

DU RUNGIS LOCAL AU GRAND CARREAU

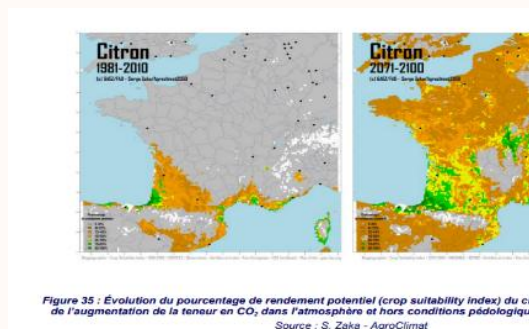
Rencontre régionale Terres en Ville
10/12/2025



LE
**GRAND
CARREAU**
métropole
GrandNancy

Un projet qui s'inscrit à la croisée de nombreux enjeux et politiques publiques

Des enjeux environnementaux et économiques qui ont une portée **systemique**...



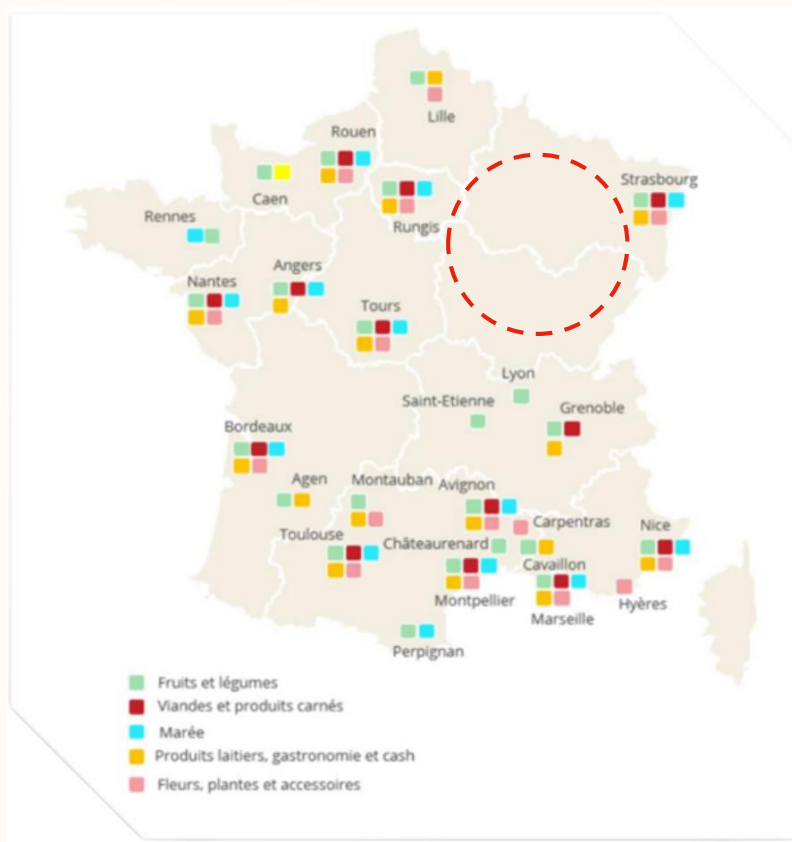
... face auxquelles plusieurs **politiques nationales** tentent d'orienter le changement...



... et qui localement suscitent des **engagements collectifs**, adaptés aux enjeux de territoire.



Et qui vient renforcer le maillage territorial à l'échelle nationale



Répartition du maillage national

16 MIN (Rungis, Rouen, Strasbourg, Angers, Tours, Grenoble, Bordeaux, Agen, Toulouse, Châteaurenard, Montpellier, Cavaillon, Marseille, Carpentras, Avignon, Nice)

1 MIR (Rennes)

7 marchés de gros privés (Caen, Montauban, Perpignan, Hyères, Lyon-Corbas, Lille, Saint-Etienne)

6 M de tonnes de marchandises/an au sein de ces marchés.

LES 3 VOCATIONS

01

Premier lieu de vente et de distribution des produits locaux et de qualité dans le Grand Est pour reconnecter le bassin agricole aux professionnels de l'alimentation

02

Outil de développement économique pour renforcer la viabilité et la pérennité de la chaîne agricole et alimentaire dans toutes ses dimensions

03

Écosystème de référence sur l'alimentation et la santé globale, un lieu de sensibilisation et de formation aux enjeux alimentaires de demain

Les ambitions que portent ce projet inédit

LE GRAND CARREAU métropole GrandNancy

Croissance annuelle de la part des produits locaux
(origine Lorraine et Grand Est)
et de qualité (SIQO)
commercialisés par les professionnels

Une cuisine centrale moderne et de qualité produisant jusqu'à **15000 repas/jour** et nécessitant un approvisionnement de **9T denrées/jour**.

300 à 600 emplois réunis sur ce même lieu, avec une volonté partagée de développer des coopérations.
Ambition de **créer / attirer des startups** et soutenir des entreprises alimentaires innovantes.

Promouvoir le terroir, la gastronomie, les savoir-faire du territoire

Un lieu « totem » connecté au réseau de projets existants sur le territoire, pour **féderer l'écosystème** autour de l'alimentation de demain et de la santé globale.

Une stratégie d'acquisition pour développer un pôle au service de la résilience alimentaire

Développer : autre acteur alimentaire (industriel, artisans) ou/et

Produire : agriculture urbaine (si contrainte usage des sols)

8,6 ha



Approvisionner : création d'un marché alimentaire d'intérêt local

Nourrir : création d'une cuisine centrale : reprise en main de la production de repas et de la commande publique pour 15 000 repas/jour

Représentation schématique – spatialisation non figée

5 fonctions, déclinées en espaces

COMMERCIALISATION

Faciliter l'achat de produits de qualité, locaux d'une part, mais aussi de produits régionaux et nationaux, à destination des professionnels.

*Agora
Magasin cash & carry*

LOGISTIQUE

Mutualiser la logistique des produits locaux

Développer de nouveaux points pour les flux massifiés et étoffer l'offre de transport

Structurer les filières de économie circulaire.

*Plateformes
logistiques Cellules
de stockage*

RESTAURATION COLLECTIVE

Mutualiser et reprendre en gestion directe la production des repas.

Sensibiliser aux enjeux de l'alimentation durable et de l'éducation au goût

Cuisine centrale

INNOVATION ET DÉVELOPPEMENT

Renforcer l'offre de services et d'équipements pour les entreprises agricoles et alimentaires qui souhaitent se développer et attirer de nouvelles startups.

Organiser des événements professionnels.

*Halle
technologique
Locaux
d'innovation*

TERTIAIRE FORMATION

Fédérer les acteurs de l'écosystème et faciliter le développement et l'accès à la formation des professionnels actuels et futurs du secteur.

Développer des programmes de recherches croisées.

Espaces tertiaires

Construire un outil moderne et exemplaire

#1 FAIRE DU REPAS UN MOMENT DE QUALITE ET D'EDUCATION AU GOUT

1.1 Un travail ambitieux sur les denrées alimentaires

- Exigences au-delà d'EGALIM
- Harmonisation autour de 2 gammes de menus
- Sourcing et stratégie achat favorables aux filières locales.

1.2 Mode de production et gaspillage alimentaire : des choix pour maîtriser les coûts

- produits bruts et fait maison
- liaison mixte
- souplesse menus et anti-gaspi

1.3 Développer les compétences et le rôle éducatif de la cantine

- Montée en compétences et valorisation
- Démarche d'amélioration continue du service
- Réflexion lien alimentation-santé.

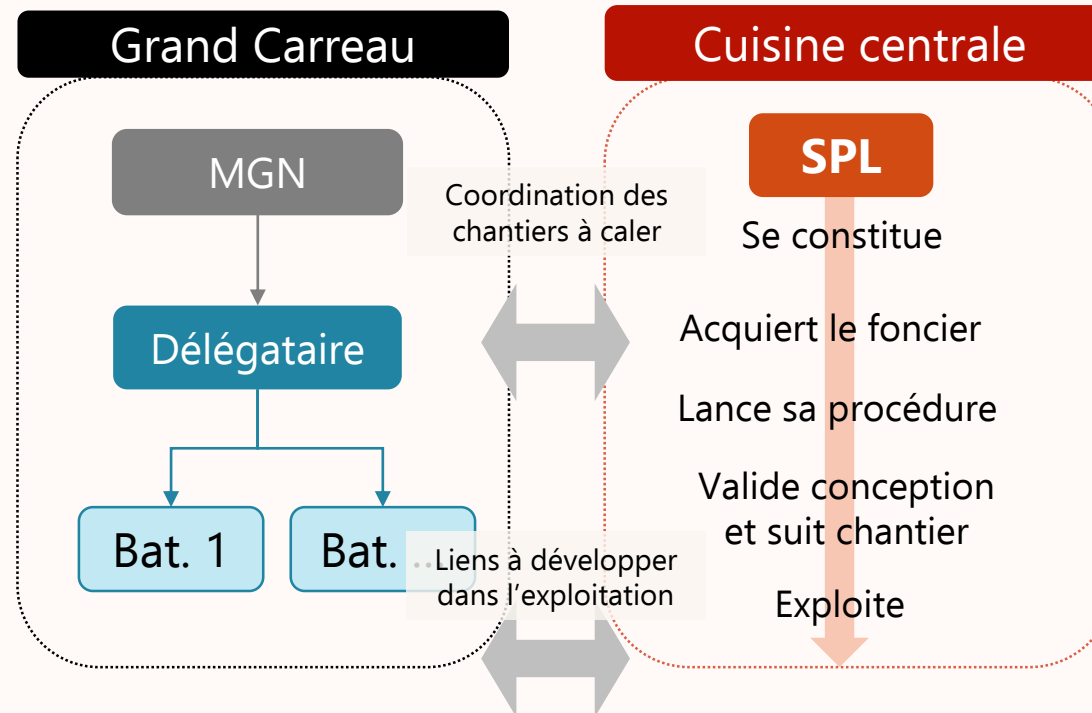


#2 CONTRIBUER A LA SANTE DE NOS CONVIVES ET DE NOS EQUIPES

- **Intégrer l'ergonomie des postes et le bien être au travail** comme un des critères de conception de l'outil
- Intègre le **passage au contenant lavable inox** y compris dans la logistique des repas pour sortir de la dépendance au plastique

Deux montages juridiques distincts

Un modèle de DSP :
la construction et l'exploitation du Grand Carreau, dans le cadre d'exigences posé par la MGN, sera confiée à un délégataire privé.



Un modèle public de travaux pour la cuisine centrale :
l'investissement dans le bâtiment puis l'exploitation de la cuisine centrale seront confiés à une Société Publique Locale (SPL) dont seront actionnaires 18 des 20 villes de la Métropole, Neuves-Maisons ainsi que le CD54.



Parmi les 7 objectifs de politique publique du contrat de DSP

1. Assurer le rôle d'accélérateur des circuits alimentaires de proximité

- Le développement d'une offre de produits locaux (échelle Lorraine et Grand Est) inédite pour les professionnels
- L'accès à une offre de prestations logistiques mutualisées et engagées dans une démarche de décarbonation
- Le développement de projets et d'outils digitaux permettant de recréer des liens commerciaux entre acheteurs professionnels et fournisseurs locaux pour contribuer à développer les filières alimentaires de proximité
- **L'accueil d'activités issues de l'ESS locale agissant en faveur du "bien manger pour tous" et de la santé globale**

Merci

LE
GRAND
CARREAU
métropole
GrandNancy