CHAVILLE

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 m2 et a besoin de trouver une destination spécifique.



Point détape d'un écosystème autour du "bien manger"

Le projet de cuisine communale avance. Sur le terrain, la construction de l'équipement a débuté tandis qu'en coulisses les services municipaux travaillent à son organisation, à son fonctionnement et maîtrisent son financement.

Des bâtiments à haute qualité environnementale en construction

Sur le site de la rue Alexis Maneyrol, qui doit accueillir le futur équipement ainsi qu'un établissement d'accueil du jeune enfant (EAJE), les travaux ont démarré au printemps dernier. Les entreprises ont pris possession des lieux

pour ériger **ces deux bâtiments à haute qualité environnementale, construits en matériaux biosourcés et exploitant les énergies renouvelables**.

Au niveau du futur établissement d'accueil du jeune enfant, la charpente du bâtiment d'origine a été conservée et récemment confortée. La livraison de la partie gros œuvre des deux équipements est attendue pour la fin d'année 2025.

Une organisation interne déjà en marche

Si ça bouge sur le terrain de la construction, ça s'active aussi en coulisses pour préparer l'organisation humaine et matérielle ainsi que le fonctionnement de la future cuisine qui, à l'horizon 2027, sera en capacité de délivrer près de 1 500 repas par jour en liaison chaude. Pour piloter ce projet d'envergure, la Ville a embauché en septembre 2024 **un chef de service de la restauration communale**. Accompagné des services Éducation et Transition écologique, positionnés sur le projet depuis 2021, ce spécialiste, bénéficiant de 25 années d'expérience de responsable en restauration collective (entreprises médico-sociales et scolaires), s'est vu confier la mission de concevoir toute l'ingénierie de la cuisine : depuis la constitution et la formation des équipes chargées de la réalisation et de la livraison des repas dans les cantines scolaires satellites jusqu'à l'organisation fonctionnelle de la cuisine et la gestion des flux logistiques.

Il sera rejoint en mars prochain par un chef de cuisine qui aura pour rôle d'élaborer des fiches recettes en prévision de l'ouverture du site en septembre. Un second de cuisine viendra l'épauler à partir de l'été.



Une vingtaine d'agents, dont une majorité d'anciens salariés du groupe Elior, pour la plupart Chavillois, ont été transférés pour travailler dans la cuisine communale et les 6 restaurants scolaires. Ils vont bénéficier d'un important programme de formation en règles d'hygiène et de sécurité alimentaire s'appliquant en restauration collective scolaire et en techniques culinaires de base, avant de rejoindre la cuisine communale où la plupart d'entre eux opéreront quotidiennement.

Vers la signature prochaine d'un marché public de produits bio et locaux

Cette nouvelle organisation s'accompagne aujourd'hui d'un important travail autour de l'approvisionnement en denrées alimentaires. Engagée dans une démarche favorisant **une alimentation saine et durable**, la Ville prévoit de se fournir en priorité **auprès de producteurs bio et locaux, ou labellisé**s. Un marché public est en cours de réalisation pour l'achat de fruits et légumes, viandes et poisson. Ce dernier sera publié début 2026. La Ville a également décidé d'adhérer au groupement d'achats de la Région Île-de-France pour diversifier et sécuriser la production de repas, en privilégiant les produits répondant aux objectifs de qualité de Chaville.

Des coûts de fonctionnement en baisse

Le budget de la cuisine communale se précise. Côté fonctionnement, certaines dépenses sont connues comme celles en personnel, déjà en poste depuis janvier, ou celles portant sur la livraison des repas dans les cuisines satellites, avec la location de deux véhicules électriques, isothermes et réfrigérés pour un montant estimé à 75 000 € par an sur 5 ans. Au final, **les charges de fonctionnement devraient s'établir à 1,87 M€ soit une baisse de 3,4 % par rapport à celles en délégation de service public (DSP)**.

	DSP	Régie municipale	
Compte d'exploitation en € TTC Service de la restauration collective à périmètre égal	**Réalisé 2024 par Élior**	**Budget présenté en réunion publique janvier 2024**	**Budget actualisé septembre 2025**
CHARGES DE PERSONNEL	**851 745 €**	**910 571 €**	**883 161 €**
ALIMENTATION	**720 835 €**	**595 000 €**	**650 000**
Denrées alimentaires	720 835 €	-	605 000 €
Produits de boulangerie	-	-	45 000 €
AUTRES CHARGES D'EXPLOITATION	**362 003 €**	**335 659 €**	**335 531 €**
Honoraires et frais de laboratoires	4 790 €	14 000 €	26 820 €
Formation des agents	-	5 000 €	10 000 €
Vêtements de travail et linge de cuisine	17 496 €	12 750 €	27 500 €
Vaisselle-petits équipements	-	5 000 €	14 220 €
Entretien des locaux des offices	35 213 €	33 500 €	30 000 €
Entretien et maintenance des équipements	23 647 €	20 000 €	20 000 €
Communication dans les offices	-	-	2 000 €
Énergies	-	40 000 €	40 000 €
Conditionnement des repas	46 819 €	-	-
Livraison	24 053 €	30 000 €	75 600 €
Télécommunications et logiciels	36 742 €	13 600 €	17 877 €
Autres frais (assurances et amortissements)	136 486 €	161 809 €	58 514 €
Provision pour impayés	36 758 €	0,00 €	13 000 €
TOTAL CHARGES	**1 934 583 €**	**1 841 230 €**	**1 868 692 €**
Recettes versées par les familles	1 123 298 €	1 138 730 €	1 138 000 €
TOTAL RECETTES	**1 123 297,69 €**	**1 138 730 €****	**1 138 000 €**
Reste à charge pour Élior (en bleu) ou pour la Ville (vert et orange) du service	**-811 286 €***	**-702 500 €**	**-730 692 €**

** Avant compensation de 600 000 € par la Ville ** gestion des impayés plus rigoureuse à tarifs identiques*

Un investissement largement subventionné

Seuls 2,6 M€ de la totalité du projet Maneyrol seront financés directement par la Ville. Sur les 11 M€ TTC d'investissements du programme (dont 8,9 M€ pour la cuisine communale et l'EAJE, le reste étant consacré au club-house du tennis et aux locaux associatifs), **72 % seront subventionnés grâce aux aides départementales (4,6 M€), régionales (1,2 M€), métropolitaines (0,45 M€) et de l'Agence de l'eau (0,2 M€)**. À noter que la Ville attend de surcroît une subvention de 190 000 € de la Caisse d'allocations familiales, portant ainsi à 74 % le taux de subventions total du projet.

LE + le soutien d'experts du secteur
Pour contribuer à la réussite du projet, la Ville s'est aussi entourée de compétences et d'expertises externes en adhérant à l'association **AGORES**, spécialisée dans le développement des cantines durables ou encore au **Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France**.

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 **1ère 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 **2e vidéo** porte sur une 2e table-ronde intitulée "Des repas fait-maison préparés en cuisine centrale et

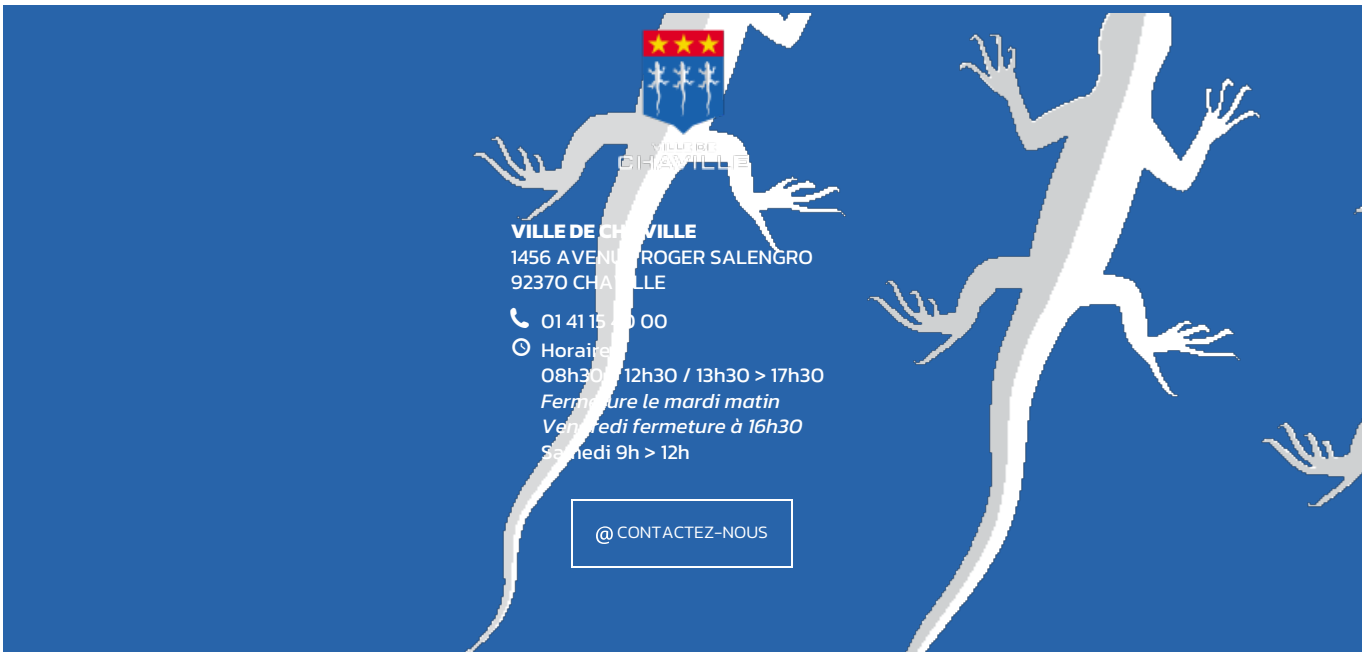
livrés en liaison chaude dans les écoles : quelle organisation, quelles pratiques, quelles gestions des ressources humaines, des coûts et des aléas ?"

- La **3e 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 CHÂTILLON
VILLE DE CH VILLE
1456 AVENU ROGER SALENGRO
92370 CHA LLE
01 41 15 00 00
Horaire
08h30 12h30 / 13h30 > 17h30
Fermeture le mardi matin
Vendredi fermeture à 16h30
Samedi 9h > 12h
@ CONTACTEZ-NOUS