas idosas residentes em estruturas residenciais sénior ou em casa.

Colabora também com a cozinha central da SIVOM Stains-Pierrefitte para a produção de 2.200 refeições diárias adicionais, destinadas às crianças e aos idosos de Pierrefitte.

Qualidade reconhecida e premiada

Em 2023 : Eleita “Escolha do Júri 2023” nas Victoires des cantine rebelles organizadas pela associação Un Plus Bio.

Em 2025 :

- > Designada Capital da Alimentação pela associação Un Plus Bio.
- > Vencedora do Prémio de Excelência em Saúde e Sustentabilidade pela School Food 4 Change (SF4C).
- > Certificada Ecocert em cuisine 1 carotte.
- > Vencedora do concurso para projetos Restauração coletiva biológica e loca, em conjunto com o Groupement d'Agriculteurs Biologiques (GAB) da Região Île-de-France e a Métropole da Grande Paris (MGP).
- > Vencedora do concurso de projetos Zero Resíduos da Região da Île-de-France.

Protocolo de acolhimento individualizado (PAI)

As crianças com alergias alimentares podem ser acolhidas na cantina, após a implementação de um Protocolo de Acolhimento Individualizado (PAI), elaborado pelo médico escolar, trazendo a sua própria refeição.





FIM DA RESERVA OBRIGATÓRIA

