

À quoi va ressembler la future cuisine centrale XXL ?

Saint-Herblain — Trois communes du nord de la métropole nantaise unissent leurs forces pour pouvoir proposer une alimentation plus saine à l'école. Les travaux commenceront au premier trimestre 2026.

Le projet

D'ici 2028, une nouvelle cuisine centrale, intégrant une démarche environnementale forte, s'installera à Saint-Herblain, au nord de Nantes (Loire-Atlantique), dans le quartier de la Goumerie. Elle a pour objectif de répondre aux besoins de restauration scolaire des trois communes partenaires, avec Orvault et La Chapelle-sur-Erdre, tout en privilégiant l'alimentation locale, les circuits courts et les produits frais.

Sur une superficie d'environ 2 000 m², la future cuisine centrale, portée par la société publique locale (SPL) Erdre Cens Chézine restauration durable, sera équipée de plusieurs ateliers spécialisés : une légumerie pour traiter les légumes frais fournis par des producteurs locaux, une pâtisserie artisanale pour des desserts faits maison et une cuisine dédiée aux repas spécifiques pour la petite enfance et les seniors. Tarifs,

menus et inscriptions restent pilotés par les communes elles-mêmes.

Ce bâtiment sera conçu selon les principes de l'architecture bioclimatique, par l'agence BPA, et offrira une performance énergétique maximale, avec une toiture photovoltaïque qui couvrira jusqu'à 25 % des besoins en électricité du site. Il répondra aux défis communs des trois communes : la saturation des cuisines existantes, notamment à Orvault et La Chapelle-sur-Erdre, ainsi que la fin imminente du partenariat avec la cuisine centrale de Rezé.

7 500 repas par jour

À l'ouverture, prévue pour l'été 2028, l'équipement, situé à moins de 5 km de la plupart des trente groupes scolaires, sera en mesure de produire jusqu'à 7 500 repas par jour, tout en respectant les critères stricts de la loi Egalim en matière de qualité des repas.

Laurent Godat, maire de La Chapelle-sur-Erdre et président de la SPL, a

souligné l'importance de ce projet :

« Nous mettons nos forces et nos atouts en commun pour garantir une alimentation faite maison équilibrée, locale et de qualité. C'est une véritable fierté de porter ce projet exemplaire, qui témoigne de notre engagement pour une alimentation durable et responsable. »

Outil pédagogique pour sensibiliser les jeunes

Au-delà de sa fonction de production alimentaire, ce futur équipement 100 % public se distingue par son ambition éducative. Un parcours pédagogique sécurisé sera aménagé pour permettre aux élèves des trois communes de découvrir le processus de transformation des aliments, depuis la préparation des produits jusqu'à leur arrivée dans l'assiette. Une initiative qui vise à renforcer les connaissances des jeunes générations sur les enjeux alimentaires et environnementaux.

Jean-Sébastien Guitton, maire d'Orvault, a insisté sur l'importance de l'éducation à la santé et à l'écologie : **« Bien manger pour bien grandir, c'est l'enjeu de ce projet collectif respectueux de l'environnement. »**

Le coût total de la construction de cet équipement est estimé à 8,5 millions d'euros, financé par emprunt et soutenu par Nantes métropole. Les travaux commenceront au premier trimestre 2026, avec une mise en service opérationnelle prévue pour l'été 2028.

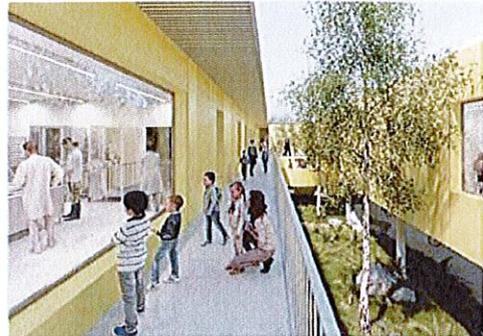
Trouver des partenaires agricoles locaux d'ici 2026

Cette cuisine centrale contribuera à renforcer l'économie locale et s'inscrit dans une démarche globale de soutien à l'agriculture du territoire. À cet égard, une étude prospective sur les filières agricoles locales sera lancée en 2026. Des partenariats sont



Une nouvelle cuisine centrale intégrant une démarche environnementale forte s'installera à Saint-Herblain.

(Photo : JBA Projets) © JBA Projets



Cette cuisine est aussi conçue comme un outil pédagogique pour sensibiliser les jeunes à l'alimentation.

(Photo : JBA Projets) © JBA Projets

déjà en cours avec des structures sociales, telles que La fée au duc ou l'Adapeila, afin de favoriser l'insertion par le travail.

Des pratiques respectueuses de l'environnement seront mises en place : contenants plastiques remplacés par des bacs inox, cuissons basse température pour préserver les nutriments, et gestion optimisée des déchets.

Bertrand Allifié, maire de Saint-Herblain, l'assure : **« Ce projet de cuisine centrale mutualisée constitue un outil performant pour les enfants et seniors de nos communes. »**

Pour les maires des trois communes, ce projet est bien plus qu'une simple cuisine centrale. Il incarne une vision collective d'une alimentation scolaire respectueuse des généra-

tions futures. Avec cette initiative, Saint-Herblain, Orvault et La Chapelle-sur-Erdre souhaitent non seulement améliorer la qualité des repas servis dans les écoles, mais aussi sensibiliser les citoyens aux enjeux

de l'alimentation, de la santé et de l'environnement. Un modèle de coopération intercommunale au service du bien commun.

Stéphanie LAMBERT.

Oppositions

À noter que pour les oppositions de droite, du centre et parfois même de gauche, ce

projet est trop gros. « Véritable usine à bouffe » située trop loin de la commune, estime Erwan Bouvais, élu (Horizons) de La Chapelle-sur-Erdre ; Sébastien Arrouët, à Orvault, ainsi que les élus de Saint-Herblain en commun le qualifient quant à eux de « cantine-usine ». De leur côté, les habitants de la Rousselière, petit hameau situé à 800 m de la future cuisine centrale, regrettent le « manque d'informations » et s'inquiètent des nuisances liées à cette implantation, avec une circulation plus dense.