



Après des dizaines d'années de discussions, le projet de la cuisine centrale de Baudricourt a enfin pu voir le jour. Occupée par la Caisse des Écoles du 13^e arrondissement de Paris, elle répond au besoin d'une capacité de production supplémentaire. À la fois écologique et performante, elle est la plus grande cuisine centrale de la structure de l'arrondissement.

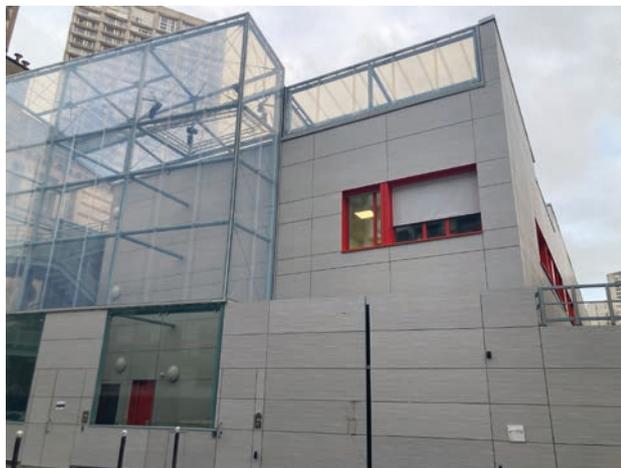
Un chantier complexe aux multiples défis

C'est un projet d'envergure qui a enfin été inauguré en août 2023. En discussion depuis des dizaines d'années sans avoir été concrétisée, la cuisine centrale de Baudricourt (Paris, 13^e) a pu voir le jour grâce au concours de la maîtrise d'œuvre de la Ville de Paris. « À la fusion de la mairie de Paris et de la Ville de Paris, il a été demandé aux Caisses des Écoles des différents arrondissements de reprendre les collèges autonomes en gestion. Il y avait donc un besoin de capacité de production supplémentaire, notamment dans notre arrondissement, pour les collèges autonomes en portage. La cuisine a été construite à la place d'anciens réfectoires en préfabriqués pour les écoles », explique Denis Volle-Frontera, responsable du service Alimentation et Qualité à la Caisse des Écoles du 13^e arrondissement de Paris.

RÉDUIRE LES NUISANCES SONORES ET VISUELLES

Complexe à réaliser, ce projet comprend une cuisine centrale de production et deux selfs, en fonctionnement autonome. Avec une volumétrie compacte, sur une parcelle linéaire au cœur d'un environnement urbain, la construction du bâtiment a requis

plusieurs attentions particulières. « Il a fallu faire attention à la voie de pompiers que nous avons optimisée pour qu'elle continue de desservir les deux écoles. Il a même été demandé que le bâtiment soit relativement bas afin de ne pas créer de zones d'ombre dans les cours de récréation. »



Photos©N.Giraud

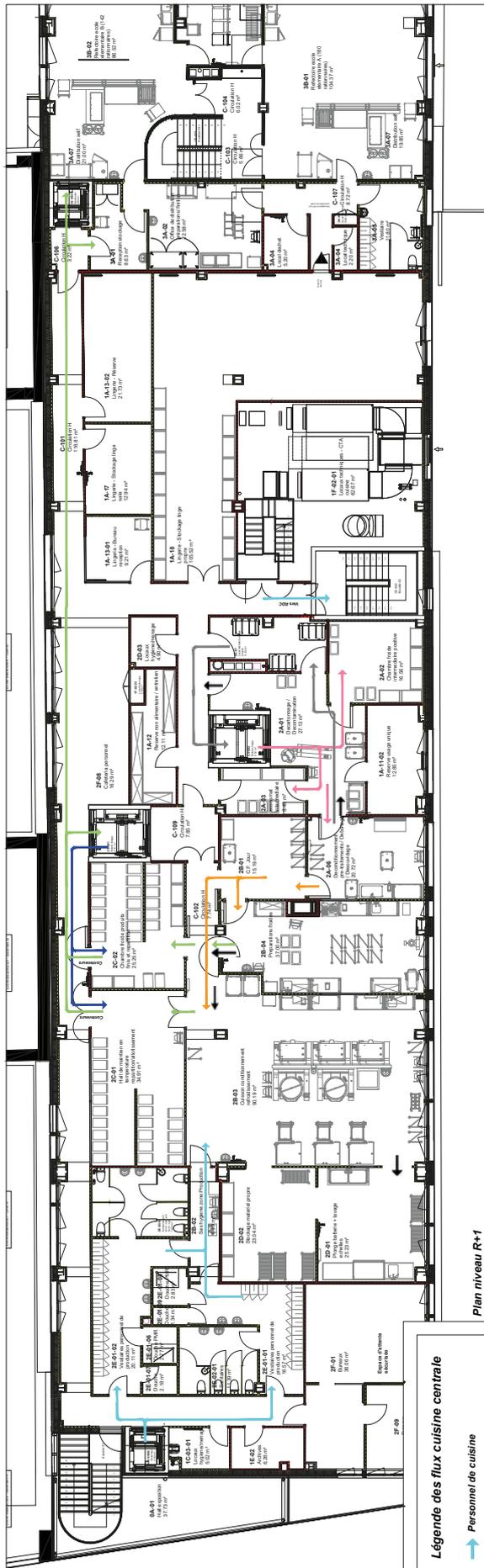
Autre problématique, il ne fallait pas d'emprises sonores et visuelles trop importantes qui auraient pu gêner les riverains. C'est pourquoi l'aire de livraison a été intégrée au bâtiment, avec une zone de retournement assez large pour les camions, afin de garantir en outre la sécurité des enfants. « De même, on

nous a demandé de cacher tous les éléments techniques sous la toiture, comme les centrales de traitement d'air, pour éviter les nuisances sonores. Cette

En chiffres

- Coût de l'opération : **14,5 millions d'euros**
- Études de 2018 à 2020 et chantier de 2021 à 2023
- Superficie du bâtiment : **6 000 m²**

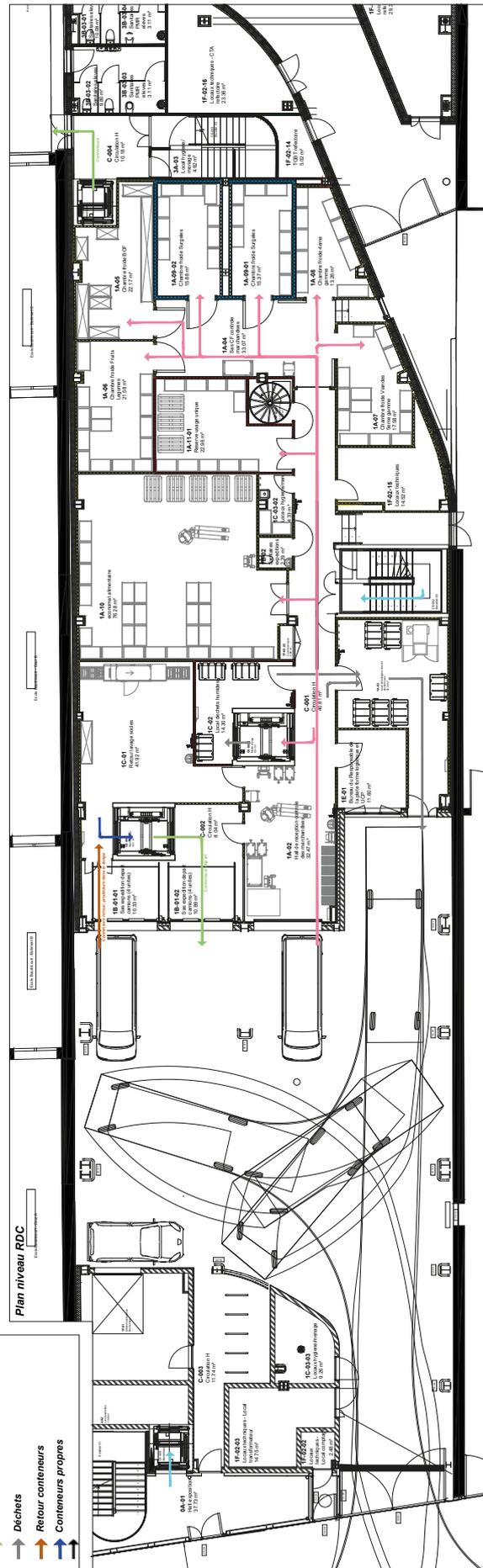




Plan niveau R+1

Légende des flux cuisine centrale

- Personnel de cuisine
- Matières premières
- Produits pré-traités
- Produits finis
- Déchets
- Retour, conteneurs propres



Plan niveau RDC

VILLE DE
PARIS

Réalisation d'une cuisine centrale et d'une plateforme de stockage 51/63 rue Baudricourt

Schéma de fonctionnement - Flux DPPP

ARTELIA

pièce sert de piège à son pour ne perturber personne », indique Christian Giraud du bureau d'études Artélia, ajoutant qu'une cuisine relais provisoire a dû être installée pour continuer à fournir les repas aux élèves.

UNE CUISINE CENTRALE ET UNE ZONE DE STOCKAGE LOGISTIQUE

Située rue Baudricourt, sur une parcelle mitoyenne des écoles élémentaires Baudricourt et du collège Gustave Flaubert, la cuisine centrale livre en liaison chaude 4 collèges, 2 écoles élémentaires et 3 maternelles. Soit une livraison de 1 900 repas/jour. « *L'agrément qui nous a été délivré est fait pour 3 000 repas/jour. À terme, elle pourra à son tour servir de zone de stockage et de logistique pour les produits d'entretien pour une partie du 13^e arrondissement. Nos chambres froides ont également été dimensionnées pour pouvoir éventuellement servir de magasin central partiel, ou pour nous permettre d'augmenter notre production.* » Une partie de l'étage est même dédiée au volet logistique du service lingerie. Le lavage du linge est en effet externalisé, mais l'allotissement et la distribution sont réalisés par un service propre à la Caisse des Écoles du 13^e, « *et la distribution à l'ensemble des cuisines de l'arrondissement est effectuée par nous, à partir de ce bâtiment* ».

Consulté en partie durant les études, l'organisme a pu donner son avis sur l'installation de la zone de production chaude. Cette dernière bénéficie d'un équipement qu'elle connaît et sur lequel les agents ont déjà travaillé. « *Comme nous uniformisons nos process sur chaque cuisine et cuisine centrale, c'est*



Photos@NGiraud



Principaux intervenants



**Maîtrise d'ouvrage
Ville de Paris**

**Cabinet d'architectes
Hennin Bornier**

**Bureau d'études
Artélia**

**Mandataire du groupement
OBM**

**Installateur équipements
Froid 77**

Principaux matériels



Cuisson

- 3 fours GN 2/1 Convothem (**Enodis**)
- 2 marmites électriques remuantes 300 litres + agitateur **Charvet**
- 3 sauteuses polyvalentes électriques 145 litres à pression **Charvet**
- 1 plaque coup de feu **Charvet**



Froid

- 2 cellules de refroidissement **Friginox**
- Production de froid **Advansor**
- 1 armoire négative **Franstal**



Laverie

- 1 lave-batterie **Meiko**
- 1 lave-vaisselle à avancement automatique **Winterhalter**
- 1 lave-vaisselle à avancement **Winterhalter**



Autres

- Conteneurs isothermes **Rieber**
- 2 armoires chaudes GN 2/1 20 niveaux **Tournus**
- Conteneurs chauffant **Rieber**
- Chariots à niveau constant **Fractal**

important que nos agents soient opérationnels tout de suite. Le matériel installé est performant, mais peut-être pas forcément adapté à nos besoins pour le moment. Nos agents ont quand même bénéficié d'une formation sur le matériel avant l'ouverture de la cuisine», précise Denis Volle-Frontera. La cuisine est aussi dotée d'une pièce dédiée à la découpe et au taillage des légumes, même si cette fonctionnalité n'est pas encore utilisée par manque de personnel. « Pour autant, nous en avons l'envie pour monter en gamme sur le fait maison », insiste le responsable Qualité et Alimentation, qui pointe également les équipements ergonomiques dont disposent les agents en cuisine, comme les étagères mobiles ou



Photos N. Giraud



les transpalettes permettant de travailler à hauteur d'homme. Le sol antidérapant a été prévu pour être facilement nettoyable, tout comme les siphons de sol dont les grilles sont amovibles.

L'installation de la cuisine de production, effectuée par l'entreprise Froid 77, a pris quant à elle relativement de temps, construction atypique oblige. « La construction s'est effectuée en trois fois, étant donné que les grues n'étaient pas assez longues pour la faire en une fois. Et puis, le matériel de cuisson ne rentrait pas par les escaliers et les monte-charge. Toute la cuisson a dû être grutée durant les travaux de gros œuvre, lorsqu'il n'y avait pas encore de toit, avant d'être stockée dans un coin en attendant l'installation finale », précise Nicolas Caramazza, directeur général de Froid 77. 3 semaines ont été nécessaires pour l'installation des selfs de l'école primaire et 2 mois pour celle de l'unité de production.

UNE INSTALLATION ÉCOLOGIQUE

Par ailleurs, l'entreprise s'est occupée de la pose de la production de froid, entièrement au CO₂, à la place d'un modèle au HFC. « C'est quelque chose de rare en cuisine, mais moderne. C'est une solution plus naturelle et écologique que ce qui était demandé au début. » Plus écologique pour la planète, elle nécessite tout de même une précaution pour l'homme afin de prévenir les éventuelles fuites qui pourraient leur être fortement dommageables. Pour ce faire, les chambres froides ont été équipées de détecteurs de CO₂.

Toujours côté écologie, un récupérateur de chaleur a été installé. Ce dernier sert à chauffer l'eau chaude du bâtiment et éventuellement l'eau du chauffage en hiver. Un accès au réseau de vapeur



de la ville a même été créé dans lequel un échangeur de chaleur prend place. « Lorsque ce n'est pas la récupération de chaleur qui fonctionne, c'est le réseau de vapeur. On n'utilise ainsi ni électricité ni gaz. Nous sommes facturés par la Ville de Paris, mais cela fait partie du développement durable mis en place au sein de l'établissement », ajoute Denis Volle-Frontera. Pour le bâtiment, le bois utilisé est quant à lui aggloméré afin d'avoir une empreinte carbone moins impactante. « Et sur le toit, nous avons installé des panneaux photovoltaïques. Nous avons un cahier de performance assez élevé pour une cuisine centrale », poursuit Christian Giraud.

RETARD DE CHANTIER

Le chantier a encaissé beaucoup de retard : près de 18 mois... Même s'il s'est réalisé à cheval sur la période Covid, celle-ci n'est pas la seule en cause. Un premier retard de 2 mois a été provoqué par la découverte d'une pollution au trichloréthylène. De plus, beaucoup de changements de chefs d'équipes et une accumulation de problèmes de personnel et de compétences l'ont ralenti. Et si la remise des clés aurait dû se faire en avril 2023, c'est finalement fin août qu'elle a eu lieu. « Les agents ont eu 4 jours pour se familiariser avec les locaux et le nouvel équipement. Mais pour une ouverture précipitée, tout s'est très bien passé ! Nous avons relevé un très beau défi et nos agents ont fait un travail extraordinaire », se réjouit Denis Volle-Frontera. Malgré encore quelques ajustements à prévoir, une fois le bâtiment bien terminé, celui-ci sera considéré comme le plus performant de l'arrondissement, avec un confort thermique optimal.

● NOÉMIE GIRAUD