

CUSINE CENTRALE : UNE MÉDAILLE ET DES ENCOURAGEMENTS POUR LE PROJET ENVIRONNEMENTAL

Le projet de cuisine centrale sur la zone Millau Viaduc 2 a obtenu la médaille d'argent en phase conception auprès de la commission BDO Occitanie (Bâtiments Durables Occitanie). Une première reconnaissance de l'exemplarité environnementale du projet.

Publié le 24 novembre 2026

Les travaux du projet de cuisine centrale, sur la zone d'activités Millau Viaduc 2, démarreront début 2027. D'ores et déjà ce projet exemplaire d'un point de vue architectural, qui aura une capacité de production de 1800 repas, a reçu de beaux encouragements.

Le 22 novembre à Toulouse, les équipes de la Communauté de communes et de la Ville qui pilotent le projet sur la partie technique comme du côté de la restauration municipale, maîtrise d'œuvre et l'équipe d'architectes présentaient le projet devant la commission BDO Occitanie (Bâtiments Durables Occitanie).

L'objectif était de mettre en avant le caractère vertueux et durable notamment sur les aspects environnementaux et l'exemplarité sur les plans architectural et environnemental, son équipement en panneaux solaires photovoltaïques sur la toiture.

Le projet a obtenu la médaille d'argent en phase conception, une très belle reconnaissance pour un équipement aussi spécifique qu'une cuisine centrale. Le projet sera à nouveau scruté en phase réalisation pour tenter de décrocher l'or !

https://www.millau.fr/pages-dinformation/actualites/cusine-centrale-une-medaille-et-des-encouragements-pour-le-projet-environnemental-6913?

La Démarche BDO

Portée par Envirobat Occitanie, la Démarche Bâtiments Durables Occitanie (BDO) est un outil pédagogique d'accompagnement et d'évaluation des projets de bâtiments. La Démarche BDO propose un référentiel sur les aspects environnementaux, économiques et sociaux du projet, ainsi qu'une évaluation et une valorisation tout au long du projet, de la conception à l'usage du bâtiment. Cela concerne toutes les opérations de bâtiments (construction neuve, rénovation, réhabilitation...)

LA CUISINE CENTRALE : DU FRAIS ET LOCAL ET UN OUTIL PÉDAGOGIQUE

Avec une capacité de production de 1800 repas par jour, la cuisine future centrale garde ainsi sa spécificité reconnue : servir des repas frais, issus de produits locaux, faits maison et au maximum issus de l'agriculture biologique. Elle sera dotée d'une légumerie pour transformer les produits frais, d'une chambre froide pour les congeler et être consommés toute l'année. La sensibilisation au bien manger est intégrée au projet : les locaux et la cuisine sont conçus pour permettre l'accueil de scolaires.

En chiffres

1800 repas : la capacité de production de la future cuisine centrale.

1500 repas produits chaque jour (la capacité de l'actuelle cuisine construite en 2001 est de 100 repas)

63% de produits bios dans les menus

31 producteurs locaux dans un rayon de **50** kilomètres autour de Millau

1264 m2 : la superficie de la future cuisine

21 mois : la durée prévisionnelle des travaux, dont le démarrage est fixé au début 2027.

https://www.millau.fr/pages-dinformation/actualites/cusine-centrale-une-medaille-et-des-encouragements-pour-le-projet-environnemental-6913?

VILLE DE MILLAU

17 avenue de la République
12100 Millau
05 65 59 50 00
Ouvert du lundi au vendredi de
8h à 12h et de 13h30 à 17h30