



Restructuration de la cuisine centrale Riquet

AMO

Programme

Hôtellerie-Restauration

Performance environnementale :

Décret tertiaire, Plan Climat de la ville de Paris, Végétalisation des toitures, Centrale PV

→ *Maître d'ouvrage*

Ville de Paris

→ *Date de livraison*

2026

→ *Surface*

1 111 m²SdP

→ *Lieu géographique*

Paris

→ *Nature de l'ouvrage*

Réhabilitation

→ *Coût des travaux*

1 860 000 € HT

→ *État du projet*

Chantier en cours

→ *Secteur*

Public

Prestations réalisées

AMO Commissionnement Energie Carbone de la transformation de la cuisine centrale Riquet
Programmation technique, suivi de conception et travaux.

Caractéristiques techniques

La MOE a mené un calcul de 5 valeurs absolues vis à vis du décret tertiaire spécifiques au bâtiment et une optimisation énergétique rigoureuse grâce à des solutions techniques innovantes :

Système Boostherm : récupération de la chaleur des compresseurs des chambres froides pour assurer une partie de la production d'ECS

Hottes à variation de débit et plafonds filtrants : réduction des consommations énergétiques avec maintien d'une qualité d'air optimale

Transformation de la cuisine centrale en cuisine de secteur de 14 000 repas /j liaison froide à 3 000 repas/jour en liaison chaud

Rénovation complète des espaces de vie (vestiaires, bureaux et réfectoire) et intégration d'un ascenseur à proximité de l'entrée principale du site afin d'assurer une accessibilité totale aux personnes à mobilité réduite.

Principe de « marche en avant » et sectorisation des zones propres et sales