



## REPÈRES

## Les acteurs du projet

**Maitrise d'ouvrage:** SYMO  
**Architecte DPLG:** ITA 78  
**BET Structures:** Genius Ingénierie  
**BET Cuisine:** AC2R  
**BET Fluides:** ITEC Fluides  
**Installation Inox, laverie et électromécanique:** Bénard Bourges  
**Installation Cuisson et Froid:** Arctique (Saint-Amand Montrond)

## POUR OUBLIER LA CUISINE DES CÉSARS!

**LA CUISINE DES SAVEURS** Après dix années de galère et un gâchis monumental, Nevers vient enfin d'inaugurer sa nouvelle cuisine centrale. Une cuisine modèle qui devrait faire oublier les mauvais souvenirs laissés par les Césars!

**V**ous en souvenez-vous? En 2007, la ville de Nevers est à la Une de toute la presse professionnelle. La commune annonce que sa future cuisine centrale va révolutionner la restauration collective. C'est en tout cas ce qu'affirme alors l'architecte qui a remporté l'appel d'offres, **François Tesnière**, fondateur du cabinet 3 Bornes Architectes, aujourd'hui radié de l'ordre et... en fuite! Pour

Nevers, ce très médiatique concepteur avait inventé les Césars, acronyme de *Conteneurs Entrants Sortants Aériens Réfrigérés*. Ce système promettait alors la fin des cloisons, des chambres froides, de la plonge... Des rails aériens sur lesquels étaient accrochés des caissons métalliques réfrigérés par coulis de glace étaient censés se substituer à toutes les manipulations habituelles réalisées en cuisine centrale. Bluffés, les élus sont alors persuadés que ce sera la

panacée pour produire à l'époque les 2 200 couverts quotidiens. Hélas, le système mis en service en 2008 n'a jamais fonctionné. Pire, il a généré une succession de problèmes qui ont pénalisé les agents qui travaillaient là mais également les convives. Sans compter, le coût démesuré du projet qui va dépasser les 4 m d'€! Pour tenter de sortir de cette galère, le SYMO, Syndicat Mixte Ouvert réunissant Nevers et cinq communes de l'agglomération



Après dix années de galère, Nevers retrouve enfin une cuisine centrale modèle. Ici la zone de cuisson équipée de 3 sauteuses Flexi Chef (MKN).



La ligne de conditionnement (Gecam) est positionnée à proximité des cellules de refroidissement (Acfri).

et du département, fait alors appel à **François Hauton**, alors associé du CREA (Centre d'études et de Recherches pour l'Alimentation), qui en prend la direction en 2009. « Malgré un procès, malgré des travaux complémentaires d'urgence pour tenter de limiter les dégâts, il est apparu évident qu'il était impossible de faire fonctionner la cuisine » explique-t-il, éccœuré. Dès 2010, il milite en faveur d'une nouvelle cuisine centrale et obtient finalement gain de cause en 2014 avec l'arrivée d'**Amandine Boujilat**, première

adjointe au maire de Nevers et nouvelle présidente du SYMO. Un terrain est acheté, les appels d'offres sont lancés en 2016 et le chantier démarre en 2018. Treize mois plus tard, Nevers voit le bout du tunnel. Après dix années difficiles, le SYMO, a inauguré le 11 avril dernier une cuisine centrale flambant neuve. **Presque 1000 m<sup>2</sup> pour faire de la vraie cuisine** Désormais rebaptisée Cuisine des Saveurs pour faire oublier celle des Césars, la nouvelle cuisine centrale

s'est implantée sur un terrain de 4 000 m<sup>2</sup>. Elle s'étend sur 969 m<sup>2</sup> pour produire les 2 700 couverts/jours requis durant la période scolaire. Elle a été mise en service fin avril. « Nous avons fini de déménager l'ancienne cuisine qui va être rasée. Notre nouvel outil nécessite un petit rodage mais comme nous avons pris le temps de le concevoir comme une cuisine idéale, je pense que nous allons vite nous l'approprier » commente le directeur. Et de fait, la structure a été conçue comme un grand rectangle dont une ●●●



De gauche à droite : **François Hauton**, Directeur de la restauration avec **Marc Grandmougin**, fondateur d'AC2R.

## Équipements

**Plafond filtrant:** Air Desbonnets  
**Chambres froides:** Telewig  
**Armoires froides:** Friginox  
**Plans de travail inox sur-mesure:** Bénard  
**Lave-mains:** Bourgeat  
**Fours mixtes (2):** FlexiCombi  
 20 niveaux de MKN  
**Plaque Induction Gamme 1000:** Charvet  
**Sauteuses (3):** Flexi Chef de MKN  
**Matériel de préparation:** Dito-Sama, Atir, Robot-Coupe  
**Ouvre-boîte à air comprimé:** Edlund  
**Cellule de refroidissement:** Acfri  
**Ligne de conditionnement:** Gecam  
**Lave-Batterie:** Hobart  
**Lave cagettes:** Hobart





partie, HQE conforme à la RT 2012, abrite les locaux administratifs mais également une école des saveurs où les petits écoliers partiront dès la rentrée prochaine participer à des ateliers sur l'alimentation. « Nous voulions que cette cuisine soit aussi un symbole. Nous nous devions d'être exemplaires, créatifs et force de proposition pour les communes avec lesquelles nous travaillons. Il y a beaucoup de compétences dans notre équipe et maintenant nous voulons montrer ce dont nous sommes capables quand de bonnes conditions sont réunies. Et ça commence par l'éducation du goût » analyse François Hauton qui tient à faire oublier

le passé. Il a d'ailleurs d'autres dossiers en tête comme l'implantation d'un petit potager ou un carré d'herbes aromatiques à l'extérieur du bâtiment. Avec l'intervention du cabinet d'architecte ITA 78 et du BET cuisine AC2R, la cuisine a été construite comme une usine agroalimentaire. « François Hauton savait exactement ce qu'il voulait » explique Dimitri Walczak du cabinet AC2R, qui a supervisé le projet cuisine. « Il ne voulait pas de vide sanitaire, comme dans l'industrie agro, ce qui nécessite un suivi très strict de l'implantation des réseaux qui sont enterrés. Mais l'architecte a prévu des trappes de visite de part et

d'autres du bâtiment pour faciliter la maintenance ». « Non seulement c'est beaucoup mieux pour l'hygiène mais également pour le porte-monnaie » renchérit le directeur, qui a réussi à boucler le budget à 2,7 m d'€ au lieu des 2,8 initialement prévu.

**Un cahier des charges mûrement réfléchi**

Et la qualité comme le développement durable sont au rendez-vous. Ici, tous les inox sont en 304 et le froid fonctionne avec du R 407A. Y compris les cellules de refroidissement Acfri qui ont leurs propres groupes. Un réseau d'air comprimé permet de faire fonctionner la zone

de déboîtage (ouvre-boîte Edlund) et le local à déchet équipé d'un compacteur à carton sans manipulation. Une unité d'hygiène Dosatron centralisée assure la dilution précise et automatique des détergents-désinfectants qui alimentent les centrales de nettoyage réparties dans la cuisine. Les cuissons et le froid sont contrôlés via le système Microlide. Les différents ateliers de fabrication sont accessibles suivant une rigoureuse marche en avant avec en périphérie les quais de livraison et les chambres froides, certaines ayant un accès direct sur le sas de déconditionnement-déssouvidage ou sur la légumerie puisque la cuisine

**LETTRE OUVERTE AUX AGENCEURS DE CUISINES PROFESSIONNELLES**

Chers confrères;  
L'action que nous menons depuis 8 ans mais que la défense de notre profession.

Auparavant, la plupart d'entre nous ont été durant plus de 20 ans avant de le quitter ce syndicat performant et efficace pour la profession s'intéressait que très peu à la profession de

Depuis l'avènement de Jean Luc CARRE à sa pris contact avec lui afin de lui proposer des actions vitales pour la pérennisation de notre profes

Ces actions sont de toute autre nature et paritaires à celles menées avec sérieux et efficacité pour autant les concentre auprès des ministères uniquement sur l'aspect réglementaire, sur qualification.

Mais là ne sont pas les seuls aspects de notre être défendus.

En effet nous nous sommes attachés à la notre profession occupait, occupe et occupera professionnelle au côté des fabricants, des distributeurs et des clients utilisateurs.

Jean Luc CARRE nous a aiguillés vers sa commission laquelle nous avons tenu plusieurs réunions et nous a rejeté nos idées, retenant simplement la possibilité du changement de dénomination de nos agences pourrait devenir agenceurs.

Nous le regrettons d'autant que nous étions en plein en rejoignant le SNEFCCA à la seule commission que nous proposons soient pris en compte et d'appartenance.

En effet, même si UNAC'Pro déploie toute sa force sur ces sujets, nous ne représentons qu'environ 12% du marché, alors que si nous étions unis nous représenterions environ et 70 % du marché.

Aussi, que vous soyez affiliés ou non à un syndicat qu'il soit, nous serions heureux de vous recevoir nos adhérents et à titre purement informatif nous engage en aucune manière, à l'occasion de notre assemblée annuelle afin de vous présenter en détail les sujets que nous défendons pour préserver le modèle économique

Cette réunion, qui sera suivie d'un cocktail dînatoire le plaisir de vous convier, se tiendra le mercredi 14 dans la tour du **marché international de RUFFEC** 14 rue du séminaire 94550 CHEVILLY LARUE

Dans l'attente du plaisir de vous y rencontrer nous vous adressons nos confraternelles salutations.

Pour l'UNAC'Pro (Union Nationale des Agenceurs de Cuisines Professionnelles) Le bureau de son conseil d'administration :

**Jean Bernard Labruquère**  
Président  
Agenceur de cuisines professionnelles  
A Bayonne depuis 34 ans  
Membre du GIF

**Marc Richard**  
Trésorier  
Agenceur de cuisines professionnelles  
A Toulouse depuis 20 ans  
Membre de l'UNAC'Pro

**Marie Pierre Maury**  
Secrétaire  
Agenceur de cuisines professionnelles  
A Toulouse depuis 20 ans  
Membre du GAFIC

1 L'ouvre-boîte à air comprimé (Edlund) permet d'éliminer les risques de limaille. 2 C'est l'entreprise Bénard à Bourges qui a assuré l'installation de la cuisine. Ici la zone de dessouvidage. 3 Une unité d'hygiène Dosatron centralisée assure la dilution précise et automatique des détergents-désinfectants qui alimentent les centrales de nettoyage réparties dans la cuisine. 4 Le nouveau bâtiment comprend une zone administrative HQE. À terme un potager verra le jour. 5 Equipée d'une légumerie, elle travaille majoritairement des fruits et légumes frais.

travaille une majorité de produits frais, pour la plupart locaux. Les ateliers bénéficient de lumière naturelle et offrent des conditions de travail très agréables. Outre les établissements scolaires, la cuisine fournit trois foyers, les crèches et les centres de loisirs de 6 communes et réalise du portage à domicile. Avec ce nouvel outil de travail elle a doublé sa capacité de production et pourrait à terme approvisionner d'autres communes et d'autres secteurs, notamment des Grandes écoles. 18 personnes travaillent sur le site dont 5 à la gestion administrative, 9 à la production, 2 au contrôle des livraisons et deux

chauffeurs-livreurs assurent deux tournées quotidiennes. « La configuration du bâtiment nous offre plus de souplesse et va nous permettre d'organiser dans le futur des postes plus polyvalents, notamment entre le chaud et le froid. Notre nouvelle organisation et les nouveaux matériels que nous avons choisis vont nécessiter une petite formation. Un passage obligé qui va nous sembler bien ridicule après ce que nous avons traversé pendant dix ans dans une cuisine inexploitable » commente, avec le sourire, François Hauton. La cuisine des Saveurs risque cette fois de devenir un exemple à suivre. ● NELLY RIOUX