

LA NOUVELLE CUISINE CENTRALE

DOSSIER DE PRESSE
30 juin 2023

Visuels © BPA Architecture

11 000 REPAS
par jour

1 600 m²
De panneaux photovoltaïques

2 000 kg
De fruits et légumes bruts
préparés par jour

Une cuisine centrale au service de la stratégie alimentaire

La nouvelle cuisine centrale de la Ville de Tours - attendue depuis de nombreuses années par les enfants, le personnel et les parents d'élèves - sera inaugurée à la rentrée de **septembre 2025**. Exemple et innovante sur le plan écologique et ergonomique, elle sera un outil au service du **bien manger**, de **l'éducation au goût** et de la **transition écologique**.

Alimentation de qualité, réduction des déchets et éducation au goût

Depuis 2020, la Ville de Tours met en œuvre une stratégie alimentaire ambitieuse articulée autour de 3 axes : une alimentation de qualité, zéro déchet et moins émettrice de gaz à effet de serre, co-construite avec les agents et les bénéficiaires.

La nouvelle cuisine centrale a été conçue comme un levier puissant au service de cette feuille de route, qui compte déjà parmi ses réalisations l'introduction d'une **alternative végétarienne quotidienne**, l'augmentation de la part de **produits bio et locaux** ou encore le renforcement du **comité restauration** incluant les parents d'élèves.

Légumerie intégrée, fours basses températures, alimentation des crèches 100% faite maison, parcours pédagogique, fin des barquettes jetables, panneaux photovoltaïques, organisation ergonomique : **la nouvelle cuisine centrale de Tours sera un outil de production innovant et unique en son genre**.



“ La nouvelle cuisine centrale de Tours sera de qualité en tout point : de par les produits utilisés, les repas réalisés, la mise en place des process, la relation aux usagers, la qualité de vie au travail pour les agents et aussi le bâtiment qui lie efficacité productive et insertion architecturale dans le quartier. ”

Emmanuel Denis, maire de Tours

La cuisine centrale en chiffres



2 700 m²

Le terrain de la cuisine centrale sera dépollué puis désimperméabilisé et végétalisé

1 588 m²

Près de la moitié de la toiture accueillera des panneaux photovoltaïques

13 200

C'est le nombre de contenants réutilisables inox qui vont remplacer les 200 tonnes de barquettes jetées par an



La cuisine centrale en chiffres



58

L'ensemble des 58 écoles publiques bénéficieront du parcours pédagogique.

61

Les 61 agents affectés à la cuisine centrale travailleront dans des conditions de travail améliorées et optimales

100 %

L'ensemble des fruits et légumes seront issus de l'agriculture biologique en 2025

2

La capacité en tonnes de production, par jour, de la future légumerie

11 000

C'est le nombre de repas qui pourra être produit chaque jour, de la crèche à l'élémentaire



Des équipements innovants au service du bien-manger

La stratégie alimentaire de la Ville de Tours vise à développer une offre alimentaire équilibrée élaborée avec des produits de qualité en privilégiant les denrées brutes, issues majoritairement de l'agriculture biologique et produites localement, en tenant compte de la saisonnalité.

L'objectif 2025 est de proposer **100% de fruits et légumes bio et majoritairement locaux**, tout en diversifiant les apports en protéines.

LA LEGUMERIE

La nouvelle cuisine centrale intègrera une légumerie capable de transformer **2 tonnes** de **fruits et légumes** bruts par jour. Elle permettra de travailler quotidiennement avec des produits de saison : les nettoyer, les éplucher, les couper, les émincer ou encore les râper. Avec sa légumerie, la cuisine centrale répondra à la volonté municipale de promouvoir des produits de saison issus de circuits courts, en privilégiant les producteurs locaux.

CRECHES : DU 100% FAIT MAISON

Un module "Petite Enfance" intégré au sein de la nouvelle cuisine centrale permettra une production 100% faite maison à destination des crèches municipales. Par exemple, les compotes et les purées seront faites maison.

L'ESPACE PÂTISSERIE



Parmi les nouvelles possibilités que permettra la nouvelle cuisine centrale : la préparation de pâtisseries 100 % faites maison, grâce à l'aménagement d'un espace pâtisserie. Les éclairs (chocolat, café...) et les choux à la crème pourront être faits maison grâce à une machine à faire la pâte à choux.

BASSE

C'est encore une nouveauté : la cuisson basse température permettra la conservation d'un maximum de nutriments dans les aliments grâce aux nouveaux fours.

TEMPÉRATURE



Objectifs : zéro déchet, zéro plastique



L'alimentation représente **12% des émissions de gaz à effet de serre** de la Ville de Tours. Décarboner l'alimentation est une priorité et la nouvelle cuisine centrale est un des principaux outils pour y arriver.

En cuisine, la totalité des contenants jetables seront supprimés afin de privilégier l'utilisation de contenants réemployables. Ce sont ainsi **13 200 bacs en inox** de fabrication européenne (contenants réutilisables) qui vont remplacer les **200 tonnes de barquettes jetables** (plastique & aluminium) actuellement consommées par an.

À la cantine, un travail sur la réduction des déchets est actuellement mené : 4 écoles (Diderot - Rabelais - Gide - Mistral) sont désormais équipées de **tables de tri connectées** permettant de réduire le gaspillage alimentaire. Une initiative qui a vocation à se multiplier dans l'ensemble des écoles de la Ville.

Au sein de la mairie, une **collecte séparée** des biodéchets a été mise en place depuis plusieurs mois, en lien avec l'association Les Vers de Tours et Touraine propre. Ce projet pourra être élargi à toutes les cantines scolaires.

À terme, l'objectif global sera d'atteindre le **zéro déchet - zéro plastique** dans les cantines.



Le Parcours pédagogique : un outil éducatif ambitieux



Salle de projection, potager pédagogique avec mini verger, amphithéâtre... Le parcours pédagogique de la nouvelle cuisine centrale sera un outil au service de l'éducation à l'alimentation.



“ Le parcours pédagogique est **unique** en France ! Il permettra de sensibiliser les enfants des écoles de la Ville, ainsi que leurs parents, au bien-manger. ”

Alice Wannerooy,
première adjointe au maire
en charge de la transition alimentaire



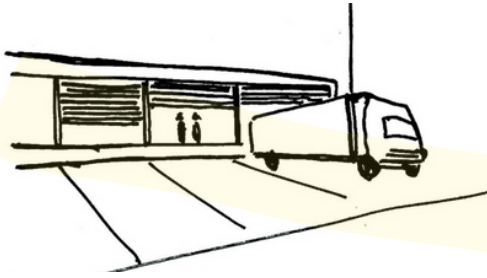
Les 58 écoles de la Ville de Tours ainsi que les 13 accueils de loisirs sans hébergement pourront profiter de ce parcours pédagogique. Mais aussi les parents et les différents visiteurs. La nouvelle cuisine centrale se veut être un lieu de découverte ouvert à toutes et tous.

La nouvelle cuisine centrale sera au service des ambitions pédagogiques de la municipalité en matière d'éducation au goût. Ce parcours pédagogique sera à destination des élèves, mais aussi de leurs parents et des visiteurs de la cuisine dans un objectif de sensibilisation au bien-manger et à la nécessaire transition écologique.

Un conseiller culinaire interviendra tout au long de ce parcours pédagogique, jusqu'en cuisine où petits et grands pourront s'initier à des ateliers culinaires.



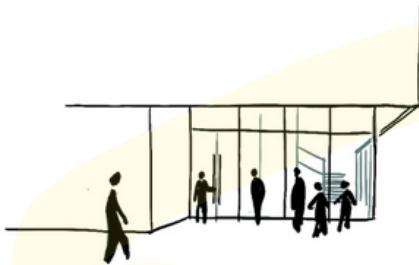
Les 7 étapes du Parcours



1 Aperçu sécurisé du ballet des camions de chargement / déchargement



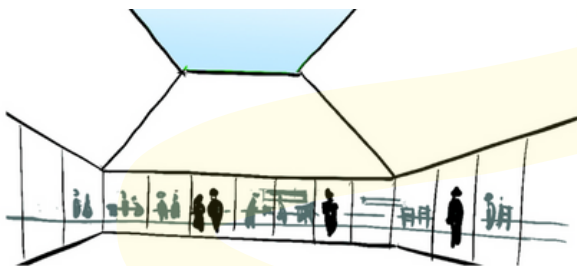
2 Un quizz fruits et légumes sera proposé en introduction pratique du parcours au coeur du potager pédagogique



3 Direction l'accueil : début du cheminement qui mène à l'entrée commune



4 L'escalier - amphithéâtre : avec des emmarchements pour s'asseoir et écouter la présentation de la visite



5 Une coursive vitrée permettra d'avoir une vue panoramique sur les différents process



6 Un mur opaque permettra la projection d'images / films pour compléter la visite



7 La visite se clôturera par une activité ou une collation dans la salle des visiteurs ou sur la terrasse

Un vrai projet urbain co-construit avec les parents et enseignants

UN BÂTIMENT ERGONOMIQUE

La nouvelle cuisine centrale a aussi été pensée pour le bien-être au travail des agents, toujours en co-construction avec eux. Plusieurs aspects ont été pensés pour favoriser l'ergonomie des postes de travail : l'ambiance lumineuse (éclairage naturel ; transparence des locaux) ; réduction des nuisances sonores (isolation, matériel silencieux, plots anti-vibratils) ; l'ambiance thermique (diffuseur d'air ; évaporateurs ; plafond filtrant ; faible émission de chaleur ; laverie centralisée, etc).

UNE CUISINE

La nouvelle cuisine centrale a été imaginée ensemble : les agents de la cuisine centrale actuelle - fonctionnant en régie - ont été intégrés à la réflexion de conception du bâtiment et des enjeux liés à l'alimentation. Ils ont ainsi pu enrichir le projet de leurs savoirs et leurs expertises d'usage.

Un travail qui a également été effectué en co-construction avec les parents d'élèves et les enseignants lors des comités de restauration scolaire en présence des élus (4 fois par an).

FAITE ENSEMBLE

- Aspect esthétique soigné, intégré au quartier, qui relie la ZI au sud et le quartier résidentiel au nord
- Bâtiment compact pour préserver un espace végétal et potager (30% de la surface)
- Récupération des eaux pluviales pour alimenter l'arrosage et l'aire de lavage
- Réutilisation d'une friche urbaine, ce qui permet de ne pas artificialiser de nouveaux espaces
- Installation d'un générateur photovoltaïque (1.600 m²) raccordé au réseau électrique du bâtiment
- Électricité 100 % d'origine renouvelable
- L'ensemble des luminaires sont de source LED
- Production de chaleur issue de la réutilisation des calories générées lors de la production de froid



Le bâtiment de la nouvelle cuisine centrale est exemplaire en termes d'urbanisme écologique et solidaire. Il suit l'ensemble des préconisations inscrites dans le Référentiel imaginé par la municipalité en 2022.

Budget et calendrier



Localisation :

Rue de Suède - rue de Marcet (Tours nord)

Mode de gestion : Régie directe

Mode de production : liaison froide

Capacité cible : 9.000 repas à l'ouverture avec extension possible à 11.000

Surface utile :

2.660 m²

UN BUDGET EN COHERENCE...

Bâtiment		10 066 200 €
Équipements		2 264 400 €
Démolition - dépollution		345 000 €
Contenants inox		562 500 €
Ingénierie & aléas & divers		3 557 733 €
Total	HT	16 795 833 €
Total	TTC	20 155 000 €

...AVEC LES ENJEUX ET L'AMBITION DU PROJET





CONTACT PRESSE

Clément HEBRAL

ATTACHE DE PRESSE VILLE DE TOURS

06 40 21 46 93

c.hebral@ville-tours.fr

Conception graphique : Clément Hebral

Visuels © BPA Architecture