

2,3 TWh 

injectés dans les réseaux des Hauts-de-France par 100 unités de production de biométhane en 2024 (+8%/2023).

100 000 €

Participation de la Fondation du patrimoine pour restaurer l'église Art déco Saint-Géry de Brie (Somme).

40%

Economies d'énergie prévues suite à la réhabilitation de la résidence Le Logis vert au Petit-Quevilly (Seine-Maritime).

Nord

AISNE • CALVADOS • EURE • MANCHE • NORD • OISE • ORNE • PAS-DE-CALAIS • SEINE-MARITIME • SOMME

Responsable régionale : **Emmanuelle Lesquel** • 253, rue Pierre-LeGrand, 59000 Lille

Tél. : 06.64.45.08.98 • emmanuelle.lesquel@lemoniteur.fr

Manche L'hôpital de Pontorson élargit ses fourneaux partagés

Point de cuisine fusion mais une cuisine de mutualisation. C'est l'objet du projet original qui sortira de terre sur le site du centre hospitalier (CH) de l'Estran à Pontorson (Manche). Cette cuisine centrale partagée de 2800 m² SP produira au rez-de-chaussée jusqu'à 2000 repas pour l'hôpital, son Ehpad, mais aussi pour les établissements scolaires ou encore pour le CCAS de la Ville qui assurera le portage des repas.

Atelier pédagogique. L'étage pourra accueillir des publics très différents : écoliers, particuliers, professionnels de santé, chefs en résidence et même des séminaires, en misant sur l'attractivité du Mont-Saint-Michel tout proche. Y prendront

place le restaurant destiné au personnel, un atelier pédagogique et une salle de réception.

Pour construire cet ouvrage atypique, la maîtrise d'ouvrage est assurée par le groupement d'intérêt public (GIP) Cuisine du pont d'Orson regroupant le CH et la Ville de Pontorson qui commande à ce dernier les repas de ses écoles depuis 2021. « Nous avons commencé à travailler il y a dix ans avec un établissement privé, puis avec les pompiers et le personnel de l'armée, relate le responsable du service restauration du CH, Frédéric Jourdan. Nous avons voulu avec la mairie continuer à servir des repas de qualité élaborés à proximité. Il s'agit d'être en capacité d'en préparer

400 supplémentaires par jour, qui plus est à partir d'aliments bruts. »

Pour continuer à cuisiner des plats éloignés des insipides repas habituellement servis dans les hôpitaux, il fallait cependant moderniser l'outil de production vieux de 60 ans. « Un nouvel équipement était nécessaire. Grâce au soutien de l'établissement public foncier de Normandie, du fonds friches et du conseil régional, nous allons pouvoir le construire sur une emprise située à proximité. Il prendra la place de l'ancienne blanchisserie et de deux maisons de médecins - désaffectées depuis de nombreuses années et préalablement démolies », se félicite Anne-Laure Courdé, directrice du pôle stratégie, innovation et communication du centre hospitalier.

Ombrières en bois. Pour cet équipement novateur, l'agence d'architecture nantaise Mûrisserie, avec les BET Egis Bâtiment Centre-Ouest, BEGC et Itac, a imaginé un édifice en béton et bois dont la forme courbe enveloppera l'angle nord-ouest. L'ensemble de l'étage sera entièrement habillé de bois, avec un bardage posé verticalement. Tous les espaces extérieurs accessibles seront protégés par des structures bois développées en ombrières qui serviront d'effet signal et accompagneront les différents parcours piétonniers vers l'entrée.

Le GIP portera entièrement les 10 M€ TTC nécessaires à la construction de l'équipement qui devrait être fonctionnel en 2027. Ce qui permettra de ne pas oblitérer les capacités d'investissements de l'hôpital, qui a par ailleurs de nombreux autres projets de construction en cours.

● Emmanuelle Lesquel



Le bâtiment sera réalisé en béton et bois. L'ensemble de l'étage sera habillé de bois, avec un bardage posé verticalement.