

Malgré des travaux retardés par l'épidémie de Covid-19, la nouvelle cuisine centrale de Plouguerneau, dans le Finistère, a officiellement été mise en service le 1^{er} septembre dernier. Le chef David Le Meur et son équipe disposent désormais de tous les outils nécessaires à l'élaboration de leur cuisine à base de produits bio et locaux.

Par Anthony Denay



Une nouvelle cuisine centrale ergonomique à Plouguerneau

Une petite révolution ! Depuis le 1^{er} septembre 2020, la nouvelle cuisine centrale de Plouguerneau (Finistère) est officiellement en service, après 13 mois de travaux et 380 000 euros investis en achat de matériels et en installation. Et surtout 30 ans après l'installation de la précédente cuisine centrale en centre-ville. « Elle était devenue difficilement fonctionnelle car mal agencée, trop petite et biscornue ! » indique Carole Mailliet, directrice de la communication des Ets Pichon, l'installateur qui a réalisé le projet, situé à Saint-Thonan (Finistère) et membre du GIF (Groupement des installateurs français).

Gain de temps

Les 5 professionnels que compte la cuisine centrale, dont son responsable David Le Meur, ont participé à l'élaboration du projet



et validé les plans, réalisés en amont par le bureau d'études spécialisé BEGC (basé à Nantes). « Ils vont pouvoir se servir de l'outil qu'ils ont eux-mêmes contribué à créer ! Le chef a tout à disposition pour développer la cuisine qui lui tient à cœur, basée sur des produits issus de l'agriculture biologique, labellisés et locaux », s'exclame Carole Mailliet (voir encadré).

Le résultat ? Une cuisine spacieuse de 500 m² aménagée de façon à être la plus fonctionnelle possible. « Les salariés craignaient les conséquences d'une telle superficie », poursuit-elle. « D'après les premiers retours que j'ai pu avoir, ils sont très satisfaits car tout a été pensé de manière à limiter leurs déplacements en fluidifiant les process. » Un exemple de cette ergonomie ? La cellule de refroidissement traversante de la marque Odic, située dans la zone de chaud mais donnant sur le local froid. « Les plats chauds sont disposés dans la cellule, avant d'être mis en barquettes dans la zone de conditionnement », explique Carole Mailliet. « C'est un gain de temps important et cela épargne beaucoup de manutention et de déplacements aux équipes. »

Un souci de non-gaspillage alimentaire

La zone cuisson est décrite comme spacieuse par ses concepteurs et comporte quelques équipements de l'ancienne cuisine, à l'image des deux fours Rational 20 niveaux. Trois VarioCookingCenter®, toujours de chez

Le CO₂ comme fluide frigorigène, un choix écologiquement vertueux

C'est un choix qui est loin d'être anodin ! Le réfrigérant CO₂, également connu dans l'industrie de la climatisation sous le nom de R744, présente un bilan bien plus écoresponsable que les fluides frigorigènes synthétiques. Ainsi, sa valeur PRP (potentiel de réchauffement planétaire), qui permet de comparer les effets des substances sur le réchauffement des couches d'air à proximité du sol et donc sur l'effet de serre, indique une quasi-neutralité du point de vue climatique. En revanche, le réfrigérant synthétique R134a, utilisé dans de nombreux appareils de thermorégulation, contribuerait environ 1 430 fois plus fortement à l'effet de serre. Autre avantage du réfrigérant CO₂ : il n'est ni inflammable ni toxique.



« Tout a été pensé de manière à limiter les déplacements en fluidifiant les process »



Rational, ont quant à eux été acquis spécifiquement pour cette nouvelle cuisine. Dans un souci de non-gaspillage alimentaire, une petite sauteuse et un four Rational de 6 niveaux ont été installés, notamment pour les repas en portage à domicile. De plus petites quantités que pour les établissements en collectivité y sont préparées. Une marmite et un fourneau Charvet complètent la zone de préparation chaude. Dans la légumerie, du petit matériel a été installé, comme des coupe-légumes, des balances, des essoreuses. La majeure partie du matériel est en inox. L'éplucheuse a, elle, été conservée de l'ancienne cuisine. Les zones de stockage ont aussi été pensées pour contenir d'importantes quantités de marchandises, notamment grâce aux cellules de surgélation.

Une donnée environnementale fortement prise en compte

La donnée environnementale a été prise en considération dans la réalisation de la cuisine. Des panneaux photovoltaïques ont été disposés sur le toit, et la plupart des machines en froid utilisent du CO₂ comme fluide frigorigène, un choix plus onéreux mais écologiquement plus responsable (voir encadré). De plus, David Le Meur insiste auprès de son équipe pour qu'un tri des déchets, en vue de leur transformation en compost, soit effectué dans la cuisine centrale, de même qu'au sein des 4 écoles et de la crèche de Plouguerneau livrées par la cuisine centrale de la commune. Des composteurs ont d'ailleurs été installés dans les cantines. À n'en pas douter, le nouvel écrin récemment sorti de terre devrait permettre de poursuivre cette belle dynamique !

L'avis de... David Le Meur, responsable de la cuisine

« J'ai commencé à travailler à la cuisine centrale de Plouguerneau en 2003 et je suis passé chef il y a trois ans, en 2017. Dès le début, j'ai souhaité utiliser des produits bio, frais et locaux, afin de donner de bonnes habitudes alimentaires aux enfants demi-pensionnaires des 4 écoles communales que l'on sert chaque jour, à hauteur de 520 repas. Avec la livraison de la nouvelle cuisine, nous espérons passer rapidement à 1 000 repas/jour. Nous faisons partie du réseau Cantines durables-Territoires engagés, qui a été présenté par le maire de notre commune, Yannig Robin, comme un levier de l'économie locale durable. La municipalité nous pousse dans cette direction, nous partageons les mêmes valeurs ! »