

**Présentation / insertion web / info-batiment**

**Publié le 18.11.2011**

Support : communiqués-presse-online / Bâtiment & Travaux Publics



## **Titre : La société BRIAND remporte l' appel d'offres pour la conception et la réalisation de la Cuisine Centrale Intercommunale de Saint-Ouen, Gennevilliers et Villepinte**

**Contenu :** La société BRIAND remporte, au début de l'année 2011, l' appel d'offres pour la conception et la réalisation de la Cuisine Centrale Intercommunale de Saint-Ouen, Gennevilliers et Villepinte, une des plus importantes structures publiques de restauration collective en France.

La société BRIAND fait preuve d'un incontestable professionnalisme, d'un vrai esprit d'innovation et d'une capacité à fédérer autour d'elle une multitude de compétences, d'un ensemble de co-traitants, pour réaliser ce projet d'envergure : un architecte AABC, un bureau d'étude cuisine MOSAIC INGENIERIE, un acousticien BIEN ENTENDU , un ergonomiste ERGONOMIE CONSEIL, un installateur de cuisine LE FROID BORNET, un bureau d'étude fluide ITEC FLUIDES , un installateur de la production de froid SYLBER FROID, un installateur de cuisson sous vide ARMOR INOX.

Amorcée en 2006, la réflexion sur une restauration collective à l'échelle intercommunale a débouché, en juin 2010, sur la création d'une structure commune, le Syrec (Syndicat intercommunal pour la restauration collective), chargée de mener à bien le projet.

«La cuisine aura une capacité de production initiale d'environ 11 500 repas/jour pouvant évoluer vers 15 000 repas : 4 490 pour Gennevilliers, 4 210 pour Saint-Ouen et 2 450 pour Villepinte.» \*

«Le fonctionnement de cette cuisine centrale sera géré par plus de cinquante agents du service public. Installé sur un terrain de 6 200 m<sup>2</sup>, shon de 2,715 m<sup>2</sup>, le bâtiment estimé à 17 millions d'euros. (...) La cuisine centrale mettra également sur l'innovation et le développement durable, avec une légumerie de conception agroalimentaire intégrée pour le traitement de produits bruts et frais à conditionner sur place, et l'utilisation de produits biologiques. Il est aussi et plus que jamais question d'une gestion raisonnée de l'énergie, de l'eau et des déchets au sein du bâtiment.» \*

«Au-delà de la mutualisation des moyens, la cuisine centrale s'inscrit dans une démarche environnementale et innovante. D'abord sur le plan de la production. Le processus retenu est celui de la «liaison réfrigérée». Autrement dit, la plupart des mets cuiront sous vide à basse température (entre 55 et 90°C) sur des temps longs (de 3 à 30 heures) avant d'être refroidis pendant deux heures. En plus de garantir une qualité nutritionnelle et gustative des produits, cette option permet une augmentation du délai de consommation (21 jours). Ainsi conditionnés, les plats pourront être acheminés vers les villes.»\*

La réalisation des travaux a débuté en avril 2011, la première pierre est déposée le 17 mai et l'ouverture prévue pour la rentrée 2012.

Informations : [www.briand-sas.fr](http://www.briand-sas.fr) (rubrique actualités) / téléphone : 01 48 82 19 99

\* liens : [www.neorestoration.com](http://www.neorestoration.com) / [www.leparisien.fr](http://www.leparisien.fr) / [www.lejournaldesaintouen.fr](http://www.lejournaldesaintouen.fr) /00949 et Journal de Saint-Ouen N°26 / [www.cuisinecollective.fr](http://www.cuisinecollective.fr)