

DOSSIER DE PRESSE

Le Département inaugure son nouvel Atelier culinaire à Chambéry !

Mercredi 2 octobre 2024



Tout comme les collégiens, le nouvel Atelier culinaire départemental a fait sa rentrée officielle le 2 septembre dernier. Après 28 mois de travaux, le bâtiment ultra-fonctionnel, de 1 800 m², a été livré en juin dernier, rue Paul Girod à Bissy. Il remplace une structure de 400 m² devenue trop exigüe et inadaptée. Dans cette cuisine XXL, 15 agents préparent chaque jour de la semaine 3 500 repas à destination des 11 collèges desservis dans les bassins chambérien et aixois. D'ici septembre 2027, le service sera élargi à 20 collèges avec 6 500 repas préparés. Cet équipement est à l'image de l'engagement du Conseil départemental en faveur de la jeunesse, des collèges, du bien-manger et des filières locales.

Après les travaux préparatoires lancés début 2022, la pose de la première pierre du nouvel ACD avait eu lieu en juin de cette même année, top départ d'une aventure hors norme ! Le bâtiment a été conçu de façon ergonomique et fonctionnel pour faciliter le travail des équipes de production et répondre aux exigences en matière de process et de sécurité sanitaire.



Visite guidée des lieux

Le rez-de-chaussée est dédié à la réception et au stockage des matières premières dans les chambres froides. Il accueille également les cuisines pour la préparation et le conditionnement des repas avant leur livraison dans les collèges.

À l'étage se trouvent les bureaux administratifs et les locaux de vie du personnel accessibles aux personnes à mobilité réduite. Cette partie intègre aussi une cuisine d'application dédiée à la formation continue des agents afin de mettre au goût du jour leurs techniques culinaires et leurs pratiques écoresponsables.

Le bâtiment a été conçu en mode haute performance énergétique : enveloppe thermique optimale, système de pilotage du chauffage et de la production de froid supervisé via des outils informatiques, récupération de chaleur sur les condenseurs des groupes froid pour la production d'eau chaude sanitaire, chaudière à condensation, ventilation double flux des locaux administratifs....

Près de 50 entreprises (20 titulaires et 29 sous-traitants) mobilisées sur ce chantier sous la maîtrise d'œuvre du groupement SEXTANT ARCHITECTURE / ARTELIA BÂTIMENT ET INDUSTRIE / VENATHEC et sous la maîtrise d'ouvrage déléguée de la Société Publique Locale de la Savoie (SPLS).

Coût de l'opération : 9 M€ dont une participation de l'État à hauteur de 1 M€.

REPERES

- **13 000** collégiens savoyards demi-pensionnaires ;
- **Près de 2 millions** de repas servis annuellement par le Département dans les collèges publics de Savoie, concoctés par l'Atelier culinaire et les cuisiniers dans les collèges ;
- **3 500** repas préparés et livrés chaque jour par l'atelier culinaire à **11** collèges satellites ;
- **1 tonne** d'aliments cuisinés chaque jour par l'Atelier culinaire.

Quels collèges dans le périmètre de l'ACD ?

La structure dessert les **11** collèges qui étaient déjà livrés jusqu'à présent à Chambéry (Jules Ferry, Louise de Savoie, Bissy et Côte Rousse), Cognin (Henry Bordeaux), La Motte-Servolex (George Sand et de Boigne), La Ravoire (Edmond Rostand), Aix-les-Bains (Jean-Jacques Perret et Marlioz) et Yenne (Charles Dullin).

Elle élargira progressivement ses services à raison de 3 collèges supplémentaires chaque année jusqu'en septembre 2027. **20** collèges feront alors partie de l'aventure, sur les territoires de Grand Chambéry, Grand Lac, Avant-pays savoyard et Cœur de Savoie jusqu'à Montmélian. L'équipe sera renforcée pour préparer et livrer **6 500** repas contre 3 500 aujourd'hui.

De la terre à l'assiette : l'ACD au service d'une alimentation saine, équilibrée et respectueuse de l'environnement

Dans le cadre de sa démarche « Circuits courts et alimentation », le Département se mobilise à plusieurs niveaux et notamment dans les assiettes des collégiens. L'Atelier culinaire départemental est la preuve qu'il est possible de mitonner des repas de qualité et à grande échelle tout en valorisant les filières bio et locales. Depuis janvier 2021, il bénéficie du label Ecocert « En cuisine » niveau 1 qui garantit au moins 10 % de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective. Avec plus de **49 %** de produits bio utilisés et **34 %** provenant de l'agriculture locale, l'ACD fait figure de bon élève !

À l'occasion de son inauguration, l'ACD relèvera un défi de plus !

Les 15 agents de l'atelier vont préparer un déjeuner étoilé avec Antoine Cevoz-Mamy, le chef de l'hôtel l'Incomparable à Tresserve qui a obtenu en 2023 une étoile au Guide Michelin. Ce menu spécial, concocté dans les cuisines de l'ACD, sera servi le vendredi 4 octobre aux 3 500 collégiens des 11 collèges desservis.

À VENIR : ouverture d'un Atelier Culinaire Départemental en Maurienne

Le schéma départemental de la restauration grignote un peu plus de terrain et concernera prochainement la Maurienne. Afin de garantir la continuité de service et maîtriser toujours plus la qualité des repas, le Département va aménager un atelier culinaire à Saint-Jean-de-Maurienne. Il desservira les **5** collèges du territoire dont 3 disposent d'un internat, et préparera quotidiennement **1 300** repas. Les travaux sont en cours et l'ouverture est programmée pour la rentrée scolaire 2025. Ce projet comprend également la mise aux normes, le passage en cuisine satellite et l'extension de la demi-pension du collège de Saint-Étienne-de-Cuines ainsi que le réaménagement en cuisine satellite des collèges La Vanoise à Modane, Paul Mougin à Saint-Michel de Maurienne et La Lauzière à Val d'Arc.