

Inaugurée à l'été 2019, la nouvelle cuisine centrale de Nice a fait l'objet de divers ajustements en cours de conception. En associant maître d'ouvrage, concepteur-réalisateur et exploitant au projet, cela a permis d'aboutir à un outil plus adapté aux conditions de travail des agents, notamment au niveau de la plate-forme de chargement et déchargement.



© Claude Almodovar pour l'INRS/2021

FICHE D'IDENTITÉ



- **NOM** : cuisine centrale de Nice
- **LOCALISATION** : Nice (Alpes-Maritimes)
- **ACTIVITÉ** : préparation de repas pour les établissements scolaires primaires et de la petite enfance de la ville de Nice
- **EFFECTIF** : 100 personnes

CONCEPTION DE LIEU DE TRAVAIL

Une cuisine qui ne cesse de s'adapter

THYM, CITRONNIERS, orangers, amandiers... De multiples herbes aromatiques ou arbres fruitiers sont exposés avec leur nom figurant en trois langues: français, latin et niçois. Devant la nouvelle cuisine centrale de Nice, dans les Alpes-Maritimes, un jardin des senteurs a été aménagé pour présenter le cycle des aliments depuis la plante jusqu'à l'élimination des déchets. Ce parcours pédagogique est conçu pour sensibiliser les écoliers à de multiples questions liées à l'alimentation. Un lieu tout trouvé puisque

c'est ici que sont réalisés les repas qui leur sont servis le midi, à la cantine.

Ouverte en juillet 2019, cette nouvelle installation vient remplacer l'ancienne cuisine centrale, construite en 1988 selon les standards de l'époque. Devenue vétuste, celle-ci ne répondait plus au Code de l'environnement et n'était plus suffisamment fonctionnelle. Environ deux fois et demie plus grande que l'ancienne, la nouvelle structure présente des dimensions de 100 x 50 mètres, sur quatre niveaux, avec 5 000 m² de surface

utile. On compte 60 personnes travaillant en deux services à la cuisine, et 40 à l'administration. Elle fournit 27 000 repas quotidiens à 128 sites (écoles et petite enfance) de la ville de Nice. « *Le projet a débuté en 2012 pour se clôturer en 2019, et il fallait bien ça pour parvenir à un résultat abouti* », estime Bruno Gilet, directeur de la restauration. Car le projet a considérablement évolué en cours d'avancement. L'activité de logistique a notamment fait l'objet d'ajustements au fur et à mesure du projet.

L'essentiel

- > **MAÎTRE D'OUVRAGE,** concepteur-réalisateur et exploitant ont mené conjointement les réflexions lors de la conception de la nouvelle cuisine centrale de Nice.
- > **LES QUAIS** de chargement et déchargement ont notamment fait l'objet de divers ajustements pour que la sécurité soit bien prise en compte.

Le bâtiment est organisé en trois zones : logistique amont, production, logistique aval. En forme de U, l'espace est conçu pour suivre le principe de marche en avant depuis l'arrivée des matières premières jusqu'à l'expédition des produits finis. Un raccourci, au milieu de ce U, permet le cheminement direct des produits qui ne nécessitent pas de passer à la production (yaourts, fruits...). De gros efforts ont été réalisés autour de la conception de la plate-forme logistique. Elle comporte trois types de quais : réception de marchandises, expédition et retour des offices. La logistique constitue le point névralgique de l'activité : 15 à 25 tonnes de matières premières transitent ici chaque jour. Et avec l'accompagnement de la Carsat Sud-Est, l'aménagement des quais de chargement et déchargement a fait l'objet de modifications en cours d'avancement.

Des quais bien équipés

Des zones de refuge de 50 cm de profondeur ont été aménagées pour supprimer le risque d'écrasement entre camion et quai lors de la mise à quai. Des systèmes d'asservissement ont été installés pour effectuer les opérations de chargement et déchargement en sécurité. Des

sur les côtés des quais niveleurs, sinon il y aurait toujours eu le risque qu'une personne glisse ou tombe, explique Noël Caudrelier, chargé d'opérations à la Métropole Nice-Côte d'Azur. *La hauteur des niveleurs de quai lorsqu'ils sont repliés est équivalente à la hauteur des garde-corps, il n'y a plus aucun espace pour passer. Les fondations ont également été surdimensionnées de façon à reprendre de façon conséquente les efforts.* »

Le parc de onze véhicules (qui devrait à terme passer à quinze) est hétérogène, c'est pourquoi les quais ont été adaptés aux différents gabarits, y compris les petits camions frigorifiques. *« Nous avons aménagé une table élévatrice pour les plus petits fourgons, car il y avait une demande d'utilisation d'une manutention verticale »,* souligne Jean-Louis Fassi, ancien chargé d'opérations à la Métropole. Des systèmes de doubles patins sont positionnés afin de protéger les matériaux des chocs inévitables liés à l'activité, là encore, quels que soient les gabarits des camions. Les dix chauffeurs ont suivi des formations à ces nouveaux matériels. *« Le travail est le même, mais maintenant on peut charger tout seul, ce qui n'était pas le cas avant, souligne Gérard Panza, chef de parc. Et il n'y avait pas de sas, on*

et l'activité (sortie de déchets, lavage de conteneurs, benne à compacter les cartons) ensuite », remarque Jean-Louis Fassi.

Et si c'était à refaire aujourd'hui ? *« Je modifierais encore un certain nombre de points, notamment par rapport aux opérations de maintenance, répond Noël Caudrelier, toujours en quête de perfection, comme dissocier les éléments de la structure pour permettre d'éventuelles opérations ultérieures sans avoir à toucher au bâti, ou rempla-*



© Claude Almodovar pour l'INRS / 2021

30 ans

est la durée de vie prévisionnelle de cette nouvelle cuisine centrale qui, selon les besoins, peut élargir sa mission à des publics autres que les crèches et les écoles primaires.

LE CHIFFRE

La zone de gestion des déchets, sous-dimensionnée dans le projet initial, a été adaptée en cours de route tant en termes de volumes qu'en termes de gestion des activités (sortie de déchets, lavage de conteneurs, benne à compacter les cartons...).

cer le dispositif hydraulique des quais niveleurs par un autre mécanisme, de façon à ce qu'ils ne se rabaisent pas de façon gravitaire si le système lâche. On a amélioré beaucoup de choses, mais on aurait pu aller encore plus loin pour le confort des agents. »

Sur ce projet d'un montant total de 33 M€, la complexité était partout et nécessitait le concours de personnes expérimentées. *« On ne construit pas un tel outil sans une multitude de compétences techniques, estime Céline Folcher, contrôleuse de sécurité à la Carsat Sud-Est. C'est une plus-value énorme d'avoir l'exploitant du site associé en amont, il est dans la réalité du terrain, voit très vite les choix qui ne seront pas adaptés aux pratiques du quotidien. En effet, le process conditionne l'organisation du bâtiment et a donc une incidence sur sa conception même, ce qui a conduit à cet aboutissement optimal »,* conclut-elle. ■

Céline Ravallec

cellules détectent par exemple la présence d'un camion à quai. La levée de la porte sectionnelle et la mise en fonctionnement de la table élévatrice ne sont possibles qu'en présence d'un camion à quai. De plus, certains quais sont également équipés d'un système de blocage de roue, ce qui empêche le départ intempestif d'un camion en cours de chargement ou de déchargement.

Tous les quais sont également équipés de garde-corps. *« Nous avons veillé à faire installer en phase de conception des garde-corps*

travaillait à l'air libre, c'est plus confortable aujourd'hui. »

L'intérieur de la plate-forme offre également des conditions de travail appréciables, avec plus d'espace, et – fait rare dans ce secteur d'activité – la présence d'une baie vitrée qui permet l'entrée de lumière naturelle côté ouest. Au milieu de cette zone, un local de collecte sélective des déchets a été aménagé. Lui aussi a été revu en cours de projet. *« L'offre a été réalisée sur l'avant-projet sommaire. Or les volumes de déchets avaient initialement été mal appréciés. Il a fallu réadapter le local*