

Annecy, le 11 octobre 2022

TRANSITION ALIMENTAIRE

La cuisine centrale d'Annecy à l'honneur des 4^e Rendez-vous de la Transition

4^e Rendez-vous de la transition alimentaire à découvrir jusqu'au 15 octobre 2022 :

Mercredi 12 octobre :

- Visites des Jardins du Petit Chaperon Vert, du rucher de la Pérolrière, des vergers Tissot
- Plantation participative de petits fruitiers – de 9h à 10h30, lieu-dit « Les Chapelaines »

Jeudi 13 octobre :

- Projection-débat « Les glaneurs et la glaneuse » – 19h, Le Mikado

Vendredi 14 octobre :

- Projection-débat autour de l'accessibilité alimentaire « La part des autres » – 19h, Salle des Eaux et Forêts

Samedi 15 octobre :

- « Eau là là », ateliers, exposition, visite organisé par Fermaculture – de 10h à 16h

Plus de détails sur

www.annecy.fr/rdv-transition

Ce samedi 8 octobre, à la cuisine centrale, ont été inaugurés les 4^e Rendez-vous de la Transition consacrés à l'alimentation en présence de François Astorg, Maire d'Annecy, Chloé Rivière, maire-adjointe, de la présidente et des élus du Grand Annecy et du territoire, et des acteurs économiques et associatifs engagés dans la transition alimentaire. L'occasion également d'annoncer l'obtention par la restauration municipale de la labellisation ECOCERT.

La transition alimentaire au cœur des 4^e Rendez-vous de la Transition

Imaginé en remplacement de la Semaine du développement durable qui se tenait habituellement à Annecy au mois d'avril, les Rendez-vous de la Transition invitent les habitants et acteurs du territoire tous les deux mois à se pencher sur une thématique forte de la transition écologique. Ce mois-ci, l'alimentation est au cœur de ces rendez-vous et la Ville s'associe à de nombreux acteurs économiques, associatifs et institutionnels pour évoquer les actions menées en faveur de la transition alimentaire sur le territoire.

L'inauguration de ces 4^e Rendez-vous a eu lieu dans l'une des quatre cuisines centrales que compte la Ville, où sont élaborés chaque jour plus de 10 000 repas. La direction de la Restauration municipale emploie 65 agents.

« La Ville a à cœur de travailler avec chacun pour élaborer un projet alimentaire cohérent, de la fourche à l'assiette, avec un objectif constant de rapprocher le monde rural des habitants. Grâce au choix des circuits-courts valorisant la production locale, la cuisine centrale est un lieu privilégié pour observer la transition alimentaire, 2 millions de repas y étant élaborés chaque année pour les crèches et écoles de la ville, mais aussi pour les personnes qui fréquentent nos restaurants seniors. »

François Astorg, maire d'Annecy

Le Maire a tenu à remercier les nombreux acteurs présents, la pluralité de profils montrant la dynamique forte engagée sur l'ensemble du territoire en matière de transition alimentaire.

Une labellisation ECOCERT pour la restauration municipale

L'audit de la restauration municipale a conclu à l'attribution du label ECOCERT au travail des services de la Ville d'Annecy.

« Cette labellisation vient reconnaître l'important travail mené par notre établissement de restauration collective dans l'intégration de produits locaux, bio et sains dans ses menus et dans son action pour une alimentation durable (lutte contre le gaspillage alimentaire, sensibilisation des convives, etc). La transition alimentaire, c'est aussi une agriculture locale à développer et des modèles d'approvisionnement à revisiter pour améliorer notre autonomie alimentaire, privilégier les circuits courts, et préserver des zones agricoles de l'urbanisation. »

Chloé Rivière, maire-adjointe en charge de la nature en ville, de la politique alimentaire et de l'agriculture urbaine

La cuisine centrale comment cela fonctionne ?

La cuisine centrale prépare et distribue chaque jour 10 600 repas à destination des établissements de la Ville. Composés par des diététiciennes, ces repas assurent équilibre et qualité. Pour les produits frais, produits laitiers, certains fruits, le maraîchage, viandes de bœuf, de porc et d'agneau, la Ville s'approvisionne systématiquement en local.

Les produits sont directement commandés aux producteurs et fournisseurs et livrés sans intermédiaire. Les légumes sont lavés et transformés dans la légumerie. La cuisson des aliments respecte l'intégrité du produit grâce à plusieurs modes de cuisson. Les repas sont refroidis rapidement et conservés à basse température jusqu'à leur lieu de consommation. La livraison se fait ensuite dans les cuisines relais des différentes structures grâce à des véhicules réfrigérés.

Les chiffres clés

- 4 établissements : 1 principal et 3 sites satellites employant 180 agents
- 10 600 repas/jour, 2 millions /an : 60% pour scolaires et crèches, 40% pour public sénior
- 17 producteurs et fournisseurs en circuit court
- 30% de bio dans les menus (objectif 2022)
- 2 repas végétariens par semaine depuis la rentrée 2021

- 1 option « sans viande » au choix depuis la rentrée 2022
- 1 label ECOCERT récemment attribué à la Cuisine centrale d'Annecy
- 0,76% : indice d'autonomie alimentaire du territoire (part de la production agricole dans les aliments consommés). Moyenne des villes françaises : 2,1%