



Les Marmites Volantes ont décidé depuis 2017 de développer une activité de restauration collective. Ayant tout d'abord investi une cuisine partagée, l'entreprise a réalisé depuis quelques mois son rêve d'avoir son propre établissement, respectant l'ADN et la philosophie qu'elle prône.

Priorité aux sujets socio-environnementaux

Après 5 ans à travailler dans une cuisine partagée – Les Camionneuses – à Porte de La Chapelle à Paris, Les Marmites Volantes ont enfin pu investir leurs propres locaux. « *Nous avons commencé cette activité de restauration collective scolaire en 2017. Aujourd'hui, nous livrons 17 écoles parisiennes et de la petite couronne, à vélo cargo. Pour nous, il était plus simple au tout début d'être en "colocation", puisque l'investissement au global de la cuisine centrale représente 1 million d'euros. Une expérience qui nous a été bénéfique pour savoir ce que l'on*

souhaitait », souligne Ariane Delmas, la cofondatrice et dirigeante des Marmites Volantes.

Plusieurs mois d'attente ont tout de même retardé cette entreprise avant la signature du bail du local à Saint-Denis (Seine-Saint-Denis) en février 2022. Une attente mise à contribution afin de réfléchir au projet et de préparer l'ensemble des marchés pour les travaux. « *Nous avons plein de rêves, mais aussi plein d'incertitudes. Nous avons eu la chance que Nicolas Richard-Bethry et l'ensemble de l'équipe d'AC2R aient très vite compris notre philosophie : cuisiner des produits bruts et travailler avec des bacs inox consignés.* »



Photos © N. Giraud

Ariane Delmas et Nicolas Richard-Bethry

LA RÉUSSITE D'UN CHANTIER EXPRESS

Une vision que l'entreprise avait déjà bien avant la loi Egalim, mais qui posait beaucoup de contraintes, en plus de celles du bâtiment déjà existant, dont la fonction traiteur initiale a donné du fil à retordre aux équipes. « *Le problème, c'est que la sortie et l'entrée sont identiques, il a donc fallu s'adapter à cela. Mais ce qui nous a pris le plus de temps, c'est de revoir toute la puissance électrique disponible. Et entre-temps, nous avons dû tout repenser, casser les murs et repositionner toutes les parties. Il faut imaginer que sur 315 m², il y avait auparavant 120 m² de salle de réunion où se trouvent maintenant toutes les chambres froides. Il a été indispensable de trouver le bon équilibre entre le stockage, la production et un peu de bureaux* », explique Nicolas Richard-Bethry, associé et directeur de projets d'AC2R. Pour lui, ce sont les nombreuses



Principaux matériels



Cuisson

- 2 fours 20 niveaux mixtes Convotherm d'**Enodis**
- 1 marmite basculante 150 litres avec agitateur **Enodis**
- 2 sauteuses braisières basculantes Techniform **Enodis** (150 et 200 litres)



Froid

- 2 cellules de refroidissement **Foster**



Laverie

- 1 lave-vaisselle à capot avec condenseur des buées **Hobart**



Autres équipements

- Une éplucheuse à légumes 25 kg
- 1 mûrisserie
- Tabling inox **Tournus**
- 1 centrale d'eau ozonée
- 2 jeux de bacs GN ½

discussions entre les protagonistes qui ont fait de cette réalisation une réussite.

Ce dernier a d'ailleurs été mené avec rapidité. Une fois la signature apposée sur le bail le 21 février 2022, les travaux ont commencé le lendemain. 5 mois de travaux ont été nécessaires et il n'y a eu qu'une seule semaine de retard. « *Nous avons pu emménager fin juillet. Tout a été prêt pour la production de fin août* », se réjouit Ariane Delmas. Toutefois, la conjoncture durant laquelle a été mené le chantier n'a pas été bénéfique, notamment avec la hausse du prix des matériels. « *Nous avons établi un premier*



Photos © N. Giraud

devis de 110 000 € en pensant signer le bail dans la foulée. Cependant, la signature ajournée, nous avons pris 6 mois dans la vue, emmenant le prix du lot cuisine à 220 000 €.

PRIVILÉGIER LE RÉEMPLOI

L'idée était de réaliser une cuisine la plus engagée possible. Pour cela, Ariane Delmas souhaitait réutiliser le plus de pièces possible de la cuisine existante. « Il était important pour nous de respecter notre ADN et de privilégier le recyclage quand c'était possible. Nous disposons par exemple d'un patchwork de carrelage neuf et ancien au sol, tout comme nous avons réutilisé les portes de chambres froides déjà présentes. À l'instar du mobilier de la salle de pause qui provient de la seconde main. », précise-t-elle. « Nous aurions pu reprendre davantage, mais le vrai intérêt est de récupérer quelque chose qui soit pérenne. Il y avait aussi un enjeu économique, encore plus durant cette période », ajoute Nicolas Richard-Bethry. Côté écologie, la dirigeante et le directeur de projet



En chiffres

- Investissement : **1,2 M€**, financés par un cofinancement bancaire et 1/3 par la subvention France Relance
- Superficie : **315 m²**
- Équipe : **14** personnes, dont **7** cuisiniers et **3** livreurs
- Coût denrées par repas : **1,90 €**

l'admettent, ils aspiraient en faire davantage. Cependant, avec les contraintes techniques du bâti, ils n'ont pas pu faire ce qu'ils souhaitaient. « Une cuisine centrale, c'est très énergivore. Surtout si, comme ici, le but est de bien cuisiner, il est obligatoire d'avoir de la puissance de feu ou électrique. Mais nous avons installé un optimiseur permettant de lisser les appels de puissances et d'avoir des tarifs moins élevés », poursuit Nicolas Richard-Bethry.

De plus, la mûrisserie intégrée pour proposer aux enfants des fruits et légumes ayant un bon goût et une bonne texture est alimentée par la chaleur dégagée par l'armoire négative insérée dedans. À son tour, la laverie a été pensée au mieux : « Elle est plus petite et tourne en continu, mais mettre une machine à avancement automatique plus grande aurait engendré des dépenses pour rien, puisque la consommation aurait été plus importante, les bacs revenant toute la journée. » Et pour éviter l'emploi excessif de produits chimiques, une centrale d'eau ozonée a été installée pour laver les ustensiles, les surfaces et les aliments. Un achat conséquent au démarrage, mais dont l'amortissement est rapide.

UN ÉQUIPEMENT FRANÇAIS

Si l'écologie et le réemploi sont importants pour les Marmites Volantes, il en est de même pour la provenance des matériaux et équipements utilisés. « Le critère du prix, qu'il ne faut pas négliger, doit être pondéré avec des choix socio-environnementaux qui correspondent à notre envie et notre philosophie », revendique Ariane Delmas. Ainsi, après discussions sur le matériel, c'est Enodis qui a été privilégié. « Nous voulions comprendre et connaître la dé-



Les principaux intervenants



AMO
Questions d'échelle

Bureau d'études
AC2R

Bureau d'études tout corps d'état
AC2R Studio

Bureau d'études fluides
ITEC Fluides

Installateur
Ragueneau



Photos © N. Giraud

marque de l'entreprise afin de faire nos choix en pleine conscience. Nous avons des engagements en cuisine, dans la construction, c'est pareil. Même les vélos que nous achetons sont montés en France. » Les sauteuses sont par ailleurs fabriquées en Bourgogne, comme tout l'inox qui provient de chez Tournus. Les équipements les plus éloignés étant la machine à laver et les fours venant de la frontière allemande. « Mais une grande partie vient de France », insiste Nicolas Richard-Bethry.

Côté production, la cuisine fonctionne en liaison chaude et froide, selon les clients. La zone export, tempérée, a donc été pensée en deux parties : d'un côté des étuves et de l'autre une chambre froide. « Les plats partent dans des sacs isothermes répartis dans les vélos cargos. Le plan de maîtrise sanitaire a été validé par la DDPP. Par contre, pour une meilleure organisation, les bacs ont peu d'inertie. Nous n'acceptons pas d'écoles ou de clients à moins de 20 élèves pour des questions de quantité : il faut qu'il y ait plus de nourriture que d'air dans les bacs afin d'éviter les problèmes d'hygiène. »

Désormais, le but des Marmites Volantes est d'ouvrir de nouvelles cuisines en liaison froide, sur des périmètres plus proches de Paris. Toujours avec l'accompagnement d'AC2R. « Nous aimerions être ancrés à un territoire. La prochaine devrait se situer dans le Val-de-Marne. Elle fera 330 m², mais elle est déjà équipée », s'enthousiasme la directrice de la cuisine centrale.

● **NOÉMIE GIRAUD**