

COMMUNIQUÉ DE PRESSE – 14 septembre 2026

Une nouvelle cuisine centrale à Saint-Just Saint-Rambert : local et fait maison au menu des enfants

La nouvelle cuisine centrale municipale assure désormais la production des quelque 130 000 repas servis chaque année dans les écoles publiques de la commune. Cet équipement moderne s'inscrit dans une démarche municipale volontariste en faveur d'une alimentation de qualité, reposant sur des produits locaux et issus de l'agriculture biologique, cuisinés sur place. L'équipement a été inauguré le vendredi 11 septembre 2026 sous le parrainage de Christophe Roure, Chef cuisinier du restaurant étoilé Le 9^{ème} Art, meilleur ouvrier de France.**

700 m² dédiés à l'alimentation des enfants

Le projet de cuisine centrale est né du constat que les différentes unités de préparation, réparties sur plusieurs sites de la ville, atteignaient leurs limites tant sur le plan technique que sur celui des conditions de travail des agents et du respect des normes en vigueur.

Déployé sur 700 m², ce nouvel équipement répond pleinement aux exigences sanitaires actuelles tout en améliorant les conditions de production des repas. Il intègre des équipements modernes permettant notamment la cuisson à basse température, préservant ainsi les qualités gustatives et nutritionnelles des aliments. Une légumerie indépendante facilite la transformation de légumes locaux, tandis qu'une unité de pâtisserie permet la réalisation de desserts entièrement faits maison.

Chaque jour, plus de 850 repas sont préparés et livrés aux écoles ainsi qu'aux centres de loisirs durant les périodes de vacances. Depuis 2025, la commune assure également la production des 12 000 repas annuels de l'école publique de Chambles.



Un bâtiment exemplaire

Une centrale solaire photovoltaïque d'une puissance de 14 000 Watts installée sur la toiture permettra de produire environ 17 000 kWh par an soit 1,6% des besoins électriques de tous les bâtiments municipaux. L'énergie sera autoconsommée sur le site.

Une partie des équipements existants a été réemployée dans le nouveau bâtiment, contribuant à maîtriser l'investissement global.

Les produits d'entretien sont livrés en poches recyclables, limitant l'usage de contenants plastiques.

Les déchets organiques sont valorisés à 100% grâce à un dispositif de compostage assuré par une entreprise spécialisée, avec collecte hebdomadaire.

Trois fois plus de produits biologiques que l'objectif réglementaire

Depuis la loi Egalim, les collectivités doivent intégrer au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% issus de l'agriculture biologique, dans la restauration collective. À Saint-Just Saint-Rambert, ces objectifs sont non seulement atteints mais largement dépassés.



La commune a fait le choix d'innover en lançant des marchés allotis, permettant à des producteurs locaux de répondre plus facilement, plutôt que de recourir à un marché global unique auquel seule une grande plateforme nationale pourrait répondre. La ville s'appuie aujourd'hui sur un réseau d'une dizaine de producteurs complémentaires, majoritairement implantés dans la Loire (fromages de Boën-sur-Lignon, viande de Saint-Romain-le-Puy, fruits de Véranne, glaces de Saint-Héand, salades de Saint-Just

Saint-Rambert, etc.).

La restauration scolaire mobilise 30 agents municipaux, dont 10 affectés à la cuisine centrale. Les autres agents interviennent dans les établissements pour le service et le nettoyage.

Plus largement, la commune s'inscrit dans le Plan alimentaire territorial porté par Loire Forez agglomération, visant à relocaliser l'agriculture et l'alimentation, soutenir les circuits courts et favoriser l'approvisionnement local des cantines.

Un investissement majeur pour la ville

Parce que la qualité de l'alimentation des enfants scolarisés est un défi majeur pour la commune, cette dernière a réalisé un investissement total de 3,2 millions d'euros. Cette opération a pu bénéficier d'un soutien financier de la part de l'Etat, de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, du Département de la Loire et de Loire Forez agglomération.

« Depuis de nombreuses années, la Ville de Saint-Just Saint-Rambert fait de la qualité de l'alimentation des enfants une priorité. La nouvelle cuisine centrale s'inscrit pleinement dans la continuité de cet engagement. Dans un souci de transparence et d'amélioration continue, les parents sont régulièrement invités à partager un repas avec leurs enfants afin de découvrir concrètement le fonctionnement de la restauration scolaire. Au-delà des repas, la Ville mobilise également du personnel périscolaire pour améliorer les conditions d'accueil et accompagner les enfants dans l'apprentissage du goût ainsi que dans l'adoption d'une alimentation équilibrée. »

Nathalie Le Gall, Adjointe au maire en charge des affaires scolaires.

La commune de Saint-Just Saint-Rambert se situe dans le département de la Loire, en région Auvergne-Rhône-Alpes. Sixième ville du département, elle couvre plus de 40 km² pour environ 16 000 habitants. Ville d'histoire au centre médiéval, elle est bâtie autour de la Loire qui sépare ses deux principaux quartiers. Ville à la campagne, Saint-Just Saint-Rambert bénéficie d'un environnement naturel préservé. Ville attractive, elle concentre plus de 140 associations, 1 000 entreprises dont 200 commerces et artisans. Parmi ses points d'attractivité, la commune compte un musée des civilisations, une maison de la nature et de la pêche et enfin des bords de Loire aménagés qui sont le théâtre de grands événements.

Contact Presse Ville de Saint-Just Saint-Rambert : aallion@stjust-strambert.com - 06 20 82 08 80

Annexe 1 :

Retrouvez durant toute l'année scolaire, une exposition extérieure sur les producteurs locaux partenaires de la cuisine centrale de Saint-Just Saint-Rambert.

Bien dans mon assiette !
Votre restauration scolaire mise sur les producteurs locaux

JAMBON, SAUCISSES, CHARCUTERIES, LES ENFANTS DÉGUSTENT DES **PRODUITS ARTISANAUX ET AUTHENTIQUES** LIVRÉS DIRECTEMENT À LA CUISINE CENTRALE.

CETTE RECHERCHE DE QUALITÉ CONSTATE FAVORISE **L'APPRENTISSAGE DU GOÛT**

Damien Gouttefangeas
Salaissier des Roys
Saint Georges Haute Vienne

15 km

Saint Just Saint Rambert

Bien dans mon assiette !
Votre restauration scolaire mise sur les producteurs locaux

CET ARTISAN FROMAGER SÉLECTIONNE POUR FOURNIR LES CANTINES UTILISE DU LAIT COLLECTÉ AUTOUR DE SA FROMAGERIE.

IL A DÉVELOPPÉ SPÉCIALEMENT UNE BRIQUE DU FOREZ GRAND FORMAT ADAPTÉ À L'UTILISATION EN RESTAURATION COLLECTIVE

Aurèle Permingeat et Jérôme Duplat
Fromagerie artisanale de la Bruyère
Boën sur Lignon

42 km

Saint Just Saint Rambert

Bien dans mon assiette !
Votre restauration scolaire mise sur les producteurs locaux

LES CUISINIERS DE LA VILLE DE SAINT-JUST SAINT-RAMBERT TRANSFORMENT SUR PLACE DES **LEGUMES DE SAISON** ISSUS DU **LEGOIR**

PLUS DE 30 % DES FRUITS ET LEGUMES UTILISÉS SONT PRODUITS EN **AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

Vincent Paret
Les Jardins d'Oasis
Saint Just Saint Rambert

1,5 km

Saint Just Saint Rambert

Bien dans mon assiette !
Votre restauration scolaire mise sur les producteurs locaux

LE TEMPS DES GLACES, C'EST TOUTE L'ANNÉE !

A SAINT-JUST SAINT-RAMBERT LES ENFANTS DES ÉCOLES SE RÉGALENT AVEC DES **GLACES ARTISANALES** AVEC DES **CONSERVATEURS EN SAISON** AROMES ARTISTIQUES

LE LAIT D'UNE FERME DE LA GIRONDE EST UTILISÉ POUR RÉALISER CES CRÈMES GLACÉES

Daniel Grange et Mathilde Mounier (salariée)
La Grange aux glaces
Saint-Hilaire

13 km

Saint Just Saint Rambert

Bien dans mon assiette !
Votre restauration scolaire mise sur les producteurs locaux

ICI ON MANGE DES **STEAKS HACHÉS 100 % PUR BOEUF** ISSUS D'ANIMAUX **NÉS ET ÉLEVÉS EN FRANCE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

CESS STEAKS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE BÊTES ENTIÈRES, GARANTISSANT LA **ROYAUTÉ GUSTATIVE** DE LA VIANDE

Emmanuel Bory
Ferme Au cœur du Forez
Saint Bonain le Po

14 km

Saint Just Saint Rambert

Bien dans mon assiette !
Votre restauration scolaire mise sur les producteurs locaux

DU BON LAIT BIO POUR LES YAOURTS ET LES CRÈMES DÉSSERT À LA CANTINE, C'EST LA CHOSE DE LA **COMMUNE DE SAINT-JUST SAINT-RAMBERT**

PRIVILÉGER LA PRODUCTION LOCALE, C'EST AUSSI **MINIMISER L'IMPACT DES TRANSPORTS ET LES RÉCHETS DE GAZ À EFFET DE SERRE**

Caroline Paymal (associée)
Ferme du Val Fleury
Chazelles sur Lyon

24 km

Saint Just Saint Rambert

Bien dans mon assiette !
Votre restauration scolaire mise sur les producteurs locaux

QUI DIT PILAT, DIT POMMES ! **UNE PRODUCTION LOCALE RECONNUE POUR SA QUALITÉ**

EN DESSERT, ENTIÈRES OU EN COMPOTE, **DES POMMES D'OR SONT UN VÉRITABLE DÉLICE POUR LES PALETTE**

Bruno Boucher
L'art des Eminées
Véranne

54 km

Saint Just Saint Rambert

Bien dans mon assiette !
Votre restauration scolaire mise sur les producteurs locaux

ICI LES CUISINIERS S'ENGAGENT POUR LE **BIEN-ÊTRE** À PARTIR DE PRODUITS DE QUALITÉ, DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES, LA COMMUNE **VA PLUS LOIN PUISSE OBLIGATIONS DE LA LOI** SAUF, TANT SUR LA PART DE PRODUITS LOCAUX QUE SUR LES APPROVISIONNEMENTS BIOLOGIQUES. LA NOUVELLE CUISINE CENTRALE RÉPOND À CETTE AMBITION AFIN DE **SERVOIR CHAQUE JOUR PLUS DE 300 REPAS**

Les agents de la restauration scolaire de Saint-Just Saint-Rambert

Saint Just Saint Rambert