



CUISINE CENTRALE MUTUALISÉE DU SUD LOIRE UN PROJET INNOVANT, AMBITIEUX ET RESPONSABLE

Dossier de presse
09/06/2022

CONTACT PRESSE

Geneviève NAËGELÉ
02 40 34 77 70 - 07 64 40 77 59
genevieve.naegel@mairie-vertou.fr

CUISINE CENTRALE MUTUALISÉE DU SUD LOIRE UN PROJET INNOVANT, AMBITIEUX ET RESPONSABLE

L'alimentation est désormais un nouvel enjeu de développement durable pour les territoires et une politique publique transversale à construire. En 2019, les villes Les Sorinières, Saint-Sébastien-sur-Loire et Vertou ont décidé de construire une cuisine centrale mutualisée et de créer une structure juridique dédiée, le Groupement de Coopération Sociale (GCS).

Un engagement commun au service d'un projet innovant

La cuisine centrale mutualisée est un projet engagé depuis 2019 par les communes de Saint-Sébastien-sur-Loire, Les Sorinières et Vertou. Elles ont été rejointes en janvier 2022 par l'institut médico-social OCENS.

Implantée à Vertou, près de l'accueil de loisirs de la Presse au Vin, elle ouvrira en septembre 2024 pour servir jusqu'à 5 000 repas par jour. La cuisine centrale mutualisée offrira un service de restauration tourné vers une alimentation durable, privilégiant les produits locaux et de qualité.

Derrière le projet, une vision commune et une même ambition :

- L'éducation au goût et à la qualité alimentaire
- La valorisation de la production locale et des fournisseurs locaux
- La responsabilité sociale
- La préservation de l'environnement



Une politique de restauration tournée vers l'avenir

Ce projet ambitieux vise à une restauration collective de haute qualité, notamment au bénéfice de l'ensemble des élèves des écoles publiques des 3 villes partenaires. La mise en place de ce partenariat public ouvre la voie à une véritable stratégie d'achat performante, en faveur notamment d'une agriculture locale et durable, d'une alimentation de qualité, tout en préservant l'environnement.

La cuisine centrale mutualisée a pour objectif d'anticiper les besoins en forte progression d'ici 2030, en lien particulièrement avec la hausse des effectifs scolaires avec le passage de 535 000 à près de 800 000 repas annuels. Le projet doit également répondre à l'obsolescence programmée des cuisines centrales de Vertou et Saint Sébastien-sur-Loire.

Au-delà de l'élaboration et la livraison de repas, la future cuisine centrale mutualisée aura pour missions d'accompagner la transition des restaurants, l'éducation des convives à une alimentation saine et la valorisation des déchets alimentaires.

Des engagements forts pour une alimentation de qualité

- Minimum 75 % de produits locaux et de qualité, 30 % de produits bio d'ici 2025, 50 % de produits alimentaires labélisés (label Rouge, AOP, IGP, écolabel Pêche Durable...)
- - 20 % de gaspillage alimentaire
- 100% de repas équilibrés et « fait maison » : cuisinés ou transformés sur place, à partir de produits bruts frais
- 0 % plastique dans les usages et matériaux (cuissons, réchauffe, service, conditionnement) dès 2024
- Un repas alternatif sans viande proposé tous les jours et un repas végétarien chaque semaine : des repas complets, avec d'autres sources de protéines

Cette ambition commune est la continuité d'une démarche déjà engagée dans chaque commune.

Un équipement éco-construit sur Vertou

Ce bâtiment de Haute Qualité Environnementale [HQE] d'environ 1800 m² sera construit dans un environnement paysager à l'image de la démarche éco-responsable du projet.

Il comprendra une légumerie, une pâtisserie, du matériel performant et ergonomique et des lignes de production de petites et grandes séries. La réduction de l'empreinte carbone de l'équipement sera un atout de son fonctionnement. Elle se réalisera à plusieurs niveaux, dans son approvisionnement et ses livraisons, dans son éco-conception et dans son éco-gestion.



La création d'un nouvel accès par le boulevard Auguste Priou, bordé par la rue des Fraîches, sera réalisé courant 2023, et permettra un accès direct vers le CENRO et aux équipements publics présents sur le site, ce qui permettra l'évitement du quartier résidentiel des Fraîches.

Cette opération constitue un investissement d'avenir de 7,8 millions d'euros TTC, avec le soutien d'autres acteurs publics comme Nantes Métropole, le Département de Loire-Atlantique ou encore l'Etat, via le Plan de relance. Derrière ces objectifs se décline tout un projet d'établissement qui sera porté par la direction du groupement.

Une nouvelle direction et une nouvelle identité

Le 1^{er} septembre 2022, le groupement de coopération sociale sera dirigé par une nouvelle directrice, Madame Mélanie DENIS. Actuellement coordonnatrice de projet du service restauration du CHU de Nantes, elle est une professionnelle du secteur.

Elle mettra au service du projet son parcours initial de formation dans les secteurs de la diététique et de l'alimentation-santé couplé à son expérience de direction dans des cuisines centrales de grande taille.

Nouvelle direction, mais également nouvelle identité pour le groupement dont le nom va désormais refléter l'ambition d'une cuisine locale et responsable.



Les 3 communes du Groupement de Coopération Sociale sont toutes engagées et reconnues dans leur volonté d'une alimentation de qualité et écoresponsable.

La Ville des Sorinières est engagée de longue date pour produire et consommer mieux sur son territoire : repas végétarien hebdomadaire depuis 2015, lutte contre le gaspillage alimentaire et renforcement progressif des produits bio et locaux servis dans les restaurants scolaires. Dans le même temps, la Ville soutient le développement de l'agriculture bio sur son territoire et travaille avec les professionnels agricoles pour faire évoluer les pratiques.

Depuis 2017, la Ville de Saint-Sébastien-sur-Loire s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue de sa restauration scolaire via le label « Mon restau responsable ». A ce titre, elle a dépassé les attentes de la loi EGalim visant plus de 20 % de produits bio. Il y a un an, la collectivité obtenait la 1^{ère} fourchette du label « Territoire bio engagé » avec 31 % de produits bio proposés dans les assiettes. Cette année, avec ses 40% de denrées biologiques, elle reçoit une nouvelle distinction : la deuxième fourchette du label.

Le 31 mars dernier, la Ville de Vertou a décroché le « Territoire bio engagé » devenant ainsi la troisième commune de Loire-Atlantique à en être distinguée. Avec 39 % de sa surface agricole utile en bio et près de 55 % de produits locaux et durables, dont 36 % bios, servis dans ses cantines, Vertou dépasse largement les critères. En effet, décliné à l'échelle des régions, ce label distingue les collectivités territoriales qui soutiennent l'agriculture biologique au travers des surfaces qui leur sont consacrées sur le territoire [au moins 15 %] et de la proportion de produits bios servis en restauration collective [au moins 22 %].

Calendrier

- Novembre 2022 : dépôt du permis de construire
- Juin 2023 : début des travaux
- Juillet 2024 : fin des travaux
- Septembre 2024 : mise en exploitation