



## ...DANS LA CUISINE CENTRALE DE MONTPELLIER (34)



1

1 La cuisine centrale de Montpellier (1 500 m<sup>2</sup> dont 500 m<sup>2</sup> dédiés à la production, 500 fiches recettes) fournit chaque jour 14 000 repas, livrés dans 86 restaurants, selfs et cantines scolaires.



2

2 Les 3 cellules AR 640 double caisson ont permis d'augmenter de 30 % les capacités de refroidissement de la cuisine centrale de Montpellier.



3

3 Pratique quand on veut garantir la traçabilité, Acfri'visu permet d'avoir accès à toutes les données facilement. Associé aux cellules et assorti d'un signal sonore quand la température est atteinte, le système procède à l'identification des produits à l'introduction.



4

4 De g. à d. : Les finalistes Ile-de-France du concours Gargantua de Restau'Co sur EquipHotel, Sébastien Comby, DG d'Acfri, et Romain Regnier, responsable commercial. Partenaire du concours, l'industriel a mis à disposition des tunnels de refroidissement rapide et de surgélation.



5

5 Deux cents tonnes de biodéchets sont valorisées chaque année dans les cantines scolaires de la ville. En 2017, le gaspillage alimentaire a baissé à Montpellier de 24 % vs 2016. À noter que 10 % de produits sont biologiques, 25 % sont des produits de proximité approvisionnés selon 4 cycles de menus de saison.

# Refroidir plus pour nourrir plus, cap sur 2022

**A**cfri, qui était présent sur EquipHotel du 11 au 15 novembre, a remporté l'appel d'offres pour le lot refroidissement de la cuisine centrale de Montpellier (34), l'un des 3 chantiers menés de front par la mairie, pour assumer le flux exponentiel de convives en scolaire. « À l'étroit dans ses murs depuis 2014 », c'est le constat dressé par Luc Lignon, directeur de la politique alimentaire de la ville de Montpellier, confronté à une fréquentation en hausse constante.

Récemment confirmée par Philippe Saurel, maire de Montpellier, la construction d'une nouvelle cuisine centrale (30 M€) assurera, dès 2022, la prépara-

tion de 25 000 repas journaliers. En attendant cette échéance, le schéma de refroidissement insuffisamment dimensionné aux nouveaux objectifs de production a été repensé pour permettre la préparation quotidienne de 14 000 repas d'écoliers en augmentant la capacité de refroidissement de 30 %. Grâce à l'équipement Acfri, composé de 3 tunnels à chariot AR 640 double caisson (gamme XL) implantés en août 2017, les objectifs du cahier des charges ont été atteints.

### Victime de son succès

De 2014 à 2016, la demande est passée de 10 500 à 13 500 convives et est évaluée à 16 000 repas par

jour à horizon 2020. Un constat sans appel qui a conduit la municipalité à valider la construction d'une nouvelle cuisine centrale à échéance 2022, au sein du MIN. Afin d'assumer sa mission de service public, la mairie a récemment investi 1 M€ dans la rénovation de la cuisine autour de 3 axes majeurs : mettre les locaux communs aux normes, réorganiser les lignes de conditionnement et revoir le système de refroidissement totalement obsolète.

Pour rappel, l'industriel propose une gamme complète de près de 90 cellules à grilles et à chariots réunies au sein d'un catalogue spécifique, dont la version 2019 numérique est déjà en ligne. Pour ce

marché représentant environ 50% de son CA, Acfri développe des solutions qui combinent maîtrise des consommations, optimisation des performances et respect des normes environnementales.

Lors du salon EquipHotel à Paris, l'industriel a présenté de nouvelles générations de cellules polyvalentes, moins énergivores et plus respectueuses de l'environnement, à l'instar du modèle AR 640 double caisson, installé fin 2017, au sein de la cuisine centrale scolaire de Montpellier (14 000 repas dans 86 cantines, selfs et restaurants scolaires de la ville, budget annuel global de 8 430 000 € dont 2 520 000 € d'achats alimentaires). La mairie de Montpellier a certes été

séduite par la performance des équipements Acfri en matière de rapidité de refroidissement et de volumes chargés mais également pour le suivi draconien que garantit le dispositif de pilotage et de traçabilité par sonde sans fil Acfri'visu dont sont équipés les tunnels. À savoir l'affichage en temps réel des sondes sans fil, l'identification des produits à l'introduction du chariot, l'enregistrement sur mémoire interne, l'export des données et édition de courbes sur écran, l'affichage simultané de 1 à 8 sondes sans fil et le signal sonore température à cœur. La seconde phase de travaux débutera en janvier 2019. ●