

LA CUISINE CENTRALE ET SON "PAYSAGE ALIMENTAIRE" EXEMPLAIRE

La Ville de Millau a reçu le prix du palmarès des Paysages Alimentaires pour son engagement en faveur d'une alimentation de qualité et durable. Ce prix salue l'initiative de 48 collectivités dont la démarche touche directement 16,7 millions d'habitants. Il vient consacrer les efforts engagés pour offrir à nos enfants une alimentation de qualité grâce à 30 producteurs locaux.

Publié le 08 juillet 2025

Ce palmarès est décerné au printemps par l'association « Un plus Bio » à l'issue d'un processus d'analyse des données de l'Observatoire des Paysages Alimentaires. Il vise à valoriser les collectivités engagées dans la transformation des systèmes alimentaires sur leurs territoires et met à l'honneur les stratégies gagnantes ou audacieuses. L'idée est bien de démontrer qu'au-delà de la cantine, les paysages alimentaires sont en train de se construire compétences.

Une reconnaissance de la démarche pionnière de la cuisine centrale

La présence de Millau dans le palmarès des paysages alimentaires récompense également les actions menées depuis la création de la cuisine centrale il y a plus de 20 ans. Depuis, l'alimentation a toujours été au cœur des différentes politiques publiques qui ont été menées. Aujourd'hui, la cuisine centrale doit relever de nouveaux défis en s'adaptant à nos besoins actuels tout en anticipant ceux des années à venir. Le projet de construction d'une nouvelle cuisine centrale s'inscrit dans cette dynamique et ce cercle vertueux des circuits de proximité et de santé publique.

30 producteurs à moins de 50 kilomètres de Millau

Pour rappel, à la cuisine centrale de Millau, les repas **(faits maison pour 90% d'entre eux)** sont préparés avec des produits issus du circuit-court, **venant de 30 producteurs situés à moins de 50 kilomètres** de la cuisine centrale. C'est un véritable choix de santé publique mais aussi de soutien à toute la filière agricole locale.

Depuis janvier 2024, et d'après l'organisme Ecocert, **il y a 62 % de produits bio à la cantine** (contre 25% en 2020). L'objectif est de tendre vers le 100% bio et local.

LE MANGER SAIN EN CHIFFRES

- **890 000** euros de budget pour l'achat des denrées
- **450 000** euros réinvestis directement auprès des producteurs locaux aveyronnais
- **·1500** repas par jour élaborés pour les écoles de la Com'com par 12 agents à la cuisine (80 agents dans les éloes), 280 000 repas annuels

https://www.millau.fr/pages-dinformation/actualites/la-cuisine-centrale-et-son-paysage-alimentaire-exemplaire-3993?



L'adhésion à Occit'Alim en 2025 dans le même esprit. Dans la même démarche et le souci de valoriser la production régionale, Millau a rejoint en février 2025 la centrale d'achat Occit'Alim, lancée par la Région Occitanie pour simplifier et augmenter l'approvisionnement en produits locaux, de qualité et bio, en restauration collective.La centrale d'achat, au départ dédiée aux lycées, s'est ouverte aux collèges et aux écoles.L'objectif est de rassembler un maximum de collectivités à l'échelle régionale afin d'apporter aux agriculteurs de nouveaux débouchés via la restauration scolaire, tout en proposant des produits locaux de qualité.

- **2000 produits sont concernés dont plus de 50 % sous labels et 40 % en bio**
- **130 producteurs régionaux référencés**
- **3 M€ de chiffre d'affaires** *pour les fournisseurs générés (multiplié par 7 en deux ans)*

https://www.millau.fr/pages-dinformation/actualites/la-cuisine-centrale-et-son-paysage-alimentaire-exemplaire-3993?

VILLE DE MILLAU

17 avenue de la République
12100 Millau
05 65 59 50 00
Ouvert du lundi au vendredi de
8h à 12h et de 13h30 à 17h30