

Albi, le 7 octobre 2020

Nouvelle Cuisine Centrale d'Albi

Fin des travaux

La Cuisine Centrale Municipale de la Ville d'Albi avait été construite il y a 40 ans (1976) pour répondre à un besoin de production quotidien de l'ordre de 800 repas jour. Aujourd'hui la cuisine centrale fournit 3500 repas par jour (626 500 par an) .

Compte tenu de l'évolution du nombre de repas à fournir pour la restauration scolaire, les crèches, les centres de loisirs et le portage des repas à domicile cet équipement municipal ne répondait plus aux besoins et aux enjeux de développement de l'activité.

Le conseil municipal a approuvé, lors du vote du budget primitif 2018, le projet de construction d'une unité de production agro-alimentaire, dans le quartier de la Renaudié, sur une parcelle, appartenant à la Ville d'Albi, de 5500m².

Cette nouvelle cuisine centrale dont les travaux viennent de s'achever a une capacité de production pouvant aller jusqu'à 6000 repas jour.

Les travaux de construction ont démarré en juillet 2019 pour une mise en service mi octobre.

Le bâtiment d'une superficie de 1827 m² abrite :

- espaces de production,
- espaces de stockage,
- vestiaires,
- bureaux
- locaux techniques et espaces de livraisons situés à l'arrière du bâtiment.

L'accès se fait par le rond point de l'Europe avenue de Saint-Juéry.

Coût global : 9 650 000 euros TTC (études, travaux, équipements, voirie de desserte) dont 8 280 000 euros TTC pour les travaux.

La construction de cette unité de production agro-alimentaire de la Ville d'Albi répond à plusieurs enjeux:

- fourniture de repas qualitatifs sur le plan sanitaire et gustatif pour

DOSSIER DE PRESSE

Brigitte Charbonnières
Attachée Presse
Tél : 05 63 49 14 97
Fax : 05 63 49 14 13
brigitte.charbonnieres@mairie-albi.fr

www.mairie-albi.fr

les enfants et les personnes âgées,

- adaptation aux évolutions des besoins de la commune et du territoire en matière de fourniture de repas avec une augmentation des besoins de l'ordre de + 1 à 3% / an à Albi,
- limitation de l'impact écologique: réduction de consommation d'eau pour le nettoyage, installation d'échangeurs thermiques pour le chauffage et le refroidissement des circuits, ...
- développement des circuits courts par la contractualisation avec les producteurs locaux ,
- création d'une légumerie pour traiter des légumes frais et bio,
- amélioration des conditions de travail pour les agents...

La réception des travaux a eu lieu fin septembre.

A l'issue de la période consacrée aux essais et au déménagement l'ouverture de la cuisine centrale est prévue le 19 octobre prochain.