MAI 2025 #383

Cholet mag

À LA UNE **P. 12**

La fabrique des saveurs, notre nouvelle cuisine centrale

CHOLET

ILS FONT CHOLET
Regards sur le handicap
À LIRE P. 9

TOUJOURS LÀ POUR VOUS
Rafaël, Auxiliaire de vie
À LIRE P. 10

CHOLET, VILLE ET AGGLOMÉRATION
Ensemble, mobilisés pour le climat
À LIRE P. 19

Olivier Baguenard
Adjoint au Maire
Éducation

La fabrique des saveurs, notre nouvelle cuisine centrale a la capacité de produire 4 000 repas par jour. Elle est aussi équipée de bacs inox réemployables en accord avec la loi AGEC. Ce nouvel équipement se veut pérenne et particulièrement performant. Légumerie, local diététique, salle de découverte du goût, c'est une véritable progression dans la préparation des repas qui sont cuisinés sur place. On a à cœur de servir des plats à la fois savoureux et équilibrés aux Choletais.

La fabrique des saveurs
mijote des plats de qualité

La nouvelle cuisine centrale prépare ses premiers repas. Au menu, qualité, fait-maison et local.

Une fois la préparation des plats terminée, les bacs inox sont conditionnés avant d'être envoyés en chambre froide.

Situé dans la zone d'activité du Cormier, le nouvel équipement d'une surface de 1 463 m² remplace l'ancienne cuisine centrale vieillissante. Après 38 ans de service, elle était devenue obsolète et nécessitait des travaux conséquents qui n'auraient pas permis de se mettre aux normes exigées par les nouvelles réglementations. Un an et demi de travaux et une phase de test plus tard, la nouvelle cuisine centrale a servi ses premiers repas pendant les vacances scolaires de printemps. L'investissement porté par la Ville de Cholet s'élève à 7,2 millions d'euros TTC.

Un nouveau nom pour une nouvelle identité

La cuisine centrale se nomme désormais La fabrique des saveurs. Cette nouvelle identité affirme la décision de la Collectivité d'offrir des plats de qualité à ses convives. Tout au long de l'année, l'établissement livre une quarantaine de sites : restaurants scolaires, accueils de loisirs de Cholet Animation Enfance, classes vertes du CISPA, structures Petite Enfance, résidences autonomie... *"Notre souhait est de sortir de la connotation négative qui pourrait être associée à la cuisine centrale. Dans l'esprit commun, on considère qu'on n'y cuisine pas. Il y a un aspect industriel. Ce n'est pas le cas à Cholet. Tous les repas sont préparés et cuisinés par une équipe de 25 personnes"*, souligne l'Adjoint au Maire délégué à l'Éducation, **Olivier Baguenard**. Ce sanctuaire du "bien manger" peut produire jusqu'à 4 000 repas par jour, soit 1 000 de plus que l'ancien équipement.

Des enjeux de santé publique et environnementaux

La fabrique des saveurs a été pensée en adéquation avec les lois EGalim (équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable) et AGEC (anti-gaspillage pour une économie circulaire). La fin de l'utilisation des barquettes en plastique dans la restauration collective a demandé des ajustements de la part de la Collectivité. Elle investit notamment dans près de 7 000 bacs inox réemployables. *"Nous devons répondre à des enjeux de santé publique et environnementaux. La suppression des barquettes plastiques répond à deux problématiques. D'une part, elle supprime les perturbateurs endocriniens notamment chez les enfants ; d'autre part, elle permet la diminution des déchets, car le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas"*, analyse l'élu. De plus, la Ville de Cholet a ouvert ses approvisionnements en produits bruts, de saison, et en circuit court.

Un équipement écologiquement performant

À la fois moderne et lumineux, ce nouvel outil se veut aussi performant sur le plan écologique. La fabrique des saveurs est équipée de 160 panneaux photovoltaïques, ce qui permet d'avoir une autosuffisance sur site.

PCAET
Plan Climat Air Energie Territorial

La fabrique des saveurs

Une équipe de cuisiniers prépare les repas de La fabrique des saveurs.

Les agents de la résidence autonomie du Bosquet prennent leurs marques avec les bacs en inox lors du service du midi.

La qualité, rien que la qualité

Pour renforcer sa volonté politique de servir des plats de qualité aux Choletais, la Ville de Cholet a établi un nouveau marché de restauration collective.

Depuis janvier, la société Elior est le nouveau prestataire en charge des repas de la cuisine centrale. L'entreprise doit répondre à un cahier des charges très exigeant défini en amont par la Collectivité. *"On veut proposer des produits de qualité, du fait-maison. C'est notre axe principal. On a choisi des repas équilibrés à cinq composantes par exemple et 40 % des produits d'origine animale sont labellisés. Et surtout, on respecte la loi EGalim et on va même au-delà de ses directives"*, insiste **Olivier Baguenard**. Aujourd'hui, 50 % des aliments préparés par la cuisine centrale sont issus d'une production de qualité et durable, avec une grande proportion de bio à hauteur de 36 %. Alors que la loi EGalim n'impose que 20 % de produits bio. Afin d'augmenter le nombre de produits bruts, une légumerie a été installée dans La fabrique des saveurs. De plus, un local diététique permettra de mixer directement sur place certains plats pour les seniors ou les enfants en crèche.

Une organisation différente

La Ville de Cholet a aussi inscrit dans son cahier des charges l'utilisation de bacs inox. L'ensemble des agents ont été formés à ce nouvel ustensile qui nécessite une organisation différente. *"Les bacs inox sont plus lourds et bien plus chauds lorsqu'ils sortent du four. Ce sont des détails qui ont une répercussion sur le quotidien des équipes. Il était donc essentiel non seulement de réfléchir à l'ergonomie des postes de travail au sein de la cuisine centrale, mais aussi dans nos antennes satellites"*, poursuit l'élu.

Des étapes intermédiaires ont donc été ajoutées au processus de fabrication. La cuisine centrale est équipée d'un système de scellage des bacs avec vide partiel, avec des valves de couleurs pour distinguer les entrées, des plats, des produits laitiers et des desserts. Le nom des préparations est inscrit sur les couvercles pour permettre aux agents d'identifier le contenu des barquettes en inox. De plus, les contenants étant réemployables, ils sont désormais équipés d'un système de traçabilité. Pour finir, La fabrique des saveurs dispose également d'un système de lavage pour désinfecter les bacs entre chaque utilisation.

La fabrique des saveurs, c'est :

Jusqu'à **4 000** repas produits / jour

7 000 bacs inox

4 jardinières pédagogiques

160 panneaux solaires

7,2 M€ TTC d'investissement

Une salle de goût pour s'initier aux saveurs

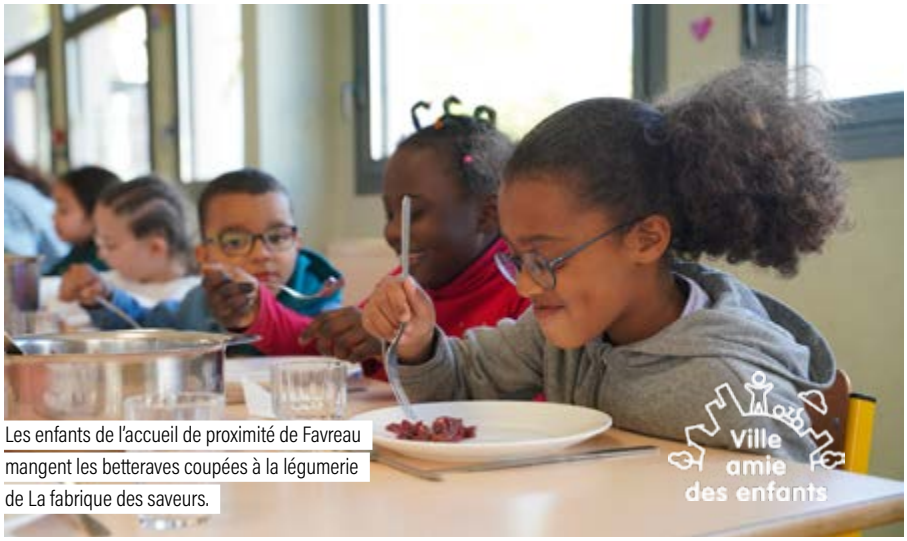
L'éducation au goût des plus jeunes est l'une des priorités de la Ville de Cholet. La fabrique des saveurs prévoit d'organiser des ateliers pour éveiller les enfants au bien-manger.

En plus d'une légumerie, ce nouvel établissement est équipé d'une salle de découverte du goût qui permettra d'accueillir des enfants pour des ateliers à l'éducation au goût, notamment dans le cadre du programme "Mon école, mon menu". Le dispositif organisé en partenariat avec l'Éducation nationale sensibilise les écoliers à une alimentation équilibrée. Il leur présente aussi la chaîne de préparation des repas servis dans les cantines.

De la fourche à l'assiette

Cette salle est un véritable espace de découverte doté de plaques de cuisson, de plans de travail et aussi d'écrans. *"L'idée est qu'ils apprennent quelques techniques qu'ils pourront reproduire chez eux. Les enfants y découvriront des notions de cuisine, d'assaisonnement, se familiariseront avec les saveurs. Notre objectif est également de contribuer à réduire le gaspillage alimentaire. On pense que si les enfants comprennent comment on produit, récolte, prépare un aliment, on peut agir sur le gaspillage, de manière générale"*, confie Olivier Baguernard.

De plus, quatre jardinières ont été installées à proximité de ce nouveau local où sont plantées des aromatiques. *"Elles permettent de faire le lien avec les ateliers. Ils pourront ainsi apprendre à reconnaître certaines variétés telles que la menthe, la ciboulette, le persil, assimiler leur odeur, leur goût"*, développe l'élu en charge de l'Éducation. Les ateliers thématiques devraient démarrer en 2026 et des activités seront aussi proposées aux seniors des résidences autonomie. ■



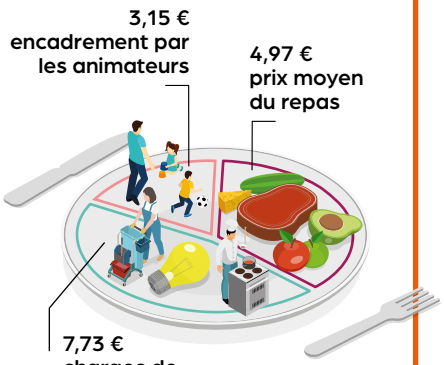
Les enfants de l'accueil de proximité de Favreau mangent les betteraves coupées à la légumerie de La fabrique des saveurs.

Le saviez-vous ?

La Ville de Cholet finance plus de 70 % de la pause méridienne qui se compose d'un temps de repas et d'un temps de récréation, encadré par des animateurs. Le prix moyen demandé aux familles est de 3,43 € (en 2023) alors que le coût s'élève à 15,85 €. La différence est prise en charge par la Collectivité.

COÛT PAR ENFANT EN 2023

15,85 €



Focus sur la restauration scolaire

Bien que le service de restauration scolaire ne soit pas une obligation, la Ville de Cholet s'engage dans une démarche de "haute qualité". Objectif : affirmer son ambition de garantir le plaisir dans l'assiette pour chacune des écoles maternelles et élémentaires publiques du territoire.

Elle propose :

1. Viandes Label Rouge pour les sautés et volailles Label Rouge ;
2. Poissons écolabel "pêche durable" ou MSC, frais en filet garantis sans peau et sans arêtes ;
3. Pain bio à chaque repas depuis 2014 ;
4. Légumes frais bio en circuit court et de saison pour certaines crudités et garnitures (chou blanc et rouge, concombre, tomate, carotte, céleri-rave, courgette...) ;
5. Purées maison de fruits frais bio en circuit court et de saison (pomme, poire) et toutes les autres purées de fruits bio ;
6. Céréales et légumineuses bio et riz IGP de Camargue ;
7. Fromage blanc bio / yaourts bio de producteur local ;
8. Fromages à la coupe bio, AOP ou AOC, ou IGP ;
9. Un menu végétarien par semaine ;
10. Exclusion des OGM et de l'huile de palme.

Retrouvez les menus de vos enfants sur l'appli **Choletmaville**