



DOSSIER DE PRESSE

Inauguration de la nouvelle cuisine centrale de la Ville de Nice : la première de France 100% zéro plastique

Mardi 27 août 2019 à 11 heures

271, boulevard du Mercantour à Nice



Par **Christian Estrosi**, Maire de Nice, Président de la Métropole Nice Côte d'Azur, Président délégué de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, **Philippe Pradal**, Premier Adjoint, **Anne Ramos-Mazucco**, Adjointe au Maire de Nice déléguée aux travaux et à l'accompagnement du chantier de la ligne Ouest-Est de tramway, **Jean-Marc Giaume**, Adjoint au Maire de Nice délégué à l'éducation, à la restauration scolaire, aux activités périscolaires et au Territoire « Cœur de Paillon », **Françoise Monier**, Adjointe au Maire de Nice déléguée à la politique familiale, à la petite enfance et à l'intergénérationnel et **Philippe Rossini**, Conseiller municipal subdélégué à la restauration scolaire.

En présence également de Richard Laganier, Recteur de l'Académie de Nice, Chancelier des Universités, Alain Loyer Directeur Général Bouygues Bâtiment France Europe, **Philippe Auroy**, Directeur Côte d'Azur Bouygues Bâtiment Sud-Est, **Laurence Franceschini**, Présidente du Conseil d'Administration de la Caisse d'Allocations Familiales, **Anne Demians**, Architecte cabinet AAD, **de nombreux producteurs et distributeurs de la région et représentants de la communauté éducative.**

Contacts Presse :

Emmanuelle Gantié - 04 97 13 42 12 – 06 83 97 29 81 - emmanuelle.gantie@nicecotedazur.org

Elodie Ching – 04 97 13 51 08 – elodie.ching@nicecotedazur.org

SOMMAIRE

La nouvelle cuisine centrale de Nice : retour sur un chantier d'envergure

P 3

Une cuisine Zéro plastique ; Nice, ville pionnière d'une restauration scolaire saine et durable

P 4

Des outils de haute technologie pour une cuisine moderne et authentique

P 5-7

Annexes

P 8

L'attention portée à la qualité de la prestation alimentaire, proposée aux enfants niçois dans les écoles publiques et les crèches municipales, est une priorité de la Ville de Nice depuis la reprise en régie directe de la restauration collective en 2011 (après 30 ans de délégation de service public).

Initié par Christian Estrosi, le projet d'envergure de création d'une nouvelle cuisine centrale est aujourd'hui achevé. L'opération, d'un montant de plus de 32 millions d'euros investis par la Ville de Nice pour les 30 prochaines années, montre l'attention que porte la municipalité à l'équilibre nutritionnel, dès le plus jeune âge, des 26.500 convives actuels des 99 restaurants scolaires et 27 crèches municipales.



Depuis ces nouvelles cuisines les agents concocteront, sous la direction de Chef Ratatouille (le Maître Restaurateur Sébastien Mahuet) et dans des conditions optimales de travail, des repas équilibrés de grande qualité gustative indispensables au bien-être des jeunes niçoises et niçois

La nouvelle cuisine centrale de Nice : retour sur un chantier d'envergure

L'ancienne cuisine centrale datait de 1987 et ne correspondait plus aux exigences actuelles et futures, la durée de vie de ce type d'équipement étant en moyenne de 20 à 25 ans. Par ailleurs, aucune évolution n'était possible pour répondre à l'augmentation constante du nombre de repas servis dans les écoles et dans les crèches. La Ville de Nice a donc décidé de créer une nouvelle cuisine centrale.

Positionnée au cœur de l'Eco-Vallée, un site remarquable façonné dans le temps par le Var, surplombé par les collines et s'ouvrant sur la Méditerranée, à proximité immédiate de tous les grands axes de circulation (routes, aéroport, voie ferrée...), cette nouvelle cuisine est réalisée au cœur d'un paysage végétalisé.

Les travaux commencent en septembre 2017. La conception-réalisation est confiée au groupement Bouygues Bâtiment Sud-Est (BBSE) associé aux architectes Anne Demians* du cabinet « Architectures Anne Demians » et Didier Roman. En deux ans, ce bâtiment à la volumétrie simple et fluide, construit sur un terrain de 13 000m² appartenant à la Ville de Nice, sort de terre pour être livré et fonctionnel fin juin 2019.

La superficie de la cuisine centrale est doublée. D'une dimension de 5 400m² - identique à la dimension d'un terrain de football - le bâtiment voit sa capacité de production maximisée : à terme plus de 30 000 repas par jour pourront être servis.

Sur trois niveaux, ont été réalisés un parking semi-enterré en sous-sol, au rez-de-chaussée l'ensemble des locaux de maintenance et destinés à la production des repas et au 1^{er} étage, les locaux administratifs et techniques. Un circuit extérieur de visite a été intégré. Il permet de découvrir toutes les étapes de confection des repas, sans gêner le travail des agents de la restauration scolaire.



La cuisine centrale, la plus évoluée de France en termes qualitatif, environnemental et de conditions de travail, répond aujourd'hui aux objectifs réglementaires de l'ICPE (Installations Classées pour la Protection de l'Environnement).

*Cf. annexes

Une cuisine Zéro plastique ; Nice, ville pionnière d'une restauration scolaire saine et durable

Christian Estrosi, Maire de Nice, l'avait annoncé lors d'une visite de chantier en septembre 2018 : dans la nouvelle cuisine centrale, le plastique est banni de l'intégralité du process de production des repas jusqu'au réchauffage dans les restaurants scolaires, avec 5 ans d'avance sur l'échéance fixée par la loi Egalim.

Cette décision prise par la Ville de Nice en amont du vote de la loi EGALIM (« Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable » qui impose notamment de mettre fin à l'utilisation de contenant en plastique dans la restauration collective au plus tard au 1^{er} janvier 2025) **a été reconnue, par la Présidente de l'association « Cantine sans plastique France » Mme Lopes, comme une** « ... mesure qui vient compléter les avancées très concrètes en faveur d'une alimentation saine, locale et de qualité pour les élèves et usagers de la restauration collective de la Ville de Nice ».

L'association « Cantine sans plastique France » avait félicité « la Mairie de Nice pour cette décision qui réduira l'exposition des enfants aux perturbateurs endocriniens et xénobiotiques, et la consommation de matières plastiques [...] « Par cette décision courageuse et ambitieuse, la Ville de Nice devient la première cuisine centrale de cette envergure à mettre en œuvre une transition vers des cantines sans plastiques. »

Cette démarche de la collectivité, saluée également par la FCPE et la CGT Education, relève à la fois d'un principe de précaution (même si les conditionnements plastiques utilisés aujourd'hui respectent en tous points la réglementation européenne et française en vigueur) **et d'une cohérence de la politique globale de la ville et de la Métropole en termes de démarche éco-responsable.** Nourrir les enfants est une grande responsabilité dont les communes sont investies même si ce service public reste facultatif et si la collectivité, contrairement à un opérateur privé, n'a pas de profit à réaliser.

L'intégralité de la cuisson, du transport et de la réchauffe des aliments s'effectuera sans contact avec des contenants plastiques :

- ❖ Cuisson dans des bacs en inox ;
- ❖ Conditionnement, distribution et réchauffe dans des barquettes en cellulose dégradables,
- ❖ Couverts pique-nique en amidon de maïs compressé

A noter que l'intégralité du matériel de table utilisé dans les restaurants est déjà en verre ou en inox (assiettes, couverts, verres).

Des outils de haute technologie pour une cuisine moderne et authentique

Les espaces spécialisés

❖ Une cuisine de 180m² dans la cuisine pour les enfants atteints d'allergies

Dans l'ancienne cuisine centrale, la Ville de Nice proposait déjà des repas spécifiques à ces enfants (au nombre de 360 en 2018-2019) souffrant de troubles allergiques (PAI).

Dans le nouvel établissement, un espace de 180m² équipé de matériel adapté, est spécialement dédié à la production de ces repas, pour une sécurité absolue.

❖ Une légumerie pour développer plus encore l'apport en produits bruts et locaux

Une tonne de légumes bruts de saison, issus de l'agriculture biologique ou conventionnelle, pourra être traitée par jour, pour une alimentation plus authentique.

Sept travailleurs en situation de handicap de l'entreprise adaptée « Espaces Multi Services » de l'ESAT « Les Près » exerceront des missions d'épluchage et de découpage de légumes...

❖ Un laboratoire de pâtisserie pour développer le « fait-maison » dans les assiettes

Le recours aux produits industriels sera limité et les entrées et desserts sans conservateurs ni additifs plus régulièrement proposés.

Le laboratoire de pâtisserie, qui dispose d'un personnel dédié (1 pâtissier et 1 apprenti), comprend des batteurs mélangeurs, une fardeleuse et un local pour la cuisson avec 2 fours à 20 niveaux, 1 sauteuse et 2 armoires de refroidissement.

Les enfants et les grands qui déjeunent à la cantine se régaleront d'entrées pâtisseries et de desserts classiques ou surprenants : pizza mozzarella, croque-cake Monsieur, pizza au potiron et au bleu, tarte aux fines herbes ou tarte Bourdaloue, carrot cake, moelleux chocolat-noix de coco etc.

❖ Un circuit pédagogique et un jardin aromatique

Arbres fruitiers, plantes et fines herbes ont été plantés autour de la cuisine centrale. Les écoliers parcourront ce chemin pédagogique et découvriront le cycle de la vie espèces qui composent le verger.

Un circuit de visite situé à l'extérieur leur permettra de comprendre le fonctionnement de cette cuisine centrale et comment sont confectionnés leurs repas.

❖ Des espaces adaptés, de la réception au stockage, du traitement à l'expédition dans les restaurants scolaires

- **11 quais d'apponement modernes**, équipés de systèmes de sécurité pour le personnel (blocage des roues, dispositif anti-écrasement et protection contre les risques de chutes) **qui permettent la réception de 12 tonnes de marchandises, soit plus de 24 palettes, réceptionnées chaque jour en période d'activité scolaire.**
- **Des espaces de stockage XXL de 750 m²** avec 4 frigos et 2 congélateurs XXL de 580 m² pour les produits de 1ère gamme (légumes et fruits bruts) entre 0 et 6 °C, les viandes et poissons entre 0 et 3 °C, les produits 4^e gamme (légumes frais coupés) et 5^e gamme (produits cuits sous-vide prêts à l'emploi) entre 0 et 3 °C, le B.O.F. (Beurre Œuf Fromage) entre 0 et 3 °C et les 2 chambres froides négatives entre -20 et -24 °C.

Un espace de stockage des produits secs aménagé et optimisé de plus de 170 m².

Les équipements de production

- ❖ **Pour la cuisson traditionnelle :** 4 sauteuses rondes et rectangulaires/2 sauciers /2 marmites /1 cuiseur à pâtes/1 marqueur à aliments et 6 fours à 20 niveaux.
- ❖ **Pour la cuisson lente par immersion dans des bacs inox**
 - 8 cuves de cuisson pouvant contenir chacune 16 bacs inox,
 - 4 cuves de stockage de 5 000 litres d'eau chacune : 2 cuves contenant de l'eau entre 0 et 3° et 2 cuves contenant de l'eau à 90 °C.
- ❖ **Pour le conditionnement en barquettes celluloses : 3 conditionneuses**
- ❖ **7 tunnels de refroidissement d'une capacité de 1 tonne de produits fonctionnent en simultanément.**

Les modes de cuisson

Pour sécuriser la production et la continuité du service, **la cuisson s'effectue sur 2 chaînes indépendantes dans des bacs inox**, en cuisson lente par immersion ou en cuisson traditionnelle (sauteuses, fours, sauciers...). Un système de cuisson sous vide à basse température par immersion a été mis en place pour une meilleure qualité gustative.



Une cuisine respectueuse de l'environnement, économe en énergie, sécurisée

Les économies d'énergie, d'eau et la gestion des déchets permettront de limiter les coûts d'exploitation et de maintenance tout en maintenant les exigences sanitaires.

- ❖ **Un dispositif de cogénération implanté.** Il permet de récupérer la chaleur, de produire de l'eau chaude sanitaire (puissance thermique 209KW pour de l'eau chaude à 90°C) et de créer de l'électricité (140 kVa d'électricité à pleine charge qui est autoconsommée, soit environ 10% des besoins de la cuisine). Couplée à une chaudière vapeur, la centrale de cogénération Vitobloc 200 (fonctionnant au gaz) permet de couvrir les besoins en eau chaude de la cuisine.
- ❖ **Un équipement de cuisson par immersion (Armor Inox) adapté à la préservation environnementale avec une importante économie d'eau :** 10 000 litres d'eau froide et chaude utilisés en circuit fermé, renouvelée une fois par trimestre.
- ❖ **Un système de production de vapeur parfaitement adapté aux exigences en termes de rejets atmosphériques** permettant une optimisation de la consommation énergétique.
- ❖ **Un traitement spécifique de la qualité de l'air** avec filtration des particules contenues dans l'air.
- ❖ **Un dispositif du renouvellement de l'air et de gestion de la température** permettant d'assurer le conditionnement à froid et à chaud des aliments en simultanément.
- ❖ **Des installations de production de distribution et de diffusion du froid respectueuses de la préservation de la couche d'ozone et conçues pour assurer un fonctionnement sans interruption.** Le Potentiel de Réchauffement Global (ou Global Warming Potential) des fluides frigorigènes R1234ZE et CO2 est très faible par rapport aux fluides conventionnels. L'ensemble des équipements est doublé en cas de fuite ou de pannes, l'intégralité de l'installation est totalement sécurisée.
- ❖ **Des zones spécifiques au sein de la cuisine pour le tri des déchets :** les films, emballages plastiques, métalliques et cartons (installation d'un compacteur) sont valorisés. Un système de broyage et d'aspiration des déchets organiques vers une cuve dédiée à destination de compost a été installé.
- ❖ **Une mini station d'épuration est intégrée à la cuisine.**

Des conditions de travail optimales pour le personnel de la cuisine centrale

Les 105 agents de la cuisine centrale travaillent dans des conditions optimales :

- ❖ La plupart des postes de travail bénéficient de la lumière naturelle,
- ❖ Les baies vitrées situées dans l'espace conditionnement et le local de cuisson par immersion permettent aux agents de suivre leur travail,
- ❖ Les quais et les équipements de mise à quai ont été pensés pour garantir une sécurité optimale. Ils ont été aménagés conformément aux recommandations de la Caisse d'Assurance Retraite et de la Santé au Travail (CARSAT),
- ❖ Du matériel adapté et positionné pour limiter les manipulations lourdes et faciliter la manutention et la production :
 - Le déplacement des bacs inox se réalise sur socles rouleurs facilitant le déplacement entre locaux et la sécurité du personnel,
 - Les cuves sont disposées en décaissé pour assurer un meilleur contrôle de cuisson,
 - Un matériel ultra moderne pour des opérations automatisées et une manipulation facilitée : parmentière, table de parage, tapis convoyeur, espace de lavage et découpe.

Sur les 99 restaurants scolaires et crèches, 640 agents sont au service des enfants.



Annexes

❖ Conception-réalisation et cabinet d'architectes

La conception-réalisation a été confiée au Groupement Bouygues : Bouygues Bâtiment Sud-Est (mandataire) associé à Anne Demians et Didier Roman (architectes), AC2R (Ingénierie grande cuisine), ARTELIA (Ingénierie Fluides) et les sous-traitants : SERAFEC, Provence Froid, Acoustique et Conseil, E.T. Ergonomie et TPF Ingénierie.

❖ **Des informations plus détaillées sont à votre disposition sur** le process de modulation, le conditionnement sous vide, la cuisson lente à basse température, le conditionnement et le refroidissement des produits, le stockage et la répartition des produits pour livraison...

❖ **Un dossier de presse complet est disponible sur la prestation alimentaire de qualité proposée aux jeunes niçoises et niçois depuis 2011 par la Ville de Nice.**