

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CHAMBÉRY, le 25 novembre 2025

RESTAURATION SCOLAIRE

Le Conseil départemental inaugure son nouvel Atelier culinaire en Maurienne

Vous connaissiez l'Atelier culinaire départemental (ACD) de Chambéry, voici celui de Maurienne, tout beau, tout neuf ! Située avenue des Clapeys, cette cuisine grand format de 520 m², entièrement équipée, est en service depuis le 1^{er} septembre dernier. L'équipe composée de 8 agents prépare 1 300 repas par jour et les livre aux 5 collèges du territoire à Val d'Arc, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne et Saint-Etienne-de-Cuines. Le Département a investi 3,4 M€ dans la réalisation de cette structure qu'il inaugure ce jour.

21 mois de travaux

Démarré en juillet 2023, le chantier a mobilisé près de 20 entreprises entre les phases d'études et les travaux sur site. L'ACD se trouve dans le bâtiment de l'annexe du collège Maurienne dans des locaux qui ont entièrement été réhabilités et même agrandis sur **350 m²**. La structure intègre une zone de production, 5 chambres froides, des espaces de stockage pour les matières premières ainsi que des quais de livraison et d'expédition.

En parallèle de ces aménagements, le Département a rénové, à l'étage supérieur, la cuisine de production autonome du collège pour la transformer en cuisine satellite de l'ACD afin de remettre en température et de servir les repas aux 320 collégiens sur place.

Les travaux livrés en plusieurs étapes se sont achevés en avril dernier pour une mise en service de l'ACD à la rentrée de septembre.

Une équipe engagée pour une alimentation de qualité

8 professionnels mettent leur expertise au service du bien manger pour garantir aux collégiens des repas savoureux et équilibrés. Depuis la mise en service de la cuisine en septembre dernier, ils intègrent pour chaque repas au moins **50 %** de produits durables et de qualité (sans additif, sans OGM et sans perturbateur endocrinien) dont **40 %** de produits bio.

Chaque jour est proposée une alternative végétale, chaque semaine un menu végétarien, et tout au long de l'année, des menus thématiques autour de nouvelles saveurs ou découverte de plats traditionnels.

À la différence de l'ACD de Chambéry, la nouvelle cuisine de Maurienne prépare également des repas pour le dîner des collégiens internes soit **150** repas servis quotidiennement. Neuf menus différents sont ainsi élaborés chaque semaine à l'ACD de Maurienne contre quatre pour l'ACD de Chambéry.

2^e rentrée dans des locaux flambant neufs pour l'ACD de Chambéry !

L'atelier culinaire départemental à Chambéry entre quant à lui dans sa deuxième année de production dans ses nouveaux bâtiments de 1 800 m² situés à Bissy. Il poursuit sa montée en puissance avec 3 collèges supplémentaires desservis à savoir Joseph-et-Xavier-de-Maistre à Saint-Alban-Leysse, Jean-Mermoz à Barby et Béatrice-de-Savoie aux Echelles. En tout, pas moins de 14 collèges des bassins chambérien, aixois et de l'Avant-pays savoyard font partie du dispositif soit 4 700 repas par jours concoctés et livrés. De son côté, le collège Henri-Bordeaux à Cognin rejoint le dispositif de self collaboratif lancé il y a un an à Grésy-sur-Aix avec moins de gaspillage alimentaire à la clef !

La restauration dans les collèges, en chiffres :

15 000 repas préparés et servis chaque jour soit **2 millions** de repas par an.

2 ateliers culinaires départementaux (ACD) : un en Maurienne qui livre **5** collèges et un à Chambéry qui livre **14** collèges.

28 agents mobilisés dans les ACD et **19** responsables de cuisines satellites.

59% de produits durables et de qualité pour préparer les repas à l'ACD de Chambéry **et 50%** à l'ACD de Maurienne.

55% de produits bio utilisés pour préparer les repas à l'ACD de Chambéry et **40%** à l'ACD de Maurienne.

3,20 € c'est la participation demandée aux familles pour chaque repas sur un prix de revient d'un peu plus de **10€**.