



## INFO PRESSE

---

Date : 03/04/2025

### La cuisine centrale de la Ville de Chambéry est la première en Savoie à décrocher le niveau 2 du label Ecocert "En Cuisine"

La Ville de Chambéry franchit une étape majeure dans son engagement pour une alimentation plus saine et responsable en obtenant le niveau 2 du label national Ecocert « En Cuisine ». Cette certification, attribuée à la suite d'audits indépendants réalisés en novembre 2024, fait de la cuisine centrale de Chambéry la première de Savoie à atteindre ce niveau d'exigence. Cette distinction atteste d'une volonté forte de proposer aux convives des repas de qualité, plus bio, plus locaux et plus respectueux de l'environnement.

#### UN ENGAGEMENT CONCRET POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

L'obtention de ce label s'inscrit pleinement dans les ambitions portées par la Ville lors du renouvellement du contrat de restauration scolaire et municipale, attribué à la société Sodexo. Il permet de vérifier l'atteinte de nos objectifs ambitieux, qui visent notamment à doubler la part de produits bio et locaux par rapport à l'ancien contrat. Grâce à cette nouvelle dynamique, la restauration collective chambérienne va bien au-delà des exigences de la loi Egalim, qui impose 20 % de produits bio, alors que nos repas atteignent désormais 40 %.

Cette labellisation marque ainsi une avancée significative pour les repas servis dans les cantines aux écoliers, aux tout-petits dans les crèches et aux bénéficiaires des repas livrés à domicile par le CCAS. Concrètement, elle garantit une utilisation accrue de produits issus de l'agriculture biologique, de produits locaux, de qualité et de saison, mais c'est également la reconnaissance d'une gestion plus écologique du site, notamment en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des déchets.

Le label valide 4 critères :

- Plus de bio :
  - o Au moins 40 % de bio par an dans les assiettes ;
- Plus local :
  - o Au moins 8 composantes bio et locales utilisées chaque mois ;
  - o 2 ingrédients bio équitables introduits dans les menus ;
- Plus sain :
  - o Plus de 50 % de cuisine réalisée à partir de produits bruts ou peu transformés ;
  - o Pas d'OGM, pas d'additifs nocifs et des protéines de qualité ;
  - o Des fruits et légumes de saison privilégiés ;
- Plus durable :
  - o Une limitation des plastiques et des détergents toxiques ;
  - o Une gestion écologique optimisée : réduction des déchets, économie d'eau et d'énergie, lutte contre le gaspillage alimentaire ;
  - o Un diagnostic des polluants ;
  - o Une éducation à l'alimentation durable ;

**VILLE DE CHAMBERY**  
**DIRECTION DE LA COMMUNICATION**

04 79 60 23 05 - chambéry.fr -   @VilledeChambéry

## LE LABEL ECOCERT « EN CUISINE » : UN GAGE DE CONFIANCE ET DE QUALITE

Le cahier des charges de référence au niveau national dédié à la restauration collective durable repose sur des critères exigeants qui vont bien au-delà du simple contenu de l'assiette. Il prend en compte des enjeux majeurs tels que la transition écologique, la santé publique et le respect des territoires.

L'attribution du label Ecocert « En Cuisine » repose sur des audits réalisés chaque année par des experts de la restauration collective, garantissant le respect des exigences du référentiel. L'équipe du label s'appuie sur une veille scientifique continue afin d'adapter ses critères aux nouveaux enjeux alimentaires et environnementaux.

### PRESENTATION A LA PRESSE DU LABEL ECOCERT « EN CUISINE »

Un temps de présentation du label et de ses conditions sera proposé à la presse lors de la journée portes ouvertes de la cuisine centrale, qui se tiendra le 5 avril prochain, de 9h à 12h30. A cette occasion les visiteurs pourront découvrir les installations, savourer des produits cuisinés depuis la cuisine centrale et échanger avec les acteurs de la restauration.

La présentation relative à l'obtention du label sera organisée à 11h, en présence de Jimmy Bâabâa, adjoint au maire chargé de la transition écologique et de la commande publique, M. Yann Malisse, Directeur Régional grand est Sodexo Education et Mme Eva Dherbet, responsable développement de la Biod'ici, fournisseur de la cuisine centrale. Un évènement qui viendra marquer cette reconnaissance et l'engagement de la Ville pour une restauration collective durable et de qualité.