



# installateur

Locacuisines

## Des cantines relais clés en main

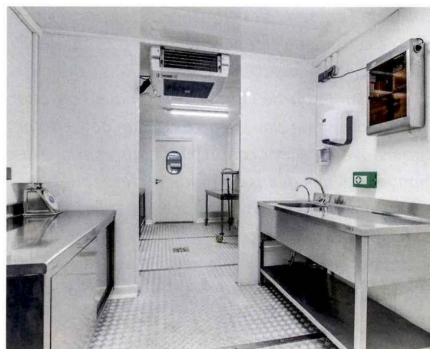
*Alors que le plan ÉduRénov lancé cette année par le gouvernement comprend la rénovation thermique des écoles élémentaires, Locacuisines, leader de la location de cuisines provisoires professionnelles, rappelle que la cantine scolaire est au cœur de ce chantier pharaonique.*



Locacuisines propose aux établissements une solution clé en main et personnalisable à tous les établissements qui engagent des travaux d'agrandissement ou de rénovation pour continuer à préparer les repas et/ou à accueillir les enfants dans de bonnes conditions. Elle apporte aux maîtres d'œuvre et directeurs généraux des services son expertise dans le cadre de projets de cuisines et de salles de restaurant répondant à leurs cahiers des charges, promettant gain de temps et économie sur le coût des travaux. Les mairies ont le choix entre le simple bloc de matériel complémentaire pour la production, le stockage ou encore la laverie, ou la combinaison d'une cuisine complète et salle de restaurant : la surface des locaux peut s'étendre de 18 à 2 000 m<sup>2</sup>.

### S'ADAPTER AUX ATTENTES ET BESOINS

Souhaité par le Président de la République Emmanuel Macron et lancé officiellement en mai dernier par le ministre de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires Christophe Béchu, ÉduRénov



est un programme de rénovation énergétique du bâti scolaire. Porté par la Banque des Territoires, ce projet ambitieux prévoit un financement global de 2 Md€ pour 10 000 établissements d'ici 2027, avec un objectif de 40 % d'économies d'énergie. Dans le cadre de ces travaux, cuisines et restaurants scolaires provisoires peuvent s'avérer nécessaires. Locacuisines est en pole position pour répondre à ce besoin, en s'adaptant aux attentes spécifiques.

### UNE ENTREPRISE CERTIFIÉE

Les cantines relais de Locacuisines s'adaptent également aux réglementations en vigueur, comme la

### Focus

Au lycée Jules Ferry à Versailles, dans le cadre de la rénovation de la cantine scolaire existante, Locacuisines a installé une cuisine et une salle de restaurant afin de préparer et servir les 1 200 couverts quotidiens. Depuis 2023, 16 modules techniques et 20 modules Resto+ composent la cantine provisoire de 1 080 m<sup>2</sup>. L'équipe de restauration, composée d'une vingtaine de personnes, continue ainsi de proposer des repas équilibrés et variés aux élèves.



Loi Egalim 2 qui impose le choix de produits locaux et l'arrêt des barquettes en plastique, en procurant la « mise en place de laveuses dédiées aux bacs gastronomes en inox, et de prévoir des zones de stockage de ces nouveaux contenants », souligne Philippe Beato, CEO de Locacuisines. Par ailleurs, 7 concepts de structures modulaires sont proposés pour tous les usages en cuisson, froid, préparation, laverie, locaux logistiques, salles de restaurant et quick&eat. Les spécialistes ont aussi 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.

Enfin, l'entreprise s'inscrit dans une démarche RSE globale et a obtenu le niveau Silver d'Ecovadis. « 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, [il] a rejeté 265 tonnes de CO<sub>2</sub>, soit une diminution de 10,4 % comparé à 2019 (hors 2020). »

● **NOÉMIE GIRAUD ET KARINE AVERTY**