

Metos France révolutionne la cuisine centrale de la municipalité de Morsang-sur-Orge

Fabricant finlandais de matériel de cuisson et de laverie, Metos France a été choisi pour équiper la nouvelle cuisine centrale de la Ville de Morsang-sur-Orge, dans l'Essonne. Cette cuisine permet de confectionner jusqu'à 3000 repas par jour et améliore les conditions de travail du personnel





Cuisine entièrement équipée d'équipements multifonction, comme les marmites Metos Culino Combi, limitant le nombre d'appareils de cuisson



La cuisine centrale de la Ville de Morsang-sur-Orge s'est dotée de nouveaux équipements qui permettent de préparer jusqu'à 3000 repas par jour

Faute de pouvoir réhabiliter son ancienne cuisine centrale, la municipalité de Morsang-sur-Orge a investi plus de deux millions d'euros (financés à hauteur de 800 000 euros par le Conseil général de l'Essonne) pour se doter d'un nouvel équipement. Une reconstruction préférée à la concession du service de restauration à un prestataire privé. Edifié sur le site d'un ancien lycée, le bâtiment de 875 m² est **conçu pour servir près de 300 000 repas par an**, destinés à alimenter seize établissements (scolaires, administratifs, centres de loisirs, maisons de retraite, crèches...) En service depuis un peu plus d'un an, le nouvel équipement monte en puissance. Et personne ne regrette l'ancienne cuisine. Construite dans les années soixante-dix, elle avait été conçue pour servir 900 couverts par jour. Mais elle en produisait, tant bien que mal, plus de 2000. La réalisation de la nouvelle cuisine centrale a été l'une des missions dévolues à **Louis Jourdain**, professionnel de la restauration collective, recruté en 2008. « J'avais déjà une certaine expérience acquise dans trois cuisines centrales, mais j'ai voulu emmener mes chefs de production dans différentes cuisines pour voir ce qui se faisait. Ensuite, j'ai fait venir les principaux fabricants », explique-t-il. Parallèlement, durant un an, la municipalité a organisé des ateliers citoyens pour recueillir les avis et les attentes des utilisateurs et des parents d'élèves. Le cahier des charges s'est monté ainsi. Avec deux objectifs précis : gagner du temps et améliorer le confort de travail des seize employés. En commençant par réduire les nuisances sonores.

Un gain de temps important

Remparté par le cabinet Gruet Ingénierie, l'appel d'offres comprend quinze lots dont un pour les équipements de cuisine (marmites, sauteuses, fours, cellules de refroidissement, éplucheuse...). « C'est notre cœur de métier, 80 % de notre activité se concentre sur les collectivités », explique Bénédicte Compère. Directrice générale de Metos France, elle est intervenue avec son équipe très en amont pour connaître les besoins de la cuisine et présenter ses gammes laverie et appareils de cuisson. Le matériel, entièrement électrique, fonctionne en liaison froide. « La cuisine est très orientée sur l'utilisation de produits frais et le respect des recettes traditionnelles. Nos marmites à brasseur sont totalement adaptées et facilitent ces démarches. », souligne Bénédicte Compère. De fait, soutenu par **le cabinet Gruet Ingénierie**, Louis Jourdain a opté pour **deux marmites multifonction Culino Combi** de 300 litres et une de 100 litres, toutes trois avec brasseur intégré. Simples d'utilisation, elles sont dotées d'un panneau de commande à affichage digital permettant de régler

CARTE BLANCHE À GRUET INGÉNIERIE

Spécialisé dans les études et la maîtrise d'œuvre pour le bâtiment, l'industrie, la santé, le commerce ou le tertiaire, le cabinet Gruet Ingénierie, basé à Nanterre et à Serres-Castet, dans le Sud-Ouest de la France, cultive, depuis sa création en 1977, un important savoir-faire dans la restauration collective et scolaire. C'est lui qui a orchestré le chantier de la cuisine centrale de la municipalité de Morsang-sur-Orge. Une cuisine pensée pour préparer entre 2200 et 3000 repas par jour. « La première contrainte fût de l'insérer dans un site existant où les accès ont dû être aménagés sur une seule façade », explique Sébastien Lapedagne, responsable du bureau d'études. « **Nous sommes restés très à l'écoute du client** qui avait des idées bien arrêtées sur ses équipements et les marques. Notre but étant d'optimiser les surfaces tout en apportant une touche d'esthétique, en collaboration avec l'architecte ». Le consultant a fait le choix d'un fonctionnement en liaison froide. La marche en avant optimise la chaîne du froid et satisfait aux exigences d'hygiène. En outre, elle réduit les déplacements et limite les efforts physiques du personnel. L'ensemble permet de travailler en décalé de trois jours.

Si les économies d'énergie ne figuraient pas dans le cahier des charges, le recours à des fabricants, leaders sur leur marché, induit désormais la mise en œuvre de matériels éco-responsables. « C'est le cas de Metos, connue pour la qualité de ses gammes et la finition de ses produits. De fait, la simplicité d'utilisation des équipements, alliée aux dernières technologies, a séduit le client », affirme Sébastien Lapedagne qui est en relation permanente avec l'installateur Bénard et les dirigeants de la cuisine centrale.



la température au degré près. « Avant, nous avions trois possibilités : faible, moyen et fort », rappelle Louis Jourdain. « Nous sommes passés d'une cuisine des années cinquante à un outil du troisième millénaire ! Les nouvelles technologies offrent une facilité de manipulation et un grand confort de travail ». Et Louis Jourdain de citer en exemple la bascule électrique et sécurisée pour évacuer les produits, ou le brasseur qui peut tourner en continu et remplace l'utilisation fastidieuse d'une girafe. À l'amélioration des conditions de travail s'ajoute un gain de temps dans la préparation. Un bœuf bourguignon cuit aujourd'hui en trois heures alors qu'il en fallait quatre ou cinq auparavant. « On a gagné en moyenne 1h 30mn pour la cuisson d'une viande », constate l'un des chefs de production. « Si la maîtrise des températures est une chose, au niveau gustatif, ça n'a plus rien à voir. On a fait un bond en avant énorme. On obtient des cuissons plus homogènes », se félicite Louis Jourdain, qui lancera début 2015 une étude pour connaître le véritable impact de ce nouvel outil sur le fonctionnement au quotidien.



Machine à convoyeur WDB 500 Green adaptée aux cuisines centrales et aux grosses collectivités, ultra résistante avec son tapis garanti 10 ans !



Les marmites avec brasseur de la gamme Culino Combi ont des capacités utiles allant de 40 à 400 litres



Des économies et un accompagnement personnalisé

Si les économies d'énergie n'étaient pas une priorité inscrite au cahier des charges, elles sont toutefois devenues une réalité ! En cuisson, mais aussi en laverie où Metos a installé un lave-batterie à granules (WD100GR), un lave-vaisselle à convoyeur (WDB500E) et une machine à ouverture frontale (WD4E). Grâce à la projection de billes, le lave-batterie à granules évite le pré-trempe et le récurage des ustensiles. Grâce à un condenseur récupérateur de chaleur, l'installation d'une hotte n'a pas été nécessaire. Le séchage de la batterie est assuré par une centrifugation en bout de course. Silencieux, ces appareils ont un encombrement réduit ce qui a permis d'optimiser l'espace de 30 % et de faciliter les flux de circulation.



Optimisation de l'espace cuisson grâce à l'utilisation d'appareils multifonction (marmites à brasseur, fours mixtes.)

« Deux objectifs précis : gagner du temps et améliorer le confort de travail des seize employés »

« Les temps de lavage ont été tellement améliorés que nous pouvons laver l'ensemble des caisses et containers quotidiennement, ce qui était impossible auparavant », observe le responsable de la cuisine centrale, qui apprécie d'être accompagné par Metos France. « Ils sont aussi présents que réactifs, même après avoir vendu le matériel. Ce qui n'est pas toujours le cas ! », assure Louis Jourdain. « Il est important que l'équipe sente qu'elle a quelqu'un derrière elle pour la soutenir et la conseiller », insiste-t-il. C'est notamment le cas avec les services techniques de la société d'installation Bénard, mais aussi avec le fabricant, qui a accepté une garantie de deux ans (pièces et main-d'œuvre) sur ces appareils. Avant et après la mise en route, Metos France a dépêché un conseiller culinaire sur place, de manière à se familiariser avec les marmites multifonction. « Ils nous ont laissé le temps de digérer les informations et vont revenir pour une session de formation autour de deux nouvelles recettes. Ça, c'est du service ! », s'exclame Louis Jourdain. Les appréhensions du personnel ont ainsi été balayées. « Si bien qu'aujourd'hui, personne n'irait voir ailleurs », se réjouit t-il. Il est d'autant plus satisfait que des professionnels de la restauration demandent à visiter la cuisine centrale de la municipalité de Morsang-sur-Orge.

Avec le lave-batterie à granules WD100GR plus besoin de pré-trempe, ergonomie de travail fortement améliorée !



www.metos.com