



NOUVELLE CUISINE CENTRALE

UN EQUIPEMENT MODERNE ET FONCTIONNEL

Si son succès est dû à la qualité des produits utilisés, à sa démarche écoresponsable et au savoir-faire des équipes qui y travaillent, la cuisine centrale de Riom date néanmoins de 1975... Pour répondre à l'évolution des normes d'hygiène, de production, et pour rester exemplaire en la matière, la ville entreprend la construction d'un nouvel équipement. À l'approche des travaux qui débiteront en novembre, nous vous proposons une petite présentation de la future cuisine centrale.

La même philosophie dans un nouvel écrin

La qualité des repas élaborés et servis par la cuisine centrale est un élément de satisfaction pour de nombreuses familles. Certaines choses ne changeront pas, comme les liaisons chaudes, la fabrication maison et la qualité des matières premières. Ce qui va évoluer c'est les conditions de travail et les capacités de production. En passant de 250 m² à 1 000 m² de surface, les agents auront à leur disposition des espaces agréables, fonctionnels et propices à une production qualifiée à 1500 repas par jour (évolutive à 2000). Avec trois secteurs dédiés à la gestion administrative, aux livraisons et à la production, le bâtiment répondra à tous les critères indispensables à l'obtention de l'agrément sanitaire.

Des équipements neufs et adaptés

Les équipes de la mairie ont pu visiter plusieurs cuisines de la région pour prendre ce que chacune avait de meilleur. Aussi, le cuisiniste consulté et faisant partie du groupement d'entreprises en charge du projet a eu comme cahier des charges un travail sur la mobilité des matériels, l'ergonomie des postes de travail et la facilité d'entre-

tien et le respect des normes liées à la production et à l'hygiène (marche en avant). La quasi-totalité du matériel sera renouvelée. Un travail sur l'acoustique a également été mené pour réduire le bruit et le stress qu'il peut engendrer.

La cuisine centrale en chiffres

- 1 000 m² de surface
- 1 500 repas par jour
- 4 stationnements (véhicules camions)

Une volonté écoresponsable

Le choix des matériaux et des solutions énergétiques permet d'inscrire la future cuisine centrale dans une démarche écoresponsable souhaitée par l'équipe municipale. Raccordée à la chaufferie bois voisine, équipée de panneaux photovoltaïques et de récupérateurs de calories, elle aura un impact faible sur les consommations énergétiques et sera relativement autonome.

Déroulé des travaux

Pour la première fois, la mairie a opté pour un groupement d'entreprises emmené par OBM Construction, en marché de conception-réalisation. Au plus proche de la réalisation, la municipalité assure la maîtrise d'ouvrage. Avec un début des travaux prévu pour le mois de novembre, la livraison est annoncée pour fin juin 2017. Après une période de test, la cuisine centrale devrait être opérationnelle pour la rentrée 2017.

Budget estimé

2 232 000 € avec des aides au titre du Fonds de soutien à l'Investissement local (Etat) pour 496 035 € et au titre du Fonds d'investissement local (Conseil départemental) pour 332 000 €.

