

A l'écoute des différents intervenants

José Aguirre Zerbiri est le spécialiste cuisine d'une des agences du bureau d'études Saunier & Associés, à Lens. Au sein des activités tous corps d'état, celle de restauration est principalement tournée vers les collectivités.

Saunier & Associés, bureau d'études généraliste, compte 13 agences, dont 1 aux Antilles. Outre les activités «bâtiment», deux agences sont tous corps d'état (sous la direction de M.Clairon) avec un spécialiste cuisine professionnelle. L'origine de l'entité de Lens remonte à la création du BET Soginord en 1979. Il a été intégré au groupe Gaudriot, puis racheté par Saunier il y a dix ans, dont il est devenu une des agences. José Aguirre Zerbiri, ingénieur en génie climatique, en est le spécialiste cuisine, poste qu'il occupe depuis environ deux ans. Il a succédé à Jean-Paul Coussement, parti à la retraite, avec lequel il collaborait auparavant (José Aguirre Zerbiri est arrivé dans l'entreprise en 1995).

UN PROJET EN COURS POUR UN CFA

«Nous faisons des missions de maîtrise d'œuvre, de l'AMO, etc. Il y a quelques années, nous avons fait des restaurants commerciaux d'aéroport, le stade de Lens... Mais nous travaillons essentiellement pour les collectivités, en appels d'offres, avec les conseils régionaux, conseils généraux, écoles primaires et maternelles, etc». Parmi les références récentes de cette agence Saunier, un appel d'offres vient d'être lancé en septembre pour le CFA de Caudry dans le Nord. Le bureau d'études s'oc-



Maison de retraite d'Annoeullin

photos DR

cupe de la cuisine de la demi-pension de ce bâtiment neuf, et participe également pour l'équipement en boulangerie/pâtisserie.

D'autre part, une importante opération vient de débuter, celle du collège Jean Mermoz à Laon. L'établissement doit



Lycée Peltier à Ham

être totalement restructuré, une demi-pension créée avec en attendant une cuisine provisoire. La livraison du chantier est prévue dans deux ans. Egalement à mettre au compte de Saunier à Lens : Lycée de Ham en Picardie (avec Cuisine Service comme installateur), les maisons de retraite de Moreuil, d'Annoeullin...

La répartition des activités n'est pas géographique. «L'agence de Lens peut travailler même sur Nancy, pour d'autres agences du groupe», précise José Aguirre Zerbiri.

PROPOSER SANS IMPOSER

«Nous traitons de plus en plus de cuisines en liaison froide. Les petites collectivités, et même les maisons de retraite, fonctionnent en cuisine centrale. Du coup, nous réalisons davantage de cuisines satellites», rattachées à des unités de production déjà existantes. «Nous travaillons essentiellement en neuf, donc nous adaptons les locaux, mais c'est aussi le cas pour les



restructurations, avec la marche en avant, etc. En général, nous n'avons pas de souci d'implantation pour ces cuisines». Les satellites comprennent des espaces de stockage, de préparation froide et de remise en température/distribution, avec parfois aussi le lavage chariots.

Le BE a œuvré sur une cuisine centrale (gérée par Api Restauration) installée dans une maison de retraite qu'elle dessert ainsi que d'autres résidences pour personnes âgées. «La tendance est à la concentration, notamment pour faire des économies de personnel. L'achat d'équipements en laverie peut également automatiser certaines tâches». Quant au «four intelligent, il ne plaît pas à tous les cuisiniers, qui ne veulent pas forcément du tout automatique. On doit leur proposer sans imposer, du matériel innovant par exemple comme les sauteuses multifonctions. Il est important de discuter avec les différents intervenants», mais il est vrai que «nous n'avons pas toujours affaire aux utilisateurs», souvent différents de l'acheteur. «Nous avons donc parfois besoin de faire des adaptations après».

Autres évolutions des dernières années soulignées par José Aguirre Zerbiri : le remplacement des grils par les planchas,

QUELQUES RÉFÉRENCES

- ♦ ST OMER - Lycée Monsigny - 1998/2000 : Cuisine demi-pension 450 repas/jour
- ♦ GENECH - Lycée Charlotte Périand - 2001/2004 : Cuisine demi-pension, 1000 repas/jour
- ♦ MOREUIL - Maison de retraite - 2009 : Cuisine 300 repas/jour
- ♦ BASSE TERRE (Guadeloupe) - Bâtiment Médecine - 2010 : Office de réchauffage en liaison froide, 200 repas/jour
- ♦ ANNOEULLIN - Maison de retraite - 2010 : Cuisine 120 repas/jour
- ♦ ZUYDCOOTE - Maison d'Accueil Spécialisée - 2010 : Office de réchauffage en liaison froide, 60 repas/jour
- ♦ HAM - Lycée JCA Peltier - 2010 : Cuisine et cuisine pédagogique, 360 repas/jour
- ♦ AIRE SUR LA LYS - Pôle petite enfance - en cours : Office de réchauffage en liaison froide, 120 repas/jour
- ♦ LAON - Collège J. Mermoz - en cours : Cuisine 700 repas/jour
- ♦ SARRALBE - Collège J. Cressot - en cours : Cuisine 600 repas/jour
- ♦ CAUDRY - CFA - Appel d'offres : Office de réchauffage en liaison froide, 210 repas/jour



Lycée Peltier à Ham

qui offrent plus d'avantages (cuisson rapide, nettoyage facilité...), le développement durable avec, les systèmes de délestage et comptage de l'énergie (pour réaliser des économies), la récupération de la chaleur, la destruction des graisses et buées par des lampes UV, les traitements de l'air, des déchets... «Nous avons une réelle demande en équipements de cuisine et ventilation sur les bâtiments de type BBC, basse consommation. Ce sont des projets qui nécessitent beaucoup de calculs, nous travaillons sur la réglementation thermique RT2005, et bientôt 2010, des projets HQE...»

BUDGETS SERRÉS

Il observe par ailleurs que beaucoup de collèges et lycées «ont encore des selfs en ligne. La tendance n'est pas forcément au scramble, il y a même un retour du linéaire». Il faut dire qu'«il est moins gourmand en surface, en coût et que les budgets sont serrés». Mais si José Aguirre Zerbiri évoque deux projets suspendus faute de budget, il n'a pas constaté de réel ralentissement dû à la crise.

Karine Averty

Abonnez-vous par internet
c'est facile !
www.lechef.com

