

La cuisine centrale

Chaville a décidé d'édifier une cuisine communale pour offrir aux quelques 1 470 enfants et adultes déjeunant à la cantine des repas "faits maison" et durables.



Un projet d'envergure aux forts enjeux environnementaux, sanitaires et économiques

Avec ce projet d'envergure, Chaville reprend en main la gestion de son service de restauration scolaire (jusqu'à présent déléguée à un prestataire) en s'équipant d'**une cuisine centrale où seront élaborés tous les repas**, de l'entrée jusqu'au dessert, mais aussi les goûters pour les enfants de maternelle.

Les objectifs : favoriser le "bien manger", lutter contre le gaspillage alimentaire, promouvoir une agriculture responsable et de proximité...

Localisation du projet : la cuisine centrale sera située au 50 rue Alexis Maneyrol, lieu de l'ancien centre technique municipal.

Favoriser le bien-manger dans l'assiette de vos enfants

Ce choix ambitieux s'inscrit dans une démarche globale visant à favoriser le "bien manger" à l'école, grâce à **des menus variés, attractifs et de saison cuisinés sur place**.

La cuisine centrale sera **en liaison chaude** avec les offices situés dans chaque école, c'est-à-dire qu'une fois cuits, les plats ne sont pas refroidis mais maintenus à température, préservant ainsi **les qualités nutritives des aliments**.

En remettant ainsi le goût et la qualité au centre de l'assiette, la Ville entend non seulement garantir aux

enfants des repas quotidiens diversifiés et équilibrés, mais aussi leur transmettre **le plaisir d'une alimentation saine et durable**.

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Une telle alimentation est un levier efficace de lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à **des plats plus appétissants, tant sur le plan visuel que gustatif**.

En outre, ce mode de préparation des repas avec un personnel de cuisine en lien direct avec les enfants permet **un juste affinage entre les besoins et les envies de chacun d'entre eux et les quantités proposées**.

Promouvoir une agriculture responsable et de proximité

Pour la Ville, [engagée dans un programme de transition écologique](#), l'autre grand enjeu de cette reprise en gestion directe de la restauration collective porte sur **la maîtrise complète de la chaîne d'approvisionnement**.

Celle-ci doit permettre de s'assurer :

- > de l'origine des produits (production locale et circuits courts)
- > de la qualité des produits (fraîcheur et saisonnalité)
- > des méthodes d'élevage et de production (agriculture responsable, raisonnée ou biologique)

Cette recherche de qualité vise à promouvoir **une agriculture biologique et paysanne** afin de **réduire les impacts de la restauration collective sur la santé, l'environnement et le bien-être animal**.

En plus de la cuisine communale, un centre d'accueil du jeune enfant et un nouvel espace à destination des Chavillois seront édifiés sur le site de Maneyrol.

Ce dernier est un tiers-lieu d'environ 80 m² et a besoin de trouver une destination spécifique.

À cet effet, un **Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI)** a été lancé le 3 mai 2024. Les dossiers sont à déposer avant le 6 septembre 2024, 17h :

- en version numérique, à urbanisme@ville-chaville.fr

- en version papier, à la **Direction de l'Aménagement urbain - 1456, avenue Roger Salengro**



La réunion d'information du 16 janvier 2024 en vidéos

Une réunion d'information au sujet du projet de cuisine centrale s'est tenue mardi 16 janvier 2024 à l'Atrium de Chaville.

Vous pouvez la revivre en visionnant les trois vidéos ci-dessous :

- > La **1^{ère} vidéo** comprend l'introduction de Jean-Jacques Guillet, maire de Chaville, ainsi qu'une table-ronde intitulée "La restauration collective, un levier d'actions pour répondre aux enjeux sanitaires, sociaux, éducatifs, environnementaux et agricoles"
- > La **2^e vidéo** porte sur une 2^e table-ronde intitulée "Des repas fait-maison préparés en cuisine centrale et livrés en liaison chaude dans les écoles : quelle organisation, quelles pratiques, quelles gestions des ressources humaines, des coûts et des aléas ?"
- > La **3^e vidéo** est consacrée au devenir du site de Maneyrol, avec toutes les réponses aux questions des Chavillois

Tout savoir sur la cuisine communale - Réunion du 16 janvier 2024 - Table-ronde 1

Tout savoir sur la cuisine communale - Réunion du 16 janvier 2024 - Table ronde 2

Tout savoir sur la cuisine communale - Réunion du 16 janvier 2024 - Le devenir du site
de Maneyrol



VILLE DE
CHAVILLE

VILLE DE CHAVILLE

1456 AVENUE ROGER SALENGRO
92370 CHAVILLE

☎ 01 41 15 40 00

🕒 Horaires

08h30 > 12h30 / 13h30 > 17h30

Fermeture le mardi matin

Vendredi fermeture à 16h30

Samedi 9h > 12h

@ CONTACTEZ-NOUS