

Catering sustenabil

# Cantina școlară

Mese zilnice gratuite și echilibrate pentru peste  
14.000 de elevi din Saint-Denis și Pierrefitte-sur-Seine.



Informații suplimentare  
privind cantina școlară pe  
pagina [saintdenis.fr](http://saintdenis.fr) sau prin  
scanarea acestui Cod QR.



**SAINT-DENIS  
PIERREFITTE**



## CDragi locuitori (locuitoare),

Gratuitatea cantinei școlare reprezintă o măsură importantă în ceea ce privește solidaritatea, sănătatea publică și puterea de cumpărare a familiilor. Aplicată progresiv începând cu anul 2021, gratuitatea se extinde anul acesta pentru clasele primare CP - CM2 din Pierrefitte-sur-Seine, care se alătură astfel școlilor din Saint-Denis, unde cantina este deja gratuită de la grădiniță până în clasa CM2. Gratuitatea cantinei se va generaliza la începutul anului școlar 2027-2028, prin integrarea claselor de grădiniță din Pierrefitte-sur-Seine: astfel 100 % din elevii acestui oraș vor beneficia de gratuitatea cateringului școlar.

Ca o veritabilă prelungire a serviciului public legat de învățământ, pauza de prânz, care cuprinde o masă gratuită și de calitate, este o măsură universală care se înscrie în cadrul continuității învățământului public gratuit, principiu stând la baza sistemului școlar al Republicii Franceze. Pentru ca această măsură de gratuitate să fie pe deplin eficientă și adaptată nevoilor diferitelor familii, am hotărât să anulăm atât rezervarea obligatorie a meselor, cât și facturarea de penalități: cateringul școlar va fi de acum înainte gratuit și flexibil, fără nici un demers de efectuat de către familii.

Oferind mai mult decât o masă echilibrată, cantina școlară este un moment de educație a gustului, în vederea hrănirii corecte și a dezvoltării sustenabile, și de asemenea, un moment de plăcere, de socializare și comunicare. Primăria își continuă angajamentul în favoarea unui catering de calitate, cu mese în mare parte gătite în casă, cu o aprovizionare care privilegiază produsele bio, labelizate și de proximitate. Chiar de la începutul anului școlar 2026-2027, 40 % din aprovizionare provine din agricultura biologică: o nouă etapă spre obiectivul nostru de a atinge procentul de 70 % de produse bio la sfârșitul mandatului.

Această mobilizare în favoarea gratuității efective a învățământului public nu se limitează la cantină. La începutul anului școlar 2026-2027, Primăria va înmâna tuturor elevilor din învățământul elementar din Saint-Denis și Pierrefitte-sur-Seine un set cuprinzând totalitatea furniturilor școlare de bază, și va asuma rambursarea abonamentului de transport în comun Navigo Imagine R junior, pentru elevii sub 11 ani. În această broșură, veți afla toate informațiile utile referitoare la cantina școlară, de care beneficiază peste 14.000 de elevi din Saint-Denis și Pierrefitte-sur-Seine.



**Bally Bagayoko**  
Primarul orașului  
Saint-Denis  
Pierrefitte-sur-Seine



**Farid Aïd**  
Primarul delegat  
al orașului  
Pierrefitte-sur-Seine



**Camille Christiny**  
Adjuncta Primarului,  
responsabilă cu cateringul  
școlar și activitățile  
perișcolare



**Héliène Bousset**  
Adjuncta Primarului,  
responsabilă cu  
învățământul, activitățile  
școlare și relațiile cu părinții

# ATUNCI CÂND GRATUITATE RIMEAZĂ CU CALITATE ȘI RESPONSABILITATE



La începutul anului școlar 2026-2027, cantina școlară va fi gratuită pentru mai mult de 14.000 de elevi din școlile publice ale orașului.

Ea se referă la elevii din învățământul preșcolar până în CM2 la Saint-Denis, și la elevii din CP până în CM2 la Pierrefitte-sur-Seine.

Primăria se implică din anul 2018 într-un demers privind calitatea, numit *Mon Restau Responsable*.

Acest demers, inițiat de către Fundația pentru Natură și Om și de rețeaua Restau'Co, în colaborare cu profesioniștii din sectorul cateringului, sprijină autoritățile locale în vederea îmbunătățirii practicilor lor, destinate să propună mese sănătoase, durabile și de calitate.



**48 de cantine școlare** la Saint-Denis și Pierrefitte-sur-Seine



**10.000 de mese servite zilnic** în cantinele școlare



**Suma de 14,50€ din costul total pe copil** este asumată de către autoritățile locale, în ceea ce privește pauza de prânz (masă, serviciu și încăldare)

**În ce scop?** De a pune în valoare și a îmbunătăți cateringul propus de autoritățile locale, care își reînnoiesc din doi în doi ani angajamentele, din ce în ce mai ambițioase, cu privire la calitatea și sustenabilitatea aprovizionării, la combaterea risipei și reducerea utilizării plasticului.

# O CANTINĂ GRATUITĂ ȘI RESPONSABILĂ



## Produse de calitate

- **Produse locale, provenind din agricultura biologică** : 30% din alimentele comandate de bucătăria centrală provin din agricultura biologică. Peste 12% provin din producția locală iar 50% dintre ele posedă o etichetă de calitate privind mediul înconjurător. Aceasta se referă la toate categoriile de produse. Bucătăria centrală este printre primele în aprovizionarea cu produse de calitate (fructe neasectuoase sau care nu se integrează în calibrul).
- **Bunăstarea animală** : Primăria a semnat cartă Etică, referitoare la bunăstarea animală, al cărei scop este de a propune, pe cât posibil, alimente care respectă bunăstarea animală, la nivelul tuturor etapelor de producție: creștere, transport și abatorizare.
- **Mai multe produse făcute în casă** : Bucătăria centrală selecționează alimentele cel mai puțin transformate, favorizând o alimentație care respectă sănătatea copiilor, și mărește numărul mâncărilor și al deserturilor gătite în casă.
- **Absența uleiului de palmier** : Totalitatea biscuiților serviți copiilor sunt garantați fără ulei de palmier, în vederea protejării mediului înconjurător.
- **Carne și pește de origine eco-responsabilă** : În scopul protejării ecosistemului marin, peștii provin din pescuitul sustenabil și responsabil, Pentru a se garanta condiții de creștere în aer liber, care respectă animalele, carnea proaspătă de pui provine de la fermă, posedând eticheta Label rouge. Carnea de vită și de porc provine din Franța, în mare parte din Normandie. Ea aparține unor filiere de calitate, ca Label rouge și Bleu blanc cœur, iar uneori filierei bio.



## Meniuri echilibrate

- **Selecționarea alimentelor** : Un dietetician are sarcina de a elabora și de a asigura echilibrul alimentar al meniurilor propuse.
- **Meniuri vegetariene** : În fiecare săptămână, două mese vegetariene sunt servite la cantinele școlare din Pierrefitte-sur-Seine și trei mese la Saint-Denis. Aceste meniuri permit protejarea sănătății copiilor, prin reducerea aportului de proteine animale, dar și reducerea amprente de carbon pe farfurie.

În această perspectivă. Primăria a semnat în 2024 carta mărcii « Farfurii verzi », creată de către asociația Farfurii vegetale, care atestă că o anumită comună se angajează în favoarea alimentelor de origine vegetală, în cadrul meniurilor.

## Pauza de prânz

- **Un moment important al zilei** : Animatoarele și animatorii noștri fac eforturi pentru ca pauza de prânz să fie un moment liniștit, adaptat nevoilor copiilor.

## Mai multă responsabilitate

- **Masa** : La Saint-Denis, ea se compune din patru elemente la grădiniță și cinci elemente la școala primară. La Pierrefitte-sur-Seine, masa se compune din patru elemente, atât la grădiniță, cât și la școala primară. În orice caz, porțiile sunt adaptate poței de mâncare a fiecărui copil și există posibilitatea de a se servi încă o dată, respectând echilibrul alimentar.
- **Mai puțin plastic** : În 2026, Primăria dorește să înlocuiască cutiile din plastic de unică folosință prin recipiente refofosibile din inox, pentru a reduce deșeurile și amprenta de carbon a cateringului școlar.
- **Mai puțină risipă alimentară** : Cele 48 de cantine școlare din oraș sunt angajate în combaterea risipei alimentare.

**Aceasta se concretizează prin mai multe tipuri de acțiuni :**

- > Excedentul din producție este oferit, pe cât posibil, asociațiilor de luptă împotriva precarității alimentare, spre exemplu Maison de la Solidarité din Saint-Denis sau Excellents Excédents, pentru a fi redistribuite gratuit persoanelor celor mai defavorizate.
- > Agenții de sală și agenții de animație aplică zilnic planul de acțiune anti-risipă, ceea ce prezintă totodată un interes etic, educativ și de mediu.
- > Din anul 2016, Primăria a redus deșeurile alimentare produse zilnic, pe copil, de la 140g la 74g, ceea ce înseamnă cu -47%. Obiectivul de atins fiind de -50% până în 2027.
- > Pâinea care nu a fost consumată este recuperată, uscată și strivită pentru a se folosi la confecționarea prăjiturii Gaspichoc, elaborate de către angajații bucătăriei centrale, care o propun în mod regulat la gustarea de după-amiază.
- > Deșeurile alimentare sunt valorificate prin metanizare, prin intermediul platformelor Plaine Commune și Suez, în vederea producerii de biogaz și compost.

## Cateringul școlar la Pierrefitte-sur-Seine

Mesele pentru cele zece cantine școlare și pentru persoanele dependente la domiciliu sunt furnizate de către SIVOM-ul din Stains-Pierrefitte, care produce până la 2.200 de mese pe zi.

Această ofertă cuprinde 26% de produse alimentare ecoresponsabile (dintre care 22% bio) și un meniu vegetarian pe săptămână. A fost implementat un bilanț anti-risipă de către echipele de direcție a cateringului sustenabil care depinde de Primărie, pentru a favoriza evoluarea acestuia spre o alimentație mai sănătoasă, sustenabilă și calitativă.



# BUCĂTĂRIA CENTRALĂ



**30 de ani de experiență**  
de la crearea sa, în 1996



**47 de agenți(e) de catering**  
muncesc la bucătăria centrală



**1,7 milioane de mese sunt pregătite**  
în fiecare an la bucătăria centrală



**182 agenți(e) de catering muncesc**  
în 48 de cantine școlare din oraș

Bucătăria centrală produce și distribuie aproape 10.000 de mese pe zi, destinate cantinelor școlare, persoanelor în vârstă din reședințele pentru seniori sau la domiciliu. Ea colaborează de asemenea cu bucătăria centrală a SIVOM-ului Stains-Pierrefitte în ceea ce privește 2.200 de mese zilnice suplimentare, destinate copiilor și persoanelor în vârstă din Pierrefitte.

## O calitate premiată și răsplătită

**În 2023 :** Aleasă Favorita juriului în 2023 la concursul Victoires des cantines rebelles (Cantine rebele), organizat de către asociația Un Plus Bio.

**În 2025 :**

- > Aleasă « Capitala alimentației » de către asociația Un Plus Bio.
- > Laureată a Premiului de excelență în sănătate și sustenabilitate de către School food 4 change (SF4C).
- > Certificată « Ecocert în bucătărie » 1 morcov.
- > Laureată a apelului de proiecte « Catering bio și local », în colaborare cu Asociația Agricultorilor Biologici (GAB) din regiunea Île-de-France și metropola Grand Paris (MGP).

> Laureată a apelului de proiecte « Zero deșeuri » din regiunea Île-de-France.

## Protocol de primire individualizat (PAI)

Copiii care prezintă o anumită alergie alimentară pot fi primiți la cantină, în urma stabilirii unui Protocol de Primire Individualizat (PAI), elaborat de către medicul școlar, și aducându-și propria masă.





**Rezervarea obligatorie și facturarea de penalități au luat sfârșit prin votul Consiliului municipal din luna mai 2026.**

