

Le projet de territoire nourricier est lancé à Miramas

Une nouvelle étape vient d'être franchie dans la création de l'unité de préparation culinaire des repas pour les enfants et les seniors du territoire.

Vendredi après-midi, le Comité syndical du SIVU (syndicat intercommunal à vocation unique) « Territoire nourricier Saint-Chamas / Miramas », composé de délégués représentant chaque commune, s'est réuni pour la première fois afin de désigner son président (le maire de Miramas, Frédéric Vigouroux) et son vice-président (le maire de Saint-Chamas, Didier Khelfa).

Véritable outil de gestion, le SIVU va permettre à ce projet structurant pour la souveraineté alimentaire et la politique de santé des deux villes d'entrer désormais dans une phase d'études puis de travaux.

2800 repas / jour

Cette unité de préparation culinaire, installée dans la zone d'activités Molières Nord, confectionnera et livrera 2800 repas par jour, dans les écoles, les crèches, les centres aérés, les foyers de personnes âgées, et pour le portage à domicile.

Le projet va plus loin qu'une simple cuisine centrale : pour remplir les assiettes des enfants et des seniors, l'approvisionnement en produits frais, bio et de saison intégrera les agriculteurs, les éleveurs et fournisseurs agroalimentaires (pour les produits qui ne peuvent être transformés sur place) du territoire, leur garantissant des débouchés et des prix adaptés. Des terrains communaux sont d'ores et déjà désignés à Miramas, notamment les 20 hectares de la ferme Saint-Désiré, pour être remis en culture et favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs.

Un écosystème alimentaire

Du « fait maison » et sur place, puisque l'unité de préparation culinaire disposera d'un atelier de pâtisserie, de boucherie et surtout d'une unité de surgélation, d'une conserverie et d'une unité

d'appertisation destinée à stocker les denrées brutes des agriculteurs lorsque ceux-ci ont surproduit.

L'accent est donc mis sur les circuits courts, mais aussi sur le zéro déchet et le zéro plastique, la lutte contre le gaspillage et le recyclage des déchets.

Le projet inclut également une cuisine d'application qui servira à la formation des métiers de la restauration collective et plus largement aux métiers connexes, de l'achat à la logistique.

Objectif septembre 2028, pour les premiers repas livrés !

CHIFFRE

7,135 millions, le coût global de l'opération

« Cet équipement sera le premier de ce genre en France. Un équipement mutualisé autour d'un territoire durable et nourricier, favorisant la qualité des assiettes des enfants comme des seniors, c'est un enjeu de santé publique, un enjeu environnemental et de souveraineté alimentaire », Frédéric Vigouroux, maire de Miramas et président du SIVU