

## Cuisine centrale



**D'ici 2027, Arcueil disposera de sa propre cuisine centrale. Ce projet ambitieux, mûri depuis le début du mandat municipal, permettra à la Ville de maîtriser l'ensemble du circuit de ses repas, de la production à la consommation.**

Garantir une alimentation saine, équilibrée et de qualité, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire. Tels sont les principaux objectifs de la future cuisine centrale d'Arcueil. Mûri depuis le début du mandat, ce projet permettra à la Ville de contrôler la préparation et la distribution de ses repas. L'équipement assurera notamment une production locale en liaison chaude, avec des contenants réutilisables et des livraisons bas carbone. Il couvrira les besoins de la restauration scolaire – jusqu'à 2 200 repas quotidiens – mais également du portage à domicile pour les seniors.

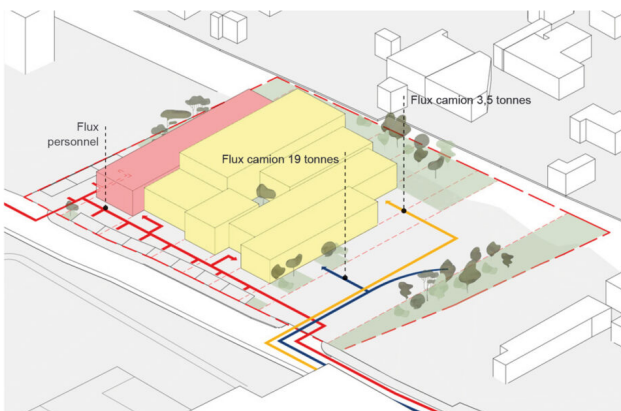
Bien que la restauration scolaire soit une compétence facultative pour les collectivités territoriales, la Ville a fait le choix de s'y engager pleinement, avec l'ambition de répondre au mieux aux attentes. Ce projet de cuisine centrale s'inscrit aussi dans une stratégie plus large, visant à intégrer la politique alimentaire municipale dans une logique d'économie circulaire et sociale et de réduction de l'empreinte écologique.

### **Repenser la restauration collective**

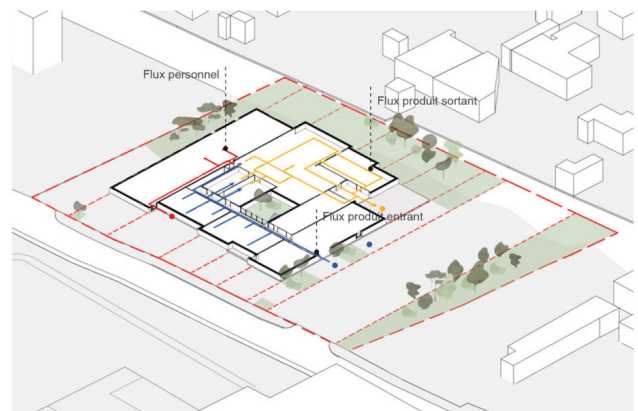
C'est en 2020 que la réflexion autour de la cuisine centrale est engagée. La Ville avait alors pour volonté d'explorer d'autres systèmes de restauration basés sur plus de proximité et financièrement accessibles pour toutes les familles, mais également améliorer la qualité des repas servis aux enfants. Ces derniers étaient jusque-là fournis par le Syndicat intercommunal de restauration collective (SIRESCO), auquel

Arcueil adhère depuis 2006.

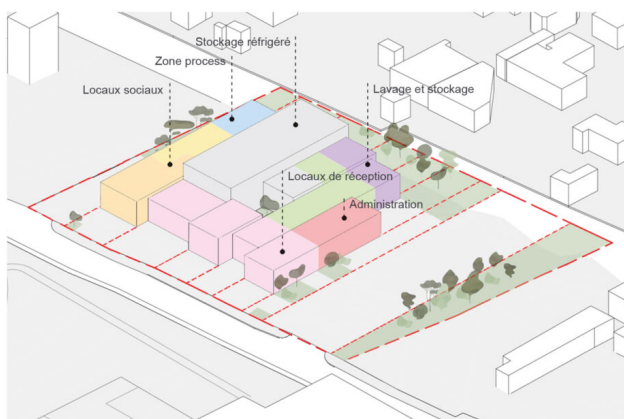
Cette démarche a conduit à une étude approfondie, confiée à *Nourrir l'avenir* (une société coopérative d'intérêt collectif), dont le rapport, rendu début 2022, a ouvert des perspectives concrètes pour relocaliser la production sur le territoire. L'enjeu : privilégier des approvisionnements durables et de proximité, sans augmenter le budget actuellement alloué à la restauration. Le projet est adopté en conseil municipal le 30 juin 2022.



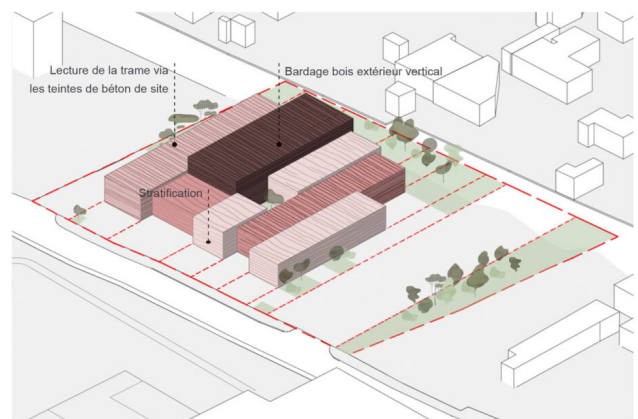
Séparation des flux externes en fonction des usagers



Séparation des flux internes en fonction des usagers



Répartition des services de la cuisine



Une matérialité qui s'adapte à la trame historique

## Une démarche durable et résiliente

Pour répondre aux enjeux environnementaux et aux besoins spécifiques du territoire, la Ville a lancé fin 2024 un concours de maîtrise d'œuvre pour la conception de sa future cuisine centrale. Durable, performante et ancrée localement, celle-ci devait répondre à un cahier des charges exigeant intégrant des principes d'éco-conception et de gestion environnementale, avec une attention particulière portée aux matériaux issus du réemploi et du recyclage, la production d'énergie renouvelable sur site et une gestion économe et durable des ressources. Après consultation des parents de la commission participative sur l'alimentation durable, et des agent-es d'office, c'est le projet porté par l'agence RH+ Architecture qui a été choisi.

## Les Vaudenaires, un terrain stratégique

La cuisine centrale verra le jour sur un terrain situé à l'arrière du stade Louis Frébault, le long du sentier des Vaudenaires, actuellement en friche. Ce site, qui jouxte l'autoroute A6 et surplombe la rue Paul Vaillant-Couturier, s'intègre dans le projet de ferme urbaine en développement à proximité. Un choix d'emplacement qui renforce la volonté municipale de relier alimentation, nature et urbanisme, en associant l'équipement à une dynamique plus large de transition écologique.

Dans le cadre de sa démarche *Arcueil comestible*, la Ville aspire en effet à faire de l'alimentation un levier de transition écologique et un sujet collectif, impliquant tous les habitant-es. La future cuisine centrale concrétise cette ambition : elle rapprochera la production des repas des convives, permettra une meilleure prise en compte de leurs goûts et favorisera le « bien manger ».