LA CUISINE CENTRALE MUTUALISEE

Février 2024

LA FABRIK DU SUD LOIRE : UN SERVICE TOURNÉ VERS UNE ALIMENTATION DURABLE UTILISANT DES PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ !

Logo de la Fabrik du Sud Loire, nom de la nouvelle cuisine mutualisée

Les communes de Vertou, de Saint-Sébastien-sur-Loire et Les Sorinières ont décidé en juin 2019, d'assurer en commun le portage d'une politique de restauration scolaire ambitieuse et de créer une cuisine centrale mutualisée. C'est en janvier 2022 que l'institut public OCENS a rejoint le groupement.
Implantée à Vertou, le long du boulevard Auguste Priou, en face de la zone d'activités de la Vertonne, elle ouvrira en septembre 2024 pour servir jusqu'à 5 000 repas par jour.
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.

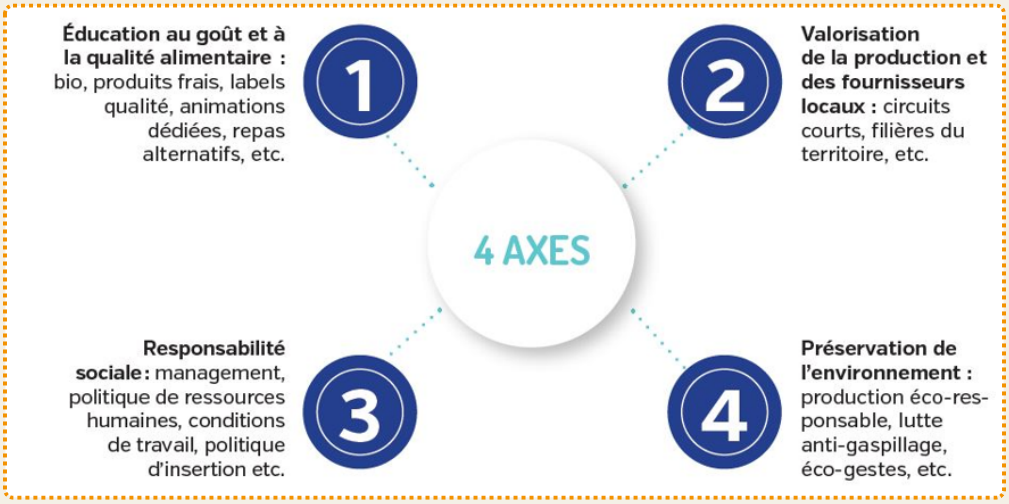
Les enjeux du projet

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 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.

Une vision commune et une même ambition

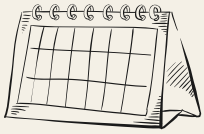
- **L'éducation au goût et à la qualité alimentaire**
- **La valorisation de la production locale et des fournisseurs locaux**
- **La responsabilité sociale**
- **La préservation de l'environnement**

Image de synthèse de la future cuisine centrale mutualisée



Quelques Chiffres

- **75% de produits locaux et de qualité** (dont 30% de bio minimum) d'ici 2025
- **- 20 % de gaspillage alimentaire**
- **0% plastique** dans les usages et matériaux (cuisson, réchauffe, service, conditionnement)
- **100 % de repas équilibrés et « faits maisons »**
- **1 repas alternatif** proposé sans viande tous les jours
- **1 repas végétarien** proposé par semaine



Calendrier

- Janvier 2023 : dépôt du permis de construire
- Décembre 2023 : début des travaux
- Janvier 2025 : début de la mise en exploitation

Les partenaires

Un projet financé par les villes de Vertou, Saint-Sébastien-sur-Loire, Les Sorinières, l'institut public Ocens, Nantes Métropole, le département de Loire-Atlantique, l'Europe et France Relance.

Cofinancé par l'Union européenne

UN PROJET INNOVANT, AMBITIEUX ET RESPONSABLE