

Un équipement durable et performant

La cuisine centrale devient un équipement structurant au service de la restauration municipale et de l'accueil des enfants. Conçu pour répondre aux besoins actuels et futurs, ce nouvel outil regroupe, sur un site unique, des moyens jusqu'alors répartis sur plusieurs équipements. Il offre ainsi des conditions de travail optimisées pour les équipes, avec des espaces modernes, fonctionnels et organisés par activité : préparation des légumes, production des repas et logistique.

1 400 m²

de surface pour un bâtiment réparti sur deux niveaux

La parole à

Cédric Guillemain,

Directeur des Services Techniques

Un toit végétalisé et des panneaux solaires

Le nouvel équipement se distingue par son engagement en faveur de l'environnement. Visible depuis les immeubles voisins, le toit végétalisé favorise la biodiversité, améliore l'isolation naturelle du bâtiment et contribue au confort thermique des salles de restauration. 66 panneaux photovoltaïques (129 m²) permettent quant à eux de produire une partie de l'énergie (Production annuelle estimée : 30 MWh/an), nécessaire au fonctionnement de l'équipement, notamment pour alimenter les chambres froides, réduisant ainsi la consommation énergétique globale.

Le système de géothermie

Grâce à la géothermie, le bâtiment utilise la chaleur naturelle du sol pour chauffer les espaces en hiver et les rafraîchir en été. Ce système économique et respectueux du climat permet de réduire fortement la consommation d'énergie et les émissions de CO₂.

Un bâtiment intégré à son environnement

L'architecture fait la part belle aux matériaux naturels et durables, notamment le bois, largement utilisé pour sa chaleur esthétique et ses qualités acoustiques. Les espaces intérieurs et lumineux sont orientés sur jardin ou ouverts sur la ville. Ils ont été conçus pour offrir un cadre agréable aussi bien aux enfants qu'aux équipes qui y travaillent au quotidien.



Une salle dédiée aux élèves d'élémentaire

L'espace self est pensé pour une meilleure circulation et la salle lumineuse, ouverte vers l'extérieur, permet des pauses repas apaisées, encadrées par les animateurs du service périscolaire.

Un travail acoustique privilégié pour le bien être des usagers

L'acoustique des salles à manger est particulièrement soignée avec des panneaux de bouleau perforés, une moquette au sol et des toiles tendues en plafond associées à un absorbant acoustique. Pour limiter les nuisances extérieures, les groupes froids ont été installés dans des locaux semi-enterrés et isolés.

Un projet pour l'avenir 6,3 millions d'euros

Avec le soutien de

- De l'État : 410 000 €
- L'ADEME : 108 000 €
- Rennes Métropole : 450 000 €

pour la restauration collective

1 600 repas / jour

seront produits pour les écoles publiques élémentaires et maternelles Bourgchevreuil, Beausoleil, la Maison de l'enfance, et l'internat du Lycée Sévigné. Et bientôt pour la future école du quartier ViaSilva.



La parole à

Anthony Bataller,

Directeur Enfance Jeunesse

Un changement de cadre pour les équipes

Ce nouvel équipement marque une réelle amélioration pour les équipes de restauration, installées jusque-là dans des locaux vieillissants. Les espaces, plus modernes, fonctionnels et lumineux, offrent un meilleur confort de travail au quotidien. La nouvelle cuisine est également dotée de matériels plus performants, adaptés aux besoins de la restauration collective, permettant de gagner en efficacité.

Un outil au service d'une alimentation saine et durable

Pensée pour renforcer une cuisine "faite maison", la cuisine centrale permet de travailler davantage de produits bruts sur place. Les équipements offrent la possibilité de développer des cuissons longues, notamment de nuit et à basse température, réduisant les consommations d'énergie tout en préservant les qualités gustatives et nutritionnelles des aliments. Les menus, élaborés par une diététicienne de la société Convivio, respectent les recommandations nutritionnelles en vigueur. Le marché prévoit également 30 % de produits bio et 45 % de produits issus de filières de qualité ou de circuits courts. Chaque jour, 11 agents municipaux accompagnés d'un chef gérant Convivio et de 4 agents d'entretien assurent le fonctionnement de la cuisine.

Une salle dédiée aux élèves de maternelle

Ouverte sur la cour, la salle est chaleureuse. Les repas sont servis à table par le personnel municipal.

Des espaces de production dédiés en rez-de-chaussée

Les différentes zones de production sont clairement identifiées, notamment en matière d'hygiène et sécurité.



Inaugurée le mercredi 13 mai

De gauche à droite :

Béatrice Legault, adjointe - Pierre Larrey, secrétaire général de la Préfecture d'Ille-et-Vilaine - Didier Chapellon, vice-président de Rennes Métropole - Jean-Pierre Savignac, Maire - Christelle Evanno, inspectrice de l'Éducation nationale, circonscription de Liffré - Franck Morvan vice-président de Rennes Métropole - Yannick Gaborieau, adjoint.