

## La cuisine communale

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 m<sup>2</sup> et a besoin de trouver une destination spécifique.

À cet effet, un **Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) - avec annexe plan et façade sud** - 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](mailto: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<sup>ère</sup> 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<sup>e</sup> vidéo** porte sur une 2<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 CHÂVIGNY**  
1456 AVENUE ROGER SALENGRO  
92370 CHÂVIGNY

☎ 01 41 15 40 00

🕒 **Horaires**  
08h30 > 12h30 / 13h30 > 17h30  
*Fermeture le mardi matin*  
*Vendredi fermeture à 16h30*  
*Samedi 9h > 12h*

@ CONTACTEZ-NOUS