

# Repas dans les collèges du Havre : la future cuisine centrale en quelques chiffres



La future cuisine centrale est en cours de construction dans la zone d'aménagement concerté « Le Havre Plateau ». Elle sera mise en service en service en septembre 2026. Ligne 7 Architecture

À partir de septembre 2026, tous les repas des collégiens du Havre, d'Harfleur, de Gonfreville-l'Orcher, de Montivilliers et de Sainte-Adresse seront produits dans la nouvelle cuisine centrale. La première pierre du bâtiment a été posée jeudi 5 juin 2025.

5 000

C'est le nombre de repas servis chaque jour dans les 15 collèges du Havre et les 5 de son agglomération proche (Gonfreville-l'Orcher, Harfleur, Montivilliers, Sainte-Adresse). Les structures actuelles produisent moins de 200 repas pour la majorité et pour certaines moins de 100 repas par jour. Avec la mise en service d'une cuisine centrale pour 20 collèges, le Département de Seine-Maritime souhaite harmoniser la fabrication de repas équilibrés et diversifiés, garantir la sécurité alimentaire, favoriser la mise en œuvre de la loi EGalim (au moins 50 % de produits durables et de qualité dont 20 % de produits bio dans la restauration collective), recourir aux circuits courts pour l'approvisionnement des denrées grâce à la maîtrise totale de la chaîne d'approvisionnement dans la loi du projet alimentaire territorial (PAT).

6 000

La cuisine centrale sera implantée sur un terrain de près de 6 000 m<sup>2</sup> dans la zone d'aménagement concerté « Le Havre Plateau » (Grand Hameau). Conçue selon le principe de la marche en avant, elle fonctionnera en liaison froide. Organisée en trois secteurs : réception/production/administration, elle disposera d'une surface de 1637 m<sup>2</sup>. Le bâtiment conçu par Ligne 7 Architecture se décline en deux parties avec au rez-de-chaussée les espaces de production, de stockage et de livraisons/expéditions et à l'étage, desservi par un escalier extérieur, les locaux administratifs et techniques. Les deux ensembles seront séparés par une terrasse abritée accessible au personnel. La toiture sera en partie végétalisée et recouverte de panneaux photovoltaïques.

2026

Les travaux ont démarré en janvier 2025 et devraient s'achever en juin 2026 pour une mise en service pour la rentrée scolaire 2026-2027 en septembre. Ce projet de cuisine centrale remonte à décembre 2018 avec le lancement des études de programmation, avant la validation par la commission permanente en juillet 2022.





Bertrand Bellanger, président du Département de la Seine-Maritime, Edouard Philippe, maire du Havre, ont visité le chantier de la cuisine centrale du Havre qui approvisionnera 20 collèges du Havre, d'Harfleur, de Gonfreville-l'Orcher, de Montivilliers et de Sainte-Adresse, dès la rentrée scolaire 2026-2027 Département de Seine-Maritime

11,3

« C'est un projet d'ampleur de 11,3 M € (toutes dépenses confondues) financé à 100 % grâce à un prêt de la Banque Européenne d'Investissement ([BEI](#)). Nous avons ici une manifestation concrète de l'utilité de l'Europe et de l'importance des Fonds européens pour la réalisation de projets portés par les collectivités locales », indique Bertrand Bellanger, président du Département de la [Seine-Maritime](#).



La pose de la première pierre de la cuisine centrale du Havre a eu lieu jeudi 5 juin 2025. Département de Seine-Maritime

3

Pour préserver le pouvoir d'achat des ménages et permettre aux jeunes de bien manger, local et équilibré, le Département a fixé à 3 € le prix du repas à la cantine. Depuis fin 2023, ce tarif unique, le plus bas de [Normandie](#), a été établi dans les 103 demi-pensions gérées par le Département.