

“Mettre en valeur les expertises au sein de Resto France Experts : c’est toute la démarche portée par le Comité de Rédaction. Comme annoncé à Marrakech lors de la présentation de la ligne éditoriale, un des thèmes retenus est de vous présenter des projets opérationnels co-réalisés par 3 adhérents Resto France Experts minimum, illustrant la dynamique du réseau RFE “

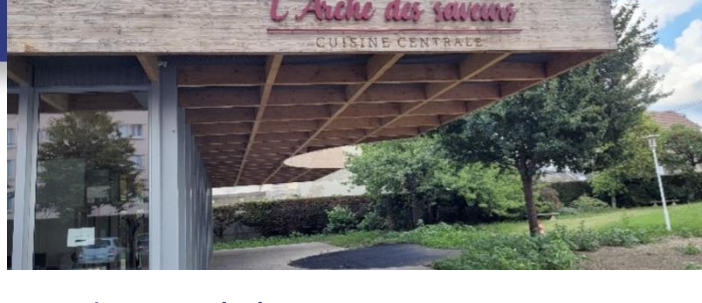
Ce premier Business Case #1 nous emmène vers la Cuisine Centrale d’Ermont (95). Quels étaient les objectifs de ce projet ? Comment les adhérents RFE sont-ils intervenus et inter-agis ? Pour quelle synergie et bénéfices de cette coopération pour le client final ?

Découvrez-le et faites-nous part de vos avis. L’idée est de régulièrement en faire paraître d’autres pour ainsi mieux se connaître et partager nos expertises et bonnes expériences.

A votre écoute pour les prochains....

Le Comité de rédaction
Resto France Experts

LA CUISINE CENTRALE L’ARCHE DES SAVEURS D’ERMONT (95)



CONTEXTE

CUISINE CENTRALE L’ARCHE DES SAVEURS D’ERMONT (95)

Un projet de modernisation avec 8,2 M € d’investissement pour 2 objectifs :

1. Passage de 4 000 à 6 000 repas/jour en liaison chaude avec reconfiguration des espaces et des équipements
2. Performance technique et intégration urbaine avec réduction des impacts
3. Énergétiques pour une restauration collective plus durable
 - Surface totale : 4 200m.
 - Septembre 2021 : Démarrage des études par l’atelier O-S architectes
 - Mai 2023 : Démarrage chantier : Mai 2023
 - Juin 2025 : Livraison et inauguration

UNE MOBILISATION À TROIS VOIX POUR UN PROJET D’ENVERGURE

POUR RÉPONDRE AUX AMBITIONS TECHNIQUES ET CAPACITAIRES DE LA CUISINE CENTRALE L’ARCHE DES SAVEURS, TROIS ADHÉRENTS RFE ONT UNI LEURS EXPERTISES COMPLÉMENTAIRES.

À l’origine du projet : un appel d’offres gagné en 2021 et re-dimensionné en 2023. Pour y répondre, **Cécile Raballand** (GEFI Ingénierie, cabinet d’études basé à Nantes) s’est appuyée sur la force du réseau RFE et s’est rapprochée de deux de ses collègues afin de réunir les meilleures compétences :

Fabian Gantois (COPELAND, production de froid) et **Thibault Bertrand** (RIDEL-ENERGY, récupération de calories).

COMMENT LA MOBILISATION DU RÉSEAU RFE A FONCTIONNÉ ?

“
Professionnalisme,
réactivité, bons échanges
& relations humaines :
c’est comme si on se
connaissait depuis longtemps
dans le travail, alors que
c’était la première fois !
”



CÉCILE RABALLAND (GEFI INGÉNIERIE)

A assuré l’étude initiale du projet au côté de l’architecte et réétudié en urgence la conception lors de l’évolution capacitaire. Pour relever ce défi, GEFI s’est appuyé sur la force du réseau RFE en sollicitant 2 partenaires clés spécialisés :



FABIAN GANTOIS (COPELAND)

et son équipe ont redimensionné la production de froid pour garantir modularité, fiabilité et efficacité énergétique. Une architecture semi-distribuée avec plusieurs centrales OMTE et un groupe ZX par cellule pour une meilleure sécurité de fonctionnement de l’installation de froid et répondre à l’évolution de la production du nombre de repas de la cuisine. Les centrales et groupes bénéficient de compresseurs Scroll et d’une régulation optimisée pour abaisser les consommations énergétiques. Très bonne compatibilité entre la solution de récupération de chaleur avec échangeurs frigorifiques immergés et les centrales froid disposants d’attentes prêtes à être directement raccordées

“
Face à la complexité
du projet sur le froid,
Cécile a pensé à
m’approcher pour trouver
la bonne expertise.
C’est toute la force
du réseau RFE
avec une vraie facilité
lors de nos échanges
”



THIBAUT BERTRAND (RIDEL-ENERGY)

et son équipe ont dimensionné un système de récupération des calories rejetées par les centrales frigorifiques répondant aux deux besoins de ce projet :

- Générer des économies d’énergie en alimentant la production d’eau chaude sanitaire avec de l’eau préchauffée à 50°C en valorisant la chaleur perdue des groupes froids avec un récupérateur de 2 000L.
- Faire diminuer la température dans le local technique.

“
C’est une addition
de compétences qui ont apporté
de la valeur
ajoutée au client.
Je trouve cette synergie
collaborative passionnante !
”

Dans ce projet, l’installation de groupes froids en intérieur nécessitait un dispositif capable d’évacuer la chaleur du local technique lors des consommations d’eau chaude, améliorant ainsi le rendement des condenseurs. Grâce à ses circuits frigorifiques immergés et à sa compatibilité anticipée entre Ridel-Energy et les centrales OMTE, le système permet une récupération efficace des calories et facilite le travail de l’installateur lors du chantier.

En récupérant la chaleur perdue des groupes froids, cette installation a une capacité de production d’eau chaude sanitaire de 4 600 L/jour à 55°C en moyenne sur l’année. Le minimum est à 2 200 L en hiver, et le maximum 7 400 L en été, cela est dû au taux de charges des groupes froids qui varient selon les saisons. C’est une économie d’électricité estimée à 14 400 €/an pour le poste production d’ECS de l’utilisateur final.

LA VALEUR AJOUTÉE D’UN RÉSEAU PLURIDISCIPLINAIRE

CUISINE CENTRALE L’ARCHE DES SAVEURS D’ERMONT (95)

Au-delà de ces interventions décisives, le projet illustre la richesse du réseau RFE, qui rassemble d’autres compétences prêtes à être mobilisées selon les besoins. Cette dynamique collective démontre la pertinence du multi-métiers et la capacité du réseau à apporter des solutions rapides et efficaces y compris pour d’autres points techniques :

Cuisine 100 % électrique : intégration d’optimiseurs RSW et équipements Rational, Charvet, contribuant à une meilleure maîtrise des consommations et limitations des émissions liées. Un plafond filtrant à UV de marque Alvene apportant une amélioration de la qualité de l’air et des conditions de travail. En conjuguant leurs expertises, les membres RFE ont apporté des solutions rapides et efficaces dans chaque domaine, démontrant la force du réseau pour relever des défis complexes dans des délais serrés.

LES BÉNÉFICES POUR LA COMMUNE D’ERMONT



Performance énergétique améliorée :
réduction factures et impacts CO2



Sécurité et modularité grâce aux 5 centrales bi-compresseurs fournies :

continuité de service assurée, suppression du risque de panne totale de l’installation frigorifique, solution modulaire permettant d’adapter à l’évolution capacitaire de la cuisine



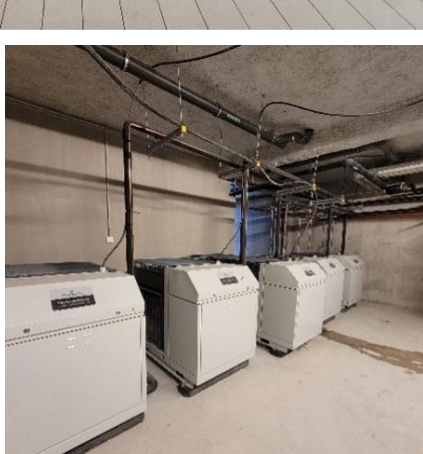
Optimisation ergonomique et de la qualité d’environnement de travail et d’une cuisine 100 % électrique : facilitateurs du travail des équipes de production



Réactivité et pertinence multi-métiers RFE lors de la conduite du projet : satisfaction du client final



XXXX



XXXX



XXXX

Retrouvez l’ensemble de nos articles sur www.restofranceexperts.fr

Association 1901, nos adhérents sont unis par un code d’excellence, nous valorisons l’intégrité, la collaboration et l’innovation. Nos consultants et fabricants s’engagent à fournir des solutions de restauration de premier ordre.

Ensemble, nous partageons une vision commune pour réussir vos projets en France et à l’international, en mettant à votre disposition des compétences éprouvées et un savoir-faire reconnu.



contact@restofranceexperts.fr

contact.presse@restofranceexperts.fr

© 2025 RFE – Tous droits réservés