

Dossier

30 DU FROID
ÉCONOMIQUEMENT
MAÎTRISÉ

34 L'UCP MET
DES NUGGETS
DANS LES PÂTES

36 DES ARMOIRES
POUR GAGNER DE L'ESPACE

38 Réalisation
UN RETROFIT QUI PERMET
DE GARDER LA PÊCHE

42 Produits
nouveaux

44 Panel
AUX PETITS SOINS
POUR LE VIN

46 Énergies
renouvelables
POMPES À CHALEUR
AIR/AIR

48 Fiche pratique
POMPES À CHALEUR
ET EAU CHAUDE SANITAIRE
(5^e partie)

En 5 ans, les économies d'énergie ont pu atteindre jusqu'à 75 % sur des équipements de réfrigération

CUISINES PROFESSIONNELLES La restauration collective est soumise à des contraintes budgétaires très serrées. Dans le même temps, les démarches environnementales gagnent du terrain. D'où la nécessité de composer avec tous ces impératifs.

DES CHOIX QUI OPTIMISENT LES SURFACES ET LES ÉQUIPEMENTS

À Equip'Hôtel en novembre dernier, de nombreux dirigeants de la filière des équipements de grande cuisine affichaient une certaine satisfaction après un début d'année difficile. Si la visibilité du marché semble de plus en plus courte, les bureaux d'études n'en étaient

pas moins les premiers à se montrer confiants dans l'avenir avec des carnets de commandes qui repartaient à la hausse. Gageons que moins de trois mois après, le Sirha, qui ouvrira ses portes à Lyon du 26 au 30 janvier 2013, confirmera cette tendance. Ce qui est sûr, c'est que les nouveaux équipements prennent toujours plus en compte

les impératifs du développement durable et de l'optimisation énergétique. Une récente enquête menée au sein du syndicat des équipementiers de cuisines professionnelles (Syneg) a fait état des économies d'énergie depuis 5 ans par famille de produits. Elles peuvent aller, par exemple, jusqu'à 75 % pour les équipements de réfrigération. ●●●



DES ARMOIRES POUR GAGNER DE L'ESPACE

RÉSIDENCE MÉDICALISÉE La résidence Le Parc de la Plesse (49), du groupe Noble Âge près d'Angers, a opté pour des armoires plutôt que des chambres froides. L'espace restauration a ainsi été privilégié, sans sacrifier à la qualité de conservation.

Au service des personnes âgées, le groupe Noble Âge compte 43 établissements sanitaires et médico-sociaux dans l'Hexagone. Au sein de ce groupe, les règles d'éthique et de qualité sont des critères incontournables tant sur le plan médical et paramédical que sur le plan de la qualité immobilière et hôtelière dont fait partie la restauration. Aux portes d'Angers, à Avrillé, rencontre avec Joël Beaudusseau, directeur de la résidence du Parc de la Plesse et Richard Lavenier, son chef également « référent restauration » pour le groupe. Constitué depuis le début des années 1990 par des créations et des acquisitions de résidences médicalisées pour personnes âgées dépendantes, le groupe Noble

Âge se positionne comme le 7^e acteur du secteur privé en France. Aujourd'hui, son ambition est de consolider sa position d'acteur incontournable du marché du service aux personnes âgées^(*). La résidence médicalisée du Parc de la Plesse, qui terminera au printemps prochain sa totale rénovation, symbolise la volonté affichée par le groupe d'évoluer vers un nouvel environnement capable de prendre en compte la qualité de vie sociale des résidents. Dans cet objectif, un soin particulier a été porté à la restauration, avec l'ajout d'un bâtiment flambant neuf de 420 m² comprenant une nouvelle cuisine et des salles à manger modernes. Le chef Richard Lavenier y prépare chaque jour avec son équipe plus de 200 repas. Ergonomie, économies d'énergie et souplesse de travail étaient les caractéristiques demandées par le directeur de l'établissement et son chef lors de la construction de la nouvelle cuisine aménagée par la société Benard à Angers.

Un outil de travail fonctionnel

« Notre résidence a une capacité de 84 lits, explique Joël Beaudusseau, qui dirige l'établissement. La dernière phase des travaux de rénovation de cette unité permettra d'accueillir en journée une douzaine de personnes touchées par la maladie d'Alzheimer ou troubles apparentés... »

La cuisine du Parc de la Plesse n'avait pas été rénovée depuis 22 ans et



Des plans de travail tout inox réfrigérés sont installés dans la zone des préparations froides.

Ici pas de chambres froides, mais plusieurs armoires pour stocker chaque famille de produits.



n'était plus exploitable en l'état. La décision a été de réaliser une extension neuve écoconçue et de reconstruire intégralement la cuisine.

« Étant donné la diversité des profils accueillis ici, nous sommes obligés d'établir des menus très différents sur 4 semaines, validés par le médecin coordonnateur. La mise en place d'une commission menu avec les familles nous donne aussi l'occasion de recueillir des informations précieuses. Chez Noble Âge, la restauration est une valeur forte que nous défendons et pour laquelle nous mettons en place des moyens importants

même si nous travaillons en équipe réduite (NDLR : 3 personnes, chef compris, plus un poste polyvalent). Aucune entorse aux règles d'hygiène ne peut être tolérée, le stockage et la conservation des denrées sont des points cruciaux, explique Richard Lavenier. Nous n'avons pas la place d'installer des chambres froides, car la priorité était d'avoir de vastes salles à manger avec suffisamment d'espace pour séparer les personnes valides de celles en perte d'autonomie, sans oublier une salle à manger pour les familles en visite... »

Pour gérer le stockage, le choix s'est

très vite arrêté sur des armoires froides, positives et négatives, au sein même des zones de travail, à l'arrivée des marchandises et au niveau de la zone de préparation froide.

Hygiène et performance

« Je voulais des armoires Foster, car c'est un matériel que je connais bien et avec lequel je n'ai jamais eu le moindre problème sur le plan technique. Et, sur le plan de la nettoyabilité, elles sont parfaites, ce qui n'est pas toujours le cas. En outre, les nouvelles armoires sont très économes en énergie, ce qui va de pair avec la philosophie de ce nouveau bâtiment. Bien stocker les produits est aussi important que bien les préparer », souligne le chef, qui reconnaît qu'il a désormais un



De gauche à droite, Joël Beaudusseau, directeur de la résidence du Parc de la Plesse, et Richard Lavenier, le chef également « référent restauration » pour le groupe Noble Âge.

bel espace pour stocker chaque famille de produits, avec près de 7 armoires positives et négatives,

des meubles bas réfrigérés et deux cellules de refroidissement. « Nous pouvons ainsi respecter de manière

optimale les procédures HACCP », conclut le chef. L'ensemble des matériels Foster installés au Parc de la Plesse bénéficie d'une isolation haute densité et tous les composants sont recyclables à plus de 95 % (certification ISO 14 000). Des régulateurs et des ventilateurs intelligents garantissent une consommation faible en énergie. Depuis plusieurs années, Foster a fait du développement durable un axe stratégique. Pour preuve, certaines armoires de la gamme Epro consomment moins qu'une ampoule électrique ! ● NELLY RIOUX

[1] Dépendantes, valides ou semi-valides, dépendantes sur les plans physique ou psychique, de façon temporaire ou permanente.