

## Écologie sociale

Reflète du temps, et de sa géographie démographique, la commune d'Annecy a souhaité repenser sa cuisine centrale. Installé dans le quartier de Novel-Les Teppes à 500 mètres de l'ancienne, devenue vieillissante et inadaptée. Le nouvel équipement, "durable" et qualitatif, a été construit sur le site même de l'ancienne chaufferie urbaine, préalablement détruite. Dans un environnement fortement marqué par une urbanisation dense et hétérogène, le bâtiment dessiné par le cabinet d'architecture parisien Ligne 7 se veut compact et adouci,

malgré ses dimensions (2 100 m<sup>2</sup>). Pour faciliter l'approbation, voire, l'intérêt de la population, le volume joue ainsi sur les faciès. Deux de ses façades sont en partie végétalisées, tandis que la toiture a été recouverte d'un substrat à base de mousses et de sédums, à l'instar d'une toundra arctique. Par ailleurs, le socle est entrouvert de baies vitrées qui laissent à intervalles filtrer la vie de l'édifice, et le travail des cuisiniers, tissant un lien. Le bâtiment suggère ainsi dans son architecture même sa vocation écologique et sociale.

*mots clés*

inox  
technique  
génie végétal

*adresse*

16 chemin du Maquis  
74000 Annecy

ANNECY



### LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

MAÎTRE D'OUVRAGE  
Commune d'Annecy

ÉQUIPE DE MAÎTRISE D'ŒUVRE  
CONCEPTEUR - LIGNE 7 ARCHITECTURE,  
Bernard Ritaly et  
Dominique Lardeau architectes  
ÉCONOMISTE - Cabinet Roubille  
BET STRUCTURE - Euclid  
BET FLUIDES - Euclid  
BET ACOUSTIQUE - Thermibel  
BET CUISINE - BETR  
BET QEB - Etamine

SURFACE DE PLANCHER :  
2 100 M<sup>2</sup>

COÛT DES TRAVAUX  
6 370 000 € HT

COÛT DE L'OPÉRATION (HORS FONCIER)  
9 500 000 € TTC

DÉBUT DU CHANTIER : novembre 2015  
LIVRAISON : septembre 2017  
MISE EN SERVICE : novembre 2017

Le projet de cuisine centrale s'inscrit plus largement dans le cadre d'un agenda 21 adopté par la Ville d'Annecy, et illustre les grandes orientations de la commune en termes de développement durable. L'approche architecturale et paysagère du bâtiment et de ses abords découle ainsi pour une grande partie de ces objectifs, ceux-ci restant intimement liés aux notions de service à la population.

#### Quadrilatère multi-faces

Ramassé sur lui-même, le bâtiment offre l'apparence d'un énorme bloc carré alternant deux façades végétales poussant dans des bacs humides, avec des entrées matérialisées par des encadrements en inox (autour de la porte principale au sud, du côté du chemin du Maquis) et en acier laqué perforé (portail destiné aux livraisons, à l'est, du côté de l'avenue de France). Le mur ouest, plus sobre, est fait de blocs de béton coulés et assemblés sur place, avec une transparence verticale qui accompagne le va-et-vient de l'ascenseur, ainsi qu'une ligne de baies vitrées jalonnée de brise-soleil verticaux de couleur (entre violet-mauve et jaune-orangé). L'esprit est celui d'un dialogue entre les passants et les ouvriers de la cuisine, qui pour une fois, ne sont pas relégués aux obscurs plans de travail. Pour compléter cette vision du quadrilatère, la façade nord, moins visible, prolonge l'image béton, en mode brut, avec en partie haute un bardage aluminium Renson qui vient tisser des lignes horizontales resserrées. En écho aux brise-soleil horizontaux qui servent à la mise à distance des balcons abrités ainsi que des baies vitrées situées en partie haute et en retrait des deux façades principales, ces horizontales participent d'une éclosion du bâtiment, là où un unique uniforme béton aurait pu plomber un site déjà marqué. Le jeu des matières et des lignes sert ainsi l'estompe du projet, celui-ci venant se glisser dans l'environnement, au milieu d'érables et de conifères centenaires.

Si l'approche se caractérise par sa précision et sa justesse, elle n'est jamais rigoriste, simplement au service du confort des usagers, de la traçabilité ainsi que d'une marche-en-avant saine et efficace du bâtiment. Conçu et organisé à l'instar d'une entreprise forte de 36 salariés, celui-ci sert en effet à la préparation de 7 000 repas par jour ainsi qu'à la restauration et à l'accueil des publics seniors des quartiers nord de la ville (120 couverts).

#### Logique des flux

Pour faciliter la vie du bâtiment, l'atelier d'architecture parisien Ligne 7 ainsi que les bureaux d'étude associés, ont dessiné un plan peu volubile qui privilégie la logique des flux. L'ensemble du personnel pénètre ainsi via la porte principale, située au sud, par le même accès que celui utilisé par les usagers, avant d'accéder au premier et unique étage via un sas vitré. Depuis ce point, perpendiculaire à l'accès des usagers, une ligne de blocs sanitaires et vestiaires, pincée entre deux couloirs, sert à se changer et selon un mode traversant, à rejoindre soit les bureaux et l'administration, ouverts au sud, soit les cuisines situées au même étage, à l'arrière du réfectoire. Un escalier permet aux ouvriers

de rejoindre les salles de traitement des aliments situées au rez-de-chaussée. Bienvenue dans la partie immergée de l'iceberg, avec ses règles d'organisation et d'hygiène articulées autour d'un plan d'ensemble huilé et millimétré. Les produits sont d'abord livrés en direct, dans une cour abritée derrière le portail est, avant que de suivre un traitement progressif et adapté au fil de différents espaces et ateliers, épluchage (légumerie), cuisson et refroidissement puis livraison dans les cuisines relais. La subtilité du dessin a consisté à structurer et à articuler l'ensemble de ces espaces entre eux à l'instar d'une grande chaîne, chacun des maillons et des personnels associés s'articulant dans une parfaite synergie.

#### De moins 20 à +20°C

Sur un plan technique, il s'est agi par ailleurs de bien répartir les calories du bâtiment entre différentes pièces aux besoins différents (espace de réception réfrigéré à 8°C, chambre froide à -20°C, espaces publics à +20°C, etc.). Si le bâtiment, avec ventilation double flux, est chauffé grâce au réseau de chaleur bois situé à quelques centaines de mètres, il bénéficie parallèlement d'autres réseaux qui mobilisent les calories extérieures ou qui recyclent l'air chaud des cuisines avant de les réinjecter dans les différentes zones. Le bâtiment enregistre des consommations réduites grâce notamment à une enveloppe très isolée, à une forte étanchéité à l'air et à des façades largement vitrées. Le confort des usagers est aussi acoustique (plafonds perforés, panneaux réfléchissants) et visuel (puits de lumière, brise-soleil) avec des terrasses jardinées et végétalisées, qui dilatent le volume. Ces poches ouvrent le bloc, pour mieux le glisser encore dans le gant de ce quartier historique.

74 Haute-Savoie  
**ca.u.e**  
Conseil d'architecture,  
d'urbanisme et de  
l'environnement

L'îlot-S  
7 esplanade Paul Grimault  
bp 339  
74008 Annecy cedex  
Tél 04 50 88 21 10  
Fax 04 50 57 10 62  
caue74@caue74.fr  
www.caue74.fr



- 1 - Accès principal et façade ouest
- 2 - Terrasse à l'étage et toiture végétalisée
- 3 - L'un des deux murs végétalisés
- 4 - Salle de restauration seniors

