

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 5500m<sup>2</sup>.

**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 m<sup>2</sup> 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](http://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.**