



Le projet de nouvelle cuisine centrale de la ville de Lyon

Messages clés

Pourquoi?

- Faire face à l'augmentation du nombre des élèves
- Promouvoir une alimentation saine et de qualité dans le cadre d'un véritable projet d'éducation au goût
- Poursuivre des objectifs de développement durable (investissement et exploitation)

Le mode opératoire

- Se doter d'un outil de production moderne intégrant une légumerie permettant le travail de produits frais (6 tonnes par jour)
- Développer les approvisionnements en local et en bio
- Refondre le cahier des charges de l'exploitant privé (marché public de fabrication et livraisons de repas)

Les orientations sur le plan qualitatif

- S'assurer de l'utilisation et de l'optimisation de la légumerie
- Problématique circuits courts et/ou bio :
 - La question des volumes
 - La question de l'offre existante
 - La question de la structuration des filières amont
 - Les partenariats à nouer entre collectivités et producteurs et organismes institutionnels

Les problématiques de livraison

- Éloignement de Rillieux-la-Pape par rapport aux 130 points de livraison intra-muros
- Souhait de ne pas traverser les centres urbains
- Réduction empreinte carbone: véhicules non polluants (hybrides, gaz ,électriques)
- Réduction nuisances sonores
- Livraison du pain

L'emploi local et solidaire

- Tradition ancrée à Lyon (cahier des charges actuel)
- Recrutements en local (circuit court en matière de personnel)
- Conjuguer insertion, formation et pérennité de l'emploi

Contact :

M. Pierre-Alain MOUSSIER / Directeur du projet de cuisine centrale de Lyon / pierre-alain.moussier@mairie-lyon.fr

