

التغذية المستدامة

المقصف المدرسي

وجبات يومية مجانية ومتوازنة لأكثر من 14000
تلميذ في سان دوني وبيرفيت-سور-سين.

حول المقصف المدرسي، تفضل
بزيارة موقع saintdenis.fr أو قم
بمسح رمز الاستجابة السريعة
(QR Code) هذا.



SAINT-DENIS
PIEREFITTE





الافتتاحية

إلى السيدات الساكنات العزيزات،

إلى السادة السكان الأعزاء،

تعد مجانية المقصف المدرسي إجراءً قوياً في مجالات التضامن والصحة العامة والقدرة الشرائية للأسر. وقد تم تطبيق هذه المجانية تدريجياً منذ عام 2021، وتمتد هذا العام لتشمل الصفوف من CP إلى CM2 في ببيرفيت-سور-سين، لتتضمن بذلك إلى مدارس سان-دوني حيث المقصف مجاني بالفعل من مرحلة الروضة حتى CM2. وسيستمر التعميم مع بداية العام الدراسي 2027 بإدراج رياض الأطفال في ببيرفيت؛ وبذلك سيستفيد 100% من تلاميذ المدينة من مجانية الوجبات المدرسية.

وتُعد فترة الاستراحة منتصف النهار امتداداً فعلياً للخدمة العمومية للتربية، إذ تتضمن وجبة مجانية وعالية الجودة. وهو إجراء عام يندرج في سياق استمرارية مجانية التعليم العمومي، وهو من ركائز مدرسة الجمهورية. ولكي تصبح هذه الخدمة المجانية سارية المفعول بالكامل ومتوافقة مع احتياجات الأسر، قررنا إلغاء الحجز الإلزامي للوجبات وكذلك إلغاء فرض الغرامات؛ أصبحت الوجبات المدرسية الآن مجانية وممرنة، دون الحاجة إلى أي إجراءات من طرف الأسر.

إن المقصف ليس مجرد وجبة متوازنة، بل هو لحظة للتربية على الذوق، والأكل السليم، والتنمية المستدامة ووقت للمتعة والتواصل الاجتماعي والمشاركة. تواصل البلدية التزامها بتقديم خدمة إ طعام عالية الجودة. معدة غالباً في الموقع، مع إمدادات تفضل المنتجات المحلية والمنتجات ذات العلامات المعتمدة والمنتجات العضوية. ابتداءً من بداية العام الدراسي 2026، ستمثل الزراعة العضوية 40% من الإمدادات؛ وهي خطوة جديدة نحو هدفنا المتمثل في الوصول إلى نسبة 70% من المنتجات العضوية بحلول نهاية فترة الولاية.

ولا يقتصر هذا التعبئة من أجل مجانية حقيقية للتعليم العمومي على المقصف المدرسي. مع بداية العام الدراسي 2026، ستوزع البلدية على جميع تلاميذ المدارس الابتدائية في دوني وببيرفيت مجموعة مستلزمات الدخول المدرسي تتضمن جميع اللوازم المدرسية الأساسية، وستتحمل تكاليف بطاقة Navigo Imagine R junior للنقل العام، للتلاميذ الذين تقل أعمارهم عن 11 سنة، ستجدون في هذا الكتيب جميع المعلومات المفيدة المتعلقة بالمقصف المدرسي، الذي يستفيد منه أكثر من 14000 تلميذ في سان دوني وببيرفيت-سور-سين.



إيلين بوسيل

نائبة رئيس البلدية المكلفة بالتربية والحياة المدرسية والعلاقات مع أولياء التلاميذ



كاميل كريستيف

نائبة رئيس البلدية المكلفة بالتغذية المدرسية والأنشطة اللا منهجية



فريد ميد

رئيس بلدية منتخب لببيرفيت-سور-سين



بالي باغايوكو

رئيس بلدية سان-دوني وببيرفيت-سور-سين



عندما تتوافق المجانية مع الجودة والمسؤولية



مع بداية السنة الدراسية 2026-2027، أصبحت الوجبات المدرسية مجانية لأكثر من 14000 تلميذ في المدارس العامة بالمدينة. ويشمل ذلك التلاميذ من مرحلة الروضة حتى الصف الخامس الابتدائي في سان-دوني والتلاميذ من صف CP حتى CM2 في بيبيرفيت-سور-سين.



48 مقصفاً مدرسياً في سان-دوني وبيبيرفيت-سور-سين



10,000 وجبة تُقدَّم يومياً في المقاصف المدرسية



14,50 يورو هي التكلفة الإجمالية لكل طفل تتحملها الجماعة المحلية، لفترة الاستراحة الغذائية (الوجبة، الخدمة والإشراف)



وتلتزم المدينة منذ سنة 2018 بمبادرة الجودة «Mon Restau Responsable» (مطعمي المسؤول).

وقد تم تطوير هذه المبادرة من قبل «مؤسسة الطبيعة والإنسان» (Fondation pour la Nature et l'Homme) وشبكة «Restau'Co» بالتشاور مع المتخصصين في قطاع الإطعام، حيث ترافق الجماعات المحلية في تحسين ممارساتها الرامية إلى تقديم مطبخ صحي ومستدام وعالي الجودة.

ما الهدف؟ تعزيز وتحسين خدمات التغذية التي تقدمها الجماعة المحلية، من خلال اتخاذ التزامات جديدة كل سنتين تكون أكثر طموحاً من سابقتها، فيما يتعلق بجودة واستدامة الإمدادات، ومكافحة الهدر، والحد من استخدام البلاستيك.

تغذية سليمة لنمو سليم:

مطعم مجاني ومسؤول



منتجات عالية الجودة

- منتجات محلية ومن الزراعة العضوية: 30% من الأغذية التي تشتريها المطبخ المركزي تأتي من الزراعة العضوية. وأكثر من 12% منها من الإنتاج المحلي. و50% تحمل علامة الجودة البيئية. وهذا ينطبق على جميع فئات المنتجات. يعتبر المطبخ المركزي رائدًا في الترويج بالمنتجات خارج المعايير التجارية (الفواكه التي يطلق عليها «القيحة» أو التي لا تتوافق مع المقاييس القياسية).
- رفاه الحيوان: المدينة موقعة على ميثاق Etica (إيتيكا) لرفاهية الحيوانات، الذي يهدف إلى تقديم أطعمة تراعي رفاه الحيوان قدر الإمكان، وذلك في جميع مراحل الإنتاج: التربية، والنقل، والذبح.
- المزيد من الأطعمة «المحضرة في المطبخ»: يختار المطبخ المركزي الأطعمة الأقل معالجة، مما يعزز نظامًا غذائيًا يحافظ على صحة الأطفال ويزيد من عدد الأطباق والحلويات «المحضرة في المطبخ».
- خلو الأطعمة من زيت النخيل: جميع أنواع البسكويت المقدمة للأطفال مضمونة خالية من زيت النخيل، حفاظًا على البيئة.
- اللحوم والأسماك من مصادر مسؤولة بيئيًا: الأسماك مستمدة من صيد مستدام ومسؤول، من أجل الحفاظ على النظام البيئي لقاع البحار. الدجاج الطازج هو دجاج مزارع ويحمل علامة «Label rouge» (الابيل روج)، لضمان ظروف تربية في الهواء الطلق مع احترام الحيوان. اللحوم الطازجة من العجل والبقر والخنزير فرنسية وتأتي في الغالب من نورماندي. وهي مستمدة من سلاسل إنتاج عالية الجودة (علامات «Label rouge» (الابيل روج) و«Bleu blanc cœur» (بلو بلان كور)) وبعضها عضوي.

قوائم طعام متوازنة

• **اختيار الأطعمة:** يتولى أخصائي تغذية مسؤولية إعداد القوائم المقدمة وضمان توازنها الغذائي.

• **قوائم نباتية:** يتم تقديم وجبتين نباتيتين أسبوعياً في المقاصف المدرسية في بيرفيت-سور-سين، و3 وجبات في سان-دوني. تساعد هذه القوائم على الحفاظ على صحة الأطفال من خلال تقليل استهلاك البروتينات الحيوانية، فضلاً عن تقليل البصمة الكربونية للوجبات.

وفي هذا السياق، وقعت المدينة في عام 2024 على ميثاق علامة «Assiettes vertes» (الصحون الخضراء) التي أنشأتها جمعية «Assiettes végétales» (الصحون النباتية)، والتي تشهد على التزام البلدية بتضمين الأطعمة ذات الأصل النباتي في قوائمها.

وقت الغداء

• **لحظة مهمة من اليوم:** يحرص المنشطون والمنشطات على جعل فترة استراحة الغداء وقتاً هادئاً ومناسباً لاحتياجات الأطفال.

المزيد من المسؤولية

• **الوجبة:** في سان-دوني، تتكون الوجبة من 4 أصناف في رياض الأطفال و5 أصناف في المرحلة الابتدائية. أما في بيرفيت-سور-سين، فتتكون الوجبة من 4 أصناف في كل من رياض الأطفال والابتدائية. وفي جميع الأحوال، تُعد الحصص الغذائية ملائمة لشهية كل طفل، مع إمكانية إعادة الحصول على حصة أخرى مع مراعاة التوازن الغذائي.

• **تقليل استخدام البلاستيك:** في سنة 2026، تعتزم المدينة استبدال الأطباق البلاستيكية أحادية الاستخدام بأوعية قابلة لإعادة الاستخدام مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ. بهدف تقليل النفايات والانبعاثات الكربونية الناتجة عن خدمات التغذية المدرسية.

• **تقليل هدر الطعام:** تلتزم المقاصف المدرسية الثمانية وأربعون في المدينة بمكافحة هدر الطعام.

ويتمثل ذلك في عدد من الإجراءات الملموسة:

< يتم التبرع بفائض الإنتاج، قدر الإمكان، إلى جمعيات مكافحة انعدام الأمن الغذائي — مثل «دار التضامن في سان دوني» أو «إكسلنت إكسبلننتس» (Excellents Excédents) — ليتم إعادة توزيعه مجاناً على الفئات الأكثر احتياجاً.

< يطبق موظفو المطابخ والمنشطون يومياً خطة العمل لمكافحة الهدر، وهي قضية ذات أبعاد أخلاقية وبيئية وتربوية في آن واحد.

< منذ عام 2016، خفضت المدينة النفايات الغذائية الناتجة يومياً لكل طفل من 140 غراماً إلى 74 غراماً. أي بنسبة 47-%. والهدف هو الوصول إلى نسبة 50-% بحلول سنة 2027.

< يتم جمع الخبز غير المستهلك وتجفيفه وطحنه لاستخدامه في صنع «غاسبيشوك»، وهو كعك يصنعه طهاة المطبخ المركزي ويُقدم بانتظام كوجبة خفيفة.

< يتم استغلال النفايات الغذائية عن طريق عملية التخمير الميثاني، بالتعاون مع «بلين كومون» (Plaine Commune) و«سوز» (Suez)، لإنتاج الغاز الحيوي والسماذ العضوي.

الوجبات المدرسية في بيرفيت-سور-سين

يتم توفير وجبات المقاصف المدرسية العشرة ووجبات الأشخاص المحتاجين إلى مساعدة في منازلهم من قبل SIVOM في ستين-بيرفيت، التي تنتج ما يصل إلى 2200 وجبة يومياً.

يشمل العرض 26% من المواد الغذائية المسؤولة بيئياً (منها 22% عضوية) وقائمة نباتية أسبوعية. وقد تم إجراء تقييم لمكافحة الهدر من قبل فرق إدارة الإطعام المستدام في المدينة، بهدف تطوير خدمات الإطعام نحو نظام غذائي أكثر صحة واستدامة وجودة.

المطبخ المركزي



يقوم المطبخ المركزي بإنتاج وتوزيع ما يقرب من 10,000 وجبة يوميًا، موجهة إلى المقاصف المدرسية وكبار السن في دور رعاية المسنين أو في منازلهم.

كما يتعاون مع المطبخ المركزي التابع لـ SIVOM ستين-بييرفيت لتوفير 2,200 وجبة إضافية يوميًا. مخصصة للأطفال وكبار السن في بييرفيت.

30 عامًا من العمل منذ تأسيسه في عام 1996



يعمل في المطبخ المركزي 47 موظفًا وموظفة في مجال الإطعام



يتم إعداد 1,7 مليون وجبة سنويًا في المطبخ المركزي



يعمل 182 موظفًا وموظفة في مجال الإطعام في 48 مقصفًا مدرسيًا بالمدينة



بروتوكول الاستقبال الفردي (PAI)

يمكن استقبال الأطفال الذين يعانون من حساسية غذائية في المقصف، بعد وضع «بروتوكول استقبال فردي» (PAI)، يضعه الطبيب المدرسي، وذلك من خلال إحضار وجباتهم الخاصة معهم.

جودة حائزة على جوائز وتكريمات

في عام 2023: حازت على جائزة «اختيار لجنة التحكيم» لعام 2023 في مسابقة «Victoires des cantines rebelles» (انتصارات المقاصف المتمردة) التي نظمتها جمعية Un Plus Bio.

في عام 2025:

< تم اختيارها «عاصمة الغذاء» من قبل جمعية «Un Plus Bio».

< حازت على جائزة التميز في الصحة والاستدامة من طرف «SF4C» (School food 4 change).

< حصلت على شهادة Ecocert (إيكوسيرت) في الطبخ بدرجة «جزرة واحدة».

< فازت في دعوة المشاريع الخاصة بـ «الإطعام الجماعي العضوي والمحلي»، بالشراكة مع «تجمع المزارعين العضويين» (GAB) في منطقة إيل-دو-فرانس و«متروبول باريس الكبرى» (MGP).

< فازت في دعوة المشاريع «صفر نفايات» التي أطلقتها منطقة إيل-دو-فرانس.





إنهاء الحجز

الإلزامي

تم التصويت على إلغاء الحجز الإلزامي وإلغاء فرض الغرامات في جلسة المجلس البلدي لشهر مايو 2026.

وينطبق هذا القرار على جميع الوجبات في سان-دوني وبيريفيت-سور-سين، بما في ذلك الوجبات التي لم تدخل بعد في نظام الوجبات المجانية.

لم تعد الأسر المعنية بحاجة إلى القيام بأي إجراءات أو دفع أي غرامات. تتم الآن إدارة حضور الأطفال بشكل مباشر بالتنسيق مع الفرق التربوية والخدمات البلدية. دون أي التزام بالحجز من جانب الأسر.

