



Tournefeuille, le 28 septembre 2026

Tournefeuille décroche l'excellence : la cuisine centrale devient la première de France de plus de 3 000 repas à atteindre ce niveau !

C'est une consécration nationale pour la Ville de Tournefeuille. En ce mois de septembre 2026, sa cuisine centrale vient d'obtenir la mention **excellence** du prestigieux label **3 carottes** d'Écocert. Une première en France pour une structure de cette envergure préparant plus de **3 000 repas** par jour.

Un engagement fort pour le « bien manger » et la santé

Déjà labellisée 3 carottes depuis 2024, la cuisine centrale de Tournefeuille franchit un nouveau cap décisif. Ce niveau d'excellence vient officiellement récompenser une part d'au moins **80 % de produits biologiques** intégrés dans la confection des repas servis.

À travers cette distinction, la municipalité réaffirme sa volonté politique et environnementale de placer la qualité de l'alimentation au cœur de ses priorités :

- **Une cuisine saine et de qualité** : privilégiant des menus équilibrés et respectueux de la santé des usagers.
- **Le choix du local et du durable** : en soutenant les filières courtes et les producteurs engagés de la région.
- **Un modèle d'exemplarité** : prouvant qu'il est possible de concilier une restauration collective à grande échelle et une exigences écologiques maximales.

Le label 3 carottes : l'excellence reconnue

Attribué par **Écocert**, organisme de certification de référence, le label 3 carottes est reconnu pour le niveau exigeant de ses critères. Il valide non seulement l'utilisation de produits biologiques et locaux, mais aussi la gestion globale de la cuisine (gaspillage alimentaire, éco-responsabilité, circuits courts).

Cette reconnaissance nationale positionne Tournefeuille comme une ville pionnière en matière de transition alimentaire et de développement durable.



La cuisine de Tournefeuille c'est

81%

de bio par an

24

composantes bio et locales par mois
(fruits, huiles, miel, pâtes, pain 100% bio)

27

produits issus du commerce équitable à
disposition (farine, sucre, pâtes...)

Zéro

plastique

+80%

de cuisine faite maison

2

menus végétariens par semaine et une
alternative quotidienne

Plus de 3 100 repas par jour pour

- 6 groupes scolaires
- 3 crèches multi-accueil
- 2 résidences autonomie
- Le portage de repas à domicile
- Le restaurant solidaire pour les Tournefeuillais en situation de précarité alimentaire
- Le restaurant administratif pour les agents municipaux

Venez à la découverte des producteurs et dégustez les créations de la cuisine de Tournefeuille lors de la **Journée Porte Ouverte du Samedi 10 octobre de 10h00 à 15h00.**

Adresse : 9 impasse Denis Papin, 31170 Tournefeuille

Contact presse : Jean-Hugue BARAËR, directeur de la communication

❖ 06 99 19 29 62

❖ communication@mairie-tournefeuille.fr