



*La mise en service de nouveaux projets sur le site d'Airbus Nantes s'est accompagnée d'une forte augmentation d'effectifs et de nouveaux moyens. Le Cheviré a ainsi vu le jour il y a quelques mois pour soulager le premier restaurant arrivé à saturation. Il est doté d'une cuisine centrale, qui permet de rationaliser et d'harmoniser l'ensemble des prestations.*

## Une nouvelle dimension pour une qualité constante

**L**e site d'Airbus Nantes « a connu un doublement de taille », comme le note Aurélien Lesage, chef de projet au sein du bureau d'études spécialisé BEGC. « Cette augmentation de l'activité et de l'effectif a nécessité la mise en œuvre de nouveaux moyens, notamment la restauration car les locaux historiques étaient arrivés à saturation. » Le Patio était en effet prévu pour 1 500 couverts, mais avait finalement atteint un effectif de 3 000 ! Pour Emmanuel Paulin, gérant des restaurants Airbus à Bouguenais-Nantes, « ce nouveau restaurant était indispensable ! Et il fallait également s'adapter aux évolutions des normes d'hygiène, flux, etc. ». Autre objectif : proposer davantage de proximité aux salariés pour se restaurer sur ce site très étendu (même s'il y a des navettes). Le Cheviré a ouvert ses portes en mars 2018, après 11 mois de travaux. C'est un bâtiment à faible consommation énergétique. Auparavant en liaison chaude, la production est désormais réalisée en liaison froide dans la cuisine centrale principale qui dessert les deux restaurants. 80 % des denrées y sont préparées. « Nous avons ainsi une qualité similaire. » L'usine fonctionnant en 3 x 8, il y a 3 services par jour (sandwichs dès le matin, par exemple). L'effectif du soir et du week-end, beaucoup moins important, bénéficie de plateaux-repas (+ DA).

### DES RÉFLEXIONS CONJOINTES

Après une étape d'études de faisabilité (restructuration, reconstruction, extension...), le service infrastructure avait donc retenu un scénario d'implantation des services restauration intégrant un



© K. Avery

Capacité  
**1 200**  
repas par jour

Surface totale  
du bâtiment Cheviré  
**2 900 m<sup>2</sup>**

**400** places assises

Superficie Cuisine centrale

**550 m<sup>2</sup>**,  
dont **200 m<sup>2</sup>**  
de chambres froides

nouveau pôle de restauration au nord du site, avec une cuisine centrale principale, un restaurant en self-service et une cafétéria, ainsi que la réhabilitation du pôle de restauration existant, réformé à terme en cuisine satellite, restaurant self-service et cafétéria. Airbus a confié la phase de programma-