

La cuisine centrale

La Municipalité de Montereau s'est engagée dans une démarche de relocalisation de la préparation des **1800 repas servis** quotidiennement dans nos crèches, nos restaurants scolaires des écoles maternelles et élémentaires, ainsi que pour les personnes âgées et porteuses de handicap. Les menus sont élaborés avec des produits de qualité issus de **l'agriculture locale** pour soutenir nos agriculteurs, réduisant le coût carbone et minimisant l'impact environnemental global des repas grâce au **circuit court**. Ainsi, ce sont des produits venant d'une **alimentation bio et de qualité**. L'exploitation de la cuisine centrale intègre également un volet « insertion sociale », favorisant les parcours d'insertion par l'activité économique.

De la fourche à votre fourchette !

Élu



**À LA CUISINE
CENTRALE
LES REPAS
SONT PRÉPARÉS
AVEC SOIN
PAR DANIEL ET
SON ÉQUIPE**

Ensemble,
engageons-nous
pour des repas sains,
équilibrés, locaux
et responsables





MAIROT Mélanie

Adjointe au maire déléguée au développement durable, à l'écologie urbaine et la nature en ville, aux mobilités durables et à la transition énergétique

m.mairot@ville-montereau77.fr



DOURET Duke

Conseiller délégué à la nutrition, à l'alimentation et aux circuits courts

d.douret@ville-montereau77.fr



MONIER Giovanni

Conseiller délégué à l'événementiel, à la vie et la protection animale, à la biodiversité

g.monier@ville-montereau77.fr

LA FOURCHE NOTRE FOURCHETTE !

Cuisine
centrale

Découvrez les professionnels qui, de la fourche à la fourchette, préparent et livrent vos repas à la qualité gustative et environnementale améliorée.

Bonne lecture et bonne dégustation !

James Chéron, Maire de Montereau, vice-président de la région Île-de-France

Pascale et Philippe Dufour, éleveurs bovins, membres de la Recette à Échouboulains (77)

Une viande locale et d'exception, produite avec soin à la Ferme de la Recette à Échouboulains. Pascale et Philippe Dufour, éleveurs bovins depuis 1989, perpétuent une tradition familiale vieille de 100 ans. Ils possèdent 130 vaches de race Blonde d'Aquitaine.

Leurs vaches naissent chez nous et sont élevées d'une alimentation 100% locale. Précise Pascale. Cultivées sur 10 hectares de la ferme, les prairies permanentes fournissent du trèfle et herbe fraîche à la vache. En hiver, le régime se compose de foin, d'enrubannage



Infos & contact Cuisine Centrale : Ville de Montereau-Fault-Yonne - 54 rue Jean Jaurès 77130 Montereau / Contact Bel Âge : Château des Amendes, 4 rue Pierre Brossolette - 01 74 80 70 26 - contactbelage@ville-montereau77.fr / Crédit photos : © Ville de Montereau / Imprimé par la ville de Montereau / Ne pas jeter sur la voie publique

DE LA FOURCHE À VOTRE FOURCHETTE !



LA COLLÉGIALE, NUMÉROS D'URGENCE,
NUMÉROS LOCAUX UTILES

Hôtel de Ville de Montereau

54 rue Jean Jaurès
77130 Montereau

01 64 70 44 00

[Itinéraire](#)



(un foin moins sec et fermenté) et de céréales produites sur place : blé, orge, fèves et tournesol. « En fonction des besoins des vaches, nous complétons avec des cures de vitamines et d'oligoéléments naturels pour leur bien-être et leur équilibre alimentaire » ajoute-t-elle.

Ce mode d'alimentation garantit une viande supérieure. « La Blonde d'Aquitaine est une race qui se distingue par son grain de viande fin, sa tendreté et ses morceaux nobles. » souligne Philippe. Avant l'abattoir, les vaches bénéficient d'une finition bouchère lente, sans

stress ni gavage, durant 7 à 10 mois. « Cette étape, où nous ajoutons des céréales à volonté, permet aux animaux de développer une masse musculaire persillée. ».

L'éthique occupe une place centrale dans leur travail : « Une vache stressée donne une viande dure. Nous veillons donc à leur offrir une vie paisible, avec un suivi 24h/24 » explique Pascale. Chaque animal est identifié dès la naissance, et des analyses sont réalisées pour garantir une qualité optimale et une traçabilité irréprochable.

En choisissant cette viande, la cuisine centrale de Montereau fait le choix d'un produit local, durable et respectueux des animaux. « Notre objectif est simple : produire une viande d'exception en offrant à nos vaches la meilleure vie possible » concluent Pascale et Philippe.



Montereau
FAULT-YONNE

VILLE DE MONTEREAU
FAULT-YONNE

54 rue Jean Jaurès
77130 - Montereau-Fault-Yonne



Montereau
FAULT-YONNE

DE LA FOURCHE À VOTRE FOURCHETTE !



Le printemps s'installe à la Cuisine Centrale de Montereau ! Avec lui, le renouveau des saveurs et des produits de saison. Ce mois-ci, nous mettons à l'honneur un producteur local de pommes, un fruit emblématique du terroir, pour des menus alliant fraîcheur et équilibre.

Bonne lecture et bonne dégustation !

James Chéron, Maire de Montereau, vice-président de la région Île-de-France

**Charlotte et Arnaud Gronfier,
producteurs de pommes - La
Ferme de l'Abondance à Vaux-sur-
Lunain (77)**

À deux pas de Montereau, la Ferme de l'Abondance, reprise en 2016 par Charlotte et Arnaud Gronfier, cultive et transforme des pommes dans une démarche biologique et écoresponsable. Sur deux hectares de verger certifié bio depuis 1990, une dizaine de variétés poussent sans produits chimiques de synthèse, privilégiant des traitements naturels pour garantir qualité et saveur. « *Elles sont fraîches, sucrées et pleines de saveur, contrairement à celles qu'on trouve parfois en supermarché, qui manquent de goût.* »



Infos & contact Cuisine Centrale : Ville de Montereau-Fault-Yonne - 54 rue Jean Jaurès 77130 Montereau / Contact Bel Âge : Château des Amendes, 4 rue Pierre Brossolette - 01 74 80 70 26 - contactbelage@ville-montereau77.fr / Crédit photos : © Ville de Montereau / Imprimé par la ville de Montereau / Ne pas jeter sur la voie publique

DE LA FOURCHE À VOTRE FOURCHETTE !

Les récoltes commencent fin août et se poursuivent jusqu'à la mi-novembre. « On cueille les pommes avec soin, en veillant à ce que chaque fruit soit mûr et prêt à être transformé », explique Charlotte. Elles sont ensuite stockées en chambre froide à température contrôlée pour préserver leur fraîcheur.

Une fois récoltées, elles sont transformées directement sur place. « Nous avons investi dans un pressoir moderne, ce qui nous permet d'être totalement autonomes, de la culture à la vente », précise Arnaud. Après le pressage, le jus est pasteurisé, permettant une conservation de deux ans. Le processus de fermentation, également réalisé à la ferme, donne naissance à un cidre brut, doux ou demi-sec.

L'un des grands avantages de cette production locale, selon Arnaud et Charlotte, est sa traçabilité. « Nous garantissons une qualité optimale en suivant chaque étape de la production », souligne Arnaud. « Nos pommes, qu'elles soient destinées au jus, au cidre ou à croquer, répondent aux attentes des consommateurs. Nous collaborons notamment avec les cantines scolaires de Montereau, qui privilégient les produits locaux et de qualité. »

« Nos pommes sont utilisées pour les compotes et desserts des cantines de Montereau », ajoute-t-il. « C'est une fierté de savoir que les enfants profitent de fruits frais et savoureux. » Mais la ferme ne s'arrête pas là : « Notre cidre et notre vinaigre sont aussi employés dans les sauces et assaisonnements des repas, apportant une touche artisanale et locale. »

Au-delà de l'aspect gustatif, l'engagement écologique est une priorité pour ce duo d'artisans. « Nous avons fait le choix de minimiser notre empreinte carbone en restant totalement locaux, évitant les transports inutiles et valorisant chaque récolte. »

Leur production est non seulement respectueuse de l'environnement, mais elle soutient aussi l'économie locale. « En choisissant des produits de proximité, on soutient notre travail et celui de toute une région », remercie Charlotte.

