

La cuisine centrale mutualisée

28 février 2022

Un engagement commun au service d'un projet innovant

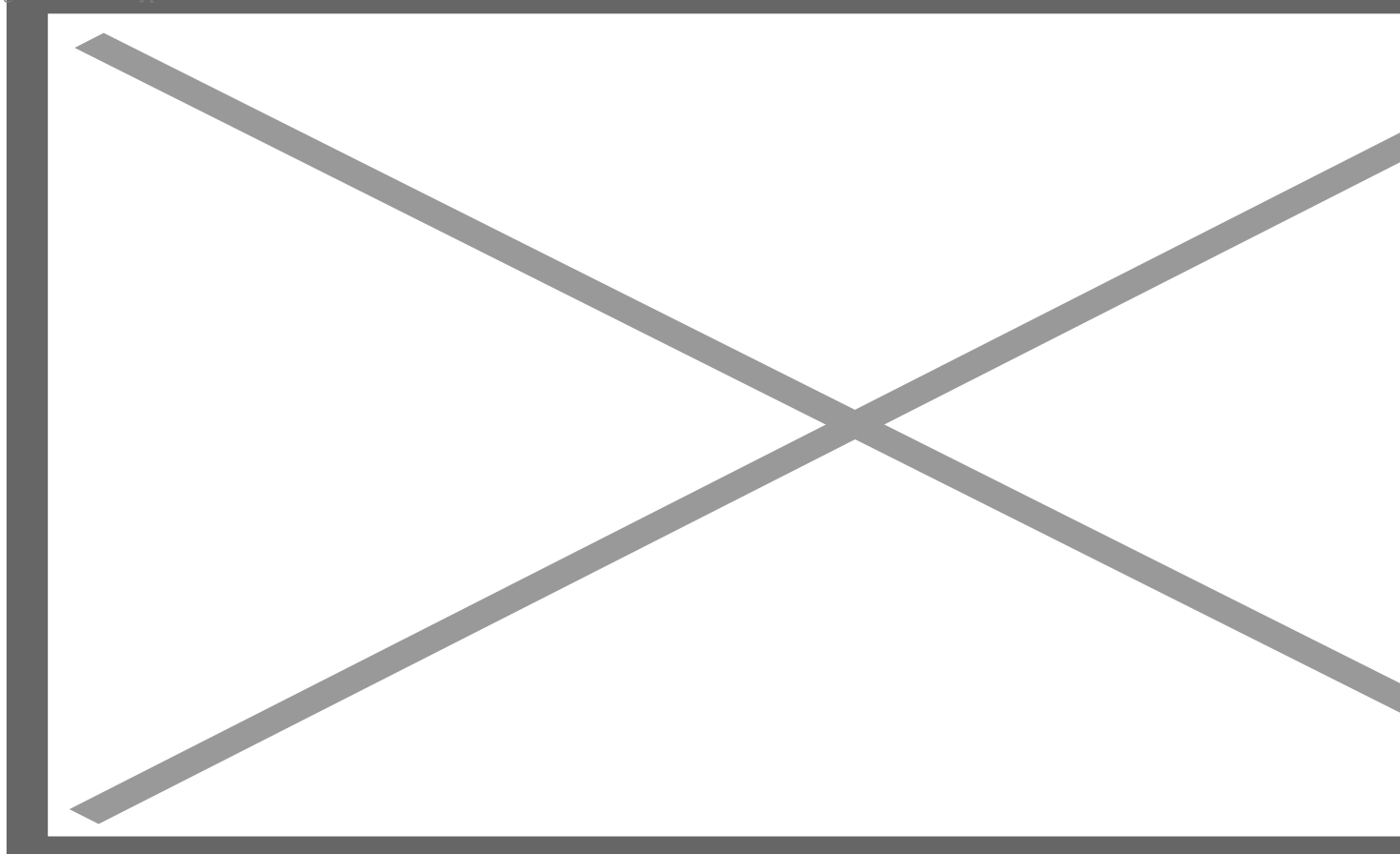
La cuisine centrale mutualisée est un projet engagé depuis 2019 par les communes de Saint-Sébastien-sur-Loire, Les Sorinières et Vertou. Elles ont été rejointes en janvier 2022 par l'institut médico-social OCENS.

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.

Image not found or type unknown



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 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.

Image de synthèse de la future cuisine centralisée

La Fabrik du Sud Loire

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.



Visite virtuelle de la future cuisine centrale mutualisée

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, 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.

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

Calendrier

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

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

Image not found or type unknown

Quelques éléments clés

Production actuelle

Saint-Sébastien-sur-Loire : 272 000 repas annuels

Les Sorinières : 75 000 repas annuels

Vertou : 216 000 repas annuels

Capacité de production du futur site

800 000 repas annuels

Dimensions de l'équipement

Équipement d'environ 1 800 m², HQE, intégrant une légumerie et une pâtisserie, du matériel performant et ergonomique, des lignes de production petites et grandes séries

Capacité de production de 5 000 repas/jour

Documents à télécharger

- [Dossier de presse sur la cuisine centralisée](#)
[pdf | 519.33 Ko](#)



- Documents