



# Cuisine centrale de Vire Normandie

## Un exemple de sobriété gourmande



Située dans le département du Calvados, Vire Normandie est une commune de 17 500 habitants. Les services de la collectivité comptent environ 365 agents. Impliquée dans la démarche *Cit'ergie* depuis 2012, Vire Normandie a été labellisée *Cit'ergie* en 2017, avec un pourcentage de 56,3 %. Pour 2021, l'objectif à court terme est fixé à 66,3 %, soit un gain de 10 %. À moyen terme, d'ici 4 ans, il est de 75 % (label *Cit'ergie Gold*).

### DES ACTIONS DE SOBRIÉTÉ NÉES DE LA DÉMARCHE *CIT'ERGIE*

Parce qu'elle fournit un cadre méthodologique précis, la démarche *Cit'ergie* a notamment permis d'aborder la question de la sobriété. Plusieurs actions ont d'ores et déjà été mises en œuvre, aussi bien en interne que sur le territoire.

En interne, une attention particulière est portée à la consommation de papier. Pour se servir du photocopieur, chaque agent doit rentrer un code. Ce dispositif donne la possibilité de réaliser des statistiques par agent et par service, ce qui contribue à la responsabilisation de chacun. Les factures sont visées de façon électronique et les délibérations des élus, ainsi que les documents de préparation des conseils municipaux sont adressés via un logiciel de GED (Gestion Électronique Documentaire). Il faut également souligner l'investissement réalisé pour la formation à l'éco-conduite des agents « gros conducteurs ». Depuis 2016, 30 agents ont été formés.

Un système d'extinction automatique du chauffage et de l'éclairage équipe une grande partie des 180 bâtiments de la collectivité. L'extinction se produit après 5 à 10 minutes de vacance des locaux. Depuis 2017, des économies non négligeables ont été réalisées.

Concernant l'aménagement du territoire, les élus souhaitent mener une politique de sobriété foncière en limitant les zones commerciales au profit des commerces du centre-ville. La collectivité a initié et soutient « Vire avenir », une association de commerçants de centre-ville.

### LA CUISINE CENTRALE DE VIRE NORMANDIE OU « LA SOBRIÉTÉ GOURMANDE »

#### SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE : MOINS DE TRANSPORT

100 000 repas sont conçus, cuisinés et servis chaque année par les 11 salariés de la cuisine centrale de Vire Normandie.

#### COLLECTIVITÉ

Ville de Vire Normandie (14)

#### EFFECTIF INTERNE

365 agents

#### ACTION

Restauration collective  
intégrant la sobriété

#### PUBLIC CIBLE

Agents, élus,  
habitants et enfants

#### DATE

2019

#### MOTS CLÉS

Circuits courts  
Éco-exemplarité  
Lutte contre le gaspillage  
alimentaire  
Réduction des déchets  
Restauration collective  
Sensibilisation  
Sobriété foncière  
Sobriété gourmande  
Sobriété matières premières  
Sobriété d'usage

Adepte du « fait maison », le chef, **Dominique Belloche**, est également devenu un précurseur des circuits courts en restauration collective. « *C'est le bon sens, le goût des produits de qualité et une rencontre avec un maraîcher qui a permis d'amorcer cette nouvelle façon de travailler* », précise-t-il. Il y a 6 ans, une parcelle, située à 10 km, a été dimensionnée et mise en culture pour répondre au besoin en salade bio de la cuisine centrale. Petit à petit, l'expérience s'est étendue à l'approvisionnement en carottes et en pommes. Par ailleurs, afin d'éviter le transport en car des enfants de maternelle, la collectivité a aménagé des cuisines satellites sur chaque site et investi dans un berlingot. Depuis 2 ans, les repas sont portés en liaison chaude dans 5 écoles; ce qui évite les allers-retours de 5 cars par jour, soit 3600 km économisés.

### SOBRIÉTÉ MATIÈRE : DES POUBELLES DIVISÉES PAR 10 EN 5 ANS

La réduction des déchets fait également l'objet d'une grande attention. Depuis 10 ans déjà, les serviettes en papier ont été supprimées au profit de serviettes en tissu. En début d'année scolaire, une serviette est attribuée à chaque enfant, à charge pour les familles de l'entretenir. Les produits laitiers bio (crème, fromage blanc, yaourt) sont livrés en seaux de 5 à 6 litres. Les seaux sont lavés et rendus au producteur. Le fromage blanc et le yaourt sont servis dans des coupelles en inox. Le camembert est livré sans emballage. Les légumes sont conditionnés dans des caisses en bois et la viande de porc – produite et découpée à 20 km de Vire Normandie – dans des caisses en plastique. Toutes ces caisses sont récupérées et réutilisées d'une livraison à l'autre. Ceci permet d'éviter de jeter une grande quantité de cageots de bois et de cartons. Les épluchures des fruits servis aux enfants sont collectées dans des éco-seaux dont le contenu part au compostage une fois par semaine, avec l'ensemble des bio-déchets de la cuisine. Ce système fonctionne bien, les enfants font volontiers le geste.

Enfin, grâce à un portail Internet dédié, les familles inscrivent leurs enfants une semaine avant, ce qui permet d'ajuster les quantités de repas et d'éviter au maximum le gaspillage alimentaire.

### SOBRIÉTÉ : UN MOT QUI SE CONJUGUE AVEC ÉDUCATION ET ANIMATION

Manger local et de saison, ça s'apprend. **D. Belloche** orchestre un important travail d'animation pour former le goût des enfants et leur apporter, par le vécu, des connaissances sur la saisonnalité et la diversité des produits : une citrouille géante de 225 kg exposée à la cantine avant d'être transformée en velouté, un « menu blanc » incitant les enfants à goûter du poisson frais et du chou-fleur plutôt que des produits pré-cuisinés... La sobriété gourmande, c'est du savoir-faire, mais aussi de l'imagination.

« Je pense que l'on est vraiment dans l'exemplarité. La collectivité investit dans une restauration de qualité, basée sur des produits frais, des circuits courts et sur la lutte contre le gaspillage. Les enfants et les familles en sont à la fois témoins et parties prenantes : une bonne façon d'entraîner les habitants du territoire vers plus de sobriété dans la consommation de produits alimentaires. », déclare **Marc Andreu Sabater**, maire de Vire Normandie.

