reportage
La Fabrik du Sud Loire à Vertou

Il aura fallu moins d'un an de travaux pour sortir de terre La Fabrik du Sud Loire. Une cuisine centrale intercommunale de Loire-Atlantique dont le but est de satisfaire les agents y travaillant, tout comme les convives. Ce projet a pu voir le jour grâce à la communication engagée entre toutes les parties prenantes.

Un outil neuf et moderne pour le confort des agents

En 2019, les communes de Vertou, Saint-Sébastien-sur-Loire et Les Sorinières (Loire-Atlantique) ont pris la décision de se réunir pour évoquer leurs problèmes de restauration collective. Si deux d'entre elles possédaient des cuisines devenant obsolètes, la troisième fonctionnait avec un prestataire privé. « Nous partagions cependant la même politique de restauration scolaire. Nous avons donc eu l'idée et l'envie de mutualiser nos services de restauration et de créer une cuisine centrale intercommunale », explique Mélanie Denis, directrice du Groupement de Coopération sociale et médico-sociale (GCSMS) La Fabrik du Sud Loire, inaugurée fin juin 2025. Cette cuisine centrale est située à Vertou, près de Nantes.

Photos © N.Giraud

UN RÉEL TRAVAIL D'ÉQUIPE

Elle est le fruit d'une ambition partagée pour une restauration collective de qualité et accessible à tous. Ce projet bénéficie aux élèves des écoles des trois communes, aux enfants des crèches municipales, à l'institut public Ocens ayant intégré le GCSMS en 2022, mais aussi à deux IME implantés à Vertou. Un vote a été initié le 10 juillet pour l'intégration d'une nouvelle commune. Ainsi, 4 000 repas sont produits quotidiennement à partir de septembre 2025 dans un outil dimensionné pour 5 000 repas. Les études de conception ont débuté en 2022 et les travaux ont commencé en janvier 2024, pour une durée de 11 mois. BEGC était en charge de toute l'étude du projet avec l'équipe d'architecture Mûrisserie. Ensemble, ils sont intervenus dès les premières étapes de réflexion des conceptions, jusqu'à la mise en service du bâtiment. « Nous avons dans un premier temps dû appréhender les contraintes liées à l'urbanisation du projet. Afin d'éviter que les camions ne pénètrent dans les zones d'habitations proches de la cuisine centrale, il était nécessaire de prévoir une autre desserte », indique Aurélien Lesage, chargé d'affaires pour BEGC. Mais ce fut un travail tripartite effectué également avec Alma Consulting, représenté par Denis Daveine, et Mélanie Denis. Très rapidement, les échanges ont eu lieu entre toutes les parties pour

faciliter le travail de chacun. Alma Consulting avait un rôle d'assistant-maître d'ouvrage sur ce chantier, pour lequel il est intervenu sur des données techniques concernant les accès aux locaux ou à la maintenance. Un point majeur, sujet de discussion entre Denis Daveine et Mélanie Denis.

LIMITER LES TMS

« Dès le début, toutes nos équipes ont été impliquées dans le projet. Nos interlocuteurs ont examiné les plans et nous ont ensuite donné leur avis. Que ce soit sur le fonctionnement, le dimensionnement des chambres froides, et même le choix des gros et petits matériels », intervient Mélanie Denis. Si les plans étaient déjà fixés, il leur a été possible de proposer quelques modifications facilitant le travail des uns et des autres. Un couloir a notamment été rajouté à la demande de la DDPP pour dissocier les flux de personnel entrant en secteur intermédiaire ou sale, ou entrant en secteur propre. « Pour ma part, j'ai demandé à rajouter dans le local produits d'entretien des gros fûts de 200 litres de produits lessiviels reliant les centrales de lavage et le tunnel de lavage via des tuyaux traversant les plafonds. Cet agencement était important pour préserver les agents du port de charges lourdes et le contact avec des produits nocifs », ajoute Rose-May Marceline, directrice de process de La Fabrik du Sud Loire. Quant au matériel, il a été choisi pour son ergonomie et épargner aux équipes les TMS et gestes répétitifs. « Le bureau d'études BEGC nous a accompagnés sur ce sujet et nous avions visité d'autres cuisines pour comprendre les différences entre chaque équipement. Cela nous a permis

En chiffres

- Montant total du projet : **10 M€ TTC**
- Capacité : **5 000 couverts**
- Bâtiment de **1 800 m²**
- **24** personnes, dont **18** en cuisine

Principaux matériels

Chaud
- 5 fours Rational iCombi Pro
- 5 sauteuses Rational iVario Pro
- 2 grosses marmites Metos Proveno 4G
- Plaques à induction Capic

Froid
- 4 cellules de refroidissement Acfri ACR 160 et ACR 240

Laverie
- Tunnel de lavage Metos
- Lave batterie à granules Granuldisk

Petit matériel
- Coupe-légumes Robot Coupe CL60
- Matériel de légumerie Kronen

Autres
- Matériel de conditionnement HappyManut
- Ballon de récupération de chaleur Ridel Energy
- Traçabilité Microlide Minilide

de nous faire notre avis et nous a confortés dans certains de nos choix », poursuit Mélanie Denis. L'idée était de moderniser les conditions de travail de l'ensemble des agents travaillant à La Fabrik du Sud Loire. Pour cela, la traçabilité devait être informatisée et les fours, comme les sauteuses, avoir un programme de cuissons de nuit. Une aide précieuse pour certains agents ne connaissant pas du tout ce processus avant d'arriver ici. « Ces nouveaux outils vont vraiment apporter un confort de travail supplémentaire aux utilisateurs. Très économes et peu consommateurs en énergie, ils vont même offrir un potentiel d'évolution relativement important », insiste Aurélien Lesage. Afin que tout le monde sache utiliser correctement le matériel installé, les agents

ont bénéficié d'une quinzaine de formations par les différentes marques. « Cela faisait partie du dossier de consultation des entreprises. C'était important pour nous qu'ils adoptent les bonnes pratiques. »

L'ERGONOMIE JUSQU'AU CONDITIONNEMENT

Équipée d'une légumerie, la cuisine centrale travaille les légumes frais issus de productions locales. « Le maître d'ouvrage avait la volonté de traiter au maximum des produits en circuits courts, comme des tubercules, des salades, des tomates ou encore des fruits. Il nous a fallu garder une certaine souplesse et une certaine évolutivité dans le local pour y installer un matériel adapté. » Dotée d'une peleuse escamotable pouvant éplucher jusqu'à 40 kg de légumes, séparant automatiquement les produits propres des épluchures, la légumerie possède aussi une essoreuse à salade et un coupe-légumes. « Nous sommes capables de faire toutes les entrées et les salades de fruits nous-mêmes », poursuit Rose-May Marceline. L'ergonomie des postes de travail a été pensée jusqu'en zone de conditionnement. « C'est un point à ne pas négliger et les équipes doivent être sensibilisées au confort de travail. Nous avons travaillé avec elles sur les différentes possibilités de conditionnement leur étant offertes. Nous sommes partis sur la gamme HappyManut dont la proposi-

BE GC CONCEPTEUR DE GRANDES CUISINES DEPUIS 1988

tion était tout à fait cohérente et adaptée en termes de rapport qualité/prix », ajoute Aurélien Lesage. Pour les postes de conditionnement, des chariots à niveau constant leur sont proposés, comme des gerbeurs électriques. Le bien-être au travail passant également par l'éclairage des locaux, BEGC a été attentif aux demandes de Mélanie Denis. Une lumière la plus naturelle possible a été préconisée. « Lorsque nous avons fait visiter les locaux aux équipes, c'est la première chose qu'elles ont remarquée. Même les formateurs l'ont souligné », explique fièrement la directrice du GCSMS.

UN BÂTIMENT HQE

Par ailleurs, une partie de la cuisine est uniquement dédiée à la préparation des repas pour les crèches, avec un four, une sauteuse et une plaque électrique. Enfin, pour répondre à la fin de l'utilisation du plastique, la cuisine centrale utilise uniquement des bacs inox, pour lesquels une laverie a été installée en interne. Les bacs, préalablement lavés dans les cuisines satellites, reviennent en cagettes et sont de nouveau désinfectés sur site. Le bâtiment en lui-même a été conçu dans l'optique de réduire son impact environnemental. Certifié HQE, il a été construit pour favoriser les économies d'énergie et la gestion durable de ses ressources. Plusieurs possibilités s'offraient aux équipes pour recourir aux énergies renouvelables, mais au regard des besoins définis, il apparaissait intéressant pour BEGC de se poser la question de la récupération d'énergie. « La production d'eau chaude sanitaire dans des unités de production comme celle-ci est un poste vraiment important. Si l'on n'exploite pas cette énergie, elle est perdue. » Les calories des groupes froids sont alors récupérées, 90 m² de panneaux photovoltaïques ont été installés et les chambres froides sont alimentées en CO2. « Une chaudière à bois complète notre installation pour l'alimentation de toute l'eau chaude sanitaire. Ce sont des contraintes supplémentaires, mais lorsque nous montrons notre implication en étant aux côtés de nos agents sur le terrain, ils se sentent concernés et travaillent de bon cœur », ajoute Mélanie Denis. De par ces nombreux agencements et attentions au bien-être de ses travailleurs, La Fabrik du Sud Loire fait déjà parler d'elle. Plusieurs collectivités sont venues la visiter et la prennent pour exemple pour leurs futurs travaux de rénovation ou de construction. « C'est une fierté », conclut la directrice.

● *Noémie Giraud*

En chiffres

- Montant total du projet : **10 M€ TTC**
- Capacité : **5 000 couverts**
- Bâtiment de **1 800 m²**
- **24** personnes, dont **18** en cuisine