
COMMUNIQUÉ DE PRESSE

du 27 novembre 2020

Épône, ville durable, lance une étude pour la création d'une cuisine centrale locale

Bien-être, santé, éducation au goût, développement durable, maîtrise du gaspillage, promotion de l'économie et du savoir-faire local : la restauration scolaire est aujourd'hui au cœur de multiples enjeux.

La commune d'Épône n'a pas attendu pour se saisir du sujet avec de nouvelles salles de restauration rénovées ou agrandies, l'adhésion à un marché ambitieux en matière de produits bio, de recyclage, de circuit court... et le lancement d'une réflexion concertée en matière de développement durable.

L'équipe municipale a décidé de poursuivre cette réflexion par le lancement d'une étude pour la réalisation d'une cuisine centrale afin d'évaluer l'opportunité ainsi que la faisabilité technique et financière d'un tel projet.

« Alors qu'un nouveau délégataire assure ce service depuis le mois de septembre et pour les trois prochaines années, nous avons décidé de saisir l'opportunité qui nous est donnée d'entrer dans une phase de réflexion pour préparer l'avenir. Est-il aujourd'hui possible d'améliorer la qualité de la restauration scolaire, de mieux préserver notre environnement, de mettre en valeur notre culture gastronomique et nos savoirs faire locaux ? Dans quelles conditions ? Cette étude nous aidera à les déterminer. Une cuisine centrale à Épône, rien n'est décidé mais la réflexion est lancée » souligne Guy Muller.