

# UNE CUISINE CENTRALE QUI EST PAT

**ALBI (81)** Forte d'une réflexion globale sur l'autosuffisance alimentaire de son territoire, la ville d'Albi a fait de sa nouvelle cuisine un axe majeur de son projet. Récit d'une démarche écoresponsable et co-construite avec le restauroconcepteur EFC.

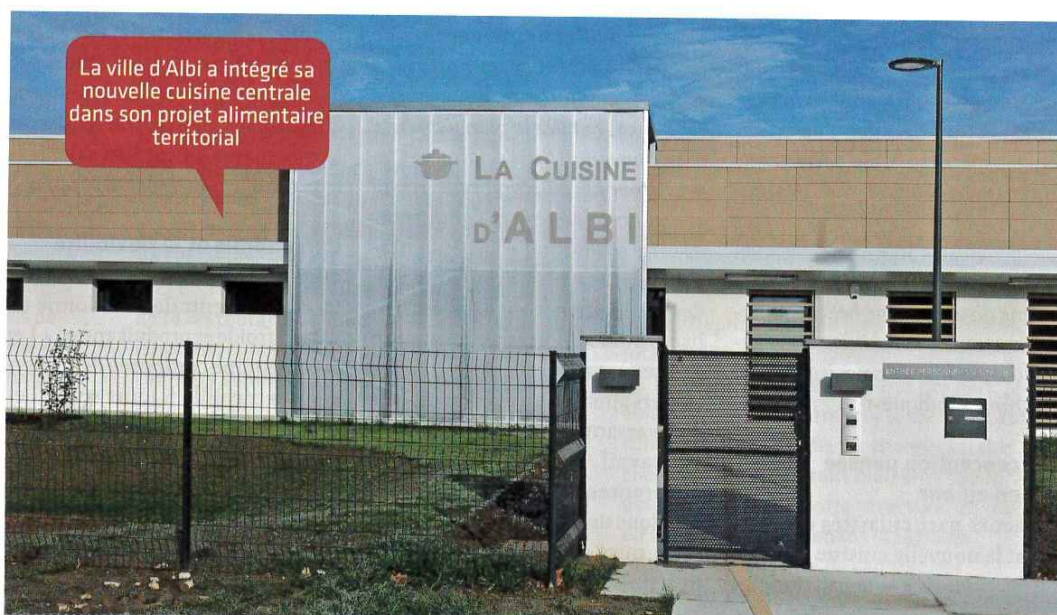
Ouverte à l'automne 2020, la nouvelle cuisine centrale d'Albi fait figure d'exemple dans son domaine. Gérée en régie par le service restauration de la ville, elle s'inscrit dans le projet alimentaire territorial de l'Albigeois. Mais avant de voir le jour, une longue réflexion de presque dix années a été nécessaire pour l'associer avantageusement à ce dispositif innovant en faveur du développement durable. L'ancienne cuisine de 40 ans d'âge, exiguë et inadaptée aux méthodes de travail actuelles, n'était plus en capacité de répondre aux ambitions de la ville. Envisagée dans un premier temps, une nouvelle rénovation n'aurait pas pu répondre aux objectifs que s'était fixés la municipalité

qui doit aussi faire face à l'augmentation des effectifs (entre +1 et 3 % an). La construction d'un bâtiment neuf lui a été préférée et son budget de plus de 9 millions d'€ (études, travaux, voirie de desserte et équipements) voté en 2018.

### Une implantation ambitieuse

Le terrain trouvé - une parcelle appartenant à la ville de 5 500 m<sup>2</sup> -, un appel d'offres a été lancé. Les lauréats ont été sélectionnés durant l'été et la première pierre a été posée en juillet 2019. Les travaux se sont achevés en septembre 2020 et la mise en route de la cuisine qui s'étend sur 1 827 m<sup>2</sup> a démarré durant les vacances de Toussaint. Aujourd'hui

parfaitement opérationnelle, elle réalise plus de 3 000 repas/jour, une capacité qu'elle est en mesure de doubler grâce à sa conception. Les repas actuellement produits sont principalement à destination des restaurants scolaires (primaire, crèches, centres de loisirs) et vers plus de 500 adultes dans le cadre du portage des repas vers les aînés. Pour concevoir cette nouvelle unité, la ville d'Albi a choisi une équipe de maîtrise d'œuvre pluridisciplinaire emmenée par l'architecte Arte (Mandataire) et le bureau d'études BETEM. La conception de la cuisine a été confiée au BET d'ingénierie restauration EFC récemment repris par Thomas Faucouneau - Voir encadré. Chez EFC c'est ●●●







1 EFC a connecté la plupart des équipements via le plafond grâce à un plénum technique raccordé à des portiques en inox réalisés sur mesure. 2 Dans les marmites, les cuissons créoles sont refroidies par l'ajout en fin de cuisson de plusieurs dizaines de kg de glace. 3 Un revêtement de sol en résine avec trois couleurs différentes (rouge, vert et bleu) identifie les différentes zones. 4 Les plans de travail avec bac de lavage sont mobiles et peuvent se positionner en fonction des besoins des opérateurs sous des robinetteries murales. Ici la légumerie.

●●● Frédéric Regor qui a piloté le travail sur cette réalisation, aidé par Michel Paul, et qui a apporté son savoir-faire, n'hésitant pas à faire évoluer le programme pour coller au plus près de la vision du maître d'ouvrage. En concertation avec Didier Philippe, l'actuel directeur de la cuisine centrale, et de ses équipes, il s'est particulièrement attaché à l'ergonomie et au confort des postes de travail et a optimisé les process pour gagner en efficacité et réduire les coûts. « Nous travaillons un maximum de produits frais en provenance de producteurs locaux » explique Didier Philippe qui a d'ores et déjà contractualisé avec 17 producteurs locaux implantés sur le Tarn et l'Aveyron. Le directeur est même allé beaucoup plus loin puisqu'il a noué un partenariat avec un chantier d'insertion dédié au maraîchage bio. « À partir de fin avril nous allons recevoir nos premières carottes. À terme, le chantier nous livrera 20 à 30 tonnes de légumes bios par an. Comme notre nouvelle cuisine dispose d'une belle légumerie, nous avons l'ambition de préparer nous-mêmes tous nos légumes en 4<sup>e</sup> gamme » indique-t-il.

## Une conception pensée très en amont

Plusieurs particularités caractérisent la nouvelle cuisine centrale d'Albi. Soumis à la législation des

Installations Classées Pour l'Environnement (ICPE) en raison de son activité, le bâtiment a dû être implanté en retrait de 10 m de la limite de propriété, ce qui nécessitait une conception conforme à cette obligation. Par ailleurs, pour anticiper l'évolution de la demande de production de repas qui est exponentielle, le Maître d'ouvrage souhaitait qu'une future extension pour des locaux de stockage aval et amont soit prise en compte dès le départ, ce qui a rajouté une contrainte dont il a fallu tenir compte pour concevoir le bâtiment. « La cour logistique a été conçue à l'opposé des résidences pavillonnaires voisines de manière à atténuer les nuisances pour les riverains » explique Frédéric Regor, « et dès le plan de masse nous avons anticipé l'éclairage et les accès pour faire du confort de travail et de l'ergonomie le fil conducteur de cette réalisation ». La configuration des locaux et l'implantation des équipements ont donc été réalisées pour apporter un maximum de lumière naturelle dans tous les ateliers ainsi qu'une vision globale « traversante » de tous les postes de travail. « La disposition des différentes zones d'une cuisine implique un enchaînement logique de sa mise en œuvre dans le respect de la marche en avant. Toutes



les réserves réfrigérées, neutres et déchets, de prétraitement et de stockage intermédiaires sont également traversantes pour limiter les circulations et favoriser les liaisons directes entre toutes les fonctions de la cuisine centrale » poursuit le Restauconcepteur. Un revêtement de sol en résine avec trois couleurs différentes (rouge, vert et bleu) identifie les zones de stockage, de prétraitements, de productions et de lavage. La couleur est d'ailleurs un élément clef dans l'organisation du centre de production culinaire puisque chaque atelier dispose de ses propres ustensiles aux mêmes couleurs que celle du sol de la zone. Un détail qui n'en est pas un puisqu'il permet aux équipes de distinguer l'endroit où ils peuvent être utilisés, et donc de respecter la marche en avant (du sale vers le propre) et les règles sanitaires.

## L'ergonomie et la flexibilité en point de mire

La cuisine centrale fonctionne en liaison froide et produit entre J+1 et J+3. L'équipe composée de 27 personnes travaille 5 jours sur 7. Les préparations sont élaborées majoritairement à base de produits frais et respectent la loi Egalim (50 % de produits de qualité dont 20 % de bio). La légumerie comprend une mécanisation du lavage, épluchage

et essorage des fruits et des légumes. « Tout a été réfléchi dans les moindres détails » insiste Didier Philippe, « notre table de parage par exemple permet à quatre opérateurs de travailler simultanément sans avoir à faire un pas. Tout est à portée de main pour une efficacité accrue et un total confort de travail ». Les cuissons de nuit à basse température sont opérationnelles grâce au conditionnement des barquettes avec dosage automatique des sauces, des potages et des purées ont été installées par Rescaset. La cuisine réalise un grand nombre de desserts et pâtisseries maison grâce à un atelier dédié pourvu d'un surgélateur. La cuisine gère également les régimes et les PAI. Pour apporter toute la flexibilité nécessaire au bon fonctionnement, actuel et futur, de la cuisine, EFC a connecté la plupart des équipements via le plafond grâce à un plénum technique raccordé à des portiques en inox réalisés sur mesure. Une solution astucieuse qui permet de ne pas figer le process, favorise la flexibilité de l'aménagement, limite les travaux et réduit les coûts d'exploitation. Les plans de travail avec bac de lavage sont mobiles et peuvent se positionner en fonction des besoins des opérateurs sous des robinetteries murales. De grands caniveaux ●●●



Crédits photos : Ville d'Albi



5 Zone de conditionnement. 6 La laverie a été équipée par Comenda pour laver la batterie de cuisine dans des conditions optimales. 7 La cuisine centrale a banni le plastique non recyclable des barquettes individuelles qu'elle utilise et a recours à des barquettes, mono et multi-portions, en carton filmé biodégradable. 8 Les espaces de stockage des consommables et de l'épicerie sont optimisés grâce à une hauteur sous plafond de 4,8 m qui permet gerber les livraisons sur trois niveaux.

●●● de sols (de 4 et 6 m) et des fentes d'évacuation sont largement répartis dans toute la cuisine pour permettre toutes les vidanges nécessaires. « l'ensemble de ces solutions rend le nettoyage extrêmement facile » note Didier Philippe, « et ces partis pris offrent une plus grande évolutivité et ne figent pas l'organisation dans le temps ». Enfin, il faut noter que les espaces de stockage des consommables et de l'épicerie ont aussi été optimisés grâce à une hauteur sous plafond de 4,8 m qui permet de gerber les livraisons sur trois niveaux. Les approvisionnements sont ainsi optimisés avec peu de livraisons et un meilleur bilan carbone.

### Des solutions techniques écologiques

Pour limiter les consommations d'énergie, le choix s'est porté sur un fonctionnement tout électrique

ce qui autorise les productions de nuit à basse température avec des coûts d'énergie moins chers. Un optimiseur d'énergie (RSW) limite les pointes de consommation. Le froid, positif et négatif, est alimenté par deux centrales CO<sub>2</sub>, - un fluide dont le PRP (Potentiel de Réchauffement Planétaire) est nul-, exception faite des 6 cellules de refroidissement au R 449. Pour favoriser le confort des agents deux centrales de traitement d'air (ETT et Sodistra) permettent la diffusion d'air rafraîchi entre +2 °C et +10 °C dans les ateliers sous température dirigées et la chambre froide allotissement. Le traitement d'air est assuré par des hottes à jet de captation (Halton) afin de réduire les débits d'air extraits et compensés. Un système de récupération de calories sur l'air extrait préchauffe l'eau chaude sanitaire (Système Koox de France Air). La

cuisine centrale a banni le plastique non recyclable des barquettes individuelles qu'elle utilise et a recours à des barquettes, mono et multi-portions, en carton filmé biodégradable. Ce choix a nécessité d'adapter le mode de conditionnement et de refroidissement des denrées. Les barquettes sont conditionnées en caisse de 600 x 400. Et pour fluidifier le process de refroidissement, EFC a proposé une solution alternative intéressante : le recours à une centrale de production de glaçons dits nuggets\* (Scodif- Scotsman) pour refroidir directement dans les marmites toutes les cuissons créoles et à l'anglaise (légumes et féculents). Pour rappel, 1 kg de glace qui fond absorbe 80 kcal. Dans les marmites de la cuisine centrale, riz, pâtes et légumes sont donc refroidis par l'ajout en fin de cuisson de plusieurs dizaines de kg de glace. Les produits sont ainsi refroidis en quelques minutes jusqu'à 30 °C puis finis en cellule en un temps très court. La centrale de production de glace pourvue de deux têtes de production, a été implantée dans le plénum technique. La glace tombe directement dans des chariots collecteurs que les opérateurs amènent jusqu'à la zone de cuisson où elle sera répartie sur

les produits dans lesquels on a préalablement mis un peu l'eau froide. En quelques minutes, la température des pâtes atteint 30 °C. On peut alors les mélanger avec du beurre et finir leur assaisonnement. Cette méthode originale qui valorise aussi les qualités organoleptiques des produits permet de réaliser d'importantes économies d'énergie.

Grâce à la composition de l'équipe de maîtrise d'œuvre aux compétences avérées et à l'expérience d'EFC, la cuisine centrale d'Albi fait aujourd'hui référence grâce aux différentes solutions innovantes qui ont été déployées. Et cette réalisation réussie s'intègre idéalement dans le projet et les objectifs du client. L'écoute des besoins, la personnalisation des solutions et des process mis en œuvre, l'étroite collaboration avec le maître d'ouvrage et les opérateurs ont été essentiels. Enfin, la remise en question du programme a aussi joué un rôle essentiel car elle a autorisé un recalibrage de la cuisine pour qu'elle réponde parfaitement aux enjeux d'autosuffisance alimentaire d'aujourd'hui mais surtout de demain... ●

**NELLY RIOUX**

(\*) Nuggets signifie pépite en français.