https://www.saintsebastien.fr/actualites/inauguration-de-la-fabrik-du-sud-loire/

Inauguration de la Fabrik du Sud Loire

20 juin 2025

Scolaire

La Fabrik du Sud Loire, une cuisine mutualisée tournée vers l'avenir

En 2019, les villes des Sorinières, Saint-Sébastien-sur-Loire et Vertou ont fait le choix fort de mutualiser leur service de restauration autour d'un projet commun, la création d'une cuisine centrale intercommunale. Rejointes début 2022 par l'Institut Public OCENS, elles ont constitué ensemble un Groupement de Coopération Sociale et Médico-Sociale (GCSMS) pour porter juridiquement ce projet structurant. La Fabrik du Sud Loire ouvrira ses portes en juillet 2025.

Un projet fondé vers une vision partagée

Située à Vertou, à proximité de l'accueil de loisirs de la Presse au Vin, en bordure du boulevard Auguste Priou, la cuisine centrale vise bien plus que la simple production de repas. Elle est le fruit d'une ambition partagée pour une restauration collective de qualité, accessible à tous, et profondément ancrée dans les valeurs de durabilité, de santé et de solidarité.

Une ambition commune portée par 4 piliers :

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

Une alimentatin saine, durable et responsable

La Fabrik du Sud Loire s'engage concrètement pour une alimentation de qualité :

- 75 % de produits durables, dont 30 % bio et 45 % labellisés
- 100 % de repas faits maison, à partir de produits frais et bruts
- -20 % de gaspillage alimentaire sur les sites de distribution
- Zéro plastique dans les usages (cuisson, service, conditionnement)
- Une offre quotidienne sans viande, et un repas végétarien complet par semaine

Équipée d'une légumerie intégrée, la cuisine centrale permettra de travailler les légumes frais issus de productions locales, en circuit court.

Une politique publique tournée vers l'avenir

La Fabrik du Sud Loire, c’est aussi un équipement pensé pour réduire son impact environnemental, à tous les niveaux :

- Un bâtiment certifié Haute Qualité Environnementale (HQE) de 1 800 m²
- Une conception favorisant les économies d’énergie et la gestion durable des ressources
- Un accès logistique repensé via le boulevard Auguste Priou, permettant l’évitement du quartier résidentiel des Fraîches et un lien direct avec les structures partenaires

Un investissement structurant, soutenu par de nombreux partenaires

Avec un coût global de 10 millions d’euros TTC, ce projet est soutenu par plusieurs partenaires publics :

- Nantes Métropole
- Le Département de Loire-Atlantique
- L’État, via le Plan de Relance
- L’Union Européenne, via le FEDER
- L’ADEME, Agence de la Transition Écologique

Ouverture : organisation et partenaires engagés

La Fabrik du Sud Loire ouvrira ses portes en juillet 2025, avec une montée en charge progressive dès la rentrée scolaire de septembre. Le fonctionnement quotidien de la cuisine centrale est désormais structuré, avec une équipe dédiée et des partenaires engagés autour des mêmes valeurs de qualité, durabilité et ancrage local.

Une équipe prête pour l’ouverture

La Fabrik du Sud Loire fonctionnera avec une équipe d’encadrement et des équipes dédiées à la production, à la logistique et à la qualité. Ensemble, elles assureront la préparation et la livraison de plus de 4 000 repas par jour (avec une capacité de production de 5 000 repas maximum par jour), en respectant les engagements : qualité, durabilité et proximité.

Des fournisseurs locaux et durables

Afin de respecter les engagements du projet, les marchés d’approvisionnement privilégient :

- des produits locaux, issus de producteurs de Loire-Atlantique et des départements voisins,
- des produits bio et labellisés (Label Rouge, IGP, AOP…),
- des partenaires intégrés à une démarche responsable, aussi bien sur le plan environnemental que social.

Les marchés d’achat ont été passés pour garantir qualité, régularité et traçabilité des produits utilisés.

Une logistique pensée pour la proximité

Les repas seront livrés chaque jour en liaison froide aux structures bénéficiaires, selon une organisation logistique mutualisée, permettant de garantir la sécurité sanitaire et la fraîcheur des plats.

Image not found or type unknown

Image not found or type unknown

Image not found or type unknown