LE VERNET
UN CHOIX DE VIE

CUISINE LOCALE

Syndicat Intercommunal à Vocation Unique

Bellerive sur Allier - Cusset - Le Vernet - Vichy

Année Scolaire 2025-2026

A la rentrée, une nouvelle cuisine locale pour bien nourrir nos enfants

A partir de septembre 2025, les repas servis dans les écoles de Vichy, Cusset, Bellerive-sur-Allier et Le Vernet prendront une toute nouvelle saveur. Ce projet est porté par les quatre communes regroupées au sein d'un syndicat intercommunal (le SIVU), en charge de la restauration scolaire. La cuisine centrale de Cusset située au 2 boulevard du Bicentenaire, entièrement réhabilitée, devient la Cuisine Locale de Cusset, un outil de production moderne, responsable et au service du bien manger pour tous.

Une alimentation plus saine, locale et durable

Derrière ce projet ambitieux porté par les quatre communes, une volonté forte : garantir chaque jour des repas sains, équilibrés et savoureux aux enfants, tout en soutenant les producteurs locaux et en réduisant l'impact environnemental.

La nouvelle offre alimentaire repose sur :

- Un menu unique quotidien composé de produits frais, de saison, majoritairement locaux, régionaux et/ou biologiques
- Des fruits frais bio ou desserts à base de fruits biologiques tous les jours, une pâtisserie maison par semaine ;
- Un menu végétarien par semaine et un menu à thème chaque mois
- Du pain bio, des produits laitiers fermiers peu sucrés, et du poisson une fois par semaine
- Aucun plat ultra-transformé, moins de sucre, moins de sel, mais plus de goût.
- Des contenants de cuisson et de livraison qui sont en inox, afin d'éviter les perturbateurs endocriniens.

Ce projet comprend également une éducation au goût, une sensibilisation au gaspillage alimentaire et à la traçabilité des aliments. Les menus proposés seront à retrouver chaque semaine sur les sites internet des collectivités ou sur le portail famille de Vichy communauté.
Les enfants concernés par un protocole d'accueil individualisé (PAI) continueront d'apporter leur panier-repas. Les couverts, assiettes et verres sont fournis par le service de restauration scolaire.

Un engagement collectif pour l'avenir

Ce projet incarne une démarche territoriale durable, portée par une volonté politique forte: offrir à chaque enfant une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et bénéfique pour la santé. Une manière concrète de rapprocher les assiettes des producteurs et de bâtir dès aujourd'hui l'alimentation de demain.

Une cuisine repensée pour l'excellence

Sans agrandissement, la cuisine a été totalement repensée : nouveaux équipements à haute performance énergétique, légumerie pour travailler davantage de produits bruts, fourneaux modernes, marmites à induction, récupération de chaleur, fours performants pour les pâtisseries et les cuissons maitrisées. Résultat : une capacité de production doublée, jusqu'à 3000 repas par jour contre 1200 auparavant.
La logistique a elle aussi été revue pour limiter les émissions : les repas seront désormais livrés grâce à deux camions réfrigérés, contre trois auparavant et une optimisation des tournées pour limiter l'empreinte carbone.

Éducation au goût et équilibre nutritionnel

Les menus sont validés par une diététicienne et professeur en nutrition pour garantir un équilibre nutritionnel optimal et habituer les enfants à la diversité alimentaire.

"Bien manger ne doit pas être un privilège, mais une exigence partagée. La cantine scolaire est un lieu d'apprentissage à part entière, où l'on éduque à l'alimentation, à la santé, au respect de l'environnement et du travail des producteurs." Stephane Lebigre, directeur de la cuisine locale.