

INAUGURATION DE LA CUISINE LOCALE

Une cuisine modernisée pour bien nourrir les écoliers de Bellerive-sur-Allier, Cusset, Le Vernet et Vichy.

Depuis le 1er septembre 2025, les repas servis dans les écoles maternelles et élémentaires de Cusset, Bellerive-sur-Allier, Le Vernet et Vichy sont préparés à Cusset, par la Cuisine Locale ; un équipement entièrement rénové, plus écologique, plus performant et résolument tourné vers une alimentation locale, saine, durable et gourmande.

Avec ce nouvel outil, les Villes de Cusset, Le Vernet, Bellerive-sur-Allier et Vichy ont souhaité faire de la restauration scolaire un modèle d'alimentation durable au service de la santé des enfants, soutenir et valoriser le travail des agriculteurs et producteurs locaux et en réduire l'impact environnemental.

Les communes de Cusset, Bellerive sur Allier, Le Vernet et Vichy, regroupées au sein d'un syndicat intercommunal à vocation unique (SIVU) en charge de la restauration scolaire, ont porté la rénovation et la transformation de l'ex-Cuisine centrale de Cusset en Cuisine locale, permettant de doubler voire tripler sa production.

Entièrement rénovée sans agrandissement, la Cuisine Locale a été repensée et modernisée pour conjuguer efficacité, sobriété énergétique et qualité nutritionnelle : marmites à induction et fours de dernière génération, récupération de chaleur, légumerie pour travailler davantage de produits bruts, atelier pâtisserie intégré, contenants en inox sans plastique ni perturbateurs endocriniens...

La logistique a, elle-aussi, été revue pour limiter les trajets et l'empreinte carbone : les tournées ont été optimisées et la livraison assurée par 2 camions réfrigérés (au lieu de 3).

Ce projet de plus d'1,6 M€ porté par le SIVU et les 4 communes, a bénéficié du soutien du Conseil départemental (360 000 €), de la Région (300 000 €) et de l'Etat (DETR 200 000 €).

Une nouvelle offre alimentaire diversifiée et basée sur l'éducation au goût et l'équilibre nutritionnel

Les équipes de la Cuisine locale préparent actuellement, chaque jour, plus de 2 000 repas*, faits maison et issus de notre territoire (production de repas en liaison froide 5 jours / semaine) qui sont ensuite livrés dans les écoles maternelles et élémentaires des 4 communes et au restaurant du Pôle universitaire.



* la Cuisine locale est en capacité de produire jusqu'à 3000 repas / jour

Comme le souligne Stéphane Lebigre, directeur de la Cuisine Locale « *Bien manger à la cantine, c'est aussi apprendre à bien manger dans la vie* ».

Finis les plats ultra transformés, très salés ou très sucrés... place au goût !

Chaque jour, le menu unique, validé par une diététicienne, est donc conçu pour allier plaisir, équilibre et éducation au goût, autour de produits frais, locaux et de saison :

- viandes françaises et volailles fermières d'Auvergne,
- poisson une fois par semaine,
- laitages fermiers,
- pain bio
- fruits biologiques ou desserts maison à base de fruits chaque jour et pâtisserie maison chaque semaine
- menu à thème une fois par mois

Pour exemple, dans le cadre du Bicentenaire de la Pastille de Vichy, les équipes de la Cuisine locale ont imaginé une tartelette chocolat - pastille : ce dessert sera servi ce vendredi 7 novembre aux écoliers.



Les menus sont consultables sur le Portail Familles de Vichy Communauté et sur les sites de chaque commune.

En plus de l'éducation au goût, la Cuisine locale entend sensibiliser au gaspillage alimentaire et à la traçabilité des aliments.

Les producteurs du territoire au cœur du projet

Aujourd'hui déjà, **70 % des produits cuisinés sont labellisés (bio, HVE, IGP...) et plus d'un quart provient de l'Allier et des départements voisins.**

Objectif d'ici fin 2026 : atteindre 100 % de produits bio, locaux ou sous signe officiel de qualité (SIQO).

Cet objectif s'inscrit dans le Projet Alimentaire Territorial d'agglomération (PAT), qui vise à structurer durablement les filières agricoles, encourager les pratiques respectueuses de l'environnement et proposer une alimentation saine et locale.

La Cuisine Locale s'appuie sur la richesse agricole locale et sert aux enfants : du porc fermier d'Auvergne (IGP), des volailles élevées localement, des tomates d'Ennezat, des crèmes desserts de la Ferme de Bâtisse à Vitrac (Puy-de-Dôme), des produits du GAEC de Mariolle à Cognat-Lyonne, de la conserverie Pod'Arno à Cusset ou de la coopérative Auvergne Bio Distribution.

Ce maillage de producteurs locaux illustre l'engagement concret de la Cuisine Locale à privilégier les circuits courts, à soutenir les agriculteurs de proximité et à garantir des produits de qualité et de saison. De nouveaux partenariats se préparent, afin de renforcer encore l'ancrage territorial et la vitalité agricole du bassin de vie.



La Cuisine Locale en chiffres

- 70 % de produits sous signe de qualité (bio, IGP, HVE...)
- 26 % de produits locaux (Allier et départements voisins)
- 1 menu à thème/mois
- 0 plastique : contenants en inox, cuisine moderne et éco-responsable
- 100 % bio, local ou SIQO (signes d'identification de la qualité et de l'origine) d'ici 2026