

Fabrik du Sud Loire : pose de la première pierre

7 mai 2024

Urbanisme

En 2019, les villes des Sorinières, Saint-Sébastien-sur-Loire et Vertou ont décidé de construire une cuisine centrale mutualisée et de créer une structure juridique dédiée, le Groupement de Coopération Sociale et Médico-Sociale (GCSMS). Rejointe, début 2022, par l'IME OCENS, la Fabrik du Sud Loire sera opérationnelle début 2025.

UN ENGAGEMENT COMMUN

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-éducatif OCENS. Implantée à Vertou, le long du boulevard Auguste Priou et près de l'accueil de loisirs de la Presse au Vin, elle ouvrira en avril 2025 pour servir jusqu'à 5 000 repas par jour. La cuisine centrale mutualisée offrira un service de restauration tourné vers une alimentation saine et 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

UNE POLITIQUE 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 et de 3 Instituts Médico-Éducatifs implantés sur Vertou (OCENS, CENRO et PEN BRON).

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. Au-delà de l'élaboration et la livraison de repas, la 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.

UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

- Minimum 75 % de produits bio, de qualité et durable, soit 30 % de produits bio et 45 % de produits alimentaires labélisés
- – 20 % de gaspillage alimentaire sur les sites de distribution
- 100% de repas équilibrés et « fait maison » : cuisinés ou transformés sur place, à partir de produits bruts frais. La cuisine est d'ailleurs équipée d'une légumerie permettant de traiter les légumes bruts en circuit court.
- 0 % plastique dans les usages et matériaux (cuissons, réchauffe, service, conditionnement)
- 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.

UN ÉQUIPEMENT ÉCO-CONSTRUIT

Ce bâtiment de Haute Qualité Environnementale (HQE) d'environ 1800 m² est construit dans un environnement paysager à l'image de la démarche éco-responsable du projet. La cuisine sera équipée de matériels performants et ergonomiques. La réduction de l'empreinte carbone de l'équipement est un atout de son fonctionnement. Elle se réalise à plusieurs niveaux, dans son approvisionnement et ses livraisons, dans son écoconception et dans son éco-gestion.

La création d'un nouvel accès par le boulevard Auguste Priou, a été réalisé et permettra, début 2025, un accès direct vers le CENRO, l'Accueil de Loisirs et la cuisine centrale. Ce qui permettra l'évitement du quartier résidentiel des Fraîches. Cette opération constitue un investissement d'avenir de 10 millions d'euros TTC, avec le soutien d'autres acteurs publics comme Nantes Métropole, le Département de Loire- Atlantique, l'Etat via le Plan de Relance, l'Europe via le Fond Européen de Développement Régional (FEDER) et l'Agence de la transition écologique (ADEME). Derrière ces objectifs se décline tout un projet d'établissement qui est porté par la direction du groupement.

[La cuisine centrale mutualisée : la Fabrik du Sud Loire](#)

■