



VILLE DE NICE  
www.nice.fr

## Restauration scolaire

# Présentation du projet de nouvelle cuisine centrale

Par **Christian Estrosi**, Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur,  
Président de la Métropole Nice Côte d'Azur,

& **Philippe Pradal**, Maire de Nice

En présence de **Lauriano Azinheirinha**, Adjoint au Maire de Nice délégué à l'éducation,  
à la restauration scolaire, aux activités périscolaires et au territoire « Centre-Est et Trois  
collines », Conseiller métropolitain

et **Françoise Monier**, Adjointe au Maire de Nice déléguée à la politique familiale,  
à la petite enfance et à la jeunesse, Conseillère métropolitaine,

**Jeudi 24 novembre 2016 à 11 heures**  
**Cuisine centrale**

264 route de Grenoble (entrée rue Pontremoli) – Nice

---

**Il y a cinq ans, lors de la reprise en régie de la restauration scolaire, la ville de Nice a inscrit le « bien manger » au cœur de sa politique nutritionnelle.** La collectivité propose aux enfants et adultes déjeunant à la cantine une prestation de qualité : produits issus de l'agriculture biologique, produits labellisés, produits locaux, poissons frais, plats « faits maison »...

Afin d'améliorer toujours plus ce service, et parce que le nombre de convives est en constante augmentation, **la ville de Nice a souhaité se doter d'un nouvel équipement pour remplacer la cuisine centrale actuelle, datant de 1987.** Chef Ratatouille, le cuisinier des 99 cantines niçoises, et son équipe pourront y travailler les produits avec des outils plus modernes, performants et révéler les saveurs des aliments autrement.

**Le projet de nouvelle cuisine centrale vous sera présenté le jeudi 24 novembre 2016 à 11 heures.**

Vous remerciant par avance de votre présence et de l'écho que vous donnerez à cette information.

**Contacts presse :** Emmanuelle Gantié – 04 97 13 42 12 – [emmanuelle.gantie@nicedotedazur.org](mailto:emmanuelle.gantie@nicedotedazur.org)

Elodie Ching – Ville de Nice – 04 97 13 51 08 – [elodie.ching@nicedotedazur.org](mailto:elodie.ching@nicedotedazur.org)

## La cuisine centrale actuelle

La cuisine centrale actuelle (un bâtiment de 2469m<sup>2</sup> situé rue Emmanuel Pontremoli à Nice) date de 1987. Lors de la reprise en régie de la restauration scolaire par la ville de Nice en 2011, un audit de structure de la cuisine centrale a été fait. Cet audit a démontré que la cuisine centrale actuelle allait devenir rapidement obsolète en termes de structure et de dimension du bâtiment. En effet :

- **La durée de vie de ce type d'équipement varie entre 20 et 25 ans. Or la cuisine centrale actuelle aura plus de 30 ans en 2017 ;**
- **Le nombre de convives est en constante augmentation (2 975 297 repas servis en 2008/2009 - 3 739 414 repas servis en 2015/2016). La cuisine centrale actuelle ne sera bientôt plus en mesure d'en produire davantage ;**



- Les process de cuissons et structures de la cuisine centrale sont vieillissants et ne peuvent supporter de problématique de panne prolongée sans risque majeur d'approvisionnement pour les écoles et sites petite enfance de la Ville. Ainsi, **si un problème se présentait au sein de cette cuisine, aucun report de repas ne pourrait être assuré par quelque structure que ce soit étant donné le nombre important de repas servis chaque jour ;**

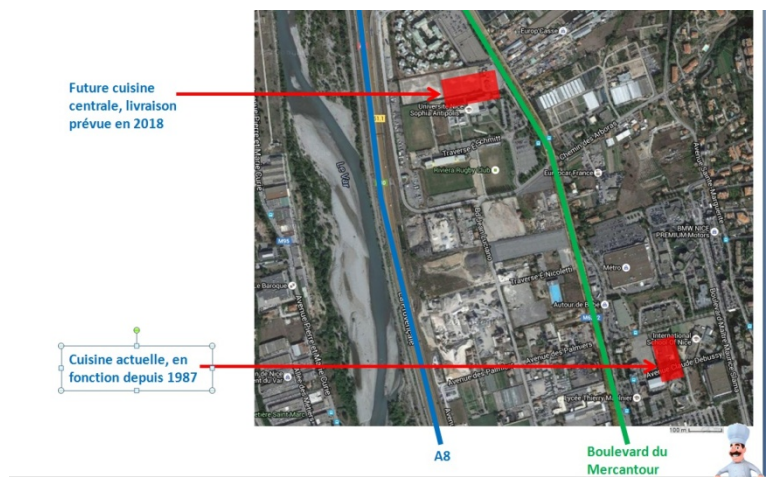
La ville de Nice a ainsi souhaité lancer un projet de nouvelle cuisine centrale.

## Le terrain choisi pour l'implantation de la nouvelle cuisine centrale

**L'étude** qui était basée sur un objectif de production de 30.000 repas par jour **a conclu à la sélection d'un terrain situé 271 boulevard du Mercantour, entre les bâtiments de l'U.F.R.S.T.A.P.S.** (Unité de Formation et de Recherche en Sciences et Techniques des Activités Physiques et Sportives) **et Nice Village.**

L'intérêt de ce terrain est qu'il appartient à la Ville (aucune acquisition de terrain nécessaire). Il est bien positionné, accessible car en bordure des voies de circulation et des réseaux. Il permettra également de requalifier cet espace.

**Le bâtiment sera construit sur une parcelle de 13.000m<sup>2</sup> qui permettra la construction d'une cuisine centrale de 5 393 m<sup>2</sup>, soit le double de la cuisine actuelle (2.469m<sup>2</sup> sur une parcelle de 7.400m<sup>2</sup>).**



## Le projet de nouvelle cuisine centrale

Afin d'améliorer toujours plus le service de restauration scolaire, **la ville de Nice a souhaité se doter d'un nouvel équipement pour remplacer la cuisine centrale actuelle**

Chef Ratatouille, le cuisinier des 99 cantines niçoises, et son équipe pourront y travailler les produits avec des outils plus performants et révéler les saveurs des aliments autrement. Le personnel (soit 76 agents actuellement à la cuisine centrale) bénéficiera de conditions de travail optimisées (climatisation, salle de repos, zones de travail ergonomiques, etc.).



Architectures Anne Démians \* Atelier du Port \* Bouygues Bâtiment \* Artélia \* AC2R

La future cuisine centrale permettra :

- **D'accroître la fabrication du nombre de repas** : jusqu'à 30.000 repas par jour (contre plus de 24.000 aujourd'hui) ;
- De regrouper l'ensemble des agents sur un même site ;
- De **garantir la continuité du service** avec deux chaînes de cuisson sous vide indépendantes ;
- **De répondre aux objectifs de développement durable** (économies énergie, eau, déchets)...

Elle comprendra notamment :

- **Une légumerie** pour travailler dans de meilleures conditions les légumes directement ramassés ou « bruts » (ex. : provenant de producteurs locaux) : lavage, pelage, coupe-légumes, outillage adéquat etc.
- **Une zone de pâtisserie** pour réaliser plus de desserts ou d'entrées pâtisseries (ex. quiche, pizza) « fait maison » ;
- Un **système de cuisson sous vide à basse température par immersion** permettant une meilleure qualité gustative et la possibilité de cuisiner de nouveaux produits ;
- La conception d'un **espace spécifiquement dédié à la préparation des repas des 340 enfants allergiques**, pour une sécurité absolue.



Architectures Anne Démians \* Atelier du Port \* Bouygues Bâtiment \* Artélia \* AC2R

## Calendrier prévisionnel

- Choix du terrain : Conseil Municipal du 29 septembre 2014
- Lancement appel candidatures : 18 novembre 2014
- Attribution du marché : 11 février 2016
- Notification du marché et démarrage des études : 13 juin 2016
- Dépôt permis de construire : 21 octobre 2016
- **Démarrage prévisionnel des travaux : entre avril et juin 2017**
- **Livraison prévisionnelle : décembre 2018**

## Groupement sélectionné pour la réalisation de la cuisine centrale

Bouygues Bâtiments Sud Est mandataire associé en groupement à Anne DEMIANS Architecture, Didier ROMAN Architecte, AC2R Ingénierie grande cuisine, ARTELIA Ingénierie Fluides et les sous-traitants SERAFEC, Provence Froid, Acoustique et Conseil, E.T. Ergonomie et TPF Ingénierie.

## Calendrier prévisionnel

- **Coût de la cuisine centrale : 27,3 millions d'euros TTC**
- **Coût global de l'opération : 30 millions d'euros TTC**