



Grenoble et Echirolles s'engagent à mutualiser leurs services de restauration

Vendredi 18 juillet à 9h

► Cuisine centrale, 57 rue Général Mangin

En présence de

► **Éric Piolle**, Maire de Grenoble

► **Amandine Demore**, Maire d'Echirolles

La cuisine centrale de la Ville de Grenoble produit chaque jour plus de 11 000 repas que ce soit pour ses cantines scolaires, les crèches, les centres de loisirs, les établissements pour les personnes âgées, la restauration à domicile ou le self municipal. A l'occasion d'une visite de l'équipement, Eric Piolle et Amandine Demore annonceront la mutualisation de la future cuisine centrale dont les études commenceront prochainement sur le site Marie Reynoard et dont l'ouverture est prévue en 2031.

Un équipement qui n'est plus adapté aux besoins actuels

La cuisine centrale de la Ville de Grenoble est actuellement saturée et manque d'espace : sa production est de 11 000 repas produits chaque jour pour une capacité théorique de 8000 repas. Le manque d'espace empêche également de se passer des contenants en plastique, et d'aller plus loin dans la végétalisation des repas.

Ainsi, la nouvelle cuisine centrale visera le 100% BIO, les produits frais et/ou peu transformés, pour une qualité nutritionnelle, gustative et durable, la réduction des emballages secondaires et tertiaires, la fin du plastique, une meilleure intégration des enjeux de la condition animale, la poursuite de la végétalisation des menus, la variété des menus, le développement du «fait maison», ou encore la production de menus adaptés aux personnes allergiques.

Une nouvelle cuisine qui redouble d'ambition

Le support de production permettra la production de 14 000 à 16 000 repas à destination des crèches, scolaires, personnes âgées, le portage à domicile et les centres de loisirs de Grenoble et d'Echirolles. Elle sera aussi un support de pédagogie, facilement visitable pour donner à voir la manière de produire les repas et sensibiliser sur les enjeux de santé alimentaire. Elle sera enfin un support de solidarité en confirmant le rôle central de la cuisine dans le circuit des dons.

Le projet s'insère dans une réflexion plus globale de Grenoble comme « Cité de l'Alimentation »

La Ville travaille à la création d'une véritable Cité de l'Alimentation qui permettra de valoriser une pluralité de sites, d'outils et de lieux œuvrant quotidiennement en faveur d'une alimentation durable, éthique, inclusive et résiliente. En son cœur se trouvera la cuisine centrale, mais également les tiers lieux alimentaires solidaires du territoire, les fermes urbaines, les lieux de restauration solidaires, etc., qui travaillent en réseau et participent à un maillage territorial cohérent avec la [stratégie alimentaire](#).

Un projet de mutualisation avec Echirolles

Le projet de mutualisation, sur la table depuis plusieurs années, se concrétise aujourd'hui avec le démarrage effectif du projet de nouvelle cuisine centrale.



© Alain Fisher, Ville de Grenoble

Chiffres significatifs

87% des enfants inscrits à l'école mangent dans les restaurants scolaires

+60% de bio et/ou local dans les écoles

95% de bio dans les crèches

Près de 2 repas végétariens par semaine pour les scolaires

2,7 tonnes de denrées redistribuées aux associations

25% des enfants bénéficient de repas à **0,75€**

+50% des enfants bénéficient de repas à moins de **2€**

6 millions de budget pour la cuisine centrale