

## Plan national de rénovation énergétique des écoles : LOCACUISINES offre des solutions pour des cantines-relais clés en main

Au printemps dernier, le président de la République a annoncé la mise en place d'un plan pour engager la rénovation thermique des écoles élémentaires : le plan « ÉduRénov<sup>1</sup> », encore appelé *le plan 10 000 écoles*. Un enjeu de taille pour les mairies qui ont à charge l'entretien des établissements scolaires des plus petits. Représentant environ 50 %<sup>2</sup> des bâtiments publics, leur rénovation énergétique est un levier majeur pour l'atteinte de la neutralité carbone d'ici 2050.

Au cœur de ce chantier pharaonique, la cantine scolaire où il n'est pas simple de continuer à préparer les repas dans des conditions optimales pendant les travaux. La solution pour remédier à ce casse-tête : louer une cuisine provisoire professionnelle. LOCACUISINES est leader dans ce domaine en France et propose son expertise aux maîtres d'œuvre et DGS afin de les doter d'une cuisine et d'une salle de restaurant répondant à leur cahier des charges spécifique.



### Installation d'une cuisine et d'une salle de restaurant au Lycée Jules Ferry de Versailles (78)

Dans le cadre de la rénovation de la cantine existante,

LOCACUISINES a installé une cuisine et une salle de restaurant pour les 1200 couverts quotidiens.

Depuis 2023, 16 modules techniques et 20 modules Resto'+ composent la cantine provisoire de 1080 m<sup>2</sup>.

De cette manière, l'équipe de 20 personnes en cuisine continue de proposer des repas équilibrés et variés à ses élèves.

### **LOCACUISINES, l'expert de la location de cuisines modulaires professionnelles pour les écoles, les collèges et les lycées**

Qu'elle dure quelques semaines, quelques mois ou quelques années, la location de cuisine tout équipée hors-sol présente plus d'un atout pour les collectivités. En effet, effectuer des travaux de rénovation et/ou d'agrandissement de la cantine provoque de nombreuses nuisances pour le personnel, contraint de travailler en mode dégradé, voire de s'interrompre, et le confort des élèves en est souvent altéré.

Louer une cuisine professionnelle modulaire LOCACUISINES permet tout d'abord d'élaborer un projet 100% clé en main et personnalisable selon les besoins de chaque établissement scolaire, répondant à toutes les normes d'hygiène sanitaire et de sécurité (HACCP, NF, CE), tout en préservant le confort des élèves et des équipes de cantine.

Du simple bloc de matériel complémentaire (stockage, préparation, production, cellules chaudes/froides, laverie, etc.) à la combinaison d'une cuisine complète et salle de restaurant, les experts LOCACUISINES étudient les cahiers des charges et apportent une réponse sur-mesure intégrant les contraintes techniques de chaque établissement.

*« Les constructions modulaires d'aujourd'hui n'ont plus rien à voir avec ce que l'on a connu il y a 30 ans. Elles sont conçues avec des matériaux de qualité, garantissant un bien meilleur confort thermique et sonore. Une fois à l'intérieur, on oublie que l'on est dans une cuisine éphémère hors-sol.*

*De plus, en choisissant notre solution LOCACUISINES, le maître d'œuvre optimise ainsi le temps des travaux, perçu comme toujours trop long. Plus besoin de réaliser un phasage du chantier, un véritable casse-tête, afin de perturber le moins possible le personnel et les élèves. Qui dit gain de temps, dit également économie sur le coût des travaux : en fonction des configurations, le chantier peut gagner jusqu'à 30% en délai, et donc en coût !*

*Enfin, et c'est un argument très important pour les parents, on limite considérablement les perturbations lors de la préparation et de la prise des repas. Et l'on sait bien à quel point les enfants doivent être préservés des nuisances liées aux travaux sur ce moment de convivialité et d'éducation alimentaire qu'est le déjeuner. »*

explique Philippe Beato, CEO de LOCACUISINES.



## **LOCACUISINES, des solutions efficaces sur-mesure pour rationaliser les coûts des travaux et diminuer la période des travaux**

En amont, louer une cuisine professionnelle modulaire LOCACUISINES simplifie considérablement la réflexion sur le projet en n'ayant plus qu'affaire à une seule personne, contrairement à une quinzaine de corps de métiers différents s'il fallait penser chaque élément indépendamment. Cela préserve aussi les ressources en interne des mairies qui y consacrent alors moins de temps, et permet donc par la même occasion d'accélérer la prise de décision des collectivités et d'augmenter la concrétisation des projets de rénovation énergétique du bâti scolaire.

*« Nos solutions s'adaptent également aux problématiques d'agrandissement des cantines que ce soit la zone de préparation des repas, de stockage, ou la salle de restaurant. En effet, certaines régions connaissent une forte affluence de population et les écoles sont impactées par l'arrivée de nombreux élèves sur des périodes plus ou moins longues.*

*Sans oublier les nouvelles réglementations en vigueur comme la Loi Egalim 2 qui impose le choix de produits locaux et l'arrêt des barquettes en plastique. Cela suppose par exemple la mise en place de laveuses dédiées aux bacs gastronomiques en inox, et de prévoir des zones de stockage de ces nouveaux contenants. En optant pour la location de modules de cuisine ou de salle de restaurant, la mairie garantit la continuité de service et un usage optimal de la cantine en « pluggant » uniquement les éléments dont elle a besoin, pour une courte ou longue durée. Notre offre de prestations est fondée sur la rapidité d'exécution, de pose et de dépose. Gérer l'imprévisible : un changement de menu, une panne électrique ou un sinistre, ce sont autant d'impondérables que nos clients connaissent. Trouver et appliquer les solutions malgré les contraintes est notre ADN. »*

LOCACUISINES propose 7 concepts de structures modulaires pour tous usages en cuisson, froid, préparation, laverie, locaux logistiques (sanitaires/réserves/circulation/bureau), salle de restaurant et quick & eat. Il est possible de louer seulement un module spécifique ou de les assembler selon les projets, la surface pouvant s'étendre de 18 m<sup>2</sup> à 2000 m<sup>2</sup>. Les spécialistes auront également le choix parmi 6 grandes catégories de matériels professionnels libres ou intégrés aux structures modulaires : cuisson verticale et horizontale, froid, distribution, préparation, laverie et snacking.

LOCACUISINES s'inscrit plus que jamais dans une transition écologique, économique et sociétale en étant un acteur majeur de l'économie circulaire, tout en pensant à demain. LOCACUISINES a obtenu le scoring Silver d'ECOVDIS, la classant parmi les 25% plus vertueuses en matière de RSE des 80 000 entreprises évaluées.

« Conscient de sa responsabilité en tant que loueur de cuisines modulaires, LOCACUISINES engage des actions concrètes depuis plusieurs années dans la réduction de l'impact de ses activités sur l'environnement comme la préservation des ressources, la protection des espaces naturels, ou encore le soutien à l'économie locale. Ainsi, en 2021, LOCACUISINES a rejeté 265 tonnes de CO<sub>2</sub>, soit une diminution de 10,4 % comparé à 2019 (hors 2020). »

### **Installation d'une cuisine et d'une salle de restaurant à l'école Paul Cézanne de Saint-Jean d'Illac (33)**

Dans le cadre de la rénovation de la cantine existante qui a débuté en 2019, LOCACUISINES a installé une cuisine et une salle de restaurant pour les 160 couverts quotidiens. Ce sont 4 modules techniques et 4 modules Resto'+ qui composent la cantine provisoire de 216 m<sup>2</sup> jusqu'en 2024. De cette manière, l'école continue de proposer des repas équilibrés et variés à ses élèves.



En France, on dénombre<sup>2</sup> :

- 44 900 écoles primaires
- 5 290 collèges
- 2 260 lycées
- soit 130 millions de m<sup>2</sup>
- seulement 10 à 15% du parc est rénové énergétiquement actuellement

1 <https://www.banquedesterritoires.fr/renovation-energetique-du-bati-scolaire-le-plan-est-lance>

2 <https://www.banquedesterritoires.fr/batiments-scolaires-relever-le-defi-de-la-renovation-energetique>

### **À propos de LOCACUISINES**

Créée en 1996 près de Toulouse, LOCACUISINES emploie 60 collaborateurs et réalise 8 millions d'euros de CA. Leader de la location de cuisines modulaires et de matériels de cuisine professionnelle en France, de courte ou longue durée, l'entreprise s'inscrit dans une démarche RSE globale (grande facilité d'extension et de modification du bâtiment, séparation facile des matériaux pour une déconstruction en fin de vie, chantier à faible nuisance, utilisation limitée de produits polluants, meilleure gestion de l'eau et des déchets, intégration harmonieuse).

Ce sont ainsi plus de 7 millions de repas qui ont été réalisés en 2022 dans les 500 modules et les 4500 matériels de cuisine de LOCACUISINES.

<https://www.locacuisines.fr/>

