

L'autre CUISINE

LE MAGAZINE DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE RESPONSABLE

#1

JANV. 2017



SPÉCIAL RESTAURATION D'ENTREPRISE

Sirha

LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION
& DE L'HÔTELLERIE

21>25
JANVIER 2017
EUREXPO
LYON



3 045 exposants et marques
dont **720** dédiés à la restauration collective,
la finale du concours Gargantua

(Chiffres Sirha 2015)

Salon réservé aux professionnels

SIRHA APP.



VOTRE BADGE GRATUIT AVEC
LE CODE INVITATION **PPTFA**
SUR **WWW.SIRHA.COM**



#Sirha



ÉDITORIAL



Laurent Terrasson
Directeur de la publication
de *L'autre cuisine*.

Pour une autre restauration collective

L'autre cuisine, un nouveau magazine à destination de la restauration collective ? Pas que ! *L'autre cuisine*, c'est un projet éditorial collectif, collaboratif, un projet qui a pour

objectif de fédérer et de valoriser la restauration collective responsable.

Fédérer et valoriser la restauration collective autour de *L'autre cuisine*, autour d'un magazine à savourer sans modération, autour du déploiement d'événements de proximité, près de chez vous, autour d'un blog, d'un site internet, d'une page Facebook, de newsletters... de nombreux projets que nous déploierons au fur et à mesure de cette nouvelle année.

Autour de cette table collective, nous réunissons non seulement des cuisiniers professionnels, des associations, des experts, des spécialistes, des acheteurs, des fournisseurs, des chercheurs, des journalistes, des convives, des élus... mais aussi et surtout des amis, comme Franck Bergé, Alain Bradfer, Jean-Paul Branlard, Nicolas Bré, Romain Burgos, Édouard Clot, Jean-Pierre Corbeau, Hélène Dorey, François Collard-Dutilleul, Gilles Fumey, Julien Garnier, Magali Jacquet, Christophe Lavelle, Cyril Maury, Jean-Philippe Milesy, Rose-Marie Olid, Christian Prigent, Henri Rouillé-d'Orfeuil, Hervé This, Didier Thuillier...

Toute l'équipe se propose d'aller vers vous, au plus près de votre savoir-faire, de vos expériences, de votre réalité ; avec des reportages, des enquêtes, des tables rondes, des rencontres, des échanges, des réflexions ; pour faire avancer les débats autour des questions techniques, mais aussi sociétales ou

environnementales. Et nous avons l'ambition de rapprocher les décideurs des hommes de terrain.

L'autre cuisine, c'est une déclaration pour reconnaître le rôle de la restauration collective, révéler sa spécificité, sa technicité, distinguer sa pluralité, respecter le temps des repas, l'éducation au goût, le développement des formations, souligner ses engagements, la localité, la solidarité, la qualité, la diversité, et plus encore la démocratie alimentaire.

J'ai toujours eu le sentiment que la restauration collective représente un remède excellent à certains maux de l'Hexagone, qu'elle représente une réponse politique à la lutte contre l'obésité et le surpoids, contre les inégalités sociales, contre l'érosion des richesses locales, contre l'abandon des personnes âgées, des plus démunis, des exilés, pour l'éducation alimentaire des futures générations, pour la réduction du gaspillage alimentaire, pour le développement d'une agriculture locale, d'une agriculture biologique. Pour moi, la restauration collective participe au développement durable, social, responsable de notre planète !

Tout un programme pour cette nouvelle année 2017 !

Toute l'équipe se joint à moi pour vous souhaiter une très belle année, une année collective et responsable... avec *L'autre cuisine* ! ✱

NOURRIR

Ce chapitre représente la passerelle entre les cuisiniers et les décideurs, au travers de reportages, d'interviews, de témoignages.

CUISINER

Le chapitre des chefs, des cuisiniers, des techniques culinaires, des cuissons longues et de la juste cuisson, de l'art de la cuisine, des experts du goût et des saveurs, des portraits et des rencontres de chefs, d'un lien entre la gastronomie et la restauration collective, des équipements et des produits...

SAVOIR

Un chapitre consacré à la connaissance, en nutrition, hygiène, aménagement des locaux, gestion, management, formations, juridique, réglementations... animé par un réseau d'experts.

“ S'intéresser à un sujet avec précision, sincérité, approfondissement régulier sur le terrain est essentiel dans une époque qui tend souvent à la superficialité et à la peur de s'engager. La restauration collective tient avec Laurent Terrasson son meilleur ami, aussi exigeant que fidèle. Je souhaite une longue et joyeuse vie à ce nouveau magazine consacré à un secteur en pleine révolution. La vraie cuisine pour tous est possible ! ”

Sophie Le Bouleise Mise, Commissaire générale de la Fête de la Gastronomie



PARCE QUE LA QUALITÉ A UN PRIX, NOUS RECHERCHONS POUR VOUS LE MEILLEUR

Prestarest offre tous les avantages d'une centrale de référencement de produits alimentaires et non alimentaires certifiée SGS :

- Mettre à disposition des produits sélectionnés pour leur qualité et leur traçabilité à un tarif négocié.
- Simplifier vos achats en garantissant la qualité des produits ainsi que le respect des normes les plus récentes en matière de restauration collective.
- Proposer des statistiques de consommation pour une meilleure gestion des menus et des commandes.

Engagée dans une démarche de développement durable, Prestarest favorise les circuits courts et propose une sélection de produits issus de l'Agriculture Biologique.

PRESTAREST

UNE FORCE D'ACHAT INDÉPENDANTE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

www.prestarest.fr



Groupe Imestia, 10 Rue James Watt, 93200 Saint-Denis.



AU SOMMAIRE...

N° 1 > Spécial restauration d'entreprise



18

NOURRIR Le cahier des décideurs

Guillaume Garot chasse le gaspi.....	P. 16
< Nadia Sammut cuisine.....	P. 18
Les mutations de la restauration en entreprise.....	P. 20
Levier de la transition agroalimentaire.....	P. 28
Provence-Alpes-Côte d'Azur.....	P. 30
Istres : Andréa et ses drôles de dames.....	P. 32
Seuls ensemble.....	P. 33
Au cœur du combat pour la transition.....	P. 34



52

CUISINER Le cahier des cuisiniers

La compétence au cœur de l'équipe.....	P. 36
La science au service du cuisinier.....	P. 38
Entre le bel ouvrage et l'innovation.....	P. 39
Recettes et menus.....	P. 40 À 49
Et si nous décrétions 2017 année des légumes ?....	P. 50
< Fours : des innovations au service du savoir-faire.....	P. 52

SAVOIR Le cahier des spécialistes

Les rendez-vous de la DGAL.....	P. 58
Nutrition.....	P. 60
Les certificats de qualification professionnelle.....	P. 62
Comment choisir son plafond acoustique ?.....	P. 63 >
Droit & législation.....	P. 64
Petites annonces - Stages & formations.....	P. 66



63



L'AUTRE CUISINE, LE MAGAZINE
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE
N° 1 - janvier 2017

Edité par la SAS L'autre cuisine
Siège social : La Paillasse
226, rue Saint-Denis - 75002 PARIS
Tél. : 06 13 07 60 74

Directeur de la publication :

Laurent Terrasson
l.terrasson@autre cuisine.fr

Directeur éditorial :

Jean-Philippe Milesy
milesy@rencontres-sociales.org

Rédacteur en chef :

Alain Bradfer
redaction@autre cuisine.fr

Secrétariat de rédaction :

Claire Marlange

Direction artistique, réalisation :

Célyne Muller / Incognito & Co
c.muller@autre cuisine.fr

Photo de couverture :

helgafo/Fotolia

Publicité :

Basile Kamir
publicite@autre cuisine.fr

Ont participé à ce numéro :

Franck Bergé, Alain Bradfer, Jean-Paul
Branlard, Nicolas Bré, Romain Burgos,
Edouard Clot, Jean-Pierre Corbeau,
Jean-Christophe Cotet, Hélène Dorey,
François Collard-Dutilleul, Gilles Fumey,
Julien Garnier, Magali Jacquet,
Christophe Lavelle, Paule Masson,
Cyril Maury, Jean-Philippe Milesy,
Rose-Marie Olid, Anaïs Rambaud,
Stéphane Ribière, Henri Rouillé-d'Orfeuil,
Hervé This, Didier Thuillier,
Sarah Turbeaux, Emmanuelle Viscuso.

Relations presse :

presse@autre cuisine.fr

Abonnements :

1 an / 4 numéros + hors-série : 55 €
abonnements@autre cuisine.fr

Bulletin d'abonnement en page 60

Impression :

Imprimerie Rochelaise
17000 La Rochelle
Imprimé sur papier 100 % recyclé,
fabriqué en France.



Dépôt légal : à parution

N° commission paritaire : en cours



QUALIFIEZ VOTRE ENTREPRISE

par un organisme reconnu



SEULE QUALIFICATION CUISINE OFFICIELLEMENT RECONNUE*

* Décret du 10 février 1993



- LA qualification spécifique à l'installation et à la maintenance d'équipements de Cuisines professionnelles
- Qualification délivrée de façon impartiale et objective, renouvelée tous les 2 ans
- Un label de qualité et valorisant pour votre entreprise



Qualicuisines

1 Cité Paradis - 75010 Paris

Tél. : 01 48 24 19 54

E-mail : contact@qualicuisines.fr

Site internet : www.qualicuisines.fr

SOCIÉTÉ DE RESTAURATION, ENTREPRISES GÉNÉRALES,
BUREAU D'ÉTUDES, COLLECTIVITÉS PUBLIQUES ET PRIVÉES,
HÔPITAUX PUBLICS ET PRIVÉS...

**Un réseau d'entreprises qualifiées
en Cuisines professionnelles fort de plus
de 100 entreprises qui vous assure :**

- La garantie du succès de vos projets de cuisine.
- La garantie d'une installation dans les règles de l'art.
- La garantie d'une maintenance de qualité.
- La garantie du respect des normes.
- La garantie d'entreprises formées et qualifiées.
- La garantie fiscale et sociale des entreprises qualifiées.
- La garantie d'assurances biennales et décennales couvrant vos installations.
- La garantie de la pérennité des entreprises qualifiées.

TROUVEZ UNE ENTREPRISE QUALIFIÉE ET PROCHE
DE CHEZ VOUS EN CONSULTANT NOTRE SITE.

www.qualicuisines.fr





LE SALON SIRHA EN PROFILS

L'ÉPOQUE EST RÉVOLUE OÙ, À LYON, DU BOUCHON D'UNE RUELLE DE LA PRESQU'ÎLE À L'ÉTOILÉ DE PROCHE BANLIEUE, LES PALAIS SE METTAIENT EN FÊTE SANS AUTRE FORMULE QUE LA SACRO-SAINTE TRILOGIE "ENTRÉE-PLAT-DESSERT" AVEC UN ÉCART POUR LE FROMAGE S'IL ÉTAIT AFFINÉ PAR LA MÈRE RICHARD. LES SEULES VARIANTES S'ÉTAGEANT DU "CANAILLE" AU "RAFFINÉ" AVEC TOUTES LES MODULATIONS INTERMÉDIAIRES. DÉPASSÉ, LE TEMPS OÙ, PARTAGEANT LE MÊME PLAISIR, LA GRAND-MÈRE ET SON PETIT-FILS PIQUAIENT LA FOURCHETTE DANS UN TABLIER DE SAPEUR OU DÉCOUPAIENT À LA CUILLER UNE QUENELLE DE BOCUSE...

La capitale des Gaules et de la gastronomie réunies découvrir par Sirha interposé un univers de la consommation que Frédéric Loeb – que l'on dit "tendancier", en réalité un sociologue de la table – a découpé en tranches aussi fines que celles d'un Jésus. Cette mosaïque charcutière illustre la complexité acquise par les bouches à nourrir.

Commençons par les plus anciens que la correction du langage impose comme "aînés", une génération – elle affiche de **56 à 75 ans** au compteur –, sans doute cabossée puisqu'affectée de la lettre **W**. La santé ne la chagrine pas outre-mesure, lui préférant un confort et une liberté teintés d'optimisme. Une sagesse d'un conservatisme délicat l'emporte chez eux

sur la création échevelée. Deuxième catégorie, affectée d'un **X**, va de **36 à 55 ans**, mène une vie active dans la tourmente des crises politiques et économiques. Sans trop de soucis financiers, elle réalise le difficile syncrétisme entre l'audace et la sécurité, le connu pimenté d'exotisme. Elle consomme bio et ne rechigne pas au "fait maison". Insaisissable parce que gavée d'un internet mondialisé, la **génération Y** qui s'étire de **21 à 35 ans** provoque l'ébullition sous les toques des chefs pétris de certitudes. Une génération foutraque, hédoniste et transgressive, narcissique et tolérante. À la fois exigeante en matière de transparence et prête à s'imaginer une

Alain Bradfer

culture culinaire qui lui soit propre. On frôle ici la recherche d'une identité. Plus incernable encore, la **génération Z** des **6 à 21 ans** pour laquelle tout reste à inventer. Une classe d'âge en quête de personnalité. En clair, pour eux, une commande ne se conçoit plus autrement que passée sur un smartphone, doit être personnalisable et s'emporter pour être consommée où l'envie leur en prend. Cette fois, la remise en question des cuisines tient de la révolution. Les certitudes passent à la poubelle, l'imagination prend le pouvoir et impose d'avoir une page d'avance sur le calendrier.

Ce sont ces enjeux générationnels – et autant de gageures qui contraignent de concilier l'inconciliable – que l'édition

2017 du Sirha entend décliner. Les territoires d'innovation qui avaient commencé d'être explorés en 2015 le sont plus avant cette année autour de trois grands thèmes que sont le **plaisir**, la **praticité** et le **bien-être**. De la gourmandise décomplexée au sacre du vert en passant par l'optimisation des gestes, toutes les générations devant y trouver leur compte.

Plus confrontée encore que les autres à ces nouveaux paradigmes de la cuisine générationnelle, la restauration collective devrait y trouver matière à inspiration. Ils sont plus de 700 exposants à jalonner un parcours dédié à ces "cantines" dont l'appellation devrait disparaître avec tout ce que le concept même suppose de péjoratif. Restau'Co s'est associé au Sirha

pour conférer des lettres de noblesse à cette institution qui accompagne l'individu de la crèche à la maison de retraite en y ajoutant cette dimension désormais incontournable de la restauration responsable.

La nécessaire "dédiabolisation" de la "cantoche" passe inévitablement par la finale du **Gargantua**, ce concours dont la première édition remonte à 1989 et récompense le meilleur cuisinier de collectivité. S'il fallait une démonstration du caractère intergénérationnel de la profession, les huit lauréats de l'année officient dans des maisons de retraite, un mess militaire, un restaurant d'entreprise et des lycées.

En revanche, la politique ne perdant pas ses droits, la nouvelle équipe du Conseil Régional Rhône-Alpes-Auvergne a fait disparaître du Sirha un magnifique concours de la restauration collective, le Grand Prix de la restauration des lycées rhônalpins, dont la quatrième et dernière édition aura eu lieu en 2015. *



Responsable, le restau

C'est dans l'air du temps avant de s'imposer comme une contrainte. "Mon Restau Responsable" est une association des partenaires du réseau Restau'Co et de la Fondation Nicolas Hulot qui accompagnent les acteurs de la restauration collective soucieux de conjuguer une cuisine de plus en plus saine de qualité au respect de l'environnement. Partant de ce qui est bien davantage qu'un slogan proclamant « Meilleur dans l'assiette, meilleur pour la planète », la démarche s'appuie sur les quatre piliers que sont le bien-être, l'assiette responsable, les éco-gestes ainsi qu'un engagement social et territorial.

**ELECTRO
CALORIQUE**



PROXIMITÉ
Innovation
Excellence
Engagement



Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE

RENDEZ-VOUS
HALL 5 STAND E 126

NOUVEAU ! CHARIOT EXPRESSO

Offrez à vos résidents de délicieuses préparations chaudes, en toute simplicité !



- Plus de 3h d'autonomie
- 9 choix de boissons chaudes
- Jusqu'à 60 tasses de 25 cl



ELECTRO CALORIQUE : Tél : 04 72 93 14 14

www.electrocalorique.com



AVEC BLEU-BLANC-COEUR, CONCILIEZ PLAISIR, ÉQUILIBRE ET ENVIRONNEMENT DANS VOS ASSIETTES !

Bleu-Blanc-Cœur est une association engagée dans une démarche d'amélioration de la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation, reconnue par les experts de l'ONU, des ministères de la Santé, de l'Environnement et de l'Agriculture (Programme National de l'Alimentation).

« Pour bien nourrir les Hommes, il faut commencer par prendre soin de nos cultures, de la qualité de l'alimentation et donc de la santé de nos animaux ».

C'est donc tout naturellement que les engagements pris par les 6000 éleveurs et producteurs Bleu-Blanc-Cœur rencontrent les attentes et enjeux de la restauration et des métiers de bouche, à la recherche de produits savoureux alliant promesses nutritionnelles et environnementales étayées !



Quels sont les intérêts des produits Bleu-Blanc-Cœur ?

- Démarche reconnue d'intérêt nutritionnel (par les ministères de l'Agriculture et de la Santé)
- Qualité technologique
- Qualité gustative
- Lien fort aux producteurs et aux filières identifiées et tracées
- Accessibilité
- Participation à l'éducation au bien manger

Professionnels et utilisateurs de produits Bleu-Blanc-Cœur



Emmanuel Picard,
Chef exécutif de l'AURI

« Après avoir fait des comparatifs de cuisson, des tests à l'aveugle avec le staff et la clientèle, tout le monde était unanime sur la qualité et le goût des produits Bleu-Blanc-Cœur ! La démarche Bleu-Blanc-Cœur répond aussi aux enjeux du développement durable et c'est sans doute aujourd'hui la seule démarche à avoir (dans le cadre du PNA) démontré et mesuré son intérêt, à la fois d'un point de vue nutritionnel, mais aussi environnemental. »



Frédéric Simonin,
Chef du Restaurant F. Simonin

« Chez Bleu-Blanc-Cœur j'ai découvert des éleveurs engagés, passionnés et convaincus ! Des hommes qui ont fait le choix d'une agriculture différente pour mieux nourrir le monde. Ce sont des valeurs nobles associées à des produits de qualité que j'ai décidé de défendre en valorisant leur travail et en sublimant leurs produits dans mon restaurant. Et je compte bien partager ces valeurs avec mes confrères... »



Jean-Yves Painchaud,
Boucherie Painchaud

« La qualité des produits Bleu-Blanc-Cœur est indéniable. Il n'y a qu'à regarder la viande... on voit une vraie différence au toucher et quand on la travaille ! Je constate par exemple moins d'exsudat et de perte en eau. C'est un plaisir de travailler une telle viande et les résultats sont encourageants puisque j'ai remarqué une amélioration de la rotation des produits et un agrandissement de ma clientèle. »

SOCIÉTÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

Des actions tous azimuts pour Compass



S'il ne fallait retenir que quelques faits en 2016, pourquoi pas l'intégration de Compass au Conseil d'administration de la Coopérative Bio d'Île-de-France et du Conseil d'administration de l'Association Bleu-Blanc-Cœur afin

de proposer aux convives des produits issus d'une agriculture plus vertueuse pour la santé des hommes, des animaux et de la terre ? Parmi les actions à signaler, le lancement par Eurest (marque entreprises et administrations) de l'application My Bénéf'eat (commande en ligne, consultation de menus, suivi de consommation...), les opérations Cuisine&Prestige qui associent des chefs de la restauration collective et commerciale, le lancement via sa marque Scolarest de Scool, un portail internet informant les parents sur leur restaurant scolaire et l'alimentation en général.

SONDAGE

Les Français et l'alimentation durable

À l'occasion des premières Rencontres de l'Alimentation Durable fin 2016 à l'Institut Pasteur, la Fondation Daniel & Nina Carasso a dévoilé les résultats d'un sondage national réalisé par l'Institut Ipsos : les Français et l'Alimentation Durable. Ce sondage révèle les pratiques alimentaires des Français au regard des enjeux de durabilité (santé, environnement, contexte socio-économique) : leurs attentes, leurs comportements et leurs préoccupations. Passionnant.

Pour en savoir plus, le site : www.fondationcarasso.org

SOCIÉTÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

Un arbre pour la planète

L'entreprise **Multi Restauration Méditerranée** basée à Marseille s'est vue décerner le label Lucie, référence en matière de RSE/RSO. MRM est la deuxième entreprise française de restauration collective à recevoir ce label. Pour cette entreprise familiale, les démarches RSE ont commencé il y a presque dix ans, comme une conviction, un engagement de progrès. Depuis décembre 2016, pour célébrer l'attribution du Label Lucie, l'entreprise a décidé de s'engager aux côtés de MyTree pour permettre à ses clients de planter gratuitement un arbre dans la région de leur choix.



CONCOURS

"Elles ont du talent"

Grande réussite pour ce premier concours organisé le 9 novembre lors du salon Equip'Hôtel, qui traduit la volonté de valoriser les femmes employées de restauration collective. Sept équipes se sont affrontées pendant 2h30 dans une épreuve consistant à réaliser une entrée et un



dessert qui ont été évalués par un jury technique et un jury dégustation. C'est l'équipe du **CROUS de Poitiers**, Marine Andrault et Laetitia Remazeilles, qui a remporté ce trophée (voir article p. 36).

Servis' **Oeuf**



LES OEUFS COQUILLES

En carton de 90, 180 et 360 œufs
Tracabilité à l'œuf
D.C.R. 28 jours



LES OEUFS LIQUIDES

Oufs entiers, blancs et jaunes
En 1,5 et 15 kg
D.L.C. 42 jours



LES OEUFS DURS ÉCALÉS

En seaux de 75 et 150,
et en barquettes de 6 œufs
D.L.C. 35 jours



LES OEUFS DURS POCHÉS

En carton de 48 alvéoles individuelles
Tracabilité sur chaque œuf
D.L.C. 35 jours



UNE GAMME COMPLÈTE D'OEUFS POUR LES PROFESSIONNELS

FERME DU PRÉ

LE PLAISIR DES OEUFS

La Fosse Mostelle - 60590 ERAGNY-SUR-EPTE - Tél: +33 (0)2 32 27 47 67 - www.fermedupre.fr

ASSOCIATION

Un plus bio : 2017 plus active encore que 2016



En novembre 2016, les rencontres nationales du Club des Territoires Bio ont été l'occasion de lancer la première édition des **Victoires des cantines rebelles**, qui récompense des initiatives exemplaires en matière de restauration collective. Une initiative qui sera reconduite en 2017.

À noter également la création du premier **manifeste collectif** qui dresse l'inventaire des freins et des leviers au passage d'une « restaura-

tion collective bio, locale, saine et juste ». Plus de 1000 personnes (Yann Arthus-Bertrand, Pierre Rabhi, Nicolas Hulot...) ont déjà apporté leur soutien. Autre temps fort, le lancement du premier **guide national Cantines bio, le guide pratique des parents**.

À télécharger gratuitement sur le site www.unplusbio.org.

SOCIÉTÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

Le digital vu par Sodexo



En lançant à la rentrée 2016 son application **SoHappy** dans les écoles, Sodexo a fait rentrer la cantine dans l'ère digitale. SoHappy permet aux parents, entre autres, de visualiser au quotidien les menus de leurs enfants, de payer leurs factures en ligne mais aussi de trouver toutes les informations nutritionnelles et allergènes contenus dans les plats.

SoHappy, c'est également la possibilité de lire des articles sur des thématiques aussi variées que la nutrition et l'éducation et de trouver des idées de recettes.

ASSOCIATION

Agores 2016, retour sur une année symbolique

L'association nationale des directeurs de la restauration collective qui vient de fêter ses 30 ans, va en 2017 continuer de privilégier les rencontres entre professionnels. Les réunions régionales Agores seront encore des occasions de faire le point sur les attentes et besoins du secteur. De Bayeux à Villeneuve-sur-Lot en passant par Draguignan, les réunions régionales vont s'enchaîner. À noter également le 31^e forum de la restauration publique territoriale du 17 au 29 mai 2017 à Lys-les-Lannoy (59).

Informations et programme sur le site www.agores.asso.fr

CONCOURS

Trois incontournables en 2017



■ Le 24 janvier au Sirha, les finalistes du **Concours Gargantua** se rencontreront pour décrocher le **prix du meilleur cuisinier de collectivité de France**. Qui sont ces chefs de cuisine ?

- ♦ Jérôme Latour, cuisine centrale Haut-Lévêque, Pessac (33)
- ♦ Julien Schttrumpf, restaurant universitaire Le Stift, Strasbourg (67)
- ♦ Damien Catrice, foyer logement et EHPAD Paul-Cordonnier, Marcq-en-Barœul (59)
- ♦ Jacky Hemon, restaurant GAM BNP Paribas, Nanterre (92)
- ♦ Mathieu Bareilles, lycée Léon-Blum, Mazères (09)
- ♦ Anthony Hervy, résidence La Châtaigneraie, Pontchâteau (44)
- ♦ James Ducange, lycée Amédée-Gordini, Seynod (74)
- ♦ Sébastien Devers, lycée Nicephore-Niepce, Châlon/Saône (71)

■ Le 29 mars 2017 se tiendra à Paris Expo Porte de Versailles le prochain **Salon de la Restauration Collective en Gestion Directe**. Une édition pas tout à fait comme les autres avec le lancement des **Trophées Restau'Co**. Placés sous le signe de l'innovation, 3 trophées récompenseront la créativité de tous les acteurs du secteur :

- ♦ les adhérents du réseau et les restaurants de collectivité avec le **Trophée Restau'Co Initiatives** pour montrer les meilleures pratiques ;
- ♦ le **Trophée Restau'Co Expositant** pour valoriser les démarches R&D des entreprises agroalimentaires et des équipementiers ;
- ♦ le **Trophée Restau'Co Avenir** pour les étudiants et les apprentis pour imaginer « le restaurant de collectivité du futur ».

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 15 février 2017, sur le site www.salonrestauro.com

■ Annoncé à l'occasion des Assises Nationales de la Restauration Collective, au salon Equip'Hotel Paris, le réseau Restau'co confirme la création de la **classe Restauration collective** au concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France". Ce titre s'inscrit dans le 26^e Concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France" qui se déroulera en 2017/2018. Le concours **MOF Restauration collective** sera ouvert à tous les professionnels de France et Outre-mer en gestion directe et concédée. Les premières épreuves qualificatives auront lieu au cours du 2^e semestre 2017 et les épreuves finales au cours du 2^e semestre 2018. Inscriptions sur le site www.meilleursouvriersdefrance.org.

La gamme des sauces CHEF® s'enrichit

CHEF® propose deux nouvelles sauces déshydratées, développées par des chefs pour des chefs :

La Sauce Poivre Sichuan : un grand classique de la cuisine française revisité pour une saveur exotique, aux notes épicées et florales.

La Sauce Roquefort : toute la puissance et la finesse de goût du Roquefort A.O.P. dans une sauce aux usages très variés.



PÊCHE ET PRODUITS DE LA MER

Actualités 2016
avec SeaWeb Europe

Avril 2016 :

♦ COP21. L'accord de Paris a reconnu le rôle déterminant de l'influence de l'Océan sur le climat mondial. Ceci notamment grâce au travail de la plateforme Océan et Climat créée en 2015 et réunissant scientifiques, industriels et membres de la société civile.

Mai 2016 :

- ♦ Le Parlement européen demande une **meilleure traçabilité** des produits de la mer dans le secteur de la restauration.
- ♦ Le Canada autorise la mise sur le marché du **saumon transgénique**.

Août 2016 :

- ♦ Un rapport de la FAO invite à **freiner la surpêche mondiale**. L'aquaculture prend une part toujours plus importante, 50 % de la production mondiale, tandis qu'un tiers des stocks de poissons sauvages sont surexploités.
- ♦ Près de **60 % des espèces méditerranéennes** seraient surexploitées dont le merlu, le mulot, la sole...

Septembre 2016 :

- ♦ L'utilisation d'**antibiotiques** serait 500 fois plus élevée pour les saumons chiliens par rapport aux saumons norvégiens.

Octobre 2016 :

- ♦ Malgré 30 années d'efforts, des stocks de **coquilles Saint-Jacques** sont chaque année pêchés avant l'ouverture de la saison en France par les pêcheurs britanniques et irlandais qui ne sont pas soumis aux mêmes règles de gestion.

Novembre 2016 :

- ♦ **Conférence Océan & Pêche Durable** au musée de la Marine, organisée par SeaWeb Europe et WWF France, en partenariat avec Carrefour.
- ♦ La CICTA (Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique) a annoncé que les premiers quotas de pêche pour l'**espadon de Méditerranée** seront instaurés à partir de 2017.
- ♦ Une étude de 60 millions de consommateurs révèle que les résidus de polluants (arsenic, pesticides, métaux lourds) sont plus élevés dans le **saumon bio** que dans le saumon conventionnel. En parallèle, on relève une hausse de 33 % de la consommation de produits de la mer bio en 1 an.
- ♦ Moratoire sur le **bar de la Manche** proposé par la Commission européenne et mesures à venir sur le bar du Golfe de Gascogne.



SeaWeb Europe met à disposition des professionnels de la filière un guide des espèces, mis à jour annuellement, pour les aider à s'orienter vers des achats responsables en produits de la mer, et vous invite à vous engager pour vous approvisionner en produits issus de la pêche durable. Vous pourrez ainsi rejoindre un réseau de restaurateurs et de poissonniers par le biais de la signature d'une charte, et devenir des ambassadeurs de la pêche durable.

www.seaweb-europe.org • contact@seaweb-eu.org

ASSOCIATION

Restau'Co, une année 2016
des plus fertiles

Parmi les faits marquants de l'année, les 50 ans de ce réseau de professionnels de la restauration collective en gestion directe, la réélection d'Éric Lepêcheur à la présidence pour 3 ans, la structuration et le renforcement du réseau adhérents et partenaires et le lancement, avec la Fondation Nicolas Hulot, de la démarche Mon Restau Responsable. Un outil gratuit qui sert à guider les professionnels du secteur souhaitant offrir une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement. Pour 2017, le fil rouge et la priorité sont donnés au développement des régions. Le tour de France des régions se poursuit donc via ses "cafés débats".

Calendrier sur le site www.restauco.fr

SOCIÉTÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

Elior: dynamisme
et engagements

En décembre 2016, Elior Group annonçait ses premiers engagements pour trois filières d'approvisionnements durables. Résultats : **suppression des œufs de poules élevées en cage** avant 2025 et **promotion du bien-être animal** ; **suppression de l'huile de palme** ou sélection de produits intégrant uniquement de l'**huile de palme durable** ; **préservation de la biodiversité** en adaptant ses approvisionnements à l'évolution des écosystèmes marins. Autre engagement cette fois avec le Groupe APICIL, le CNRS, l'Institut Paul Bocuse et l'université de Lyon 1 pour mener un programme de recherche dont l'objectif est de **formuler des recommandations culinaires pour les patients sous chimiothérapie**, leur entourage et les professionnels de la restauration, afin qu'ils retrouvent le goût de se nourrir.

Nourrir

LE CAHIER DES DÉCIDEURS

P. 16

Guillaume Garot
et le gaspillage
alimentaire

P. 18

Portrait :
Nadia Sammut

P. 20

Les mutations
de la restauration
en entreprise

P. 28

Levier de la
transition
agroalimentaire

P. 30

Provence-Alpes-
Côte d'Azur

P. 33

Seuls ensemble

P. 34

Au cœur du combat
pour la transition

GUILLAUME GAROT CHASSE LE GASPI DANS LES ASSIETTES

Pourquoi lutter contre les gaspillages ?

Parce qu'on ne peut pas produire de la nourriture pour la détruire. C'est un non-sens. C'est révoltant pour chaque acteur de la chaîne alimentaire, y compris pour les restaurateurs qui préparent des repas qui ne sont pas consommés et finissent à la poubelle. Il s'agit d'un enjeu éthique planétaire : le défi alimentaire est devant nous pour nourrir neuf milliards d'êtres humains en 2050, sachant qu'aujourd'hui nous jetons 30 % de ce que nous produisons. D'évidence, il faut réagir et changer de modèle. La loi fixe un cadre général pour intervenir contre le gaspillage. Je prends un exemple. On a vu trop d'invendus dans les grandes surfaces terminer à la poubelle. La loi fixe un principe simple : interdiction aux grandes surfaces de jeter de la nourriture consommable. Mais elle assortit cette interdiction d'un cadre pour agir, avec une convention qui sera obligatoire à partir de février 2017 pour redistribuer ces invendus vers les associations de solidarité. Ce faisant, nous généralisons des pratiques qui existent déjà et sont vertueuses de la part de certains distributeurs qui, sans attendre, ont pris la bonne habitude de donner leurs invendus.

Mais pour la restauration ?

La problématique est différente et la complexité également. Je crois beaucoup à la formation de nos professionnels, en restauration commerciale ou collective. Les exemples sont nombreux qui démontrent que préparer les aliments autrement permet de lutter efficacement contre le gaspillage. Il faut pouvoir rassurer les professionnels qui voudraient travailler différemment et se posent la question de la capacité juridique de le



MINISTRE DÉLÉGUÉ À L'AGROALIMENTAIRE
DE 2012 À 2014, GUILLAUME GAROT
A DONNÉ SON NOM À UNE LOI FIXANT
DES RÈGLES PROPRES À LUTTER CONTRE
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.
UNE LOI QUI S'INSCRIT DANS L'OBJECTIF
EUROPÉEN D'UNE RÉDUCTION
DE MOITIÉ DES DÉCHETS ALIMENTAIRES
D'ICI À 2025.

PROPOS RECUEILLIS PAR

Laurent Terrasson

faire. En particulier, lorsque nous avons incité à l'utilisation des "doggy bags", beaucoup se sont interrogés sur les problèmes qui pourraient se poser lors de la consommation sortant de leur établissement. Seraient-ils pénalement responsables ? La réponse est "non". Leur responsabilité s'arrête dès que le client sort de leur établissement avec le produit qu'il a payé. Voilà comment on peut faire évoluer les mentalités. Et les restaurateurs y ont intérêt.

Mais ils ont des craintes depuis la législation de janvier 2016 sur les biodéchets, justifiées par des contrôles, voire des amendes...

En matière de biodéchets, nous sommes dans la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement. Il ne peut pas s'agir d'une entrave supplémentaire. Ce doit être compris comme une nouvelle façon de travailler mais il faut pour cela que nous donnions des outils opérationnels. Ensuite, il faut que chacun soit bien convaincu que ce changement de pratiques est utile, positif et bénéfique sur le plan économique.

La loi sur le don aux associations de solidarité par la grande distribution entrera en vigueur au mois de février. La restauration collective sera-t-elle concernée également par la défiscalisation ?

La défiscalisation du don est l'un des leviers, mais pas le seul. Elle concerne toute personne morale qui voudrait donner plutôt que de jeter. On pense bien évidemment à la grande distribution mais cela peut très bien s'adresser à la restauration. Il est plus gratifiant de pouvoir nourrir davantage de bouches que de voir son travail finir dans une poubelle.

La restauration scolaire, 140 jours de services sur 365. Il y a donc une sous-utilisation des structures.

Au-delà de la lutte contre le gaspillage alimentaire, ces institutions ne pourraient-elles fonctionner comme des associations caritatives ?

C'est l'une des pistes de travail que nous avons aujourd'hui pour optimiser et mutualiser l'utilisation des équipements

publics. Des initiatives existent pour la restauration solidaire et travailler les invendus des supermarchés. Mais cela demande beaucoup d'agilité parce que les commandes ne peuvent pas se faire sur le mode traditionnel de la restauration collective puisque, par définition, vous avez ce qu'on vous présente et pas ce que vous choisissez.

Cela ne passe-t-il pas aussi par une éducation à l'alimentation ?

Il n'y aura pas de résultats durables sans cet apprentissage.

La restauration collective doit être un partenaire majeur dans cette éducation à l'alimentation.

Contre le gaspillage alimentaire, c'est l'innovation sur le terrain qui a permis d'avancer. Ce sont des collectivités locales et des associations qui ont été les défricheurs en la matière. La loi que j'ai portée n'a fait que conforter des pratiques et des innovations de terrain.

C'est là que se construit l'avenir.

Quelle sera la tutelle de la restauration collective en la matière ?

Aujourd'hui, c'est une politique de l'État, mais il ne faut pas penser que l'État seul pourra tout changer.

Il faut une stratégie commune et partagée qui associe l'État, les collectivités locales et les acteurs de

terrain que sont les entreprises ou les associations. Et quand je parle de collectivités locales, ce sont les intendants qui ont un vrai rôle à jouer par la commande publique. Sans compter les parents qui portent eux-aussi une

responsabilité éducative personnelle à l'égard du gaspillage.

Quant au rôle de l'État, il est de faciliter les initiatives sur le terrain. L'État doit préciser, rassurer et épauler les acteurs dans la lutte contre le gaspillage. *

Transformer le gaspillage... en ressources alimentaires

Personne ne gaspille sciemment de denrées alimentaires. Aucun des acteurs de la chaîne alimentaire ne dilapide inutilement ce qu'il produit ou ce qu'il achète.

En revanche, tous peuvent générer des pertes, de façon involontaire le plus souvent, mais toujours pour de bonnes raisons, à chaque étape de leur intervention : l'exploitant agricole qui ne peut récolter les légumes de son champ gorgé d'eau ; le grossiste qui ne va pas accepter les fruits moches et mal calibrés ; le chef de la cantine qui doit présenter jusqu'à la fin du service l'ensemble de la palette de choix auquel s'est engagé l' élu lors de la dernière réunion des parents d'élèves ;

le particulier qui a saisi l'opportunité d'acheter deux fois sa consommation hebdomadaire au prix soldé... Les récentes dispositions législatives et réglementaires ont réussi, en partie seulement, leur objectif : faire prendre conscience au grand public de l'envergure de la tâche. En partie seulement car les slogans des campagnes de communication sont toujours autant culpabilisants : « L'essentiel du gaspillage, c'est dans votre frigo de consommateur », « Consommez mieux »...

Négligences, absence d'informations, coût des services supérieurs à la valeur de la denrée... voilà les véritables raisons de la multiplication des sources de pertes.

On devrait donc plutôt réfléchir à valoriser ces ressources : à ce titre, parler de gaspillage alimentaire à la rubrique gestion des déchets du Code de l'environnement laisse un goût... amer et faisandé aux tenants de la lutte contre le gaspillage.

Et si c'est une ressource, alors donnons-lui un prix, celui que l'on est prêt à mettre pour manger un plat équilibré. On peut rêver : la restauration collective sert 3 milliards de repas par an.

On peut estimer que l'équivalent de 5 % des repas est jeté sans même avoir été touché, ce qui représente de l'ordre de 150 millions de repas à un prix de revient moyen de l'ordre de 5 €.

Un beau chiffre d'affaires... à ne pas gaspiller !

FMR, conseiller rédactionnel





Coqu'Œuf

SORTEZ DE VOTRE COQUILLE !

Et venez nous rejoindre au SIRHA
21 au 25 janvier 2017 - Stand 3D108





OVIPAC. L'ŒUF DES CHEFS

Ovoteam SAS : Rue des sports-Naizin/Evellys - BP 70401-56504 LOCMINÉ cedex / www.ovoteam.net / 02.97.27.48.27

NADIA SAMMUT CUISINE L'INCLUSION SOCIALE

D'abord, on ne voit que son sourire. Il jaillit tel un éclat de vie qui nargue un corps que la maladie a fait dérailler. Nadia Sammut a laissé la bonne humeur prendre le dessus et n'entend plus la quitter. Elle, que la médecine n'a pas écouté, accusée d'être « malade dans sa tête » quand une allergie au gluten et au lactose a fini par la clouer au lit deux ans durant à l'aube de ses 30 ans. « Maladie coéliquaïque » : les mots formalisent enfin ce qu'elle ressent intimement depuis de si longues années. Ils chantent un chant funèbre. Elle, qui a grandi dans une famille de gastronomes et définit la cuisine comme un sésame social, devrait dorénavant vivre à l'écart de tout ce que nos habitudes alimentaires ont forgé. Le gluten est partout présent, dans le pain, les biscuits, les pizzas, les panés, les tartes, les sauces, les bières. Le lactose est de tous les beurres, laitages et fromages. Dans un pays où tout régime spécial devient vite synonyme d'exclusion, Nadia Sammut se lance le défi fou d'écrire une page inclusive de la cuisine moderne : imaginer de délicieuses alternatives aux allergènes. « En fait, explique-t-elle, sur mon lit d'hôpital, je me dis que si la gourmandise est un plaisir qui rend heureux, tout le monde doit pouvoir en profiter. Je change ma vision de la vie. » Aujourd'hui, le tourbillon Nadia n'entend plus en rater une miette.

« Il faut dire que j'ai de la chance, sourit-elle. J'appartiens à une génération qui a été bercée par les belles valeurs de la vie. Nos parents nous ont donné une tête bien faite. La cuisine, ce n'est pas d'abord une affaire de business ». Pour elle, c'est surtout une affaire de famille. Enfant, la petite Nadia baigne dans un milieu où le partage et la générosité sont érigés en art

RECONNUE INTOLÉRANTE AU GLUTEN,
NADIA, LA PETITE DERNIÈRE DES SAMMUT,
FAMILLE DE GASTRONOMES, S'EST LANCÉ
LE DÉFI FOU D'INVENTER UNE
GASTRONOMIE D'EXCELLENCE SANS
ADDITIFS ET SANS ALLERGÈNES.

Paule Masson

de vie. Claudette, la grand-mère, née à Tunis, mariée avec un ouvrier maltais-sicilien, connaît tous les secrets de la cuisine méditerranéenne. Elle arrive en France en 1948, sans métier, et se met aux fourneaux avec l'idée qu'un bon repas aide toujours à se faire des amis. Quand Guy, fils de Claudette, rencontre Reine, alors étudiante en médecine, le couple forme le projet de rejoindre le restaurant

familial, l'*Auberge La Fenière*, à Lourmarin dans le Luberon. Reine plaque tout pour apprendre la cuisine, s'imprégner des recettes de la grand-mère, y glisser sa sensibilité, affiner les cuissons jusqu'à devenir en 1995 une des rares femmes récompensée d'une étoile par le guide Michelin.

Nadia naît dans cette ambiance passionnée, autodidacte où se croisent en permanence agriculteurs, maraîchers, vignerons, restaurateurs. À six mois, son intolérance au gluten est détectée. Mais, quand elle a huit ans, les médecins reviennent sur le diagnostic. Un retour à la normale culinaire qui la rend malade mais développe chez elle d'autres sensibilités : « je sentais tous les plats faute d'avoir envie de les manger », confie-t-elle. En plus du spectacle quotidien des gourmandises familiales qui éduquent sa vue, l'étudiante affûte son odorat et ira jusqu'à se former à devenir « nez » à l'Institut supérieur





Auberge La Fenière
Route de Lourmarin [D943]
84160 Cadenet
Tél. : 04 90 68 11 79
contact@aubergelaferiere.com
www.aubergelaferiere.com

international du parfum de Guerlain. Le toucher est un sens qui prend aussi toute son importance quand il s'agit pour la main qui pétrit de choisir un grain, de structurer une consistance.

D'UN HANDICAP NAÎT SOUVENT UNE FORCE

Du jour où elle retrouve le sourire, Nadia Sammut puise dans son patrimoine sensitif de quoi créer un monde gustatif à son image : généreux, bon, sans gluten mais avec amour. Elle revisite toutes les recettes de sa grand-mère, travaille d'arrache-pied pour retrouver les goûts de son enfance, le couscous, les cannellonis, les tagliatelles, sans utiliser de blé, céréale de base de tous ces plats, ni de fromage. Elle choisit de se tester à Marseille et s'installe dans la rue, à bord d'un camion à pizza. Dans la pâte, des farines de pois chiche, riz, sarrasin qui fondent au cœur et croustillent aux bords. Dessus, une garniture de produits frais. Aucun additif supplémentaire, car, assure la créatrice culinaire et militante du mouvement Slow Food, « je suis contre l'alimentation morte ». Le succès est immédiat. Plus tard, elle essaye le «couscous pour tous» à Paris, à partir d'une semoule de cactus façonnée par les femmes d'une coopérative marocaine. Même enthousiasme des convives. Il est

temps de lancer en grand ce concept. Nadia Sammut crée l'Institut Cuisine libre, une entreprise à vocation sociale qui concilie la création culinaire, la formation et l'expertise. Elle sillonne son Sud à la recherche des producteurs qui vont fournir une matière première de qualité, invente même un moulin mobile pour trouver comment écraser les légumineuses, du pois chiche par exemple. Elle introduit le «sans allergène» dans des boulangeries (Éric Kayser), des restaurants, crée les recettes, forme le

personnel. Et puis, avec Reine, complice de toujours, elle transforme l'*Auberge La Fenière* en premier restaurant étoilé 100% sans gluten. La table est tout public et ne désemplit pas. Sans doute parce que, loin d'une certaine mode du «no gluten» un peu surfaite et stigmatisante, chez les Sammut, la valeur cardinale reste de se rassembler à table. ✱

La farine de riz

Céréale la plus cultivée dans le monde après le blé, le riz possède la particularité d'être naturellement sans gluten et très digeste. Connu et cultivé en Chine depuis plus de 3 000 ans avant notre ère, sa culture s'est répandue à travers le continent asiatique avant qu'Alexandre Le Grand le rapporte en Grèce en 320 av. J.-C. La mise au point par les Chinois des cultures irriguées a favorisé l'expansion de ces poacées. Le riz est introduit en Afrique par les Portugais et les Hollandais à partir du V^e siècle, puis beaucoup plus tardivement en Amérique du sud.

Si le grain est devenu un incontournable de l'alimentation sur tous les continents, sa farine reste peu connue. Elle se trouve pourtant à la base de mets qui eux, le sont : nems, rouleaux de printemps, nouilles chinoises... Obtenue par broyage, elle s'impose de plus en plus comme la seule alternative efficace à la farine de froment (différents blés), ultra dominante en grande surface. Il existe de multiples variétés de farine de riz, blanches ou complètes. Excellente comme épaississant pour les sauces ou les crèmes, la farine de riz donne aux préparations légèreté et moelleux. Déposée sur un poisson, elle apporte du croustillant. Non panifiable seule, car sans gluten, elle invite donc à découvrir d'autres consœurs pour effectuer les mariages qui vont permettre la panification : pois chiche, châtaigne, sarrasin, millet, quinoa, soja, lupin, coco, lentilles... il en existe des dizaines, qui permettent de varier les goûts, les textures, et d'encourager la préservation de la diversité culinaire.

LES MUTATIONS DE LA RESTAURATION MÉRIDIENNE EN ENTREPRISE

Même si de grandes unités perdurent, les sites industriels ou de service sont progressivement éclatés, dispersés.

Les horaires de travail sont de plus en plus souvent “flexibles” et rendent de moins en moins gérables les “coupures”, les “heures de table” traditionnelles. Et l’on pourrait aussi parler du développement du télétravail (parfois nouvelle version du “système de la fabrique” du XIX^e siècle), de l’auto-entrepreneuriat (qui se résume souvent à une version moderne du “journalier”) et des formes diverses de sous-traitance et de précarité, en premier lieu l’intérim. Ces nouvelles conditions sociales pèsent pour beaucoup dans les nouveaux modes de vie et de consommation dont la restauration méridienne, et plus généralement la restauration au travail. La “cantine” traditionnelle, objet il y a quelques années d’un film plus émouvant que nostalgique d’Éric Roux, *Je préfère manger à la cantine*, tend à disparaître ou du moins connaît des mutations profondes.

Les comités d’entreprises, qui se faisaient autrefois une fierté d’assurer la restauration méridienne du personnel, se défaussent de plus en plus de cette responsabilité, lourde il est vrai. Ils la concèdent à des tiers professionnels ou liquident purement ou simplement cette activité sociale au profit de systèmes de titres-restaurant.

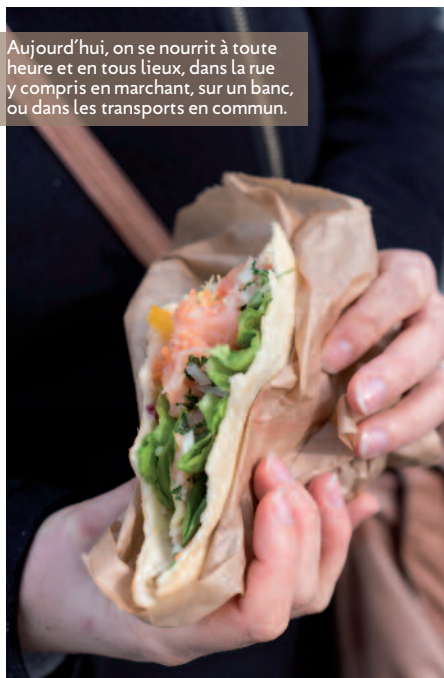
Ainsi lors de la partition des PTT, les syndicats de la branche télécom (Orange) ont dans un premier temps renoncé à exercer les prérogatives qui étaient celles du comité d’entreprise en la matière. Mais, depuis quelques mois, ils semblent reconsidérer leur position.

Dans une autre branche, les IEG

DANS LE MONDE PROFONDÉMENT
BOULEVERSÉ DE LA PRODUCTION, TANT
DES BIENS QUE DES SERVICES,
LA RESTAURATION DES SALARIÉS,
ET NOTAMMENT LA RESTAURATION
MÉRIDIENNE TELLE QU’ON LA CONCEVAIT
ENCORE IL Y A PEU, SE TROUVE
AUJOURD’HUI SOUMISE À DES
ÉVOLUTIONS CONSIDÉRABLES ET, IL FAUT
BIEN EN CONVENIR, PAS TOUJOURS
HEUREUSES. CES ÉVOLUTIONS TOUCHENT
TOUS LES SALARIÉS, MAIS AUSSI LES
TECHNICIENS ET LES CADRES.

Jean-Philippe Milésy

Aujourd’hui, on se nourrit à toute heure et en tous lieux, dans la rue y compris en marchant, sur un banc, ou dans les transports en commun.



(industries électriques et gazières), une étude conduite il y a quelques années auprès des salariés de ses plus grandes unités ne recensait pas moins de huit modes différents (et souvent combinés) de “restauration” et ce alors même que la CCAS, qui gère pour la branche les activités sociales et culturelles, dispose encore d’un des plus importants ensembles de restaurants internes à ces entreprises. Ces établissements, eux-mêmes soumis aux restructurations des activités, aux privatisations, font depuis quelques temps l’objet d’une réflexion sur leur modernisation, voire sur le changement de leur gestion. On ne peut nier que dans beaucoup de “cantines”, les responsables n’ont pas su faire évoluer leur offre et intégrer les nouvelles aspirations à plus de diversité dans les menus, les goûts, les saveurs, à des approches diététiques (sur lesquelles nous pouvons nous interroger) induites par la publicité pour les nouveaux produits des industries agro-alimentaires, ou des revendications sociétales légitimes (“bio”, consommations de produits locaux, introduction du commerce équitable...).

Le paysage est maintenant, pour une part croissante, partagé entre la concession à des Sociétés de restauration collective (SRC), les titres-restaurant et les expédients.

C’est ainsi que 70% des restaurants d’entreprises ou établissements inter-entreprises (RIE) sont aujourd’hui concédés, pour l’essentiel, au “cartel” des grandes sociétés financières œuvrant dans le secteur que sont Sodexo, Elior et Compass.

Ces grands professionnels savent, sans doute mieux que d’autres, adapter leur offre aux évolutions du temps.

Certains de leurs sites proposent désormais des formules variées intégrant le “snacking” et d’autres modes de consommation. On pourrait ainsi, parmi d’autres initiatives, citer le concept “360°” de Sodexo ou celui de “Free Lounge Cuisine” du groupe Elio.

Les horaires de travail sont de plus en plus souvent flexibles et rendent de moins en moins gérables les “coupures”, les heures de table traditionnelles.

Avec l’éclatement des structures et l’individualisation d’un nombre croissant de situations, les différentes sociétés de titres-restaurant voient leur marché se développer. L’objectif “restauration” du titre a évolué.

La première d’entre elles, Chèque Déjeuner, du groupe coopératif Up, a été amenée à dénoncer le mésusage que représente l’extension sans fin des utilisations possibles des “chèques”. Conçus dans l’esprit du syndicaliste qu’était Georges Rino, le fondateur de la coopérative, dans une optique sociale et nutritive, ils étaient destinés à favoriser, dans les restaurants traditionnels, l’acquisition d’un plat chaud.

Elio nourrit 1,3 million de personnes par jour en France, comme ici au Technocentre Renault à Saint-Quentin-en-Yvelines (78). (Mobilier ABC Design)



© Gilles Plagnol pour www.abcdesign-mobilier.fr

Mais ces modes de paiement ont progressivement dérivé. Pris en charge pour partie par l’entreprise et faisant l’objet d’une défiscalisation, les titres deviennent, au risque de voir remise en cause cette défiscalisation, de purs et simples compléments de rémunération dans une économie qui pratique une systématique modération salariale, où bien des revenus, bas et moyens, tendent à stagner voire reculer en pouvoir d’achat. Le développement des titres se combine avec ce que l’on peut considérer comme

des “expédients” même s’ils se banalisent. Les “restaurants ouvriers” ont disparu et les bistrot de quartier ont renchéri leurs offres. Les fast-foods divers, les sandwicheries, les kebabs, les grecs qui s’installent un peu partout, les remplacent très souvent et, là où ils ne peuvent s’installer, ils sont substitués par des food-trucks.

On nomme souvent “cafeteria” dans les petites entreprises, les petits établissements, des espaces pourvus de quelques tables et d’un ou plusieurs fours à micro-ondes. Mais on constate de plus en plus de consommations de sandwiches ou de barquettes sur le poste de travail même, ce qu’en principe la législation proscriit. On voit aussi, comme une imprégnation des usages étatsuniens, une nourriture à toute heure et en tous lieux, dans la rue y compris en marchant, sur un banc, ou dans les transports en commun.

Si certaines de ces évolutions sont positives (l’exigence de diversité, le bio, le local) et doivent amener les décideurs, les élus et les chefs, gérants ou concessionnaires, à renoncer aux offres routinières, d’autres, sous couvert de “modernité”, traduisent une certaine dégradation sociale aux conséquences sanitaires parfois préoccupantes. ✱



On constate de plus en plus de consommations de sandwiches ou de barquettes sur le poste de travail même, ce qu’en principe la législation proscriit.

L'ÉOLE OU LE MODÈLE POLITIQUE

Votre démarche est avant tout politique...

C'est certain. Il faut dire d'abord que notre ville a une longue tradition coopérative. Elle a même possédé en son sein une boulangerie coopérative. En 1999, nous avons pris la décision d'aménager les terrains de l'entreprise de l'ingénieur Jean Bertin (laissés vacants après l'échec de ses projets de transport sur coussin d'air) en espace technologique situé face la grande usine Safran, ex-Turbomeca.

Il s'agissait d'accueillir des PME et tout un dispositif public d'économie sociale et solidaire centré sur l'emploi. Se sont ainsi installés le Comité de Bassin d'Emploi (CBE), un incubateur et une Coopérative d'activité et d'emploi (CAE), Interstices. Je signale que notre Pôle territorial de coopération économique (PTCE) a été labellisé en 2014.

Tout ceci supposait une réflexion sur les services aux entreprises dont la restauration méridienne de leurs salariés. C'est ainsi qu'en 2005, nous avons été amenés à la création de l'Éole, restaurant inter-entreprises (RIE) d'insertion, sous la forme d'une Société coopérative d'intérêt collectif (*voir article page suivante*). Cette création était un pari pris sur l'avenir, et tient beaucoup au fait qu'à Tarnos, il y avait Yves Laboudigue. Cet ancien syndicaliste avait conduit et réussi la reprise de l'entreprise de chaudronnerie industrielle par ses salariés en SCOP. Il prenait sa retraite et se déclara disponible pour cette nouvelle aventure.

Cette initiative ne concerne-t-elle que la restauration inter-entreprise ?

Pas exactement. Pour nos crèches et écoles maternelles et primaires, nous avons maintenu la cuisine collective qui

TARNOS JOUXTE BAYONNE AUX CONFINES
DES LANDES ET DES PYRÉNÉES-
ATLANTIQUE. C'EST UNE VILLE DE LONGUE
TRADITION INDUSTRIELLE AVEC LES
FORGES DE L'ADOUR, MAIS AUSSI DE
TOURISME SOCIAL LE LONG DES PLAGES.
JEAN-MARC LESPADE, SON MAIRE,
COMMUNISTE, REÇOIT DANS UNE MAIRIE
ORNÉE D'UNE LARGE BANDEROLE
INVITANT LES HABITANTS À SE MOBILISER
CONTRE LA BAISSÉ DES DOTATIONS
AUX COMMUNES QUI SE CHIFFRE
À 1,3 M€ POUR SA VILLE.

PROPOS RECUEILLIS PAR

Jean-Philippe Milesy

avait été créée au début des années quatre-vingt, à l'initiative de mon prédécesseur, André Maye. Auparavant, dans une cité plus concentrée, les enfants retournaient à la maison pour leur déjeuner. Nous nous trouvons ainsi dans la situation paradoxale de voir l'Éole



assurer la restauration scolaire de Bayonne, mais pas de sa ville parce que nous tenions à garantir les emplois municipaux qui y étaient affectés.

Vos principes dépassent le seul cadre de la restauration collective...

Comme je vous le disais, tous ces choix sont politiques, qu'il s'agisse de la création d'une régie municipale pour nos scolaires, d'une coopérative, entreprise d'insertion, pour nos salariés. Ils sont portés par la ville mais aussi par l'ensemble des communes du Seignanx (le Sud landais limitrophe du Pays basque, NDLR). C'est aussi ce qui nous conduit à rechercher des circuits courts, des approvisionnements locaux. Ce n'est pas évident quand notre environnement agricole est à 95 % dédié au maïs. Le CBE et le Centre permanent d'initiative pour l'environnement (CPIE) du Seignanx travaillent sur un état des lieux du foncier et des productions pour promouvoir de nouvelles cultures. Mais nous pouvons aussi nous appuyer sur les ressources du Pays basque voisin.

Le bilan de l'Éole peut-il constituer un modèle ?

Pour l'heure, le pari que nous avons tenté avec l'Éole est, dix ans après son entrée en activité, réussi.

J'avoue que je suis surpris que cette expérience ne soit pas davantage reprise par mes amis édiles. Certes, il s'agit de politique, de culture coopérative, de rencontre avec les bonnes personnes mais il s'agit surtout d'une voie nouvelle qui permet de promouvoir l'emploi et la consommation locale mais aussi la démocratie économique en s'affranchissant des grandes SRC qui imposent souvent leur modèle plus qu'elles ne répondent aux besoins des populations et de leurs élus. ✱

À Tarnos, la restauration se fait coopérative

Dix ans après sa naissance, la Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) l'Éole demeure une expérience, trop rare à nos yeux, et un succès dans le champ de la restauration collective. Créée en 2005 et assurant ses premiers repas en octobre 2016, elle se situe au cœur d'un parc d'activités (PME) et d'un pôle local d'Économie sociale et solidaire. J.-P. M.

Il y a dix ans, l'Éole assurait 800 repas par jour répartis entre 250 repas au libre-service de la zone d'activités et quelques portages scolaires (hors la commune). Il y avait alors 14 salariés dont 7 emplois d'insertion.

Dix ans après, ce sont plus de 5 000 repas par jour qui sont produits par 58 salariés dont 14 en insertion.

Outre le RIE qui accueille aussi des salariés de l'usine Safran voisine (qui dispose portant de sa propre "cantine"), l'Éole a conquis à travers des réponses aux appels d'offres les scolaires de Bayonne, Ondres, Saint-Martin-de-Seignanx et Arcangues (liaison froide). Elle assure le portage de repas aux personnes âgées pour le Centre intercommunal d'action sociale du Seignanx, mais aussi ceux de Bayonne, Anglet et Biarritz.

Elle a mis en place trois cuisines satellites : chez Labeyrie, dans une résidence pour handicapés et dans une maison de retraite bayonnaise.

Au titre d'anecdote, l'Éole est amenée à fournir les casse-croûte des bénévoles des Fêtes de Bayonne.

La gouvernance coopérative de la SCIC l'Éole est assurée par quatre collèges : les salariés (les 44 personnes hors insertion sont associées ou en passe de l'être), les usagers (entreprises de la zone) les structures locales d'ESS (CIAS du Seignanx, CCAS de Tarnos, FJT...) et les collectivités territoriales (Ville de Tarnos, CBE du Seignanx) auxquelles se joint Yves Laboudigue qui porte le projet depuis l'origine.

Les Assemblées générales ont toujours été unanimes. La gestion – difficile dans les premiers temps – a cependant permis la constitution de réserves impartageables (fonds propres) de 450 000 € pour un chiffre d'affaires annuel de l'ordre de 5 millions d'euros aujourd'hui de pour un peu plus d'un million de repas.

Les équilibres demeurent tendus. Ainsi, le



marché global de Bayonne prévoit l'alignement des prix pour les seniors sur le prix des scolaires, soit 2,60 €.

Du fait d'une politique de qualité, la part des achats de denrées se monte à 50 % du chiffre d'affaires alors qu'elle est en moyenne de 40 % et, plus généralement, de 35 % dans les SRC.

Cette politique de qualité s'appuie sur un approvisionnement essentiellement local dans les départements des Landes et des Pyrénées-Atlantiques.

Une légumerie a été créée à Mouguerre, de l'autre côté de l'Adour, qui vient de se constituer en SCIC dont Éole est partie prenante. Les viandes bovines viennent de Souraïde, les laitages de Bardos.

L'Éole a soutenu la création d'une SCIC de poissonnerie à Saint-Jean-de-Luz soutenue par la Communauté de Commune du Sud Pays Basque, mais finalement lâchée par Les Pêcheurs d'Aquitaine.

Les repas livrés comportent 20 % de denrées certifiées bio et locales, même si tout cela a un coût.

Côté organisation, l'Éole a comme "staff" un directeur, deux diététiciennes pour assurer l'équilibre des menus, un chef d'exploitation, un comptable, une secrétaire, tous les autres salariés sont affectés à la production, au service et à la livraison. La coopérative dispose en effet de 15 véhicules pour assurer les livraisons sur les différents sites, associés ou clients. Comme le dit le maire de Tarnos, Jean-Marc Lespade, initiateur de la SCIC (voir son interview page ci-contre), on peut s'étonner que la réussite de l'Éole suscite aussi peu de vocation parmi les collectivités territoriales de la région et au-delà.

Certes, la création de la SCIC, comme tout processus coopératif, suppose la conjonction de volontés, de compétences, sur un marché identifié, en bref une certaine "alchimie". Et pourtant, il serait temps que l'imaginaire des élus travaille à l'apparition de réponses associant l'ensemble des parties prenantes d'un territoire aux besoins en matière d'une restauration collective de qualité, durable.

“LA MARMITE”, AUX ORIGINES DE LA RESTAURATION COOPÉRATIVE

La restauration collective a eu ses précurseurs. Même si, du fait des événements, leurs œuvres peuvent connaître une éclipse, voire tomber dans l'oubli. Leur redécouverte est passionnante, surtout quand elle présente des innovations pour leur temps qui demeurent d'actualité aujourd'hui. C'est le cas du document que nous reprenons ici. Il s'agit du texte d'un “prospectus”, comme on disait alors (nous ne disposons pas hélas de son fac-similé), diffusé dans Paris pour inviter à la réunion constitutive d'une “coopérative

ouvrière” de restauration qui s'appellera “La Marmite” et connaîtra un réel succès : avec ses trois répliques, elle comptera jusqu'à 8 000 adhérents. Signalons pour l'anecdote qu'il existe aujourd'hui un restaurant coopératif de Montreuil-sous-Bois qui s'appelle “La Marmite d'Eugène”.

Nous sommes en janvier 1868.
Le principal promoteur du projet s'appelle Eugène Varlin.
Il est membre de l'Internationale ouvrière et sera un des dirigeants, puis l'un des

martyrs, de la Commune de Paris.
Relieur, il a déjà participé à la création de la Mutuelle ouvrière de sa corporation ainsi que d'une coopérative de consommation : “La Ménagère”.
Avec “La Marmite”, il s'agit d'apporter une réponse à la fois sociale, hygiénique et nutritive aux besoins de restauration méridienne des ouvriers.
L'innovation est partout y compris dans la recherche d'approvisionnement locaux à travers l'ébauche d'une centrale d'achat et des soucis diététique.
Place donc à l'Histoire :

AUX OUVRIERS ! AUX OUVRIÈRES ! AUX CONSOMMATEURS ! APPEL POUR LA FORMATION D'UNE CUISINE COOPÉRATIVE

Depuis quelques années, les ouvriers ont fait de grands efforts pour obtenir l'augmentation de leurs salaires, espérant ainsi améliorer leur sort. Aujourd'hui, les spéculateurs prennent leur revanche et font payer cher les aspirations des travailleurs en produisant une hausse excessive sur tous les objets de première nécessité et particulièrement sur l'alimentation.

On a proclamé la liberté du commerce ; la spéculation en use pour nous exploiter à merci.

Travailleurs ! Consommateurs ! Ne cherchons pas ailleurs que dans la liberté les moyens d'améliorer notre existence. L'association libre, en multipliant nos forces, nous permet de nous affranchir de tous ces intermédiaires parasites dont nous voyons chaque jour les fortunes s'élever aux dépens de notre bourse et souvent de notre santé.

Associations nous donc, non seulement pour défendre notre salaire, mais encore, mais surtout pour la défense de notre nourriture quotidienne.

Déjà, des sociétés d'approvisionnement de denrées de consommation se sont formées et fournissent à leur membres des denrées alimentaires de bonne qualité et à prix de revient ; une vaste société coopérative s'organise et fournir à ses sociétaires du bon pain à bon marché ; mais les gens de ménage seulement peuvent profiter des avantages de ces sociétés. Une nombreuse population d'ouvriers et d'ouvrières, absorbée par un travail journalier incessant, ne peut s'alimenter qu'au dehors, dans des établissements publics où l'on trouve le luxe avec la cherté, ou bien avec un bon marché relatif, une nourriture malsaine ou un service malpropre. C'est à cette nombreuse population de travailleurs, c'est à vous tous, ouvriers, ouvrières surtout, qui voyez disparaître si vite le modique salaire de vos laborieuses journées, que nous faisons appel aujourd'hui.

Unissons-nous !

Formons une société coopérative d'alimentation.

Quelques cotisations nous permettront facilement l'achat d'ustensiles de

cuisine et la location d'un logement où quelques employés, travailleurs comme nous et nos associés, nous prépareront une nourriture saine et abondante que nous pourrons, à notre gré, consommer dans notre établissement ou emporter chez nous.

Point du luxe, point de dorures ni de glaces, mais de la propreté, du confortable. Nous réaliserons là des avantages que n'obtiennent pas les ménages : économie de temps, car il n'est pas plus long d'approvisionner et de faire cuire pour cinquante personnes que pour deux ou trois ; meilleure cuisine, car une personne de métier y consacrant son temps et son savoir doit faire mieux qu'une ménagère sans instruction culinaire et souvent pressée par le temps. Nous obtiendrons même, pour nos approvisionnements, des conditions meilleures que la plupart des gargotiers, en nous unissant, pour nos achats, avec les sociétés de consommation existantes.

Que tous les consommateurs soucieux de leur bien-être se joignent à nous et bientôt nous ouvrirons un premier établissement dans le sixième arrondissement, où réside le groupe d'initiative, puis successivement, au fur et à mesure que nos ressources nous le permettront, nous en ouvrirons dans tous les quartiers où nous aurons réunis un nombre suffisant d'adhérents.

On peut adhérer dès maintenant et se procurer gratuitement le projet des statuts : au siège de la Société civile de consommation “La Ménagère” rue Saint-Jacques, 21, tous les soirs de 8 à 10 heures, et le dimanche, toute la matinée ; et chez MM Loiseau, menuisier, rue Hautefeuille, 20 ; Riflet, relieur, rue Grégoire de Tours, 42.

Une assemblée générale aura lieu dimanche prochain, 19 janvier, à 1 heure et demie précise dans le petit amphithéâtre de l'École de médecine. [...]

ON EST PRIÉ DE FAIRE CIRCULER.

LES “GAMELLES” DE LA RESTAURATION D'ENTREPRISE...

La baisse de la fréquentation de la restauration d'entreprise alors que de plus en plus de nos contemporains actifs déjeunent hors domicile s'explique par plusieurs phénomènes. Il faut saisir la façon dont ils se nourrissent (ou pas) entre midi et 14 h 30, leurs contraintes liées à des mutations sociétales, leurs nouvelles attentes. Il faut souligner que le statut social (et le pouvoir d'achat), l'âge et, dans une moindre mesure, le genre modifient les attitudes face à une représentation un peu sclérosée de cette restauration.

On peut expliquer la baisse de leur fréquentation par la multiplication des nouvelles offres de produits comestibles : des sandwiches ou assimilés, de la street-food, des restaurants à thème... Les deux premières offres concurrencent les restaurants d'entreprise dans des zones où la notion de “clientèle captive” s'effondre. L'autre concurrence vient du nouvel attrait pour “le fait soi-même” ou “l'acheté soi-même” : snacking, yaourts, fruits, “gamelle” *versus* “bento” pour les plus “branchés”. Cela est particulièrement vrai chez les jeunes et parmi la clientèle féminine. Ils permettent d'être libres au moment de la pause méridienne et de pouvoir ainsi profiter de ce temps pour pratiquer une activité de loisir. Ceci fait “système” et n'est possible que parce qu'il y a “simplification du repas” (autour d'un plat, réduit à une salade, à une barre, mais toujours pensé comme tel par nos locuteurs).

Un autre problème rencontré par la restauration d'entreprise est l'idée que l'employeur les nourrit ou est de connivence avec un prestataire, et, au moment des tensions ou conflits, le rapport aux aliments devient suspicieux, source de rejet d'un employeur ou système “empoisonneur” en tout cas

DES ÉTUDES SOCIOLOGIQUES RÉCENTES¹ CONSTATENT UNE DIMINUTION DE LA RESTAURATION D'ENTREPRISE DANS NOTRE SOCIÉTÉ. ENTRE 2010 ET 2013, LE POURCENTAGE DES MANGEURS DÉCLARANT FRÉQUENTER AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS LE RESTAURANT D'ENTREPRISE EST PASSÉ DE 26 % À 20 %. UN PARADOXE AU MOMENT OÙ 40 % DES FRANÇAIS DÉCLARENT DÉJEUNER AU MOINS UNE FOIS PAR SEMAINE SUR LEUR LIEU DE TRAVAIL ALORS QU'ILS N'ÉTAIENT QUE 34 % EN 2007.

Jean-Pierre Corbeau

cherchant à “profiter”.

On s'aperçoit ainsi que ce sont les catégories des cadres et cadres moyens qui fréquentent le plus cette restauration. Soulignons que les mangeurs contemporains préfèrent une “convivialité choisie” à une “commensalité obligée” et que l'éloignement du domicile contraignant à manger près du lieu de travail... autant être seul qu'avec un collègue rival ou “mal-aimé” ! Mais la restauration d'entreprise a des atouts : d'abord, elle offre des repas

équilibrés qui permettent de réguler des comportements pouvant entraîner des pathologies (*cf. Laporte et Poulain*). Il ne faut cependant pas que cet avantage devienne une forme de tyrannie tournant à l'injonction nutritionnelle... Tendance que l'on décèle depuis quelque temps.

Cette restauration est aussi un moyen de rationaliser les temps de transports dans l'espace urbain et doit trouver sa clientèle dès lors que cet aménagement du temps propose aussi, dans un espace confortable et agréable, des événements, et rompt avec la routine.

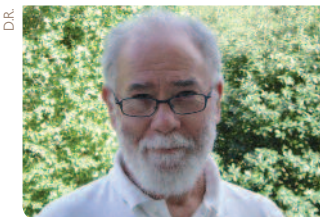
Elle permet d'instaurer une communication, une convivialité entre les mangeurs, de raconter l'histoire du plat, de ses ingrédients, valorisant ainsi l'équipe de cuisine et les producteurs territorialisés, parfois même physiquement présents pour des dégustations.

Alors, toutes catégories sociales, d'âges ou de revenus confondus, la restauration d'entreprise inversera la courbe, fidélisera des clientèles trop intermittentes qui l'intégreront comme un temps de plaisir alimentaire choisi et partagé. *

¹ CREDOC n°277, avril 2015, pp. 1-4

Laporte C. « La restauration collective », in *Dictionnaire des cultures alimentaires*, dir. Poulain J.-P., PUF, 2012, pp. 1055-1060

Laporte C. et Poulain J.-P., *Restaurant d'entreprise en France et au Royaume-Uni – Synchronisation sociale alimentaire et obésité*, Ethnologie française, XLIV, 2014, 1, p. 861-872.



Jean-Pierre Corbeau est Professeur émérite de sociologie de l'alimentation à l'université François-Rabelais de Tours. Cofondateur de l'Institut Français du Goût dans les années soixante-dix, il est vice-président de l'Institut Européen d'Histoire et de Cultures de l'Alimentation. Jean-Pierre Corbeau est également membre qualifié du Conseil national de l'alimentation (président du groupe sur les enjeux de la restauration scolaire).

CENTRALE DE RÉFÉRENCEMENT, UNE FORCE D'ACHAT

Face aux diverses contraintes, concéder la gestion de son restaurant semble être l'option la plus simple. Elle n'est pourtant pas la seule. Faire appel à une centrale de référencement s'avère être une alternative rentable à ce type de questionnements. En effet, cette solution peut permettre à un restaurant de faire des économies tout en bénéficiant des compétences de nouveaux intervenants : ingénieurs qualité, statisticiens, pour une sécurité alimentaire garantie et des analyses complètes sur les quantités consommées et le comportement d'achat.

MODE DE FONCTIONNEMENT

Une centrale de référencement sélectionne des fournisseurs qui répondent aux critères d'exigences de qualité et de traçabilité sur les produits proposés et en négocie les prix. Avec une centrale d'achat, il faut mettre l'accent sur la qualité, avec pour objectif la livraison de produits contrôlés et garantis en termes de sécurité alimentaire et de qualité à ses restaurants clients. Pour tenir ses engagements, chaque

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS, MISE EN PLACE DE CIRCUITS COURTS, RESPECT DES NORMES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, QUALITÉ, ÉQUILIBRE ET VARIÉTÉ DES REPAS, BAISSÉ DE PRIX...

SONT AUTANT D'EXIGENCES QUE LES RESTAURANTS COLLECTIFS DOIVENT GÉRER AU QUOTIDIEN. CES EXIGENCES PEUVENT RAPIDEMENT SE TRANSFORMER EN CASSE-TÊTE POUR LES CHEFS ET LES GÉRANTS.

Emmanuelle Viscuso

fournisseur, avant d'être référencé, doit faire l'objet d'un audit qualité qui vise à contrôler les procédures des fournisseurs sur différents aspects :

- ♦ Hygiène des locaux de production et de stockage ;

- ♦ Respect des normes de sécurité sur site ;
- ♦ Garantie de la traçabilité des produits ;
- ♦ Sécurité alimentaire des denrées ;
- ♦ Gestion logistique des stocks de matières premières et de produits finis ;
- ♦ Qualité du service clients.

Ces audits sont renouvelés *a minima* tous les trois ans sous forme d'audits de suivi.

GARANTIR QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Une centrale de référencement vous conseille, mais n'achète pas pour vous. Elle facilite cependant la sélection de vos produits, en établissant une base de données contenant des références de produits alimentaires et non alimentaires qu'elle répartit en différentes familles : c'est sa mercuriale.

Afin de garantir la conformité des produits aux réglementations les plus récentes et de suivre les alertes sanitaires nationales et européennes, toute centrale d'achat doit procéder à une veille réglementaire et sanitaire permanente. Elle s'assure de la bonne diffusion de l'information par ses fournisseurs.

FORCE DE NÉGOCIATION

Face aux contraintes budgétaires de la restauration collective, une mercuriale permet également de disposer d'une équipe d'acheteurs spécialisés par famille de produits qui suivent les évolutions des prix des produits et matières premières ainsi que le contexte économique et politique.

Ils négocient ainsi les tarifs les plus compétitifs et les réévaluent régulièrement en mutualisant les achats de nombreux restaurants.

De ce fait, plus la centrale de référencement élargit sa clientèle, plus les prix baissent. ✱

PRESTAREST

Prestarest, centrale de référencement de produits alimentaires et non alimentaires, est certifiée SGS* pour ses différents services depuis fin 2010. Son identité repose sur une expertise rigoureuse en matière de sélection de produits et de négociation de tarifs, grâce à la mutualisation du volume d'achats généré par ses clients.

Très attachée sur la qualité et la traçabilité des produits qu'elle référence, elle pratique depuis plusieurs années le principe de précaution : si un produit soulève des questions (au niveau éthique, sanitaire ou réglementaire), elle le déréférence.

Prestarest a par ailleurs engagé une démarche de développement durable, s'attache à proposer à ses clients des produits bio, de proximité et labellisés, et contribue ainsi au développement d'une consommation responsable.

*SGS est le leader mondial de l'inspection, du contrôle, de l'analyse et de la certification. La certification Qualicert garantit l'offre d'un engagement de service de qualité.

LA BOÎTE EN FÊTE 2017

du 27 au 31 mars 2017*



Depuis 2007, La Boîte en Fête s'anime dans les restaurants scolaires. Chasse aux trésors, décoration de fête, recettes gourmandes... avec des informations sur la nutrition et l'environnement, les enfants de 7 à 11 ans s'en emparent !

Grâce à un kit ludo-éducatif, fourni à titre gracieux, les enfants s'activent autour d'un monde alimentaire sain, équilibré et savoureux, tout en respectant l'environnement !

Cette année, le kit est composé de :

- 1 livret de 12 pages, par enfant, comportant des jeux autour de la boîte, des informations sur la nutrition, l'environnement et des idées recettes à réaliser à la maison à partir de produits en boîte métallique.
 - 1 paire de lunettes en carton décoré, par enfant, pour donner vie à cette animation.
 - 6 affiches par réfectoire.
- 3 thèmes sont développés : la nutrition, l'environnement (100 % recyclable) et l'appétence.

LA BOÎTE EN FÊTE EN CHIFFRES :

En 2016, l'animation la Boîte en Fête a touché **110 323 enfants**, **1078 cantines** et **53 villes**.
Depuis son lancement, la Boîte en Fête a fait jouer **512 777 enfants**.

Inscription jusqu'au 17 février 2017.
Pour toute demande d'information :
e.mail : boitenfete@gmail.com

2017 : LES 10 ANS DE LA BOÎTE EN FÊTE

En cette occasion, la Collective veut récompenser les municipalités qui participeront à l'animation en 2017. Pour cela, il suffira d'envoyer une photo de la mise en avant de l'animation. Un tirage au sort sera organisé en juin et fera gagner **3 municipalités** qui recevront chacune **un bon d'achat de 300 €** qui permettra d'acquérir du matériel d'activités pour les enfants pendant le temps du midi.



La Boîte en Fête est une initiative collective mise en œuvre par l'UPPIA, l'Union Interprofessionnelle pour la promotion de la conserve appertisée.

Cette collective regroupe 3 secteurs professionnels : les producteurs de métal (acier et aluminium), les fabricants d'emballages métalliques et les conserveurs (légumes, poissons, fruits, viande, plats cuisinés...) et a pour vocation d'informer un large public sur les nombreux atouts de la conserve en boîte métallique.



* semaine recommandée

LA RESTAURATION COLLECTIVE, LEVIER DE LA TRANSITION AGROALIMENTAIRE DES TERRITOIRES

La restauration collective constitue un puissant levier pour enclencher les transitions écologique, agricole et alimentaire qui s'imposent désormais à nos sociétés et à nos territoires. On songe à des exemples vertueux comme celui d'une agence de l'eau qui, moyennant des débouchés pour leur production dans la restauration collective des communes voisines, contracterait avec les agriculteurs du bassin versant (zone de captage de l'eau potable) pour les aider à faire évoluer les pratiques agricoles dans le sens de l'agroécologie ou du bio. C'est un exemple "gagnant-gagnant" : moindre coût pour le traitement de l'eau potable ; approvisionnement des cantines scolaires avec des produits de meilleure qualité ; développement de l'économie

IL Y A AUJOURD'HUI UNE OCCASION
À SAISIR : UTILISER LA RESTAURATION
COLLECTIVE POUR INSCRIRE UN
TERRITOIRE DANS UNE SPIRALE
VERTUEUSE POUR LA NATURE,
L'AGRICULTURE ET LA NOURRITURE.

*François Collart Dutilleul
et Sarah Turbeaux*

agroalimentaire du territoire ; possibilité de garantir un revenu stable pour les agriculteurs concernés. C'est sans doute complexe à réaliser, parce que cela implique beaucoup d'acteurs, plusieurs collectivités ayant des compétences différentes, et que cela suppose de bien connaître les possibilités et les limites posées par le droit (droit de la concurrence, droit des marchés publics...), mais cela montre aussi que la restauration collective peut faire l'objet d'innovations et de projets transversaux sur les territoires.

Or, il sera sans doute de plus en plus nécessaire d'innover. Les rapports entre nature, agriculture et nourriture sont de plus en plus brouillés par les enjeux climatiques, par la résurgence de problèmes sanitaires (grippe aviaire), par les difficultés que rencontrent de nombreux agriculteurs et éleveurs à cause de prix internationaux volatils et toujours compressibles à leurs dépens.

Comment réagir, sinon par une volonté politique déterminée qui suppose de réaliser des évolutions techniques, économiques, juridiques, sociales. Nul doute, à cet égard, que les collectivités territoriales détiennent une partie essentielle de la solution, car l'un des enjeux de la relocalisation de l'alimentation en tant que projet politique est bien de définir un système alimentaire plus à même de préserver les ressources naturelles tout en répondant mieux aux besoins et aux attentes des citoyens et des acteurs (en particulier des agriculteurs).

Dans ce contexte, le poids économique et social de la restauration collective peut être utilisé pour retisser les liens entre les parties prenantes de l'économie agroalimentaire : producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales, consommateurs. C'est d'ailleurs l'horizon que dessine la loi du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt en promouvant la création de "Projets alimentaires territoriaux".

Il n'y a pas qu'une seule porte d'entrée pour mener un projet alimentaire territorial. Les collectivités ont en effet la possibilité d'agir dans plusieurs domaines qui ont un impact direct ou indirect sur la restauration collective et *in fine*, sur la qualité des assiettes.

Elles n'agissent pas toutes au même niveau, puisque les communes sont directement responsables des achats et du service de restauration collective,



Le programme de recherche Lascaux – qui étudie les transitions des systèmes agricoles et alimentaires – a coordonné un projet de recherche-action dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation.

L'objectif était de réaliser une « typologie des politiques publiques de restauration collective locale et durable ».

Cette typologie est déclinée dans un recueil en accès libre :

<https://lascaux.hypotheses.org/1000>

et sur un site internet :

www.observatoire-restoco-durable.org

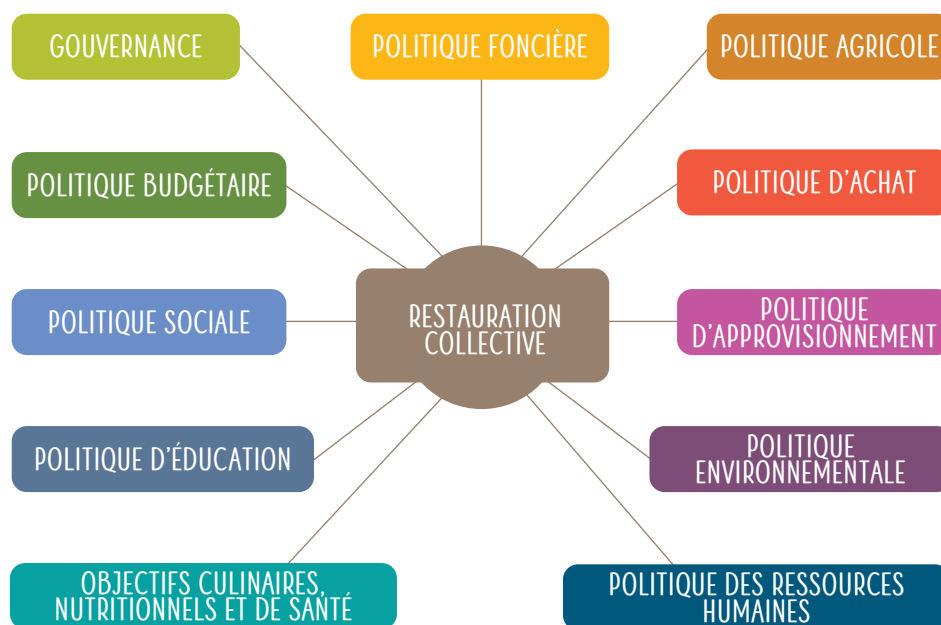
Pour en savoir plus sur le programme

Lascaux : www.programmelascaux.eu

à la différence des départements et des régions qui ont un rôle important à jouer en matière d'investissement, d'ingénierie, de financement, etc. Par ailleurs, les intercommunalités, collectivités "de projet", peuvent quant à elles se saisir de leur compétence en matière de développement économique pour soutenir des actions en faveur de l'alimentation locale et durable. Cela ouvre beaucoup de possibilités de politiques innovantes.

En matière d'achat, les communes et les établissements qui allotissent leurs marchés, qui incluent des critères dans leurs appels d'offres, parviennent la plupart du temps à s'approvisionner en produits locaux et durables. Mais si la commande publique est un levier d'action important en matière de restauration collective, elle n'est pas le seul.

Pour assurer la logistique des approvisionnements, certaines collectivités participent au financement de plateformes logistiques et de légumeries quand d'autres préfèrent s'appuyer sur des filières plus classiques dites "longues de proximité" (en recourant à des fournisseurs intermédiaires). D'autres encore misent sur le foncier, car si le fait de préserver des terres agricoles ne contribue pas en soit à approvisionner la restauration collective en produits locaux et durables, c'est un préalable à l'installation d'agriculteurs, qui eux-mêmes pourront être soutenus et incités, dans le cadre d'une politique agricole, à réserver une part de leur production à la restauration collective. Favoriser les achats durables, limiter le gaspillage



alimentaire, travailler avec des organisations d'insertion professionnelle ou revaloriser le statut des agents de la restauration collective sont autant d'actions en faveur de la protection de l'environnement et de la cohésion sociale. D'autres collectivités misent sur l'éducation au goût, au développement durable, la formation à de nouvelles techniques culinaires...

Sans doute dira-t-on que tout cela a un coût qui va peser sur le prix des repas. Mais la question budgétaire ne doit pas constituer un frein pour ces projets, et peut être envisagée de manière globale. Ainsi par exemple, de nombreuses collectivités ont pu, grâce à la réduction du gaspillage alimentaire, réaliser des économies et réinjecter de l'argent pour l'achat d'équipements et/ou d'aliments de qualité.

On entend bien aussi que les territoires et les collectivités ne sont pas à égalité face à de telles innovations politiques.

Il y a des territoires plus "agricoles" que d'autres qui peineront à approvisionner leur restauration collective en produits locaux de qualité ou bio. Il y en a dans lesquels la concurrence est pressante entre les agriculteurs et tendue entre ceux-ci et l'industrie ou la grande distribution. Et il va de soi que ce n'est pas la même chose d'approvisionner une restauration scolaire de 15 000 convives dans une grande ville et une cantine de 200 élèves dans une commune rurale.

Il n'en demeure pas moins qu'il y a une occasion à saisir : utiliser la restauration collective pour inscrire un territoire dans une spirale vertueuse pour la nature, l'agriculture et la nourriture. On peut ainsi souhaiter et attendre une montée en puissance des collectivités qui mettent la restauration collective au cœur de politiques publiques transversales, favorables à l'environnement et à l'économie des territoires, comme à la santé des personnes. ✱

DR



François Collart Dutilleul, professeur émérite des Universités, est membre correspondant de l'Académie d'Agriculture de France et directeur du programme Lascaux.

Sarah Turbeaux est ingénieure d'étude du programme Lascaux.

www.programmelascaux.eu



EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR...

L'autre cuisine prend la direction de la région PACA où cuisiniers, producteurs, gestionnaires, élus et usagers s'efforcent d'impulser aujourd'hui une dynamique nouvelle à la restauration collective. Dans les grandes villes et les petits villages, dans les conseils départementaux et au conseil régional, l'amélioration de la qualité des menus servis dans les collectivités est devenue une préoccupation politique, économique et sociale nouvelle. Jusqu'alors éparses et peu structurées, les initiatives locales en faveur d'une alimentation de qualité trouvent désormais dans les acteurs politiques locaux et régionaux des relais organisationnels indispensables. De Mouans-Sartoux à Manosque, de Toulon à Orange, de Gap à Istres, *L'autre cuisine* vous propose, avec l'appui du conseil régional, un panorama non exhaustif d'initiatives exemplaires qui doivent aider à réfléchir à l'avenir de la restauration collective en France.

BOUCHES-DU-RHÔNE ► OPÉRATION "GOÛTER AU 13"

Objectifs : démarche globale en faveur de la qualité de la restauration collective.

Actions : sensibiliser les élèves aux bienfaits de bonnes habitudes alimentaires – notamment en leur donnant la possibilité de manger fruits et légumes locaux – et promouvoir le lien entre producteurs, produits du terroir, travail des cuisiniers, des collectivités et des gestionnaires d'établissements.

BOUCHES-DU-RHÔNE ► MANGER AUTREMENT AU COLLÈGE

Objectifs : favoriser l'approvisionnement local des cuisines scolaires du département.

Actions : depuis 2007, la Chambre d'agriculture participe au dispositif "Manger autrement au collège", initié par le conseil général, en livrant des fruits et légumes frais et locaux aux collèges participants.

VAISON-LA-ROMAINE ► CITÉ SCOLAIRE

Objectifs : utiliser des produits locaux dans les menus.

Actions : une part de plus en plus importante des denrées utilisées est issue d'un approvisionnement auprès de producteurs régionaux. La présentation des assiettes et des plats est, elle aussi, valorisée par l'équipe de cuisine.

CROUS D'AIX-MARSEILLE

Objectifs : valoriser une alimentation locale et biologique.

Actions : Depuis 2011, l'ensemble des restaurants universitaires dépendant du CROUS Aix-Marseille propose quotidiennement aux 12 000 convives un minimum de 11 % de produits biologiques et locaux : le pain, un fruit, une ou plusieurs crudités et un yaourt nature. Ceux-ci sont mis en avant grâce à un système de *salad bar* et un affichage explicatif. Une fois par mois, le menu propose un plat chaud entièrement bio.

SORGUES ► ÉCOLE PRIVÉE STEINER-WALDORF

Objectifs : proposer quotidiennement des repas biologiques et végétariens.

Actions : l'école a confié depuis plusieurs années la gestion de sa restauration à l'association Labelbio. Chaque jour, quelques 320 repas 100 % bio et végétariens sont servis aux convives, de la maternelle au lycée en passant par les enseignants et le personnel de l'école. Cette orientation alimentaire est rendue possible par des formations régulières dispensées aux cuisiniers.

HAUTES-ALPES ► COLLÈGES DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL

Objectifs : développer une approche globale à l'échelle du département pour améliorer la qualité de l'alimentation servie dans les collèges.

Actions : depuis la rentrée 2013-2014, le conseil départemental a produit une charte destinée à améliorer la qualité de la restauration dans les collèges. Structurer autour de trois axes forts (privilégier les produits frais, locaux et de saison ; mettre en avant le travail des agents ; sensibiliser au développement durable), celle-ci vise à valoriser la qualité et la variété des menus, organiser des échanges entre les cuisiniers des collèges et certains restaurateurs privés, éduquer les élèves au goût et les sensibiliser au métier de cuisinier, lancer des opérations de lutte contre le gaspillage, réduire les consommations d'énergie.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU SERROIS ► ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE

Objectifs : améliorer la qualité des menus.

Actions : avec l'appui de financements de l'UE, de la Région et du département, la communauté de communes du Serrois a décidé de mettre l'accent sur une restauration collective de qualité favorisant les circuits courts, les produits frais et de saison. Ce projet concerne aujourd'hui plus de 600 repas par jour, répartis entre le collège de Serres, les écoles primaires de Savournon et de L'Épine, la maison de retraite du Val de Serres et la cuisine centrale de l'ADEASEA du Bersac.

ORANGE ► LYCÉE DE L'ARC

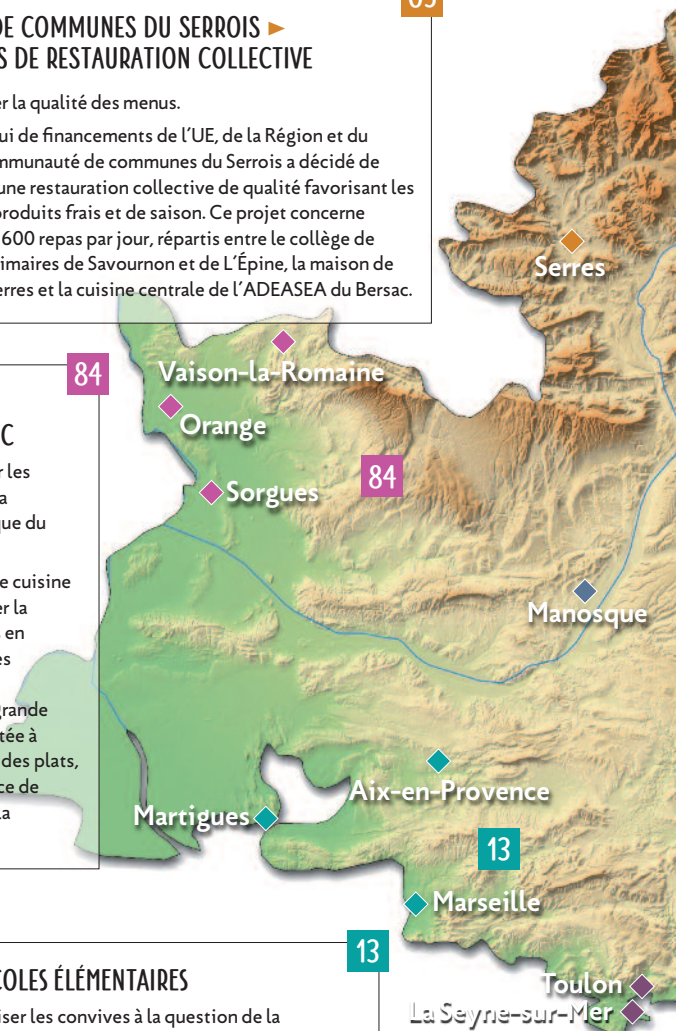
Objectifs : valoriser les produits locaux et la dimension esthétique du repas.

Actions : l'équipe de cuisine s'attache à améliorer la qualité de ses repas en utilisant des denrées produites dans le département. Une grande attention est apportée à l'aspect esthétique des plats, tant dans l'apparence de l'assiette que dans la vaisselle choisie.

MARTIGUES ► ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES

Objectifs : sensibiliser les convives à la question de la durabilité alimentaire.

Actions : à travers le projet "Le bio dans l'assiette", la municipalité de Martigues a décidé d'intégrer progressivement dans ses menus des denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique et respectant la saisonnalité.



SERRES ► COLLÈGE

Objectifs : favoriser l'emploi de produits locaux dans les menus.

Actions : une part importante des menus repose depuis plusieurs années sur des produits locaux. Désormais instituée, la présence hebdomadaire d'au moins un produit local (pomme de terre, pomme, courge, lentille, farine, pain) est transcendée une ou deux fois par an grâce à la préparation d'un repas uniquement à base de produits de la région, si possible biologiques. En outre, l'équipe de cuisine s'engage à éliminer les denrées contenant des graisses hydrogénées, à choisir des produits d'entretien respectueux de l'environnement et à valoriser le tri des déchets.

05

HAUTES-ALPES ► 3 COLLÈGES

Objectifs : lutter contre le gaspillage alimentaire.

Actions : des établissements de L'Argentière, Guillestre et Serres ont mis en place une démarche pour sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire et réduire les déchets de la restauration. Cette démarche a ici pris la forme de la mise en place d'un système de tri sélectif, ainsi que l'installation de composteurs.

05

GAP ► LYCÉE AGRICOLE DES HAUTES-ALPES

Objectifs : transformation et valorisation des produits laitiers fabriqués sur place.

Actions : les produits laitiers fabriqués par les élèves (lait, crème) sont utilisés par les cuisiniers pour élaborer des menus proposant une cuisine locale et de saison. Parallèlement, des partenariats ont été passés avec des producteurs voisins pour s'approvisionner en fruits, légumes et viandes.

05

MANOSQUE ► ÉCOLE INTERNATIONALE

Objectifs : adapter l'offre de restauration à des convives aux profils hétérogènes.

Actions : dans cet établissement rassemblant de la maternelle au lycée des élèves de plus de trente nationalités différentes, les cuisiniers doivent relever le défi quotidien de s'adapter à ce public hétérogène. L'utilisation toujours grandissante de produits frais, locaux et de saison est un levier pour satisfaire des convives aux pratiques culinaires parfois éloignées les unes des autres, tandis que l'organisation d'animations, de menus à thèmes ambitionne de faire découvrir des goûts et des saveurs peu familières.

04

DIGNE-LES-BAINS ► LYCÉE PIERRE-GILLES DE GENNES

Objectifs : valoriser dans les menus les productions locales.

Actions : depuis plus de quinze ans, l'établissement s'est engagé dans une promotion des denrées cultivées et produites dans la région (céréales, fruits et légumes, produits laitiers, viande). Cette démarche a abouti à l'adhésion du lycée au dispositif RéGAL encourageant le lien entre producteurs, acheteurs et consommateurs.

04

MOUANS-SARTOUX ► CANTINES SCOLAIRES

Objectifs : projet municipal d'amélioration du service de restauration collective et d'éducation aux enjeux écologiques.

Actions : dans les trois cantines scolaires gérées par la commune (deux écoles et une crèche), les 1 200 repas quotidiens sont 100 % bio. Pour répondre aux surcoûts et aux difficultés logistiques et juridiques de ce type d'approvisionnement, la commune a créé une régie assurant la production sur le territoire municipal des denrées nécessaires au travail de l'équipe de cuisine, permettant ainsi une autonomie totale sur certains postes de dépenses. Parallèlement, une réflexion est menée sur les moyens de réduire le gaspillage alimentaire (tri sélectif, pesée des déchets, individualisation des portions, sensibilisation des enfants...).

06

VALBONNE ► COLLÈGE NIKI DE SAINT-PHALLE

Objectifs : augmenter la part des produits biologiques dans les menus et sensibiliser les élèves aux enjeux alimentaires d'aujourd'hui et de demain.

Actions : avec l'appui de l'association Agribio 06 et sous l'égide du PNNS, l'équipe de cuisine organise régulièrement une semaine sans pesticides. Aujourd'hui, la totalité des fruits proposés est bio, tout comme les légumes utilisés pour les entrées. Animations éducatives, projections de films fournissent aux collégiens des éléments pour comprendre l'alimentation et ses enjeux.

06

DRAGUIGNAN ► COLLÈGE ÉMILE THOMAS

Objectifs : éduquer les élèves aux thématiques environnementales et au développement durable.

Actions : Partenaire de l'association Agribiovar depuis une dizaine d'années et bénéficiaire du label Éco-École, le collège a engagé un projet d'établissement global autour de l'éco-responsabilité, notamment alimentaire. La part d'aliments biologiques et locaux (fruits, légumes, pain) ne cesse ainsi d'augmenter au fil des années.

83

ANTIBES ► LYCÉE AGRICOLE ET HORTICOLE VERT D'AZUR

Objectifs : utiliser les produits de la ferme pédagogique dans la préparation des menus.

Actions : les fruits et légumes produits dans le jardin pédagogique du lycée sont utilisés par les cuisiniers pour élaborer des menus valorisant une cuisine locale et de qualité respectueuse de la saisonnalité. Le lycée voit aussi se tenir régulièrement des événements (marchés, conférences) autour de la qualité alimentaire et des thématiques liées à l'écologie et au développement durable.

06

TOULON ► LYCÉE ROUVIÈRE

Objectifs : démarche globale autour de la qualité et la durabilité de l'alimentation.

Actions : l'équipe de cuisine propose aux 1 200 convives quotidiens une cuisine familiale reposant sur les produits locaux et de terroir dont les menus informent de la provenance. Le lycée abrite un jardin de plantes aromatiques bio utilisées dans la préparation des plats. Régulièrement, les cuisiniers organisent des animations autour de plats étrangers, des menus à thèmes, des ambiances musicales. Un écran vidéo a été installé dans le réfectoire afin de sensibiliser au tri sélectif.

83

LA SEYNE-SUR-MER ► LYCÉE LANGEVIN

Objectifs : instauration d'un système de "cuisine participative".

Actions : sous l'impulsion du chef, la cuisine du lycée a passé des partenariats avec des producteurs locaux pour devenir un support important du groupement d'achats du Var. Au sein de la cantine, le chef a mis en place un système de "cuisine participative" reposant sur l'ouverture d'un blog sur le site du lycée pour échanger avec les convives et les sensibiliser notamment à la réduction des déchets de restauration.

83



LYCÉE ARTHUR RIMBAUD À ISTRES (BOUCHES-DU-RHÔNE)

ANDRÉA ET SES DRÔLES DE DAMES

Andréa Tedeschi n'est pas une inconnue. En février 2012, nous l'avions rencontrée au Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Toulon (Var), à l'occasion de la première finale régionale PACA des chefs bio de la restauration scolaire, où elle s'était classée troisième. Si Andréa Tedeschi s'en souvient avec une certaine émotion, les concours « ce n'est pas [son] truc ». Ce qu'elle préfère, c'est le quotidien, avec ses joies et ses difficultés. Et avec 750 lycéens à nourrir chaque jour, elle a de quoi faire.

UNE CUISINE AU PLUS PRÈS DU PRODUIT

Depuis qu'elle est derrière les fourneaux, Andréa Tedeschi privilégie les productions locales pour mettre en valeur sa cuisine. Le riz provient exclusivement de Camargue ; le porc est élevé en plein air et, autant que possible, au pied du mont Ventoux ; les pommes sont cueillies à Arles ; les pâtes sont toujours fraîches et produites à Toulon ; les cuisses de poulet, les œufs et l'huile d'olive sont bio. Pour les autres produits, tout dépend des opportunités, récemment des kiwis et des carottes fanes.

Au niveau des entrées, les lycéens disposent d'un bar à salade. Au choix, des préparations simples comme des tomates/mozzarella et des plus travaillées comme ces betteraves aux oranges et aux noix. Parmi les plats de résistance, un cabillaud vapeur sauce curry et citron, une tartiflette au reblochon AOC, un gigot de la Crau crème d'ail et flageolets et l' incontournable aioli. Difficile, le lycéen d'aujourd'hui ? « Il faut savoir le prendre, préfère expliquer Andréa Tedeschi, c'est-à-dire lui faire les plats qu'il aime et en même temps lui rappeler que nous devons aussi, à notre niveau,



Martial Thibaut © bleu-ocean.fr

ANDRÉA TEDESCHI EST UN PERSONNAGE TRUCULENT ET ENTHOUSIASTE. LORSQU'ELLE ÉVOQUE LE TRAVAIL DE SON ÉQUIPE, ELLE Y MET TELLEMENT DE FERVEUR QUE L'ON A IMMÉDIATEMENT ENVIE DE PRENDRE UN PLATEAU ET DE S'INTERCALER ENTRE DEUX LYCÉENS.

Hélène Dorey

contribuer à sa bonne santé. Donc, c'est clair, on ne lui fera pas toujours plaisir ». L'équipe cuisine donc des pizzas, des frites cuites dans de l'huile de colza bio (collectée ensuite par une association afin d'être recyclée) mais aussi des lasagnes aux épinards. Après plusieurs services, des préparations comme les courgettes bio saupoudrées de thym et servies *al dente* trouvent leur public. Pour que les jeunes convives mangent leurs radis, ils sont tous coupés en deux et garnis d'un morceau de beurre. « La légumerie fonctionne à plein régime, quand je pense que certains établissements n'en ont plus », se désole la cheffe. À la fin de chaque repas, les élèves

sont invités à déposer leur pain non consommé dans un bac transparent afin qu'ils prennent conscience du gâchis généré. En trois semaines seulement, le gaspillage avait baissé d'un quart.

PARCE QUE C'EST UNE ÉQUIPE

Il est des équipes de cuisine qui débordent d'énergie, d'autres qui sont survitaminées. Celle-ci fait partie de la seconde catégorie. Andréa Tedeschi la met constamment en avant : « Que ferais-je sans Yolande, mon second ? Elle est aussi folle de travail que moi. » Depuis peu, les deux femmes peuvent compter sur Sandra, la « seconde seconde », une embauche qui permet notamment de proposer davantage de pâtisseries (au chocolat, aux fruits...) et, bien entendu, les convives adorent. Chaque jour à 8 h 30, trois salariées supplémentaires (Nadia, Sophie et Sylvie) arrivent pour s'occuper du frais. Et comme on garde toujours le meilleur pour la fin, Andréa Tedeschi nous présente l'unique homme de la maison, Thierry Roland, qui s'occupe de la plonge. « Un indispensable maillon de la chaîne jamais assez mis en avant ». ✱

750 repas sont servis quotidiennement au Lycée Arthur Rimbaud d'Istres.



D.R.

GÉOGRAPHIE COLLECTIVE

SEULS ENSEMBLE...

En Italie, dans nos visites de musées, nous tombons sur des “réfectoires”. Nous sommes dans des “cénacles” qui sont des salles à manger, peintes de superbes fresques des grands artistes de la Renaissance racontant, souvent, la dernière Cène. Ces pièces furent les premiers lieux de restauration collective qu'on voulait enchanter, en faisant rêver ceux qui y mangeaient.

En entrant l'autre jour dans ce qu'on appelle encore parfois la “cantine” d'un grand groupe à la Défense, je pensais au *Repas chez Lévi* de Véronèse que l'on peut voir au Louvre. Splendeur et majesté ! Dans l'idée même de manger collectivement, tout a changé, mais une chose plus que tout le reste : le service. Aujourd'hui, **le collectif a disparu au profit de l'individuel**. Les mangeurs mangent, selon la fameuse formule, “seuls ensemble”.

Le sacré a été remplacé par des catégories répétées comme des mantras : la sécurité sanitaire, l'apport nutritionnel, le goût et le plaisir. Quand on surfe sur les “propositions” des grands acteurs du secteur, on se demande comment les entreprises peuvent choisir : **tout y est identique dans des expressions vides de sens**. “Cuisiniers responsables” : on n'ose imaginer des cuisiniers irresponsables... “Fruits et légumes de saison” : et ces bananes, elles sont de quel mois ? “Empreinte carbone”, “développement durable” (un peu défraîchi) : qui se moque de qui ? Qu'importe ! Affichons, communiquons, délirons ! Pourtant, l'affaire est simple. Le repas est pris en sandwich entre deux réunions.

On peut zapper avec un sandwich. Mais la nutritionniste nous supplie de lui consacrer du temps. Les voisins de plateau et des bureaux font la tournée pour descendre car, en général, le restaurant est “en bas”. On y va. Les buffets d'entrée ont fait disparaître les files d'attente. Mais comme sur le

cette roquette (tiens, ce n'est pas la saison ici), faudrait-il se casser la tête pour savoir d'où elle vient. Au diable, le climat ! Et en ligne de mire, vers cette poubelle pleine à craquer de plastique et de cartons, une affichette me sermonne sur le climat et la planète... Vais-je la déchirer ?

Pourtant, la restauration d'entreprise, c'est une chose si sérieuse...

Elle devrait être indulgente envers nos coups de tête, mais ne pas nous pousser à la faute avec ses défauts d'imagination. Elle pourrait raconter l'ambition que l'entreprise porte à ses employés. Elle voudrait exprimer ce que notre époque aimerait pour une planète au bord du collapsus. Dans le meilleur des cas, elle viendrait

nous chercher au travail pour nous ressourcer. Elle nous prendrait par la main pour nous reposer. Avec elle, nous referions le monde. Elle relierait parce que nous sommes sur le même bateau. Elle y arrive parfois. Elle y arrive trop peu souvent, compte tenu des budgets qui lui sont consacrés. Pourquoi ? **Elle souffre d'idées reçues, de contrats mal ficelés, de rigidités mentales** : les végétariens ne doivent-ils pas s'excuser de déranger les plans des anciens modèles ? Les allergiques au gluten et à tout ce qu'on veut ne sont-ils pas vus comme des empêcheurs de cuisiner en rond ? Oui, l'alimentation change, c'est tant mieux. On a crié dans les années 1980 : « Vive la crise ! »

Vidons les placards de tous les prêt-à-penser. Et passons à Florence voir les fresques du Quattrocento pour imaginer ce que manger voulait dire en ces temps bénis. ✱



Le Repas chez Lévi, Paul Véronèse (1528-1588).

périph', c'est un peu le désordre : évitements et carambolages, politesses et patience, sourires et assiettes renversées. Dans le chaos, bien malin de savoir comment sont faits les choix. “Irrationnels”, dit-on des mangeurs. Tiens, hier soir, l'émission TV sur le jambon m'a dégoûté du porc mais là, cette petite endive enveloppée comme Maïté aurait pu en mitonner, hop ! dans l'assiette. Et



Gilles Fumey, ISCC-CNRS, Food20 Lab, est professeur des universités à la Sorbonne, spécialiste de la géographie de l'alimentation. Il vient de publier en 2016 *L'alimentation demain* (CNRS Éditions) et *Tsukiji, le marché aux poissons de Tokyo* (Akinomé).

LA RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE, AU CŒUR DU COMBAT POUR LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

Les consommateurs-gastronomes, les cuisiniers et les nutritionnistes sont bien placés pour s'en prendre à la malbouffe et pour célébrer à la diversité des aliments et des régimes alimentaires. Leur combat est loin d'être isolé. Il rejoint celui de tous ceux qui sont victimes de la concentration des revenus, de la destruction massive d'emplois à tous les maillons de la chaîne de production des aliments, mais aussi le combat des environnementalistes.

Il se joue dans le système alimentaire une bonne partie des défis contemporains, celui de la **sauvegarde de l'emploi**, celui de la **qualité de l'environnement**, celui de la **diversité culturelle**, celui de l'**aménagement des territoires**. Face à ce bilan, on pourrait s'étonner de la progression de ce système alimentaire mondialisé, mais force est de constater, d'une part, la surpuissance des acteurs mondialisés qui portent ce système, dans ce domaine de la mondialisation comme dans tous les autres domaines ; d'autre part, les avantages que ce système offre aux consommateurs, individuels ou collectifs, en termes de prix des aliments, de facilité d'accès et de simplicité de préparation... Nous savons que dans nos économies de marché, les consommateurs,

IL Y A BIEN DES RAISONS DE S'INQUIÉTER DE L'EXTRÊME MONDIALISATION DE L'ALIMENTATION ET DES PIÈTRES PERFORMANCES SOCIALES, ENVIRONNEMENTALES ET CULTURELLES DES PROCESSUS DE PRODUCTION DES ALIMENTS. EN MILITANT POUR LA "BONNE BOUFFE", LA RESTAURATION COLLECTIVE PEUT SERVIR UNE TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DURABLE.

Henri Rouillé d'Orfeuil

par leurs achats, jouent un rôle central dans l'évolution de l'ensemble de la chaîne de production des aliments. Dans nos réflexions sur une nécessaire « transition agricole et alimentaire », nous devons en tenir compte et proposer aux consommateurs **des solutions satisfaisantes en termes de prix et d'accès**. Lors de la négociation de la convention Climat de Marrakech (nov. 2016), la COP22, l'Assemblée des citoyens et des citoyennes de la Méditerranée et une

cinquantaine d'organisations ont lancé un appel intitulé « **L'heure de la transition alimentaire a sonné, réveillons-nous** ».

De quelle transition s'agit-il ?

Il s'agit de rééquilibrer les composantes mondialisée et territorialisée de notre alimentation, celle des personnes, et celle des grandes communautés des territoires locaux, régionaux, nationaux.

Il s'agit de promouvoir ces composantes alimentaires territorialisées, de repartir des territoires et de respecter leurs identités naturelle et culturelle ou de reterritorialiser ce qui peut l'être de la composante mondialisée... Il y a bien sûr des produits exotiques, des régions et des pays qui resteront structurellement déficitaires, mais il ne s'agit pas de faire en petit ce qui se fait en grand et que nous critiquons à juste titre. Il faut amener les acteurs de ces processus à aller au-delà de la seule performance économique et à **faire preuve de responsabilité sociale, environnementale et culturelle**.

Dans ce passage à une quadruple performance, les collectivités territoriales – gouvernements nationaux et Commission européenne compris – ont, grâce à leurs politiques publiques, un grand rôle à jouer. Les consommateurs aussi, notamment les consommateurs collectifs, qui représentent chaque semaine des dizaines de millions de repas. En militant pour la "bonne bouffe", la restauration collective ne satisfait pas seulement ses clients, elle sert une transition agricole et alimentaire et nourrit le moteur central d'un développement territorial, durable et inclusif. Elle conforte les identités naturelles et culturelles de nos territoires. *

D.R.



Henri Rouillé d'Orfeuil, ingénieur agronome et docteur en économie appliquée, a été chercheur au Centre international de recherche agricole pour le développement (CIRAD) et président de Coordination Sud, ONG qui regroupe 140 associations françaises de solidarité internationale. Il a travaillé au ministère des Affaires étrangères, à la DATAR, à la Banque mondiale et a enseigné à l'EHESS, à l'ENA, à Paris I et Paris VIII. Henri Rouillé d'Orfeuil a écrit plusieurs ouvrages dont *Le Tiers-Monde* (La découverte), *Économie, le réveil des citoyens* (La découverte), *La Diplomatie non gouvernementale* (Éd. de l'atelier) et un roman : *Saint-Jules, Gros orteil* (Éd. Desclée de Brouwer).

Cuisiner

LE CAHIER DES CUISINIERS

P. 36

La compétence
au cœur de l'équipe

P. 38

La science au service
du cuisinier

P. 39

Entre le bel ouvrage
et l'innovation

P. 40 À 49

Recettes et menus

P. 50

Et si nous décrétions
2017 année des
légumes ?

P. 52

Solutions achats :
les fours

LA COMPÉTENCE AU CŒUR DE L'ÉQUIPE

LE PROFIL ATYPIQUE DU CROUS DE POITIERS

Il est 10 heures à Poitiers, et déjà les équipes du CROUS sont sur le pont au restaurant universitaire Rabelais. Chacun à son poste : les premiers clients arriveront vers 11 h 30. « Les étudiants ont de moins en moins le temps de manger, il faut donc aller vite et être prêt à tout moment », explique le chef des lieux et donc chef de cuisine, Grégory Houssine. Si l'antenne régionale du CROUS possède à Poitiers neuf structures dédiées à la restauration universitaire, le site Rabelais compte à lui seul 2 500 couverts par jour, « 1 600 regroupés sur une heure », ajoute le chef. Pas moins de 120 personnes sont nécessaires à la préparation de repas pour les quelques 20 000 étudiants poitevins. « Une petite ville étudiante, si on la compare à Toulouse ou Bordeaux », souligne Grégory Houssine. Et pourtant, le CROUS de Poitiers se démarque. Notamment par son profil « atypique » que lui attribuent les autres antennes régionales.

DES COMPÉTENCES ET DES CHALLENGES

La caractéristique atypique se trouve sans doute dans l'image de son chef régional, Patrick Peronnet, chargé de mission restauration pour l'antenne Poitou-Charentes du CROUS. Arrivé il y a vingt ans dans l'aventure, il a réorganisé entièrement son équipe poitevine, selon des concepts novateurs : mettre les compétences de chacun en avant, se lancer quotidiennement de nouveaux défis et tenter d'avoir toujours un temps d'avance. Dans l'équipe du CROUS de Poitiers, 85 personnes sont en CDI. « Je m'attache à recruter un profil, quelqu'un qui apporte forcément quelque chose à l'équipe », souligne Patrick Peronnet. Pour

CHACQUE JOUR, ILS PRÉPARENT LES REPAS DE PRÈS DE 20 000 ÉTUDIANTS. CHAPERONNÉS PAR LE CHEF GRÉGORY HOUSSINE ET LE CHEF PATRICK PERONNET SUR L'ENSEMBLE DE L'ANTENNE RÉGIONALE POITOU-CHARENTES, LES 120 MEMBRES DU PERSONNEL RÉINVENTENT LEURS MÉTIERS AU QUOTIDIEN EN S'ADAPTANT AUX ENVIES DES ÉTUDIANTS. PORTRAIT DE CETTE ÉQUIPE "HORS NORME".

Anais Rambaud

le CROUS, il me fallait de vrais cuisiniers de métier », ajoute-t-il. Pour toujours mieux satisfaire ses clients – les étudiants – il n'hésite pas à innover dans son domaine. Après l'ouverture de deux brasseries, un food-truck est actuellement en circulation. « Il faut être là à l'endroit

et au moment où ils sont là », déclare le chef. Il n'est pas étonnant donc que le distributeur de pizzas du CROUS fasse carton plein à 23 heures.

FAIRE ÉVOLUER LES MÉTHODES

Pour Patrick Peronnet, le principe de base du travail tient en une phrase : « Hors de question de s'ennuyer au boulot ». « Le plaisir conditionne les résultats », ajoute-t-il. Sauf exceptions, tout est cuisiné dans chacun des restaurants universitaires de Poitiers. Pas d'assemblage et pas de produits issus d'une cuisine centrale. Du côté de la gestion d'équipe, les horaires des salariés sont déterminées en fonction du travail. Selon les menus, les horaires s'adaptent. Pour plus de confort pour leur équipe, Grégory Houssine et Patrick Peronnet ont tenté de trouver des solutions pour un meilleur rythme de vie. C'est ainsi qu'en 2009, ils ont entrepris une formation avec Nicolas Bré autour des cuissons longues. Il s'agissait d'abord d'éliminer les plats cuisinés à l'avance, mais aussi de résoudre des paramètres de fatigue du personnel.



Patrick Peronnet

Patrick Peronnet a débuté sa carrière en tant qu'apprenti cuisinier, avec les plus grands. « Tous les bigs du milieu », comme il les nomme. Parmi eux, Paul Bocuse. Puis il est parti faire son tour de France pour gagner en expérience, avant le grand saut. À l'international. Avec Sodexo, il part en Libye ou encore en Arabie Saoudite. Puis, en 1996, il souhaite revenir dans l'Hexagone et changer de vie. Il signe pour une nouvelle grande aventure et entreprend une autre facette de son métier : la gestion d'équipe. Il intègre le crous de Poitiers « avec la liberté de penser et de faire », en restructurant complètement l'équipe. À commencer par embaucher Grégory Houssine, alors à La Rochelle. Ensemble, ils ont réinventé l'antenne régionale du crous, jusqu'à le rendre si « atypique », comme Patrick Peronnet n'hésite pas à le qualifier. Si Grégory Houssine est à présent chef de cuisine, le chef Peronnet est chargé de mission restauration et navigue sur toute la région Poitou-Charentes.



Avec neuf structures de restauration du CROUS sur Poitiers, les étudiants ont l'embarras du choix.

DES COMPÉTITEURS DANS L'ÂME

Le binôme Grégory Houssine-Patrick Peronnet n'a pas manqué une occasion, depuis vingt ans, d'aller jusqu'au bout de ses ambitions. « Notre passion, c'est notre métier. Mais pour la qualité, on voulait aller



Grégory Houssine concocte les menus, en concertation tous les mois avec les autres chefs de cuisine de Poitou-Charentes.

plus loin », indique Patrick Peronnet. Au début des années 2000, les deux chefs se sont lancés dans le concours national du CROUS. L'objectif était de cuisiner un menu complet (entrée, plat, dessert) pour cinquante personnes, en quatre heures. « Avec un coût des denrées inférieur à 2 euros ! », précise Grégory Houssine.

Le duo a travaillé d'arrache-pied et a remporté le concours, cinq fois de suite. Avec cet esprit de compétition, ils mettent à présent leur équipe sur le devant de la scène. Comme aux championnats de France du burger, il y a deux ans, où le CROUS de Poitiers est arrivé dans les 25 premiers (toutes entités confondues).

« Les résultats de ces concours rejaillissent sur le travail du groupe au quotidien. Ça tire tout le monde vers le haut », constate Grégory Houssine. « Et c'est formateur », renchérit Patrick Peronnet. Sur ce point, le chef ne déroge pas. « L'important ce n'est pas la formation qui précède l'apprentissage. Ce sont les compétences qui forgent notre identité. Pour l'état d'esprit, il s'acquiert sur le tas, dans nos cuisines ». Un état d'esprit compétiteur, passionné et audacieux. ✱

« Les femmes sont obligées de prouver le double de l'homme »

« La cuisine est un monde de machos ». Patrick Peronnet l'avoue et le sait. Sur dix personnes en cuisine, au crous, deux seulement sont des femmes. S'il est éprouvant physiquement, le métier requiert aussi un bon tempérament pour faire sa place en cuisine.

« Les femmes sont obligées de prouver le double de l'homme », exprime le chef Peronnet. « Elles possèdent une autre vision de la cuisine, elles donnent plus de légèreté aux plats et elles sont dans la recherche du goût », poursuit-il.

Récemment, deux femmes du restaurant universitaire Rabelais ont été mises à l'honneur par leur chef Grégory Houssine. « Je les ai inscrites au concours *Elles ont du talent* sans qu'elles le sachent »,



Laëticia Remazeilles (à gauche) et Marine Andrault (à droite), les deux gagnantes du concours *Elles ont du talent*.

raconte-t-il. L'épreuve se déroulait pendant le salon Equip'hôtel en novembre et opposait les cuisinières issues de la restauration collective. Le binôme poitevin, incarné par Laetitia Remazeilles, en CDI, et Marine Andrault, apprentie en pâtisserie, a décroché la première place. « Il fallait faire une entrée et un dessert, pour dix personnes, en 2h30 », indique Grégory Houssine.

Ravies de cette expérience, les jeunes femmes ont pris le goût des concours. Et l'équipe du CROUS de Poitiers est fière de ses championnes.

LA SCIENCE AU SERVICE DU CUISINIER

Brilat-Savarin ne s'était pas trompé lorsqu'il y a près de deux siècles, il avait défini la gastronomie comme « la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit », tout en rappelant son but : « veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible », et les champs disciplinaires auxquels elle fait appel, dont « l'histoire naturelle, par la classification qu'elle fait des substances alimentaires ; la physique, par l'examen de leurs compositions et de leurs qualités ; la chimie, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir », sans oublier sa composante artistique, la cuisine, définie comme « l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût ».

Un siècle plus tard, le « cuisinier des rois, roi des cuisiniers », Auguste Escoffier, rappelle ce mariage nécessaire de la science et de la cuisine en écrivant dans la préface de son *Guide Culinaire*, « la cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard ». La messe est dite.

La cuisine « moderne », parfois maladroitement qualifiée de « moléculaire » (alors que ce mot n'a aucun sens accolé à une activité artistique), a vu apparaître de **nouvelles techniques** basées sur de nouveaux outils (cuisson au four à micro-onde ou sous-vide, foisonnement au

SOUFFLÉ QUI MONTE, CRÈME QUI MOUSSE,
SAUCE QUI ÉPAISSIT, BLANC-MANGER
QUI PREND... LA CUISINE, OU "ART DE
TRANSFORMER LES METS", NOUS MONTRE
QUANTITÉ DE PHÉNOMÈNES PLUS OU
MOINS MYSTÉRIEUX, QUE LA SCIENCE NOUS
AIDE À MIEUX COMPRENDRE, ET DONC,
MIEUX MAÎTRISER.

Christophe Lavelle

siphon) et de nouveaux ingrédients (sphérification à l'alginate, épaississement à la xanthane, gélification à l'agar...). Au-delà de la course au spectacle, l'approche se diffuse jusque dans les pratiques de la restauration collective afin de **renouveler l'offre alimentaire** du plus grand nombre, comme celle des personnes âgées en institution, ou la transition du



Dr. Christophe Lavelle est biophysicien, chercheur au CNRS et au Muséum national d'histoire naturelle à Paris. Co-fondateur du FoodLab 2.0 et formateur à l'ESPE pour les professeurs de cuisine, il donne régulièrement des conférences liant science et gastronomie.

« tout mixé » vers des aliments texturés/moulés à façon, est en train de gagner du terrain pour favoriser la prise alimentaire et ainsi lutter contre la dénutrition des populations fragilisées. Au-delà de la transformation des ingrédients, la science éclaire la cuisine sous bien d'autres aspects que le cuisinier responsable ne peut ignorer aujourd'hui. La **santé**, par exemple. À une époque où le trop et/ou mal manger engendre une inquiétante expansion de diverses pathologies, la science nous éclaire sur les dangers (réels ou fantasmés).

L'**écologie**, enfin. Si veiller à notre santé est une préoccupation fondamentale, nous devons penser au-delà de notre propre personne et adapter nos comportements pour préserver notre environnement, ce qui passe par une gestion raisonnée (et raisonnable) des ressources agro-alimentaires. « La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent », disait déjà Brillat-Savarin. Là encore, la science nous éclaire sur l'impact de nos stratégies agricoles sur le changement climatique.

Maîtrise des textures, du goût, des qualités nutritionnelles, de l'impact environnemental : les défis auxquels sont confrontés les cuisiniers d'aujourd'hui sont nombreux, et ne pourront être relevés qu'en bonne intelligence avec la science. Nous aborderons plus précisément ensemble tous ces aspects dans les prochains numéros de *L'autre cuisine* ! *



La cuisine « techno-émotionnelle », c'est aussi bien un travail d'orfèvre pour quelques *happy few* dinant dans les restaurants chics qu'un travail fondamental sur les textures en restauration collective.

À gauche : déclinaison de petits pois, encapsulation d'huile d'olive ; restaurant d'application de l'ESPE de Toulouse.

À droite : déclinaison de petits pois en cinq textures ; collaboration SENES.



ENTRE LE BEL OUVRAGE ET L'INNOVATION

Dans ma besace, j'ai principalement des analyses physiques et chimiques des ingrédients qui sont cuisinés, d'une part, et une foule d'applications pédagogiques ou techniques. J'ai aussi un étonnement jamais éteint à propos de l'activité culinaire et la volonté constante d'analyser rationnellement.

En cuisine, les denrées sont transformées, par une opération qui a pour objectif d'assainir, d'approprier la consistance à des conditions de consommation et de "donner du goût". Comment le faire bien ? Dans les pages qui me seront confiées, il s'agira de nous focaliser sur cette question, en partant de l'existant, et toujours en nous étonnant de ce qui est, mais, aussi, en évoquant ce qui pourrait être.

Partons d'un exemple : **la sauce béarnaise**. Les recettes varient, mais on doit réserver ce nom à une sauce faite à partir d'une réduction d'échalotes dans du vinaigre, avec ajout de jaune d'œuf, cuisson et ajout de beurre fondu, avant aromatisation avec de l'estragon. On peut s'étonner que la réglementation autorise l'industrie alimentaire à vendre sous le nom de béarnaise des sauces sans estragon, sans échalotes, et où le beurre a été remplacé par de l'huile végétale... Élargissons l'analyse à une sauce voisine, la **"sauce blanche"**, que certains produisent à partir de farine grillée à sec ou dans de l'huile, qui sert à épaissir et où l'on a éventuellement ajouté une poudre

qui s'apparente à un "bouillon en cube". Je ne dis pas que la sauce ainsi produite est mauvaise, et je ne dis pas non plus qu'elle n'est pas plus "saine" que la véritable sauce blanche faite de beurre, de farine, d'un véritable bouillon de viande...



L'AUTRE CUISINE ME FAIT L'AMITIÉ
DE PENSER QUE JE PEUX CONTRIBUER
UTILEMENT À LA SCIENCE CULINAIRE.
IL S'AGIT DONC DE PUISER DANS
MA BESACE ET DE DISTRIBUER
À DES AMIS DES DENRÉES QUI DOIVENT
ÊTRE APPÉTISSANTES, COMESTIBLES
ET DIGESTES.

Hervé This

mais ce n'est pas une sauce blanche, et nous devons la **nommer différemment**. La loi de 1905 sur le commerce des denrées alimentaires et ses avatars plus modernes veut que les produits soient **sains, loyaux et marchands**. Loyal : cela signifie que le beurre n'est pas du cheval !

Et tout détournement des recettes classiques est un pas dans la mauvaise direction. Parfois, il en faut peu pour faire mieux : changer le nom, inventer un nouveau mot pour une nouvelle préparation... ce qui a l'avantage de reconnaître l'innovation.

Pour en revenir à la béarnaise, il y a des questions techniques passionnantes, et par exemple le fait que l'on pourrait la rattraper, quand elle a tourné, à l'aide d'une ou deux cuillerées d'eau froide. Mais, peut-on vraiment récupérer une béarnaise tournée ? Voilà ce qu'il vaudrait la peine d'expliquer.

Et il y a des questions de goût.

Tout d'abord, pourquoi la sauce béarnaise a-t-elle traversé les siècles ? La question est une question de goût, et je propose de nous souvenir toujours que **la cuisine a des composantes techniques, artistiques, sociales**. La composante artistique, cela ne signifie pas de faire du beau à voir, mais du **beau à manger**, du **bon** ! Et pourquoi la béarnaise est-elle "bonne" ? Le beurre joue son rôle, ainsi que le jaune d'œuf, l'acidité du vinaigre, l'estragon. Comprendre ces rôles respectifs, c'est finalement détenir la clé du bon goût, pour ce plat et pour d'autres plats.

Concernant l'innovation : si nous comprenons qu'une béarnaise est une sauce qui doit sa consistance à la **coagulation** des protéines du jaune d'œuf et à l'**émulsion** du beurre fondu, on peut imaginer d'autres sauces du même type. Par exemple, partons de crevettes que nous broyons : nous libérons les protéines de la chair. Ajoutons un bouillon de poisson et chauffons : les protéines lient la sauce. Puis émulsionnons une belle huile d'olive... et nous obtenons une sauce nouvelle, de la même famille que la béarnaise. Il faut lui donner un nom, et j'ai choisi **"priestley"**. Pourquoi ? Ce serait trop long à expliquer ici, mais je le ferai dans un texte ultérieur. ✱

DR



Hervé This, physico-chimiste à l'Inra et professeur à AgroParisTech, est aussi directeur du Centre international de gastronomie moléculaire AgroParisTech-Inra, secrétaire de la section "Alimentation humaine" de l'Académie d'agriculture de France, directeur scientifique de la Fondation Science & Culture alimentaire, de l'Académie des sciences, président du Comité pédagogique de l'Institut des Hautes Études du Goût (université de Reims Champagne-Ardenne), conseiller scientifique de la *Revue pour la Science*...



Exemples de recettes élaborées par
GV Restauration Services que vous pouvez retrouver
gratuitement sur www.autrecuisine.fr/recettes

**Les proportions des recettes sont données
pour 100 personnes.**



Cuisine
Scolaire



Cuisine
Santé



Cuisine
Entreprise

THÈME 1 : MENU SOCIAL

PLAT PRINCIPAL

Parmentier de bœuf et betterave

Ingédients

Betterave cuite	9 kg	Oignons	600 g
Beurre	500 g	Pommes de terre	9 kg
Égrené de bœuf 15%	7 kg	Thym	30 g
Huile de tournesol	30 cl		



Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer les pommes de terre. Les éplucher puis les cuire à l'eau bouillante salée. Éplucher les oignons puis les émincer finement. Faire dorer les oignons à l'huile puis ajouter le thym et l'égrené de bœuf.

Assaisonner et laisser cuire.

Égoutter les pommes de terre et les réduire en purée à l'aide du beurre. Mixer les betteraves puis assaisonner.

À l'aide d'un emporte-pièce, monter les parmentiers en commençant par une couche de purée de pommes de terre puis le haché de bœuf et terminer par la purée de betteraves. Passer les parmentiers au four. Servir.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 307 ► Kjoules : 1 287 ► Protéines : 15,4 g ► Glucides : 20,5 g
► Lipides : 16,5 g ► Coût indicatif par portion : 1,01 €



ENTRÉE CHAUDE

Soupe de lentilles aux diots

Ingédients

Beurre	400 g	Lentilles vertes	3,5 kg
Bouillon de bœuf	120 g	Oignons	800 g
Diots 120 g	33 pièces	Thym	20 g
Laurier	20 g	Vin blanc de cuisine	1 l



Progression de la recette

Éplucher et émincer les oignons. Porter de l'eau à ébullition et y cuire les lentilles à petit bouillon. Égoutter à mi-cuisson. Faire fondre le beurre ; ajouter les oignons et les lentilles. Remuer puis verser le vin blanc, le bouillon de bœuf et de l'eau. Incorporer les diots, le thym et le laurier.

Assaisonner puis terminer la cuisson.

Ôter les diots puis mixer les lentilles.

Couper les diots en rondelles et servir avec la soupe de lentilles.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 278 ► Kjoules : 1 160 ► Protéines : 13,7 g ► Glucides : 18,5 g
► Lipides : 15,6 g ► Coût indicatif par portion : 0,64 €



DESSERT

Marmite de poires au pain d'épices

Ingédients

Badiane poudre	12 g	Poire 70/75	15 kg
Cannelle moulue	12 g	Sucre semoule	500 g
Pain d'épices	50 tranches		



Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer les poires. Les éplucher. Préparer un sirop au pain d'épices (sucre, eau, badiane, cannelle et pain d'épices). Pocher les poires dans ce sirop. Dresser les poires avec leur sirop et accompagner de pain d'épices.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 164 ► Kjoules : 697 ► Protéines : 0,6 g ► Glucides : 37,2 g
► Lipides : 0,6 g ► Coût indicatif par portion : 0,54 €





THÈME 2 : LA MÉDITERRANÉE

Les proportions des recettes sont données pour 100 personnes.



Cuisine
Scolaire



Cuisine
Santé



Cuisine
Entreprise

PLAT PRINCIPAL

Millefeuille de poisson aux aubergines

Ingrédients

Aubergines	22 kg	• Herbes de Provence	40 g
Bûche lait mélange	1,8 kg	• Huile d'olive	40 cl
Filet de lingue bleu	12 kg	• Tomates pelées concassées ..	800 g



Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer les légumes. Couper les aubergines en rondelles. Assaisonner les filets de lingue et les snacker. Verser l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les rondelles d'aubergines.

À l'aide de cercles amovibles, monter les millefeuilles en alternant des couches d'aubergines, de rondelles de chèvre, de filet de poisson et en terminant par le chèvre. Saupoudrer d'herbes de Provence. Passer les millefeuilles sous la salamandre pour faire fondre le chèvre. Mixer les tomates concassées pour en faire un coulis. Ôter les cercles amovibles et servir accompagné de ce coulis.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 397 ► Kjoules : 1 670 ► Protéines : 6,4 g ► Glucides : 50,7 g
► Lipides : 2,7 g ► Coût indicatif par portion : 1,58 €



ENTRÉE FROIDE

Salade de riz camarguaise

Ingrédients

Ail semoule	15 g	• Olives noires denoyautées	200
Basilic	15 g	• Riz rouge de Camargue	2 kg
Crevettes décortiquées cuites	1,5 kg	• Thym entier	7 g
Huile d'olive	70 cl	• Vinaigre de vin	30 cl
Feuilles de laurier	7 g	• Tomates	1,5 kg
Moutarde	15 g	• Oignons	300 g



Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer les feuilles de basilic. Éplucher les oignons. Verser le riz, les oignons, le thym et le laurier dans une casserole d'eau bouillante puis laisser cuire. Égoutter et refroidir le riz. Réserver. Monder les tomates et couper les oignons en cubes. Préparer la vinaigrette avec l'ail semoule, l'huile d'olive, la moutarde et le

vinaigre, assaisonner.

Mélanger le riz avec les tomates, les olives et les crevettes.

Incorporer la vinaigrette. Dresser la salade camarguaise puis décorer avec des feuilles de basilic.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 155 ► Kjoules : 640 ► Protéines : 11 g ► Glucides : 16,3 g
► Lipides : 8,00 g ► Coût indicatif par portion : 0,22 €



DESSERT

Soupe de fraises et abricots au miel

Ingrédients

Abricots au naturel	8 kg	• Miel	700 g
Fraises	5 kg	• Pistaches concassées	500 g



Progression de la recette

Égoutter les abricots. Conserver le sirop. Dans une poêle faire dorer les abricots. Arroser de miel. Ajouter les fraises et le sirop. Verser dans des coupes. Saupoudrer de pistaches concassées. Servir.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 164 ► Kjoules : 697 ► Protéines : 0,6 g ► Glucides : 37,2 g
► Lipides : 0,6 g ► Coût indicatif par portion : 0,53 €





THÈME 3 : LES LABELS

Les proportions des recettes sont données pour 100 personnes.



Cuisine
Scolaire



Cuisine
Santé



Cuisine
Entreprise

PLAT PRINCIPAL

Suprême de poulet à la fourme

Ingédients

Fourme d'Ambert AOC	2 kg	Suprême de poulet	
Huile de tournesol	30 cl	fermier Label Rouge	7 kg
Jambon de Bayonne	50 tranches	Tomates	2 kg



Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer les tomates. Les couper en rondelles. Assaisonner les suprêmes de poulet et les faire revenir avec l'huile de tournesol. Tailler la fourme d'Ambert en tranches.

Inciser les blancs de poulet. Insérer une tranche de fourme et une rondelle de tomate dans chacun d'eux. Enrouler les suprêmes de poulet ainsi farcis d'une tranche de jambon de Bayonne. Terminer la cuisson au four. Servir dès la sortie.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 211 ► Kjoules : 886 ► Protéines : 22 g ► Glucides : 0,64 g
► Lipides : 13,26 g ► Coût indicatif par portion : 0,57 €



ENTRÉE FROIDE

Râpé de légumes bio au saumon fumé Label rouge

Ingédients

Carottes Bio	4,5 kg	Huile d'olive Bio	100 cl
Echalote Bio	300 g	Jus de citron concentré Bio	30 cl
Fenouil Bio	4,5 kg	Saumon fumé Label rouge	4 kg



Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer les légumes. Éplucher les carottes et les échalotes. Râper les carottes ainsi que les fenouils. Ciseler les échalotes. Assaisonner les légumes avec le jus de citron et l'huile d'olive. Dresser le râpé de légumes sur les tranches de saumon fumé.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 278 ► Kjoules : 1160 ► Protéines : 13,7 g ► Glucides : 18,5 g
► Lipides : 15,6 g ► Coût indicatif par portion : 0,89 €



DESSERT

Nuage de pommes bio au Calvados

Ingédients

Amandes blanchies effilées ..	500 g	Pommes Golden Bio	100
Blanc d'œuf	5 l	Raisins secs bruns	2 kg
Calvados AOC	5 l	Sucre semoule	1 kg



Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer les pommes. Faire tremper les raisins secs dans le Calvados. Éplucher les pommes et les couper en cubes, puis les faire cuire à la vapeur et les mixer. Battre les blancs d'œufs en neige.

Égoutter les raisins, les incorporer à la compote de pomme puis ajouter délicatement les blancs d'œufs.

Faire un caramel avec le sucre et le Calvados dans lequel les raisins ont mariné. Dresser les verrines en alternant caramel, mousse aux pommes et amandes effilées.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 397 ► Kjoules : 1670 ► Protéines : 6,4 g ► Glucides : 50,7 g
► Lipides : 2,7 g ► Coût indicatif par portion : 1,03 €





Coût moyen mensuel : 1,64 €

- ◆ Légumes et fruits crus
- ◆ Légumes et fruits cuits
- ◆ Plats protidiques
- ◆ Féculents
- ◆ Produits laitiers

Les menus proposés sont conformes aux critères du GEMRCN. GV Restauration Services ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées par l'utilisateur.

LUNDI

LUNDI 06/03/2017

- ◆ Friand au fromage
- ◆ Crêpe aux champignons

- ◆ Bœuf Stroganoff Bio
- ◆ Sauté de veau Marengo
- ◆ Haricots verts
- ◆ Julienne de légumes

- ◆ Yaourt nature
- ◆ Fromage blanc à la cannelle
- ◆ Cocktail de fruits frais
- ◆ Orange

Soit : 2,30 €

LUNDI 13/03/2017

- ◆ Poireaux vinaigrette
- ◆ Aspic de petits légumes

- ◆ Porc au sucre
- ◆ Rôti de dinde sauce charcutière
- ◆ Pommes röstis
- ◆ Coquillettes au beurre Bio

- ◆ Comté
- ◆ Mimolette
- ◆ Ananas frais
- ◆ Pomme Bio

Soit : 1,52 €

LUNDI 20/03/2017

- ◆ Salade coleslaw
- ◆ Tomate vinaigrette

- ◆ Filet de hoki en matelote
- ◆ Calamars à l'américaine
- ◆ Épinards à la crème
- ◆ Printanière de légumes

- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Saint-Nectaire Bio
- ◆ Brownies au chocolat
- ◆ Clafoutis aux cerises

Soit : 1,41 €

LUNDI 27/03/2017

- ◆ Haricots verts vinaigrette
- ◆ Salade exotique

- ◆ Boulettes d'agneau au cumin
- ◆ Lasagnes à la bolognaise
- ◆ Semoule

- ◆ Tomme noire
- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Segments de pamplemousse
- ◆ Banane

Soit : 0,81 €

MARDI

MARDI 07/03/2017

- ◆ Carottes râpées vinaigrette
- ◆ Endives aux pommes

- ◆ Filet de hoki meunière
- ◆ Blanquette de poisson
- ◆ Spaghettis au beurre
- ◆ Riz nature

- ◆ Edam
- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg de calcium / portion
- ◆ Crème pâtissière
- ◆ Flan nappé au caramel

Soit : 1,49 €

MARDI 14/03/2017

- ◆ Salade composée
- ◆ Concombre Bio vinaigrette

- ◆ Blanquette de veau à l'ancienne
- ◆ Pot-au-feu et ses légumes
- ◆ Jardinière de légumes

- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg de calcium / portion
- ◆ Carré de l'Est
- ◆ Chou à la crème
- ◆ Beignet à la framboise

Soit : 1,44 €

MARDI 21/03/2017

- ◆ Mousse de betteraves
- ◆ Terrine de légumes

- ◆ Palette à la diable
- ◆ Poulet rôti
- ◆ Frites
- ◆ Pommes de terre sautées

- ◆ Yaourt nature Bio
- ◆ Fromage frais aux baies roses
- ◆ Salade de pommes tricolore
- ◆ Kiwi

Soit : 1,52 €

MARDI 28/03/2017

- ◆ Salade de légumes secs
- ◆ Salade de quinoa

- ◆ Rôti de porc Orloff
- ◆ Ailes de poulet Bio rôties
- ◆ Carottes Vichy Bio
- ◆ Navets glacés

- ◆ Camembert
- ◆ Munster
- ◆ Coupe de fruits frais
- ◆ Méli-mélo pomme / poire

Soit : 1,55 €

MERCREDI

MERCREDI 08/03/2017

- ◆ Céleri vinaigrette
- ◆ Pomelos

- ◆ Sauté de porc au curry
- ◆ Tournedos de dinde
- ◆ Côtes de blettes au gratin
- ◆ Poêlée méridionale

- ◆ Tomme Blanche
- ◆ Coulommiers
- ◆ Tarte au chocolat
- ◆ Strudel aux pommes

Soit : 2,43 €

MERCREDI 15/03/2017

- ◆ Champignons à la grecque
- ◆ Velouté aux légumes d'antan

- ◆ Langue de bœuf à la béchamel
- ◆ Gigot d'agneau au romarin
- ◆ Semoule
- ◆ Haricots blancs

- ◆ Fromage frais de campagne
- ◆ Carré de l'Est
- ◆ Petit Suisse nature
- ◆ Salade de fruits frais
- ◆ Poire de saison

Soit : 1,76 €

MERCREDI 22/03/2017

- ◆ Céleri rémoulade
- ◆ Navets crus marinés

- ◆ Chipolatas grillées
- ◆ Quenelles de veau gratinées
- ◆ Haricots beurre
- ◆ Ratatouille

- ◆ Emmental
- ◆ Morbier
- ◆ Île flottante
- ◆ Gâteau de riz à l'orange

Soit : 1,01 €

MERCREDI 29/03/2017

- ◆ Concombre Bio vinaigrette
- ◆ Salade craquante

- ◆ Bœuf bourguignon
- ◆ Sauté de veau au paprika
- ◆ Pommes boulangères
- ◆ Penne au beurre

- ◆ Cantal
- ◆ Edam Bio
- ◆ Coupe gourmande
- ◆ Douceur de lichis

Soit : 2,29 €

JEUDI

JEUDI 09/03/2017

- ◆ Betteraves vinaigrette
- ◆ Macédoine de légumes mayonnaise

- ◆ Hachis Parmentier
- ◆ Omelette au fromage
- ◆ Pommes de terre sautées aux épices

- ◆ Gouda
- ◆ Bleu
- ◆ Banane
- ◆ Kiwis aux vermicelles multicolores

Soit : 1,33 €

JEUDI 16/03/2017

- ◆ Roulade de volaille aux pistaches
- ◆ Pâté de campagne

- ◆ Filet de colin à l'aneth
- ◆ Cassolette de moules
- ◆ Beignets de brocolis
- ◆ Purée de potiron

- ◆ Yaourt aromatisé
- ◆ Fromage blanc
- ◆ Rondelles de banane à la créole
- ◆ Salade d'agrumes

Soit : 1,42 €

JEUDI 23/03/2017

- ◆ Crudités variées
- ◆ Carottes Cascot

- ◆ Escalope de dinde sauce chasseur
- ◆ Steak haché Bio grillé
- ◆ Blé aux épices
- ◆ Pâtes multicolores

- ◆ Brie
- ◆ Saint-Paulin
- ◆ Sorbet à la passion
- ◆ Coupe glacée à l'italienne

Soit : 2,27 €

JEUDI 30/03/2017

- ◆ Salade verte laitue Bio
- ◆ Endives et tomate vinaigrette

- ◆ Saucisse de volaille grillée aux herbes
- ◆ Côte de porc poêlée
- ◆ Gratin de courgettes
- ◆ Bâtonnets de légumes

- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Mimolette
- ◆ Gâteau au chocolat
- ◆ Gaufre

Soit : 2,31 €

VENDREDI

VENDREDI 10/03/2017

- ◆ Radis beurre
- ◆ Chou blanc rémoulade

- ◆ Fricassée de poulet
- ◆ Jambon braisé
- ◆ Courgettes au jus
- ◆ Petits pois

- ◆ Emmental
- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Entremets à la noix de coco
- ◆ Yaourt aux myrtilles Bio

Soit : 1,34 €

VENDREDI 17/03/2017

- ◆ Batavia à la ciboulette
- ◆ Chou rouge vinaigrette

- ◆ Manchon de canard aux olives
- ◆ Saucisse fumée Bio grillée
- ◆ Riz Pilaf
- ◆ Pommes Boulangères

- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Tomme Grise
- ◆ Entremets à la pistache
- ◆ Gélifié au chocolat

Soit : 1,48 €

VENDREDI 24/03/2017

- ◆ Taboulé Bio
- ◆ Salade de maïs et surimi

- ◆ Tajine d'agneau
- ◆ Veau Fanchette
- ◆ Légumes couscous
- ◆ Fondue de poireaux Bio

- ◆ Tomme de Savoie
- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Duo de fruits en gelée
- ◆ Smoothie du verger à l'anis

Soit : 1,93 €

VENDREDI 31/03/2017

- ◆ Salade de soja
- ◆ Salade de chou fleur

- ◆ Filet de colin pané
- ◆ Saumonette à la crème de basilic
- ◆ Riz Bio
- ◆ Purée de pommes de terre

- ◆ Yaourt aux fruits
- ◆ Fromage blanc Bio
- ◆ Orange
- ◆ Salade de fruits vitaminée

Soit : 1,20 €



Cuisine
Entreprise



Coût moyen mensuel : 1,64 €

- ◆ Légumes et fruits crus
- ◆ Légumes et fruits cuits
- ◆ Plats protidiqes
- ◆ Féculents
- ◆ Produits laitiers

Les menus proposés sont conformes aux critères du GEMRCN. GV Restauration Services ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées par l'utilisateur.



Trouvez également tous les menus du trimestre ainsi que votre feuille

de contrôle des menus proposés par GV Restauration Services sur www.autrecuisine.fr/menus

LUNDI

LUNDI 06/03/2017

- ◆ Salade Blankite
- ◆ Fromage de tête
- ◆ Céleri Bio râpé vinaigrette
- ◆ Poule sauce suprême
- ◆ Keftas d'agneau à la coriandre
- ◆ Riz Bio
- ◆ Haricots verts Bio au beurre
- ◆ Bleu
- ◆ Munster
- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg de calcium / portion
- ◆ Banane
- ◆ Pêche au vin rouge
- ◆ Yaourt aux fruits

Soit : 2,00 €

LUNDI 13/03/2017

- ◆ Crudités à la crème de moutarde
- ◆ Macédoine de légumes
- ◆ Couronne de salade au boudin blanc
- ◆ Paleron à la Gardiane
- ◆ Côte de porc à la lyonnaise
- ◆ Blettes à la Voiron
- ◆ Frites
- ◆ Mimolette
- ◆ Brie de Meaux
- ◆ Fromage frais de campagne
- ◆ Pavé aux châtaignes
- ◆ Île flottante
- ◆ Minéoals

Soit : 2,64 €

LUNDI 20/03/2017

- ◆ Chou rouge vinaigrette
- ◆ Pâté de foie
- ◆ Radis beurre
- ◆ Anguille à la bière
- ◆ Lapin à la Flamande
- ◆ Pommes de terre au four
- ◆ Navets glacés
- ◆ Buchette de chèvre
- ◆ Fromage fondu portion > 100 et < 150 mg Ca / portion
- ◆ Saint-Nectaire
- ◆ Salade d'agrumes
- ◆ Crème pâtissière au chocolat
- ◆ Compote de pêche

Soit : 2,92 €

LUNDI 27/03/2017

- ◆ Salade exotique au soja
- ◆ Gaspacho à la tomate
- ◆ Rillettes de thon
- ◆ Pavé de dinde à la provençale
- ◆ Estouffade de bœuf Bio
- ◆ Carottes à la crème
- ◆ Lentilles
- ◆ Comté
- ◆ Fromage blanc à la vanille
- ◆ Bleu de Bresse
- ◆ Pomme Bio
- ◆ Compotée de fruits rouges
- ◆ Crêpe au chocolat

Soit : 3,82 €

MARDI

MARDI 07/03/2017

- ◆ Salade de champignons
- ◆ Soupe à l'oignon
- ◆ Œuf en gelée
- ◆ Pavé de kangourou
- ◆ Jambon du Vieux Lyon
- ◆ Jardinière de légumes
- ◆ Gratin dauphinois
- ◆ Cantal
- ◆ Coulommiers
- ◆ Gouda
- ◆ Baba au rhum
- ◆ Crème vanille antillaise
- ◆ Coupe de fruits frais

Soit : 2,73 €

MARDI 14/03/2017

- ◆ Velouté de carottes au lait de coco
- ◆ Concombre vinaigrette
- ◆ Salade de blé au poivron vert
- ◆ Saumonnette en matelote
- ◆ Fricassée d'agneau au citron
- ◆ Céréales gourmandes Bio
- ◆ Salsifis à la normande
- ◆ Livarot
- ◆ Yaourt aromatisé
- ◆ Chèvre cendré
- ◆ Cocktail de fruits frais
- ◆ Duo de fruits jaunes au sirop
- ◆ Douceur de litchis

Soit : 3,47 €

MARDI 21/03/2017

- ◆ Carottes râpées Bio
- ◆ Salade de riz
- ◆ Salade américaine
- ◆ Onglet à l'échalote
- ◆ Palette à la diable
- ◆ Galette de légumes
- ◆ Riz Bio
- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Brie
- ◆ Petit Suisse aromatisé
- ◆ Chou à la crème
- ◆ Salade de bananes
- ◆ Duo de raisins au romarin

Soit : 2,75 €

MARDI 28/03/2017

- ◆ Mikado de légumes Bio
- ◆ Friand à la viande
- ◆ Chou blanc à la mayonnaise de curry
- ◆ Tête de veau croustillante
- ◆ Jambon au torchon
- ◆ Pommes vapeur Bio
- ◆ Poêlée Campagnarde
- ◆ Fromage fondu portion > 100 et < 150 mg Ca / portion
- ◆ Morbier
- ◆ Pyramide de Valençay
- ◆ Poire cuite sauce Moka
- ◆ Salade d'agrumes
- ◆ Liégeois vanille / caramel

Soit : 2,29 €

MERCREDI

MERCREDI 08/03/2017

- ◆ Carottes râpées aux aromates
- ◆ Salade de pois chiches à la provençale
- ◆ Betteraves vinaigrette
- ◆ Estouffade à l'italienne
- ◆ Filet d'églefin meunière
- ◆ Gnocchis
- ◆ Flan de légumes
- ◆ Petit Suisse nature
- ◆ Emmental
- ◆ Faisselle
- ◆ Abricots Pâtisseries
- ◆ Pomme
- ◆ Œufs au lait

Soit : 2,64 €

MERCREDI 15/03/2017

- ◆ Terrine de légumes
- ◆ Œuf mimosa BIO
- ◆ Salade composée
- ◆ Parmentier de veau au romarin
- ◆ Paupiette de lapin et champignons
- ◆ Poêlée méridionale
- ◆ Gorgonzola
- ◆ Fromage blanc
- ◆ Edam Bio
- ◆ Kiwi
- ◆ Compote de rhubarbe
- ◆ Clafoutis aux mirabelles

Soit : 2,42 €

MERCREDI 22/03/2017

- ◆ Endives aux noix
- ◆ Haricots verts Bio en salade
- ◆ Céleri rémoulade
- ◆ Aiguillette de dinde Louisiane
- ◆ Cabillaud au vin blanc
- ◆ Coquillettes au beurre Bio
- ◆ Julienne de légumes
- ◆ Camembert
- ◆ Fromage blanc à la cannelle
- ◆ Bleu d'Auvergne
- ◆ Verrine au Grand Marnier
- ◆ Gratin de fruits
- ◆ Méli mélo de fruits d'hiver

Soit : 2,32 €

MERCREDI 29/03/2017

- ◆ Terrine de lapin aux noisettes
- ◆ Courgettes râpées vinaigrette
- ◆ Crudités mêlées Bio
- ◆ Rôti de bœuf
- ◆ Saltimbocca au poisson
- ◆ Haricots plats d'Espagne
- ◆ Blé à la méditerranéenne
- ◆ Milanette
- ◆ Coulommiers
- ◆ Fromage frais de campagne
- ◆ Ananas frais
- ◆ Tian de fruits meringué
- ◆ Gâteau basque

Soit : 2,46 €

JEUDI

JEUDI 09/03/2017

- ◆ Fenouil à la bulgare
- ◆ Salade piémontaise
- ◆ Frisée aux pommes et noix
- ◆ Colombo de porc
- ◆ Rôti de veau
- ◆ Brocolis
- ◆ Boulgour
- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Carré de l'Est
- ◆ Yaourt nature
- ◆ Brunoise épicée
- ◆ Salade de fruits citronnée
- ◆ Beignet à la framboise

Soit : 2,35 €

JEUDI 16/03/2017

- ◆ Pomelos
- ◆ Salade de lentilles
- ◆ Tomate vinaigrette
- ◆ Escalope de volaille milanaise
- ◆ Médailillon du grand large
- ◆ Tagliatelles au basilic
- ◆ Épinards à la béchamel
- ◆ Petit Suisse aromatisé
- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Tomme Blanche
- ◆ Flan nappé au caramel
- ◆ Macédoine verte
- ◆ Poire de saison

Soit : 2,75 €

JEUDI 23/03/2017

- ◆ Asperges à la vinaigrette
- ◆ Salade de quinoa
- ◆ Salade craquante
- ◆ Jambonneau
- ◆ Tajine d'agneau
- ◆ Fondue de chou
- ◆ Semoule
- ◆ Fourme d'Ambert
- ◆ Yaourt brassé
- ◆ Fromage frais aux baies roses
- ◆ Orange
- ◆ Tutti Frutti à la papaye
- ◆ Cake aux fruits confits

Soit : 2,85 €

JEUDI 30/03/2017

- ◆ Concombre BIO à l'estragon
- ◆ Salade fraîcheur
- ◆ Betteraves à l'orientale
- ◆ Blanquette de dinde à l'ancienne
- ◆ Épaule de veau maraîchère
- ◆ Polenta
- ◆ Choux de Bruxelles
- ◆ Camembert
- ◆ Yaourt nature Bio
- ◆ Tomme de Savoie
- ◆ Brochette exotique
- ◆ Panna cotta
- ◆ Soupe de kiwis

Soit : 2,69 €

VENDREDI

VENDREDI 10/03/2017

- ◆ Avocat nordique
- ◆ Potage Dubarry
- ◆ Endives vinaigrette
- ◆ Quenelles de brochet sauce Nantua
- ◆ Tournedos de volaille comtois
- ◆ Purée de pommes de terre Bio
- ◆ Fondue de poireaux Bio
- ◆ Saint-Paulin
- ◆ Fromage blanc Bio
- ◆ Ossau Iraty
- ◆ Carpaccio d'ananas
- ◆ Tajine de fruits
- ◆ Crumble du verger

Soit : 3,01 €

VENDREDI 17/03/2017

- ◆ Pâté de campagne
- ◆ Batavia à la ciboulette
- ◆ Champignons à la Grecque
- ◆ Langue sauce Gribiche
- ◆ Collet fumé
- ◆ Printanière de légumes
- ◆ Pommes boulangères
- ◆ Montcadi
- ◆ Reblochon
- ◆ Crème de Roquefort
- ◆ Fruits en aquarium
- ◆ Mousse au café
- ◆ Reines-claude au sirop

Soit : 1,77 €

VENDREDI 24/03/2017

- ◆ Salade verte aux croûtons
- ◆ Pizza au fromage Bio
- ◆ Fenouil à l'orange
- ◆ Rôti de veau
- ◆ Omelette Bio
- ◆ Pommes de terre sautées
- ◆ Petits pois
- ◆ Bûche du Pilat
- ◆ Tomme grise
- ◆ Yaourt nature sucré Bio
- ◆ Sabayon aux fruits rouges
- ◆ Plaisir à l'ananas
- ◆ Flan pâtissier

Soit : 1,99 €

VENDREDI 31/03/2017

- ◆ Laitue au maïs
- ◆ Consommé madrilène
- ◆ Haricots rouges en salade
- ◆ Filet de julienne en matelote
- ◆ Cuisse de poulet au thym
- ◆ Artichaut à la barigoule
- ◆ Riz basmati
- ◆ Ossau Iraty
- ◆ Brie de Meaux
- ◆ Chaource
- ◆ Smoothie du verger à l'anis
- ◆ Mousse à la noix de coco
- ◆ Éclair au café

Soit : 2,95 €



Cuisine Santé

Les menus proposés sont conformes aux critères du GEMRCN. GV Restauration Services ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées par l'utilisateur.

LUNDI

LUNDI 06/03/2017 (MIDI)

- ◆ Flageolets en salade
- ◆ Filet de merlu aux fruits de mer
- ◆ Galette de légumes aux trois saveurs
- ◆ Yaourt aromatisé
- ◆ Carpaccio d'ananas
- Soit : 2,28 €**

LUNDI 06/03/2017 (SOIR)

- ◆ Potage ardennais
- ◆ Polenta à la bolognaise
- ◆ Bûche du Pilat
- ◆ Flan à la noix de coco
- Soit : 2,33 €**

LUNDI 13/03/2017 (MIDI)

- ◆ Macédoine de légumes
- ◆ Langue sauce gribiche
- ◆ Pommes de terre au four
- ◆ Comté Bio
- ◆ Salade de fruits à la fleur d'oranger
- Soit : 2,70 €**

LUNDI 13/03/2017 (SOIR)

- ◆ Velouté de haricots verts
- ◆ Flan au thon et à la tomate
- ◆ Mimosette
- ◆ Gratin d'agrumes
- Soit : 1,93 €**

LUNDI 20/03/2017 (MIDI)

- ◆ Concombre à l'aneth
- ◆ Sauté de veau Marengo
- ◆ Flan de légumes
- ◆ Bûchette mélangée mi-chèvre
- ◆ Gâteau de riz
- Soit : 2,94 €**

LUNDI 20/03/2017 (SOIR)

- ◆ Potage aux épinards
- ◆ Brandade parmentière
- ◆ Bleu de Bresse
- ◆ Salade d'orange au caramel
- Soit : 1,28 €**

LUNDI 27/03/2017 (MIDI)

- ◆ Carottes râpées Bio
- ◆ Râble de lapin à l'alsacienne
- ◆ Céréales gourmandes Bio
- ◆ Yaourt nature Bio
- ◆ Compote pomme / coings
- Soit : 2,19 €**

LUNDI 27/03/2017 (SOIR)

- ◆ Calamars à l'américaine
- ◆ Poêlée de légumes verts
- ◆ Coulommiers
- ◆ Baba au rhum
- Soit : 1,38 €**

MARDI

MARDI 07/03/2017 (MIDI)

- ◆ Salade verte aux croûtons
- ◆ Escalope de porc piémontaise
- ◆ Pommes Darphin
- ◆ Saut-Nectaire Bio
- ◆ Crème dessert au Grand-Marnier
- Soit : 2,45 €**

MARDI 07/03/2017 (SOIR)

- ◆ Bouillon de bœuf alphabet
- ◆ Gratin de courgettes
- ◆ Beaufort
- ◆ Brunoise épiciée
- Soit : 2,17 €**

MARDI 14/03/2017 (MIDI)

- ◆ Salade verte aux noix
- ◆ Sauté de dinde à la provençale
- ◆ Blettes à la Voiron
- ◆ Camembert
- ◆ Crumble aux framboises
- Soit : 2,60 €**

MARDI 14/03/2017 (SOIR)

- ◆ Potage de légumes
- ◆ Gratin campagnard
- ◆ Yaourt brassé
- ◆ Banane
- Soit : 1,06 €**

MARDI 21/03/2017 (MIDI)

- ◆ Œuf mimosa BIO
- ◆ Médailillon de lotte sauce au thé
- ◆ Boulgour Bio
- ◆ Fromage blanc salé aux fines herbes
- ◆ Duo de fruits en terrine
- Soit : 1,86 €**

MARDI 21/03/2017 (SOIR)

- ◆ Bouchée à la Reine
- ◆ Salades vertes mélangées
- ◆ Brie de Meaux
- ◆ Verrine croustillante aux fruits rouges
- Soit : 1,53 €**

MARDI 28/03/2017 (MIDI)

- ◆ Taboulé de blé
- ◆ Veau Fanchette
- ◆ Julienne de légumes
- ◆ Fourme d'Ambert
- ◆ Salade d'agrumes au sirop de grenadine
- Soit : 2,41 €**

MARDI 28/03/2017 (SOIR)

- ◆ Velouté d'endives
- ◆ Croque-monsieur
- ◆ Salade verte scarole
- ◆ Crème dessert à la pistache
- Soit : 2,25 €**

MERCREDI

MERCREDI 08/03/2017 (MIDI)

- ◆ Terrine aux deux saumons
- ◆ Jarret de bœuf braisé
- ◆ Haricots verts
- ◆ Tomme noire
- ◆ Tutti frutti en gelée de thé
- Soit : 2,50 €**

MERCREDI 08/03/2017 (SOIR)

- ◆ Crème de laitue
- ◆ Tortis aux dés de dinde
- ◆ Fromage blanc Bio
- ◆ Compote au cassis
- Soit : 1,56 €**

MERCREDI 15/03/2017 (MIDI)

- ◆ Salade de champignons à la muscade
- ◆ Saumonette aux câpres
- ◆ Semoule orientale
- ◆ Fromage blanc à la cannelle
- ◆ Compote de rhubarbe
- Soit : 1,10 €**

MERCREDI 15/03/2017 (SOIR)

- ◆ Émincé de bœuf à la moutarde
- ◆ Petits pois
- ◆ Gouda
- ◆ Clémentines
- Soit : 2,37 €**

MERCREDI 22/03/2017 (MIDI)

- ◆ Artichaut vinaigrette
- ◆ Palette à la diable
- ◆ Gratin de chou blanc
- ◆ Carré de l'Est
- ◆ Ananas aux noisettes
- Soit : 2,58 €**

MERCREDI 22/03/2017 (SOIR)

- ◆ Consommé aux quenelles
- ◆ Gratin de coquillettes
- ◆ Salade verte krisette
- ◆ Coupe argentine
- Soit : 0,66 €**

MERCREDI 29/03/2017 (MIDI)

- ◆ Aspic de petits légumes
- ◆ Filet de julienne Éloise
- ◆ Semoule aux pois chiches
- ◆ Chaource
- ◆ Pomme Bio
- Soit : 1,72 €**

MERCREDI 29/03/2017 (SOIR)

- ◆ Soupe à l'oignon gratinée
- ◆ Haricots verts à la carbonara
- ◆ Salade verte mâche
- ◆ Coupe aux fruits et perles du Japon
- Soit : 1,84 €**

JEUDI

JEUDI 09/03/2017 (MIDI)

- ◆ Fenouil cuit vinaigrette
- ◆ Boulettes de bœuf sauce tomate Bio
- ◆ Riz Bio
- ◆ Emmental
- ◆ Orange au miel
- Soit : 1,95 €**

JEUDI 09/03/2017 (SOIR)

- ◆ Potage de légumes
- ◆ Brouillade d'œufs
- ◆ Ratatouille
- ◆ Coupe de tapioca
- Soit : 0,95 €**

JEUDI 16/03/2017 (MIDI)

- ◆ Salade de quinoa
- ◆ Carré de porc braisé
- ◆ Brocolis au gratin
- ◆ Gorgonzola
- ◆ Méli mélo de fruits d'hiver
- Soit : 2,12 €**

JEUDI 16/03/2017 (SOIR)

- ◆ Velouté aux légumes d'antan
- ◆ Crêpe au fromage
- ◆ Salade bicolore
- ◆ Cerises sur crème d'amaretto
- Soit : 1,67 €**

JEUDI 23/03/2017 (MIDI)

- ◆ Charlotte du jardinier
- ◆ Caille farcie
- ◆ Purée de pommes de terre Bio
- ◆ Cantal
- ◆ Île flottante
- Soit : 2,08 €**

JEUDI 23/03/2017 (SOIR)

- ◆ Fricassée de rognons
- ◆ Tomates provençales
- ◆ Montcadi
- ◆ Gâteau basque
- Soit : 1,46 €**

JEUDI 30/03/2017 (MIDI)

- ◆ Salade Waldorf
- ◆ Steak sauce échalotes
- ◆ Poêlée Paysanne
- ◆ Fromage frais de campagne
- ◆ Opéra
- Soit : 1,98 €**

JEUDI 30/03/2017 (SOIR)

- ◆ Rillettes
- ◆ Milléfeuille de pommes de terre au Cantal
- ◆ Pont-l'Évêque
- ◆ Brochette exotique
- Soit : 1,98 €**

VENDREDI

VEN. 10/03/2017 (MIDI)

- ◆ Salade carnaval
- ◆ Filet de cabillaud meunière
- ◆ Épinards à la béchamel
- ◆ Edam Bio
- ◆ Cocktail de fruits
- Soit : 1,90 €**

VEN. 10/03/2017 (SOIR)

- ◆ Potage Irlandais
- ◆ Demi-lune aux trois fromages
- ◆ Salade batavia
- ◆ Crème caramel
- Soit : 2,04 €**

VEN. 17/03/2017 (MIDI)

- ◆ Salade Beaucaire
- ◆ Tajine d'agneau aux pruneaux
- ◆ Mogettes
- ◆ Gruyère
- ◆ Entremets au café
- Soit : 2,51 €**

VEN. 17/03/2017 (SOIR)

- ◆ Consommé Olga
- ◆ Courgette farcie
- ◆ Roquefort
- ◆ Macédoine verte
- Soit : 1,58 €**

VEN. 24/03/2017 (MIDI)

- ◆ Salade de riz
- ◆ Filet de hoki à l'aïoli
- ◆ Poêlée méridionale
- ◆ Tomme des Pyrénées
- ◆ Fruits frais en profiterole
- Soit : 1,91 €**

VEN. 24/03/2017 (SOIR)

- ◆ Potage aux carottes
- ◆ Gnocchis à la romaine
- ◆ Yaourt nature sucré Bio
- ◆ Tian de fruits meringué
- Soit : 1,53 €**

VEN. 31/03/2017 (MIDI)

- ◆ Avocat nordique
- ◆ Carré de porc laqué aux épices
- ◆ Fèves à l'arménienne
- ◆ Fromage blanc Bio
- ◆ Mandarine confite et son caramel poivré
- Soit : 2,84 €**

VEN. 31/03/2017 (SOIR)

- ◆ Potage au tapioca
- ◆ Navet farci au bœuf
- ◆ Amsterdamer
- ◆ Coupe de fruits frais
- Soit : 1,63 €**

SAMEDI

SAMEDI 11/03/2017 (MIDI)

- ◆ Poireaux vinaigrette
- ◆ Coq au vin
- ◆ Penne au beurre
- ◆ Fromage frais aux baies roses
- ◆ Salade de pommes tricolore
- Soit : 1,34 €**

SAMEDI 11/03/2017 (SOIR)

- ◆ Potage julienne de légumes
- ◆ Clafoutis au bleu d'Auvergne et au canard fumé
- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Liégeois au chocolat
- Soit : 1,36 €**

SAMEDI 18/03/2017 (MIDI)

- ◆ Radis blanc en salade
- ◆ Poulet à la sauge
- ◆ Carottes Vichy Bio
- ◆ Fromage fondu portion < 100 mg Ca / portion
- ◆ Mousseline tropézienne
- Soit : 2,55 €**

SAMEDI 18/03/2017 (SOIR)

- ◆ Velouté vert
- ◆ Risotto au parmesan
- ◆ Petit Suisse nature
- ◆ Poire en éventail
- Soit : 0,98 €**

SAMEDI 25/03/2017 (MIDI)

- ◆ Salade feuille de chêne
- ◆ Chili con carne
- ◆ Maroilles
- ◆ Duo de mousses
- Soit : 2,38 €**

SAMEDI 25/03/2017 (SOIR)

- ◆ Bouillon de poule vermicelle
- ◆ Poireaux au jambon
- ◆ Morbier Bio
- ◆ Raisin blanc
- Soit : 1,80 €**

SAMEDI 01/04/2017 (MIDI)

- ◆ Tartine forestière
- ◆ Brochette de poisson pané
- ◆ Flan de courgettes
- ◆ Gouda
- ◆ Duo de raisins
- Soit : 2,11 €**

SAMEDI 01/04/2017 (SOIR)

- ◆ Potage de légumes
- ◆ Keftas d'agneau à la coriandre
- ◆ Riz basmati
- ◆ Entremets au chocolat
- Soit : 0,65 €**

DIMANCHE

DIM. 12/03/2017 (MIDI)

- ◆ Céleri râpé aux amandes
- ◆ Poitrine de veau sauce mexicaine
- ◆ Légumes à la villageoise
- ◆ Pyramide de Valençay
- ◆ Bavarois aux fruits
- Soit : 2,86 €**

DIM. 12/03/2017 (SOIR)

- ◆ Colin farci au pistou
- ◆ Semoule
- ◆ Tomme de Savoie
- ◆ Coupe de fruits chinoise aux litchis
- Soit : 1,60 €**

DIM. 19/03/2017 (MIDI)

- ◆ Noix de jambon fumé
- ◆ Filet de dorade au four
- ◆ Poêlée de pommes de terre sarladaises
- ◆ Tomette Bio
- ◆ Brochette exotique
- Soit : 3,08 €**

DIM. 19/03/2017 (SOIR)

- ◆ Salade verte frisée
- ◆ Omelette aux fines herbes
- ◆ Printanière de légumes
- ◆ Salade de fruits citronnée
- Soit : 1,54 €**

DIM. 26/03/2017 (MIDI)

- ◆ Salade d'endives du Chef
- ◆ Bonbons de canard au cassis
- ◆ Salsifis sautés à l'ail
- ◆ Livarot
- ◆ Paris-Brest
- Soit : 2,25 €**

DIM. 26/03/2017 (SOIR)

- ◆ Soupe de potiron
- ◆ Gratin de pommes de terre et saucisse de Morteau
- ◆ Faisselle
- ◆ Kiwis aux vermicelles multicolores
- Soit : 2,34 €**

DIM. 02/04/2017 (MIDI)

- ◆ Salade Périgourdine
- ◆ Escalope de volaille à l'estragon
- ◆ Spaghettis
- ◆ Comté
- ◆ Mousse de fromage blanc aux figues
- Soit : 2,01 €**

DIM. 02/04/2017 (SOIR)

- ◆ Rôti de bœuf
- ◆ Purée aux trois légumes
- ◆ Gruyère de Savoie Bio
- ◆ Salade de bananes
- Soit : 2,07 €**

Coût moyen mensuel : 2,90 € (midi) et 1,62 € (soir)

Balade gourmande : le Jura



Coq au vin jaune et aux morilles

Denrées (pour 10 pers.)

Coq	3,5 kg
Morilles séchées	100 g
Crème fraîche	20 cl
Vin Jaune	1 bouteille
Vin blanc du Jura	2 bouteilles
Échalotes	3
Beurre	50 g
Farine	50 g
Sel, poivre	PM
Carotte	1
Oignons	2
Thym, laurier	PM



DIDIER THUILLIER



JEAN-CHRISTOPHE COTET



Dans le prochain numéro, retrouvez
les travers de porc grillés

Progression de la recette

Jour J-2 : réhydrater les morilles, les laver soigneusement et les couper. Découper le coq en morceaux, mariner avec 1,5 bouteille de vin blanc, 1/2 bouteille de vin jaune et la garniture aromatique.

Jour J-1 : rissoler la viande (légère coloration).

Mettre en bac GN I/I Ht. 100 et réserver.

Suer les échalotes ciselées et déglacer au vin blanc.

Ajouter la marinade et laisser réduire.

Mouiller la viande à hauteur avec la marinade réduite et couvrir.

Cuire en mixte avec 80 % d'humidité à 83 °C durant 18 h.

Pendant ce temps... profitez-en pour visiter le Jura !

Jour J : vérifier la cuisson, décanter et laisser reposer à 65 °C.

Passer le mouillement de cuisson au chinois et ajouter les morilles.

Réduire et crémier, ajouter le vin jaune restant.

Affiner la liaison avec un beurre manié.

Rectifier l'assaisonnement et recouvrir la viande avec la sauce.

LA MORILLE

Ce champignon qui annonce l'arrivée du printemps se cueille dans des endroits souvent improbables, à partir de la deuxième semaine d'avril et durant un mois environ...

Attention : toujours bien cuire la morille ! En effet, dans les rares cas d'intoxication déclarés, une cuisson insuffisante est en cause.



LE VIN JAUNE

Après une vinification en blanc, il subit une oxydation très lente qui se produit en milieu réducteur sous un voile de levure qui lui donne sa couleur jaune, son

parfum et son goût si particuliers... Le vin jaune n'est commercialisé qu'après 6 ans et 3 mois minimum passés en fût de chêne et uniquement présenté dans un "clavelin", une bouteille trapue de 62 cl.

SCIENCE & GOURMANDISE®

Un regard sur l'innovation

Viva la révolution !
La restauration est en ébullition permanente depuis 25 ans. Les techniques, les matériels, les process évoluent à la vitesse de la lumière. Nos connaissances scientifiques ne cessent de nous éclairer sur l'art de cuisiner.

Hier, on nous avait promis que nous ne mangerions plus que des pilules ou des poudres, que les aliments seraient dans des tubes ou sous perfusion...

Aujourd'hui, nous nous intéressons à l'organisation cellulaire de chaque aliment afin d'en tirer la quintessence nutritionnelle et gustative.

La restauration collective se fournit désormais de plus en plus en produits agricoles responsables afin que le goût, l'environnement et la santé puissent enfin se conjuguer.

Demain, la révolution sera locale !

Hier, le rôti de bœuf, c'était

« thermostat 7, un quart d'heure par livre ». Aujourd'hui, c'est 54 °C à cœur, sans oublier la flash pasteurisation initiale et la réaction de Maillard finale.

Comment ça ? On peut travailler en dessous des +63 °C ? Oui, et que c'est bon !

Nous sommes dans l'ère où le rôti est

même capable de vous appeler sur votre smartphone pour vous demander s'il doit rester tranquillement au four à vous attendre ou s'il doit passer en cellule de refroidissement ou encore devenir directement la star du self.

Demain, la connaissance physiologique des produits et l'évolution des technologies détermineront de nouveaux process visant à la maîtrise des pertes, des risques mais aussi à la faible consommation énergétique... le tout au dixième de degré près, pour notre plus grand plaisir culinaire.

L'innovation est permanente, continue et passionnante. L'âge d'or de la restauration collective est actuel. Jamais les professionnels n'ont travaillé avec autant

de connaissances scientifiques et des équipements aussi performants.

La révolution est présente dans chaque secteur d'activité, ainsi la restauration scolaire passe en mode bio, la restauration étudiante et d'entreprise ne cesse d'inventer de nouveaux concepts, la restauration de résidents et de personnes dépendantes s'approprie nos travaux sur les bouchées enrichies adaptées (BEA), luttant ainsi contre la dénutrition.

Mais que valent toutes ces innovations sans les hommes ? Rien n'est possible s'ils n'adhèrent pas au projet ou s'ils courent en permanence derrière la technologie. Chaque jour nous observons, en cuisine, des hommes qui n'utilisent que 20 % des capacités du matériel mis à leur disposition. Nous croisons des brigades qui s'interdisent de "faire" sous prétexte de la sécurité alimentaire inappropriée, là où l'esprit des règlements est ouvert à la créativité.

Vous avez, nous avons la chance de vivre cette révolution qui doit être au service des hommes et du plaisir alimentaire partagé. Alors, n'hésitez pas, innovez, soyez créatifs, formez-vous, sortez et rencontrez vos confrères. Soyez pleinement acteurs de ces changements... Mais surtout, n'oubliez pas de mettre de l'amour dans vos bacs gastro et dans vos assiettes. ✱



Dir.

Les prochains thèmes en 2017 :

Avril > Innovations & Formation : la révolution du numérique.

Septembre > Cuisines centrales : innover pour répondre aux attentes multiples.

Novembre > les connaissances scientifiques et culinaires : un point sur les rumeurs et habitudes collectives qui freinent l'innovation.

Hors-série "Troisième âge" : les bouchées enrichies adaptées (BEA), la réponse pertinente pour lutter contre la dénutrition.

Nicolas Bré, scientifique aux fourneaux et directeur de QUALI'BRÉ, partage son regard sur toutes les formes d'innovations et leurs appropriations par les hommes qui font la restauration collective.



TEXTURES MODIFIÉES

Poulet rôti, frites et sauce Tartare

Ingrédients (pour 10 pers.)

Poulet rôti en texture modifiée

- 1 poulet de 1,200 kg
- 30 g de Proti+ 100 (protéines végétales)
- 100 g d'oignons
- 100 g de carottes
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 100 g d'huile de colza
- 12 g de sel
- 4 g de poivre
- 25 g de Spécial Manger-main

Frites en texture modifiée

- 1,2 kg de pommes de terre à chair fondante
- ½ litre de lait
- 100 g de beurre
- 15 g de sel
- 2 g de poivre
- 43 g de Spécial Manger-main

Sauce Tartare

- 300 g de mayonnaise
- 10 g de persil haché
- 10 g d'estragon haché
- 20 g d'échalotes
- 20 g de cornichons
- 10 g de câpres



PRÉPARATION

Faire cuire le poulet assaisonné de façon traditionnelle au four afin d'obtenir une belle coloration. Aux 3/4 de la cuisson, ajouter les oignons, les carottes, les gousses d'ail, le bouquet garni. En fin de cuisson, décanter le poulet. Déglicer le plat de cuisson avec de l'eau afin de réaliser un beau jus de poulet. Faire réduire si nécessaire et passer au chinois. Décortiquer la chair et la peau du poulet afin d'en obtenir 600 g. Mixer le poulet avec 300 g de jus de cuisson ainsi que le Proti+100 afin d'obtenir une granulométrie proche de 0. Ajouter les 100 g d'huile de colza et 25 g de Spécial Manger-main. Couler le mélange obtenu dans du film alimentaire afin de reconstituer un filet de poulet. Cuire dans un four vapeur à 90°C jusqu'à obtenir 85°C à cœur. Refroidir en moins de 2 h jusqu'à 10°C. Éplucher les pommes de terre et les cuire

à la vapeur pendant 45 mn minimum. Faire chauffer le lait avec le beurre, le sel et le poivre. Passer les pommes de terre au moulin à purée. Ajouter le mélange de lait et beurre. Obtenir une purée pas trop épaisse et ajouter les 43 g de Spécial Manger-main. Répartir l'appareil dans une plaque GN 1/3. Filmer et cuire au four vapeur à 90°C jusqu'à obtenir 85°C à cœur. Refroidir à 10°C en moins de 2 h. **Réaliser la sauce Tartare :** mixer ensemble les herbes, l'échalote, les câpres et les cornichons. Ajouter la purée obtenue à la mayonnaise. Rectifier éventuellement l'assaisonnement. Démouler les portions de filets de poulet, couper l'appareil à pommes de terre en forme de grosses frites, passer les filets et les frites au chalumeau afin de donner une légère coloration. Dresser les assiettes harmonieusement. Couvrir et remettre en température (> à 63°C). Servir immédiatement accompagné de la sauce Tartare. ✱

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Épaule, collier ou bas carré de veau

Cette recette permet de valoriser des morceaux différents dans une même cuisson. Comme les carcasses ne contiennent au maximum que deux morceaux identiques, les commandes basées sur un muscle spécifique réduisent les possibilités d'approvisionnements de proximité. Si, de surcroît, et c'est souvent le cas, tous les professionnels s'orientent vers les mêmes morceaux, il est facile d'imaginer les déséquilibres que peuvent provoquer ces pratiques. Il paraît donc essentiel que les acteurs de la restauration collective élèvent leur technicité pour mettre en œuvre ce type de recette et renforcer ainsi la capacité des producteurs locaux à devenir des partenaires réguliers.

PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES

Disposer les rôtis sur des grilles de cuisson sans les classer en fonction de leur diamètre, cela n'a pas d'importance.

LA CUISSON

Couple temps/température : 12 h à 65°C

Si vous disposez d'un système de traçabilité, plantez au cœur de l'un des muscles les plus épais la sonde permettant l'enregistrement. Disposez les rôtis sur grilles dans l'enceinte de cuisson préchauffée en mode vapeur, à **85°C**. Cette première étape de la cuisson doit durer au plus **10 mn**. Elle permet d'assurer une bonne maîtrise sanitaire au cas où les pièces de viande auraient été contaminées en surface.

Baissez ensuite le four à **65°C**, toujours en vapeur, et laissez la cuisson durer au minimum **12 h**.

Afin d'adapter le process à votre organisation (heure de reprise des agents), le temps de cuisson peut être prolongé de **3 h** avec une température identique.



Technique : cuisson basse température, de nuit

Perte à la cuisson : 26 %

Les + : texture moelleuse et cuisson régulière. Très bon rapport qualité/prix pour du veau.

Ingédients (pour 50 portions de 100 g net)

- Rôtis de veau issus des quartiers avant : 6,700 kg (épaule sans jarret et/ou collier et/ou bas carré)
- Sel fin (4 g au kg) : 26 g
- Poivre, du moulin de préférence : 3 g

FIN DE CUISSON

Le matin, sortir les rôtis de l'enceinte de cuisson. Programmer alors le four à **240°C** en sec. Pendant que ce dernier monte en température, assaisonnez les rôtis avec du sel et du poivre.

Vous pouvez également ajouter des épices ou les badigeonner avec une huile marinée. Dès que la température est atteinte, enfourner la viande pendant **5 mn** pour lui apporter une jolie coloration.

Refroidir ensuite en moins de **2 h** de **63°C** à **10°C** ou bien, si vous êtes en liaison chaude, conserver les rôtis dans une ambiance à **65°C** jusqu'au service.

MAÎTRISE SANITAIRE

En utilisant l'*Enterococcus Faecalis* comme germe de référence, le couple temps/température de cette cuisson permettra d'atteindre plus de **150 valeurs pasteurisatrices**. C'est une action bactéricide tout à fait satisfaisante pour une DLC à J+3 à condition que les règles de refroidissement et de respect de la chaîne du froid soient maîtrisées. Cependant, il vous appartiendra, lors de votre analyse des risques, de définir les bactéries que vous souhaitez cibler et le nombre de valeurs pasteurisatrices que vous souhaitez atteindre.

LE SAVIEZ-VOUS ?

C'est la présence ou non de **collagène** dans les muscles qui détermine les applications culinaires. Les morceaux des quartiers avant sont plus fermes car ils contiennent cette protéine qu'est le collagène (ce n'est pas du gras).

Un couple temps/température adapté hydrolyse ce collagène pour qu'il devienne tendre et moelleux.

Il est à noter que les muscles collagéniques supportent mieux les écarts de température et restent plus juteux que les muscles de première catégorie lors des remises en température. ✱



« Le prix d'achat des rôtis situés dans les quartiers avant est un véritable atout. Deux à trois fois moins chers que les rôtis de première catégorie, ils peuvent se révéler d'excellents morceaux, tendres et juteux, si les paramètres de cuisson appliqués tiennent compte de leurs caractéristiques intrinsèques. »

Franck Bergé, directeur de Cuisson Expertise. Plus d'infos : www.cuisson-expertise.fr

Et si nous décrétions 2017 année des légumes ?

Parmi les bonnes résolutions des Français pour 2017 : consommer davantage de légumes. Soyons fous et imaginons que ce soit le cas, car le constat est plutôt sévère. Le total des légumes achetés par ménage a été de 83,2 kg en 2015 contre 83,1 kg en 2014. C'est mieux, mais c'est peu. Les familles avec adolescent achètent plus de légumes que la moyenne nationale, mais tout de même moins que les seniors qui sont les plus gros acheteurs. Quant à la consommation, les enfants sont bien loin des 400 g recommandés avec une moyenne de 146,7 g par jour pour les 3-17 ans. Voici donc quelques suggestions pour que vos convives ne regardent plus les légumes du même œil et – soyons décidément optimistes en ce début d'année – qu'ils augmentent prochainement leur consommation chez eux.

LES FRITES N'ONT QU'À BIEN SE TENIR,
LES LÉGUMES ARRIVENT EN FORCE.
ILS N'ONT NI LA PRÉTENTION NI L'ENVIE
DE LES BALAYER D'UN REVERS
DE FOURCHETTE, ILS VEULENT SIMPLEMENT
(RE)TROUVER LA PLACE QUI EST LA LEUR
DANS LES ASSIETTES.
DU FRAIS AU PRÊT À L'EMPLOI,
POIDS LOURDS DU SECTEUR COMME
PETITS AGRICULTEURS DÉBORDENT
D'IMAGINATION.
FACE À EUX, LES CUISINIERES FONT
PREUVE DE TALENT POUR LES SUBLIMER.
DES LÉGUMES, VITE !

Hélène Dorey

TOMATE VS BROCOLIS

La pause méridienne doit être un espace de détente et de plaisir. Pour aller dans ce sens, il faut donc connaître les légumes qui ont les préférences des convives. Pour les enfants, le classement varie peu d'une année sur l'autre, en général la gagnante est la tomate, suivie de la carotte, du haricot vert et du petit pois. Pour les adultes, il suffit de remplacer le dernier légume par la salade. En ce qui concerne la conserve, c'est le haricot vert qui arrive en tête suivi des petits pois et du maïs. La pause méridienne doit également être un moment de découverte, mais l'introduction de nouveaux légumes est parfois un casse-tête. Dans un récent sondage (réalisé par Toluna pour LSA) 92,3 % des personnes interrogées ont affirmé pouvoir très bien se passer des salsifis et du fenouil. Est-ce une raison pour oublier ces légumes ? Non.

Mais il va donc falloir faire preuve d'imagination, d'échanges et parfois d'opération camouflage, comme ce chou-fleur perdu au milieu d'un gratin. Il faudra aussi faire preuve d'un réel pouvoir de persuasion et de répétition pour que les convives, hormis les seniors, goûtent du panais.

Le visuel, peut-être encore plus avec les légumes, est primordial. Vu le nombre de gammes qui existent sur le marché, jouer sur les couleurs est facile. Cuisiniers, vous avez des alliés avec les haricots, les carottes et les betteraves qui se déclinent en multiples coloris. Si les découpes originales attirent l'œil, elles permettent également de gagner du temps. Et pourquoi ne pas changer un peu les habitudes avec des légumes farcis comme ces mini-poivrons rouges farcis ricotta prêts à l'emploi, utilisables en entrée, tapas, garniture, cocktail ou brochette ?

LE 100 % FRANÇAIS MONTE EN PUISSANCE

Le local est devenu un outil marketing et politique. Il est au cœur des stratégies des entreprises du secteur, qui veulent répondre favorablement aux attentes des consommateurs. Selon un récent sondage TNS Sofres, 95 % des Français estiment important de connaître l'origine des produits qu'ils achètent. Les utilisateurs professionnels ont

réagit puisque 89 % se disent intéressés par des produits origine France (Decryptis). Une célèbre entreprise met en avant le fait que 80 % de ses légumes vendus en France sont cultivés, transformés et conditionnés dans l'Hexagone. « L'origine est effectivement une tendance forte du marché, souligne la responsable marketing d'une autre entreprise de l'agroalimentaire. Nous proposons une gamme de produits de 120 références, 100 % cultivés en France. Nous allons même plus loin en mettant en avant le côté éthique. En travaillant avec nous, vous soutenez l'emploi de nos producteurs ». La plupart des acteurs du marché communiquent sur "local = durable", en mettant en avant une consommation d'eau divisée par 2 en 10 ans, une valorisation des déchets végétaux, des transports alternatifs afin de limiter l'émission de CO₂... et évidemment des terres cultivées plus écologiquement. Et qu'en est-il du bio ? Le nombre de gammes proposées augmente peu au fil des années, sauf chez des petits producteurs qui sont désormais bien organisés pour livrer la restauration collective *via* leurs plateformes. Toutes les villes n'ont en effet pas la chance de Mouans-Sartoux (06) qui dispose de terres et est ainsi en autonomie au niveau des légumes.

UNE ANNÉE QUI DÉMARRE FORT

Pour répondre aux attentes des végétariens et des flexitariens, les chefs peuvent désormais compter sur plusieurs gammes. Une croissance qui devrait être exponentielle en 2017. Des nouveautés à venir également au niveau du snacking où le légume est peu présent.

Une opération dont on devrait beaucoup entendre parler, celle lancée par un des poids lourds du secteur, afin de faire décoller la consommation de légumes en collectivité. Comme nous l'a précisé un des membres de cette entreprise « Nous allons créer un véritable mouvement inédit autour du légume. Notre défi : changer la perception du légume, à travers une nouvelle segmentation de l'offre par l'usage, qui permet de le valoriser dans toutes les recettes.

Pour cela, nous allons lui donner de la valeur ajoutée et faire qu'il ne soit plus considéré comme l'accompagnement d'une viande ou l'ingrédient d'une salade. Nous allons par exemple proposer des légumes pour ambiancer en les présentant sur une planche, des légumes pour voyager avec des produits exotiques... ». Affaire à suivre ! *

ÉQUIPEMENTS > FOURS

Des innovations au service du savoir-faire des chefs

Professionnels de la restauration, ingénieurs, bureaux d'études et de R&D... les fabricants font appel à tous les cerveaux pour concevoir des appareils de haute technologie, capables de satisfaire tous les profils d'utilisateurs. L'achat de ce type d'appareil aux multiples talents, dans le cadre d'une rénovation comme dans celui d'une création de cuisine, se réfléchit mûrement car il accompagne les équipes pendant plusieurs années et représente un certain budget.

À LA FOIS ESTHÉTIQUE ET PRATIQUE

Désormais, les marques accordent de l'importance à l'esthétique. Autant effectivement avoir du matériel beau dans sa cuisine, aux courbes généreuses, arrondies et « au design fonctionnel, sophistiqué et étudié en détail ». Mais ce que recherche certainement davantage le

QUELS QUE SOIENT LA TAILLE DE LA CUISINE ET LE TYPE DE PRODUCTION, LE FOUR EST UN INCONTOURNABLE. POUR SATISFAIRE DES CHEFS DE PLUS EN PLUS EXIGEANTS TANT AU NIVEAU DU DESIGN, DE L'UTILISATION, DES MODES DE CUISSON QUE DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE, LES FABRICANTS SONT SUR LA BRÈCHE. POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES GAMMES RÉCENTES ET CELLES QUI SERONT PROCHAINEMENT DISPONIBLES SUR LE MARCHÉ, UNE SEULE SOLUTION : LIRE CET ARTICLE.

Hélène Dorey

personnel en cuisine, c'est l'emploi au quotidien. Les fabricants le savent bien et font de la facilité d'utilisation un argument de vente de poids. Au nombre des éléments qui traduisent un maniement facile, l'écran. S'il est depuis longtemps tactile, une marque assure en plus un contrôle précis même avec les doigts gras ou les gants. Grâce à des écrans disposant de pictogrammes facilement identifiables, programmer est un jeu d'enfants. Une gamme offre la possibilité de créer jusqu'à 1 000 programmes. Une célèbre marque française présente d'ailleurs au Sirha une nouvelle gamme qui va dans ce sens et se décline en 2 modèles pour la production de vapeur. Un modèle à **injection directe** et un modèle à **chaudière + injection**, qui dispose d'un écran de commandes tactiles couleur nouvelle génération et également ➤



© tecnofoter / Fotolia

Le Potager de Marianne

C'est un peu le paradis des fruits et légumes : à Rungis – le plus grand marché de produits frais au monde – impossible de ne pas trouver son bonheur. Malheureusement, chaque jour, des tonnes de fruits et légumes – jugés trop mûrs, de taille inadaptée ou disgracieux – sont écartés de la vente. Pour lutter contre ce gaspillage et offrir une nouvelle vie à ces produits, le réseau ANDES d'épicerie sociale et solidaire a créé il y a près de 10 ans le Potager de Marianne, un atelier chantier d'insertion (ACI) qui approvisionne chaque jour l'ensemble des réseaux d'aide alimentaire d'Ile-de-France. Parmi les activités de cette association, la transformation de fruits et légumes. Pour mener à bien cette mission, une cellule de refroidissement rapide Enodis répond aux besoins du site.

« L' » aventure du Potager de Marianne débute en 2007, quand l'Association nationale des épicerie sociale et solidaire (ANDES) réalise une étude de faisabilité sur la valorisation des fruits et légumes encore consommables mais

invendus sur le Marché d'Intérêt National (MIN) de Rungis », explique Guillaume Bapst, directeur de l'ANDES. Le Potager de Marianne est un dispositif vertueux qui permet de répondre à un triple objectif :

D'accès des populations démunies aux fruits et légumes (1000 tonnes distribués en 2015) ;

D'emploi, en proposant un accompagnement socioprofessionnel personnalisé à chaque salarié du chantier et visant à remettre des personnes éloignées du marché de l'emploi au travail ;

De lutte contre le gaspillage alimentaire en valorisant les fruits et légumes invendus du MIN de Rungis. Un laboratoire de production a été mis en place à Rungis afin de transformer des fruits et des légumes et d'en faire des soupes, des jus de fruits ou encore des pickles.

« C'est là encore, une manière de tirer tout le monde vers le haut », souligne Guillaume Bapst. Au total, en 2015, ce sont 4 280 bouteilles de soupe bio lentilles corail

« La cellule Enodis correspond parfaitement à nos besoins »



lait de coco, 4 323 bouteilles de butternut châtaignes et 1 564 bouteilles de poireaux pommes de terre qui ont été produites, pasteurisées puis refroidies rapidement dans la cellule Enodis. Les soupes ANDES sont aujourd'hui référencées chez Monoprix et directement sous la marque ANDES chez Carrefour.



« Au départ, nous refroidissions la soupe en chambre froide mais d'un point de vue normatif, cela n'était pas satisfaisant » explique Lydie Berdin, encadrante technique de l'ACI. Avec l'objectif d'augmenter la production en 2017 à 525 litres de soupe par jour, le refroidissement rapide

en cellule est apparu comme une évidence. « Nous devons refroidir des produits à 95°C en moins de 2h pour atteindre une température à cœur de 10°C maximum. La cellule Enodis correspond parfaitement à nos besoins, aussi bien en termes de capacité que de performances. C'est l'outil parfait pour

refroidir très rapidement des soupes pasteurisées contenues dans des bouteilles en verre de 500 ml » poursuit-elle. Techniquement, cela

représente un défi de taille : en effet, refroidir du liquide en partant d'une très haute température – chargé en féculé, fibres et graisse – et contenu dans des bouteilles en verre fermées cumule toutes les difficultés imaginables quant à une performance de refroidissement rapide. « Les temps et caractéristiques des différents cycles ont été optimisés pour chaque recette de soupe et l'écran

tactile permet une utilisation intuitive et rapide par

n'importe quel opérateur, même peu qualifié. »

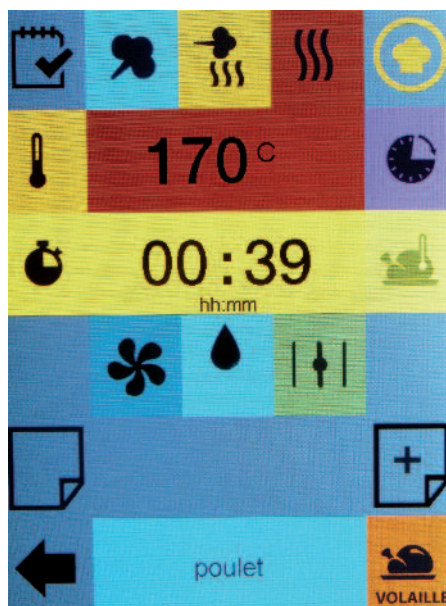
La particularité de cette cellule de refroidissement mixte à chariot GN2/1 est son panneau de commandes Touchscreen qui permet une traçabilité HACCP avancée. L'évolution des températures – de la sonde à cœur multipoints et de l'enceinte de l'appareil – sont enregistrées pendant toute la durée des cycles de refroidissement, surgélation et conservation. Ces données sont visibles graphiquement directement sur la machine pendant toute les opérations, extractibles sur clé USB et exploitables par un logiciel de suivi et d'analyse ou compatibles avec tout autre système de traçabilité centralisé. Une sonde de pilotage sans fil peut aussi être proposée, ainsi que la transmission des données HACCP par wifi.

> d'une nouvelle carte électronique développée depuis 2 ans avec une société française. L'accent a aussi été mis sur la façon de concilier au mieux l'accès à toutes les fonctionnalités modernes attendues par les utilisateurs avec une meilleure **ergonomie** et **simplicité d'utilisation**. Il faudra par contre attendre avril 2017 pour la commercialisation.

Chaque pièce d'un four est soigneusement pensée. **Poignée bidirectionnelle** pour l'ouverture aisée de l'appareil, **gouttière de porte** pour retenir le condensat... Même débauche d'imagination en ce qui concerne l'entretien avec, selon les modèles, une **douchette à main intégrée**, une **chambre de cuisson hygiénique** avec angles intérieurs arrondis pour préserver plus facilement la propreté ou bien encore un **joint de porte amovible**.

Comme pour les voitures, certaines de ces pièces sont en option, ce qui permet de configurer l'appareil en fonction des besoins et donc de ne pas payer pour des options qui ne serviront jamais.

Les fabricants ont aussi beaucoup travaillé sur la taille de leurs appareils : face à la demande de leurs clients qui disposent souvent d'une surface réduite, ils ont mis au point des fours **plus**



compacts mais qui affichent les mêmes qualités. Quant à la **robustesse**, elle est de mise. Sur un modèle par exemple, le fabricant signale « une utilisation réduite des pièces en plastique pour résister dans des conditions difficiles ».

Les fours nouvelle génération ont aussi été conçus pour offrir un maximum de **sécurité** aux équipes grâce à une vitre de porte extérieure arrondie pour réduire les risques de brûlure, des glissières orientées en travers pour limiter les brûlures aux poignets tout en offrant un

meilleur **contrôle visuel**. Sécurité aussi au niveau des préparations, avec notamment une douchette conçue dans un matériau innovant traité aux ions d'argent avec **effet antibactérien permanent**.

Les fours de remise en température bénéficient des mêmes avancées technologiques. Ainsi, grâce à la chaleur constante de l'air pulsé, **la remise en température est rapide et homogène**, quel que soit le conditionnement du plat cuisiné (aluminium, carton, inox...). En conformité avec la législation, les aliments sont portés de +3°C à +63°C en moins d'une heure, température à laquelle ils sont stabilisés jusqu'au moment du service.

DES CUISSONS MAÎTRISÉES

Si tous les points évoqués précédemment sont primordiaux, ce que demandent en premier lieu les cuisiniers à un four c'est bien qu'il sublime leurs préparations.

Leurs vœux sont exaucés, désormais ils savent quasiment tout faire. L'utilisation d'un **mode vapeur**, grâce à des températures très précises, assure une cuisson uniforme et en douceur. C'est la garantie de couleurs appétissantes, du croquant et de la conservation des nutriments et des vitamines, notamment dans les légumes. Des aliments plus délicats tels que la crème caramel et le poisson fin y ont toute leur place.

L'utilisation d'un **mode chaleur pulsée** permet d'obtenir des cuissons minute dorées et savoureuses et de réussir des produits surgelés. Avec le **mode mixte** sont réunis tous les avantages de la vapeur chaude du mode chaleur pulsée. Vous pouvez tout leur demander, même en très grande quantité. Autre technologie moderne qui a fait ses preuves, **l'aspiration**. L'humidité de l'enceinte de cuisson étant éliminée, les panures sont croustillantes et les grillades bien marquées. Sans oublier tous ces accessoires qui font la différence comme ce clapet de soutirage d'humidité qui évite toute contamination par de mauvaises odeurs. Les possibilités semblent infinies...

L'art de la grande cuisine

stand no. 5A72

Rendez-vous mondial restauration & hôtellerie

Contact :
Didier Thuillier
thui@mkn-france.fr
tél. : 06 34 09 59 36

www.mkn.eu

MKN

Un effet "made in France" ?

Dans le secteur des équipements de cuisine aussi, la concurrence est rude. Les Allemands et les Italiens proposent des gammes performantes et innovantes qui ont donc tout pour séduire les professionnels français. Est-il encore possible en 2017 d'acheter français ? La réponse est oui ! Parmi les possibilités offertes aux acheteurs, une entreprise installée en région qui assure proposer l'offre française d'appareils de cuisson la plus large et la plus complémentaire sur le marché en étant présente sur tous les segments de la cuisson (moyen et haut de gamme), de la cuisson verticale à la cuisson horizontale en passant par la remise en température et les fours à pizza. Le "made in France" existe, mais pour autant séduit-il les acheteurs ? Nos différents interlocuteurs arrivent aux mêmes conclusions : la demande évolue, mais doucement. Un léger frémissement... mais la démarche reste personnelle car il n'y a rien de fait dans ce sens au niveau des marchés publics. Le prix serait-il un frein ? Pas obligatoirement, puisque les fabricants ont fait beaucoup d'efforts et offrent un rapport qualité/prix compétitif.

À ce jour, une seule marque de fours mixtes disposerait de la certification Origine France garantie et de la norme NF Eco-conception (NF 01-005).

LIMITER L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

Aujourd'hui, en collectivité, il n'est plus possible d'envisager un achat sans prendre en compte le paramètre écologie. Parmi les deux questions à se poser : quelle est la **consommation réelle d'énergie et d'eau** du four qui m'intéresse ? Il est intéressant de pousser plus loin la réflexion en vérifiant si l'entreprise est véritablement engagée. Est-ce que son approche est globale, c'est-à-dire est-ce qu'elle commence dès le stade de développement du produit et se poursuit par une production certifiée respectueuse de l'environnement ? Lorsqu'elles ont des actions dans ce sens, les entreprises le font largement savoir. Une usine communique ainsi sur la réduction des coûts d'exploitation, en utilisant 100 % d'écoélectricité provenant entièrement de l'énergie hydraulique. Il est tout aussi important de s'informer sur la démarche environnementale liée aux transports du matériel, au recyclage des déchets générés lors de la fabrication du matériel ou bien encore du taux de recyclage d'un appareil (+ de 92 % par exemple selon un fabricant pour une de ses gammes). Si effectivement tous les constructeurs se mettent au "vert", ils le font par contre à des degrés différents. Du côté de leurs appareils, les fabricants mettent au point des technologies toujours plus pointues. Si les **double**

vitrages pour éviter la fuite de chaleur sont généralisés, des gammes disposent de **capteurs** extrêmement sensibles présents dans l'enceinte de cuisson qui détectent et calculent à chaque seconde les conditions de cuisson afin d'adapter au mieux la quantité d'énergie en fonction des aliments. Dans une autre gamme, c'est la visualisation de la **consommation d'électricité** qui s'affiche en temps réel. Un autre acteur historique du secteur distribue des fours « qui font la différence avec tous les autres fours du marché » grâce à un système breveté, qui permet la **gestion automatique de**

l'humidité. « Contrairement aux autres fours, ceux qui sont équipés de ce systèmeaturent d'abord en humidité et ensuite envoient l'air chaud, et tout le monde sait que la vapeur transmet plus de calories que l'air sec. De fait, il cuit plus vite à des températures plus basses. » Un système qui s'enrichit régulièrement de nouvelles fonctions. Ces fours disposent d'un **système de nettoyage en circuit fermé**, ce qui permet de faire des économies en utilisant la même eau durant tout le cycle, sauf pour le rinçage avec trois choix de lavage possibles dont un économique.

Dans une volonté de réduction de leurs impacts environnementaux et pour être en conformité avec les lois, les professionnels des cuisines ont créé le dispositif et le label environnemental **Valo Resto Pro**. En novembre dernier, les premiers trophées Valo Resto Pro ont été décernés à trois acteurs de la cuisine professionnelle et des métiers de bouche. Le Trophée Coup de cœur a été attribué au réseau Restau'Co « pour saluer la prise en compte de la fin de vie des équipements de cuisine dans sa démarche de progrès et de valorisation des bonnes pratiques permettant de diminuer l'impact sur l'environnement de la restauration ». ✱

Qualicuisines, la seule qualification spécifique pour les cuisines professionnelles

Pourquoi choisir Qualicuisines ?

L'objectif de la qualification Qualicuisines est de faciliter aux donneurs d'ordre, prescripteurs, maîtres d'ouvrage, clients... la sélection, toujours délicate, d'un prestataire spécialiste et compétent dans le secteur des cuisines professionnelles. Ce label va constituer **un gage de garantie unique**, car les entreprises qui le possèdent satisferont les exigences des prescripteurs puisqu'elles seront déontologiquement exemplaires et professionnellement compétentes dans leurs domaines. Les entreprises qualifiées sont capables, en fonction des besoins spécifiques de chaque utilisateur, aussi bien d'**implanter les matériels** que d'**assurer les réglages et la mise en service** ou bien encore d'**assister les utilisateurs à la prise en main** et d'**assurer le suivi du service et de la maintenance**. Elles détiennent également l'attestation de **capacité pour la manipulation des fluides frigorigènes**.

Les dernières nouveautés Qualicuisines

Afin de répondre au mieux aux attentes de ses clients, Qualicuisines est récemment passé au **tout numérique**. Résultat : une harmonisation des documents d'audits, une réduction des temps de traitements, l'acquisition de tablettes pour ses auditeurs... Le site Internet a

Aujourd'hui en France, il n'y a qu'une seule qualification spécifique reconnue à l'installation et à la maintenance d'équipements de cuisine professionnelle : la qualification Qualicuisines. Le label expliqué en 3 points.

aussi subi un lifting. Les prescripteurs et donneurs d'ordre peuvent par exemple pour chaque région, consulter le site des entreprises qualifiées et visionner un book de leurs réalisations. En début de cette année, Qualicuisines va aussi inaugurer un nouveau service en ligne et ainsi proposer à ses qualifiés des services correspondants aux besoins techniques de leur entreprise. En relation et avec l'aide du Sbefca (Syndicat National des Entreprises du Froid, d'équipements de Cuisines professionnelles et du Conditionnement de l'Air), elle a sélectionné des textes, des réglementations et des normes nécessaires à la bonne exécution de leurs métiers.

Les procédures de qualification

Il est important de préciser que Qualicuisines est un **organisme de**

certification indépendant reconnu d'utilité publique depuis 1993

dont les membres fondateurs sont le Snefcca (Syndicat National des Entreprises du Froid, d'équipements de Cuisines professionnelles et du Conditionnement de l'Air) et le Syneq (Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines).

La qualification est délivrée de façon impartiale et objective par un conseil supérieur dans lequel les installateurs sont minoritaires, les collègues (pouvoirs publics, utilisateurs/prescripteurs et partenaires) sont majoritaires. Toutes les entreprises candidates ne reçoivent donc pas obligatoirement leur certificat, qui est valable 2 ans. L'entreprise doit en effet faire preuve de son engagement à offrir des prestations de qualité. Qualicuisines a mis en place **des procédures strictes et précises** afin d'examiner et de contrôler les candidatures. 9 auditeurs sur la France métropolitaine et les Dom Tom sont chargés de vérifier les compétences techniques et le sérieux des entreprises candidates. Choisir un installateur agréé, c'est l'assurance pour les clients d'avoir à faire à un professionnel dont le savoir-faire a été reconnu. Actuellement, Qualicuisines dispose de plus de **200 qualifiés**. Et comme cet organisme s'impose de plus en plus comme **la référence en la matière**, ce chiffre devrait encore s'accroître au cours de l'année 2017.



Qualicuisines

1 Cité Paradis - 75010 Paris

Tél. : 01 48 24 19 54

contact@qualicuisines.fr

www.qualicuisines.fr

Savoir

LE CAHIER DES SPÉCIALISTES

P. 58

Les rendez-vous de la DGAL

P. 60

Nutrition

P. 62

Les certificats de qualification
professionnelle

P. 64

Comment choisir son
plafond acoustique ?

P. 66

Petites annonces
Stages & formations



Textes : Hélène Dorey
Photos : Martial Thiébaud
Rubrique réalisée en
collaboration avec
les équipes de la DGAL.

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Encore mieux en images !

Comment se déroule un contrôle des services vétérinaires en hygiène alimentaire ?

Pour répondre à cette question nous avons eu l'idée de suivre une inspectrice de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP). Au cœur du sujet, nous avons donc passé une matinée avec Marie Rosique, inspectrice au service alimentation de la DDPP 06, dans une cuisine centrale à Théoule-sur-Mer. Pour ce premier volet, il a été décidé de vérifier l'application du Plan de maîtrise sanitaire (PMS) en examinant des points incontournables de différents suivis de température.

1. PRISE DE TEMPÉRATURE DANS UNE CHAMBRE FROIDE

Durant les contrôles officiels, les inspecteurs s'assureront notamment :

- que l'exploitant surveille les températures de stockage de ses enceintes et les enregistre ;
- de l'existence et de l'application de procédures relatives à la surveillance des températures de stockage (PMS). Elles décrivent notamment les modalités de surveillance (enregistrement automatique, manuel, fréquence, par qui, à quel moment...) et les mesures à prendre en cas d'anomalie détectée, comme une panne par exemple ;



1. Prise de température dans une chambre froide

Les produits surgelés sont maintenus, en tous points, à une température inférieure ou égale à -18°C , depuis la surgélation jusqu'à l'utilisation.

- de la présence au minimum de thermomètres à lecture directe dont les sondes sont placées aux emplacements les plus défavorables.

Les conseils de l'expert :

Le respect de la chaîne du froid à toutes les étapes de la production est essentiel pour garantir un produit fini sain et sûr. Cela débute par le contrôle des températures des produits au moment de leur réception, puis par le respect des températures au stade de l'entreposage, en enceinte positive ou négative. Les denrées alimentaires doivent être conservées (selon la précision du thermomètre utilisé) :

- aux températures réglementaires* ;
- aux températures indiquées sur l'étiquetage : dans le cas où l'étiquetage mentionne une température de conservation inférieure à celle définie réglementairement, c'est cette température qui doit être respectée.

Remarque : présence obligatoire d'un enregistreur automatique des températures de stockage pour les chambres frigorifiques négatives de plus de 10 m^3 .

* annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009 et règlement (CE) 853/2004



2. Prise de température à l'intérieur d'une barquette destinée au portage à domicile

En affichant 85.5°C , le contenu de cette barquette – destinée à être livrée à des personnes âgées dans le cadre du portage à domicile – est conforme.



2. PRISE DE TEMPÉRATURE À L'INTÉRIEUR D'UNE BARQUETTE DESTINÉE AU PORTAGE À DOMICILE

Durant les contrôles officiels, les inspecteurs s'assureront notamment :

- que les produits destinés à être livrés

partent de la cuisine centrale aux températures réglementaires ;

- que l'établissement dispose d'équipements ou de véhicules permettant de garantir le respect des températures de transport jusqu'à la livraison ;
- que la surveillance de ces températures est effective et encadrée par des procédures (PMS).

Les conseils de l'expert :

Les températures de conservation et de livraison des produits sont réglementées*.

Ainsi, pour les préparations culinaires élaborées à l'avance, la température est de + 3 °C maximum.

3. PRISE DE TEMPÉRATURE PENDANT LA PHASE DE MAINTIEN AU CHAUD

Durant les contrôles officiels, les inspecteurs s'assureront notamment :

- que les préparations chaudes sont maintenues à une température supérieure ou égale à +63 °C ;
- que des équipements de maintien au chaud sont présents en nombre et capacité suffisants (étuves, bains-marie, chariots, thermoports...) si le fonctionnement le nécessite.



3. Prise de température pendant la phase de maintien au chaud

La température, dans le cas présent, de la viande qui doit accompagner des petits farcis, est maintenue au chaud dans la marmite. Elle doit être au moins à +63 °C à cœur.

Les conseils de l'expert :

Durant les phases de production, il est important de respecter la chaîne du froid et du chaud. Les produits cuits, en attente d'assemblage, de conditionnement ou de distribution doivent être :

- soit refroidis rapidement (de +63 °C à +10 °C en moins de 2 h)
- soit maintenus à une température supérieure ou égale à +63 °C. *

À savoir

La plupart des bactéries prolifèrent rapidement lorsqu'elles sont exposées à des plages de température favorables (entre +10 °C et +63 °C, avec des vitesses de multiplication plus importantes entre +20 °C et +45 °C pour la majorité des bactéries pathogènes).

C'est pourquoi il est très important d'éviter d'exposer les matières premières et préparations à ces plages de températures, et ce à tous les stades du process (réception, stockage, production, maintien en température, livraison, distribution...).

Si un seul maillon de la chaîne se brise (rupture de la chaîne du froid, de la chaîne du chaud), c'est l'effort général déployé à chaque étape de l'élaboration du produit qui peut être anéanti.

Enfin, il est important de rappeler que les ruptures de chaîne du froid et du chaud sont souvent à l'origine de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC), du fait de la prolifération des bactéries pathogènes et/ou de la production de toxines.

La DGAL, c'est aussi...

LA CRÉATION DE LOCALIM

Présenté par Stéphane Le Foll en octobre 2016, il s'agit d'un nouvel outil à destination des acheteurs publics de la restauration collective en gestion directe pour accompagner le développement de l'approvisionnement local et de qualité. Composée de fiches opérationnelles, méthodologiques et par filières, cette boîte à outils donne aux acheteurs publics les clefs juridiques et techniques pour développer leurs achats en produits locaux et de qualité. Elle sera régulièrement actualisée et des compléments seront notamment apportés en ce qui concerne la gestion concédée. Afin de faciliter l'utilisation de Localim par l'ensemble des acheteurs publics, un module



de formation spécifique sera déployé en 2017 pour ces derniers. Par ailleurs, un travail sera engagé sur la base de cet outil afin de renforcer l'appropriation des enjeux de qualité des produits et de gestion des approvisionnements dans le cadre de la mise en œuvre du certificat de spécialisation "restauration collective" développé par le ministère de l'Agriculture.

Pour en savoir plus : www.localim.fr

LE RESTAURANT INTERMINISTÉRIEL QUI REJOINT LA DÉMARCHE "MON RESTAU RESPONSABLE"

Déjà impliqué depuis 5 ans dans une démarche éco-citoyenne basée sur une cuisine issue de produits raisonnés et un réseau d'acteurs responsables, le restaurant interministériel Auri (Association des usagers du restaurant interministériel) a décidé d'aller plus loin et a rejoint la démarche « Mon Restau Responsable® » proposée par la Fondation Nicolas Hulot et le réseau Restau'Co.

Cette initiative, pour une cuisine collective plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement, est la première garantie dédiée à la restauration collective.





ABONNEZ-VOUS

AU MAGAZINE DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE RESPONSABLE

1 an d'abonnement
(4 numéros + 2 hors-série)
+ l'accès à autrecuisine.fr
+ newsletters

55 €

OUI, JE M'ABONNE À L'AUTRE CUISINE
pour 1 an (4 n°s + 2 hors-série) = 55 €

Nom _____

Établissement _____
(le cas échéant)

N° et rue _____

Code postal _____

Localité _____

Tél. : _____

e-mail : _____
(afin de recevoir les newsletters)

☐ Je joins mon règlement par chèque
à l'ordre de L'autre cuisine.
À envoyer à L'autre cuisine - La Paillasse -
226, rue Saint-Denis - 75002 Paris.

Vous pouvez également vous abonner sur
www.autrecuisine.fr/abonnement
en réglant par carte bancaire.

L'autre cuisine - La Paillasse
226, rue Saint-Denis - 75002 Paris
www.autrecuisine.fr
abonnements@autrecuisine.fr

Le plaisir alimentaire, levier contre la dénutrition

Le cuisinier soigne ! Il intègre les recommandations des médecins et des nutritionnistes afin de s'adapter aux besoins physiologiques de chaque patient. Dosage, texture, fréquence : tout est vérifié. Mais si le plat n'est pas au goût du patient, il ne sera pas consommé, avec à terme un sérieux risque de dénutrition. Prendre en compte le plaisir est essentiel dans la création d'une offre alimentaire en institution. La santé des convives en dépend.

*« Si l'alimentation est une composante essentielle de l'état de santé,
elle doit aussi contribuer au bien-être et au plaisir du convive.
Il convient de ne pas négliger cette seconde dimension de l'alimentation
(cf. Plan national pour l'alimentation). »**

REPAS PEU ATTRAYANT POUR LE PATIENT

Répertoire alimentaire différent des habitudes du patient
Environnement social austère, ergonomie et confort limités
Présentation des mets négligée
Difficultés de mastication

BAISSE DE LA QUANTITÉ
D'ALIMENTS CONSOMMÉS

BAISSE DU MORAL
BAISSE DE L'APPÉTIT
AUGMENTATION DU NIVEAU
DE DÉPENDANCE

APPORT INSUFFISANT
EN NUTRIMENTS

DÉNUTRITION

Facteur d'aggravation de la plupart des pathologies
(Haute Autorité de la Santé, 2007)

Baisse de la qualité de vie

Augmentation des risques de comorbidité

Mortalité (on estime à 25 % le taux de mortalité en oncologie
pour cause de dénutrition)

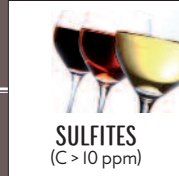
Magali Jacquet

Ingénieure nutritionniste

Conseil et formation en nutrition et sensoriel pour la restauration collective
Cofondatrice de French cocotte, coaching cuisine



MOUTARDE

SULFITES
(C > 10 ppm)

LAIT



LUPIN



CRUSTACÉS



GRAINES DE SÉSAME

ALLERGÈNES

Où en êtes-vous ?

Après un décret d'application pas franchement compréhensible, une obligation de gérer les allergènes depuis le 1^{er} juillet 2015 et de timides contrôles de la DDPP sur le sujet, si on faisait le point ?

Pour la restauration collective, une dérogation est possible si l'établissement dispose d'un système permettant aux consommateurs de déclarer les aliments qu'ils ne peuvent pas manger, et à condition de conserver ces informations pendant 3 ans. Dans ce cas, l'établissement n'a pas l'obligation d'indiquer les allergènes présents dans les repas servis.

QUE PEUT ÊTRE CE SYSTÈME ?

Tout simplement le PAI (Protocole d'accompagnement individualisé). Dans ce cas, les parents apportent le repas de l'enfant, ce qui exonère l'établissement d'avoir à informer sur les allergènes présents dans les repas servis.

Toutefois, les responsables de restauration doivent écrire un protocole de gestion des PAI depuis sa prise en charge dans l'établissement en précisant les contrôles à effectuer (état des emballages, température, dates de fin de vie si approprié), en passant par le stockage (où sont stockés les PAI ? À quelle température ?), la remise en température jusqu'au service...

Pour compléter le PAI, rédigez une procédure de gestion des allergènes : vous devez montrer que vous gérez également ce danger par des pratiques adaptées dans votre cuisine ou office de restauration (utilisez les 5M : les sources de contamination par les allergènes peuvent avoir pour cause : les Matières premières, le Matériel, les Méthodes, la Main d'œuvre et le Milieu).



MOLLUSQUES



POISSON

CÉRÉALES
contenant du gluten

ŒUFS

Rose-Marie Olid-Barnard

Conseil en formation hygiène, HACCP, qualité alimentaire
contact@evaluance-hygiene.com



SOJA



ARACHIDES



FRUITS À COQUE



CÉLÉRI

Les certificats de qualification professionnelle

Depuis de nombreuses années, les professionnels du secteur de l'hôtellerie et de la restauration éprouvent d'importantes difficultés à recruter une main d'œuvre qualifiée et à la fidéliser. Le marché connaît une pénurie de main-d'œuvre, les métiers de l'industrie hôtelière, de la restauration et de la restauration collective sont en tension : on estime à 15 % le nombre de postes vacants dans l'ensemble du secteur, et à 16 000 le nombre de postes vacants par an en restauration collective.

LA QUALIFICATION ET L'ACQUISITION DE COMPÉTENCES

« Les spécialistes de la formation et du conseil doivent miser sur la montée en compétence de l'humain » souligne Dominique Brunet, responsable pédagogique. En effet, les évolutions et obligations réglementaires demandées en termes d'hygiène, de matériel, de structure et de nutrition sont autant de spécificités qui différencient ce secteur d'activité. Suite à la réforme de la

LES CERTIFICATS DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP) VALIDENT DES COMPÉTENCES SPÉCIALISÉES DANS UN MÉTIER. ILS RÉPONDENT AUX BESOINS SPÉCIFIQUES DES ENTREPRISES ET DES SALARIÉS D'UNE BRANCHE, COMME LA RESTAURATION ET L'HÔTELLERIE.

Romain Burgos
CHEF D'AGENCE AFHOR

formation continue pour adulte, loi n°2014-288 du 5 mars 2014*, l'accent doit être mis sur la qualification, l'acquisition de compétences pour des personnes sorties du système scolaire sans diplôme ou n'ayant pas eu l'opportunité d'apprendre un métier. « Notre volonté est donc de former de futurs collaborateurs et de permettre leur insertion dans le marché du travail par des formations opérationnelles. »

LE FONCTIONNEMENT DES CQP

Les CQP, Certificat de Qualification Professionnelles, sont des parcours de professionnalisation qualifiants, dont la formation est couronnée par l'obtention d'un diplôme de niveau V (équivalent CAP). Ces formations durent 400 heures environ, sont centrées sur des apprentissages pratiques afin de rendre les stagiaires opérationnels au plus vite et donc employables tout de suite après la période d'immersion dans un établissement (stage de fin de parcours). **Les CQP représentent un véritable outil pour le retour à l'emploi, pour créer des compétences ou les valoriser.**

Le diplôme ou titre obtenu est une véritable reconnaissance pour le salarié au sein du monde du travail. Le CQP est donc aussi un moyen pour les employeurs de fidéliser et de motiver leurs collaborateurs. *

* Ce qui change avec la loi n°2014-288 du 5 mars 2014 : les CQP font partie des certifications susceptibles d'être préparées en mobilisant le compte personnel de formation.

Pourquoi ?

Répondre aux besoins en qualification de l'entreprise et permettre de reconnaître officiellement des compétences spécialisées dans un métier propre à une profession.

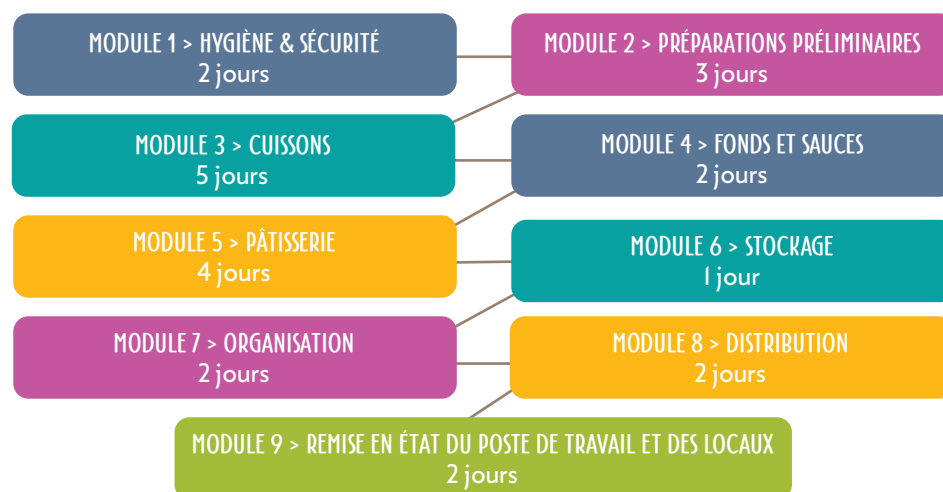
Pour qui ?

Les salariés déjà présents dans l'entreprise ou arrivant dans celle-ci.

Comment ?

L'employeur peut proposer au salarié d'obtenir un CQP dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou du plan de formation de l'entreprise.

Exemple d'un programme de CQP pour un commis de cuisine :



Comment choisir son plafond acoustique ?

Le confort d'une cantine ou d'une salle de restauration nécessite de respecter les réglementations des établissements recevant du public (ERP) mais, surtout, de maîtriser son niveau sonore.

Une mission qui revient principalement au plafond.

L'objectif ? Réduire les phénomènes de résonance (brouhaha des voix, effet cocktail...) et les bruits parasites (chaises, couverts, zone cafétéria ou self-service...).

Le principe ? Des matériaux – laines minérales, fibres de bois, mousses acoustiques, plaques de plâtre perforées... – bénéficiant d'un coefficient d'absorption élevé.

Le moyen ? 3 solutions techniques à choisir selon la configuration, le budget, les performances et l'esthétique recherchés.

Ce qu'il faut savoir

Plus le temps de réverbération (T_r) est long, plus la salle est bruyante. Privilégiez les matériaux avec les coefficients d'absorption Alpha Sabine (α_w) les plus performants (0,80 à 1) et visez un T_r de 0,8 s après traitement.

Faites appel à un acousticien. En intégrant tous les paramètres – volume de la salle, nature des parois, position des tables... – leurs simulations permettent de définir le traitement le plus efficace.



PLAFOND SUSPENDU

La solution traditionnelle : un faux plafond posé sur une ossature métallique avec un revêtement modulaire démontable (dalles, panneaux, cassettes) ou non démontable (plaques de plâtre acoustique) bénéficiant de taux d'absorption entre 0,7 et 0,9 α_w ¹.

- **Les + :** le prix, la facilité de pose
- **Les - :** l'aspect plan, une

performance identique dans tout l'espace

• **Le conseil :** créer des décaissés et des redents pour délimiter des espaces et apporter du relief.

¹ Cet indice caractérise la capacité d'absorption acoustique d'1 m² de matériau aux fréquences de la parole (125 à 4 000 Hz). Si $\alpha_w = 0$, il réfléchit toute l'énergie sonore qu'il reçoit. Si $\alpha_w = 1$, il l'absorbe totalement.



PLAFOND SUSPENDU AVEC BAFFLES

Des baffles acoustiques sont intégrées dans le plafond suspendu ou positionnées en dessous afin de mieux piéger les sons et d'améliorer l'intelligibilité de la parole au niveau des tables.

- **Les + :** une solution économique pour améliorer la performance d'un plafond existant
- **Les - :** la nécessité d'une hauteur sous plafond

importante, l'esthétique parfois discutable

• **Le conseil :** jouer sur les formes et les couleurs des modules pour dynamiser la salle.

ÎLOTS OU PLAFONDS FLOTTANTS

L'acoustique est traitée directement par des baffles, des îlots ou des canopées, sans plafond suspendu. Leur absorption acoustique sur les deux faces apporte la même performance qu'un plafond monolithique en n'occupant que 50 à 80 % de la surface.

• **Les + :** le respect de l'architecture intérieure, la participation à la régulation de la température grâce à la libre circulation de l'air, une pose rapide et une reconfiguration facilitée



- **Les - :** l'absence du plénum, la nécessité d'un plafond haut non dégradé participant au coupe-feu

• **Le conseil :**

profiter de la liberté de pose et du choix des formes pour donner un design unique à la salle.

DROIT & LÉGISLATION

Les défis de l'achat public local

Issu d'une proposition de loi relative à l'ancrage territorial de l'alimentation¹, l'article 47 septies du projet de loi relatif à l'égalité et à la citoyenneté crée un nouvel article L. 230-5-1 du Code rural² qui convertit en obligation les objectifs du Grenelle de l'environnement³ en matière d'intégration, dans les services de restauration collective, des produits issus de l'agriculture biologique ou relevant de signes officiels de qualité ou issus de circuits courts. Le législateur entend ainsi tirer les conséquences de ce que, nonobstant la volonté politique affichée⁴, les efforts indéniables des acteurs locaux et régionaux et la multiplicité des initiatives et expérimentations portées par les collectivités territoriales⁵, les résultats demeurent en la matière insuffisants⁶. Le droit de la commande publique s'est pourtant adapté et modernisé, pour assurer une meilleure prise en compte des objectifs de promotion des circuits courts de production et favoriser l'achat de produits issus de l'agriculture biologique, dans le droit fil des lois Grenelle I et II : reconnaissance des certifications environnementales pour l'analyse des candidatures des fournisseurs ; ajout, en 2011, à la liste non exhaustive des critères d'attribution des offres de l'article 53 du code des marchés publics alors applicable, le critère d'attribution relatif à la « performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture » ; mise en œuvre d'un allotissement spécifique et de modes publicités ciblés des marchés ; développement des plateformes locales d'agriculture⁷ ; recours à des spécifications techniques mettant en avant la saisonnalité et les signes officiels de qualité ; mise en œuvre d'un droit de

préférence).

Le nouveau droit de la commande publique issu de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2016 et du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016, transposant la directive 2014/24/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics, consacre et conforte l'ensemble de ces mécanismes. Ceci dans le respect des principes fondamentaux du droit de la commande publique : à savoir l'impossibilité de préférer un producteur local en imposant par exemple que le fournisseur ait son siège social dans le département d'exécution du marché ou soit immatriculé au registre du commerce du département d'exécution du marché. De ce point de vue, imposer par la loi aux acheteurs publics des volumes d'achat massifs de produits de l'agriculture biologique, de produits issus de circuits courts ou sous signes officiels de qualité, avec date butoir au 1^{er} janvier 2020, constitue une gageure, non seulement au regard de notre droit de la commande publique, mais des capacités d'approvisionnement de l'offre existante. Les incertitudes sont de ce point de vue nombreuses.

L'évolution des règles de l'achat public a permis de poser les premiers jalons d'une conversion écologique et locale de notre

modèle agricole au service d'une restauration collective de meilleure qualité. Mais ces adaptations seront-elles suffisantes s'il s'agit, en trois ans à peine, de modifier radicalement la structuration des achats publics de denrées alimentaires en restauration collective ?

On ne pourra en tout état de cause que regretter - si un tel texte devait être définitivement adopté - que le législateur ait fait l'impasse d'une réflexion plus profonde sur les limites de notre droit des marchés publics et l'adaptation des outils juridiques mis à disposition des acheteurs pour répondre à cette ambition. *

¹ <http://www.assemblee-nationale.fr/14/propositions/pion3280.asp>

² « L'Etat, les collectivités territoriales et les établissements publics incluent dans la composition des repas servis dans les restaurants collectifs dont ils ont la charge un volume de l'ordre de 40 % de produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou sous mentions valorisantes (...) de produits provenant d'approvisionnements en circuits courts ou répondant à des critères de développement durable, notamment la saisonnalité des produits ; 2° 20 % de produits issus de l'agriculture biologique ou de surfaces agricoles en conversion, au sens de l'article 17 du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CE) n° 2092/91. Le dispositif s'appliquera à tous les marchés publics et aux concessions conclus à compter du 1^{er} janvier 2020 ».

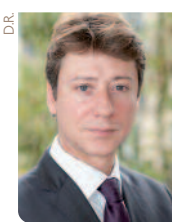
³ Art. 48 de la loi n° 2009-967 du 03/08/2009 "Grenelle I".

⁴ Le guide *Mangeons local dans les cantines*, publié le 3 décembre 2014 par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt affirme ainsi qu'« il faut renforcer la présence des produits locaux dans la restauration collective. Le Président de la République a fixé un objectif : 40 % de produits de qualité, biologiques et locaux... ».

⁵ Assemblée Nationale, Rapport d'information n° 2942 du 07/07/2015 sur les circuits courts et la relocalisation des filières agricoles et alimentaires.

⁶ Selon L'Agence bio, les produits biologiques en restauration collective sont en augmentation constante mais ne représentaient en 2014 que 2,7 %.

⁷ Voir la remarquable expérience "Agrilocal" initiée par département de la Drôme et qui s'est développée dans un certain nombre de territoires : <http://www.agrilocal.fr/le-reseau-agrilocal>



DR
Avocat au Barreau de Paris, spécialisé dans l'accompagnement des projets publics, **Édouard Clot** a développé une expertise spécifique dans la passation et l'exécution des contrats publics d'affaires, aux côtés des acheteurs publics et des opérateurs économiques.

CODES D'USAGES

Garants de la préservation des savoir-faire traditionnels

Règle de droit spontané et non édicté, les codes d'usages constituent une source non négligeable du droit alimentaire. En l'absence de dispositions législatives ou réglementaires, les professionnels, sous l'égide de leurs syndicats, prennent l'initiative de "codifier" certains usages de leur métier afin de définir des dénominations de vente, des process de fabrication, des critères de composition, d'étiquetage... Les travaux finalisés peuvent être soumis à l'approbation de l'Administration (ex. : la DGCCRF, service de la répression des fraudes) qui valide les normes comme usages professionnels, loyaux et constants du commerce. L'approbation s'effectue « sous réserve de l'appréciation souveraine des tribunaux » (séparation des pouvoirs oblige). Bien qu'ils constituent LA référence professionnelle, ces codes n'ont pas pour dessein de se substituer à la réglementation, d'en limiter la portée, ni d'induire le moindre protectionnisme. Ils tiennent lieu de référentiel pour les producteurs, fabricants, distributeurs, organismes de contrôle et consommateurs. Revêtant un caractère normatif certain, aux "usages codifiés" comme moyen de présomption de la conformité du produit aux exigences professionnelles. *In fine*, ces

LA VOLONTÉ DE PRÉSERVER LES
SPÉCIALITÉS ET LES SPÉCIFICITÉS DES
PRODUITS ALIMENTAIRES
ET DES PROFESSIONS, L'ÉVOLUTION DE
LA SENSIBILITÉ DES CONSOMMATEURS
CONDUISENT ARTISANS ET INDUSTRIELS,
REGROUPÉS AU SEIN D'ORGANISMES
DIVERS, À CODIFIER LEURS USAGES
PROFESSIONNELS. GROS PLAN
SUR CES OUTILS DE PRÉSERVATION DES
SAVOIR-FAIRE QUE LA RESTAURATION
COLLECTIVE NE PEUT IGNORER.

Jean-Paul Branlard

codes garantissent la loyauté des transactions commerciales, une concurrence saine et loyale entre opérateurs, ainsi que la protection des consommateurs.

En France, il existe des usages "codifiés" pour : les câpres ; les compotes ; les escargots ; les fruits et légumes au vinaigre ; le ketchup ; la mayonnaise ; les nougats et caramels ; les olives de table ;

les pâtes de fruits ; les pralinés ; les préparations pour desserts et entremets et base de recettes pour desserts et entremets ; la vinaigrette et sauce vinaigrette ; la charcuterie, la salaison et les conserves de viandes ; le tarama ; les quenelles...

ZOOM SUR 3 CODES D'USAGES

■ La Fédération des industries condimentaires de France a établi en 2000 un **code des usages relatif aux olives de table** qui traite, par exemple, de la tapenade qui y est une « pâte à base d'olives noires, de câpres, d'anchois, d'huile d'olive et d'arômes finement broyés. En outre, elle peut comporter des ingrédients facultatifs tels que cognac et eau-de-vie ».

■ La Fédération des industries condimentaires de France (FICF) a conçu un **code de fabrication des mayonnaises** qui, présenté au Conseil National de la Consommation, a reçu l'agrément du Service des fraudes (1988), et a fait l'objet d'une révision (2003) afin de prendre en compte les critères de composition retenus par l'organisation professionnelle européenne.

■ Sous l'égide de l'association Savoir-faire charcutier français qui regroupe artisans et industriels du secteur et après validation par la DGCCRF, une nouvelle version (la sixième) du **code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes** vient d'être publiée (2016). Placée entre la partie "étiquetage" et celle des "contrôles", la partie "produits" constitue le cœur de ce corpus contenant plus de 450 produits avec, pour chacun, une dénomination et sa "recette" de composition. ✱

DR



Maître de conférences, enseignant-chercheur à la faculté de droit Jean-Monnet (université Paris-Sud), **Jean-Paul Branlard** enseigne le droit alimentaire à l'université Paris IV-Sorbonne. Docteur d'État en droit privé, il est également diplômé de l'Institut d'études judiciaires (Paris 2) et lauréat de l'Institut de criminologie (Paris 2). Il a signé des chroniques sur le droit alimentaire et la gastronomie dans de nombreuses revues et est également rédacteur en chef de plusieurs magazines associatifs. Membre actif de l'Association professionnelle des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie et du vin, il est également conseiller pédagogique et conférencier à l'Institut des hautes études du goût.



Depuis 25 ans, l'Institut Paul Bocuse forme les professionnels des arts culinaires grâce à son équipe de 20 chefs experts aux multiples compétences.

Une douzaine de programmes en formation professionnelle continue de 2 à 10 jours, en individuel ou en groupe entreprise. Nouvelles tendances et techniques culinaires : nutrition, santé bien-être, cuisson sous vide, organisation production, cuisine événementielle...

Nouveauté 2018 : spécialisation diplômante restauration collective

Contact :
Fabienne Novelli
Tel. 04 72 18 02 35
www.institutpaulbocuse.com

**PAUL
INSTITUT
BOCUSE**

miam & co AGENCE CONSEIL SPECIALISEE EN RESTAURATION HORS Foyer

www.miamandco.com

Prenez une expérience de près de 20 ans du FoodService. Laissez-vous inspirer. Vous obtenez une réelle connaissance du marché de la Restauration Hors Foyer. Ajoutez une bonne dose de passion culinaire, une rasade de gourmandise et quelques gouttes de concentré de dynamisme. Mélangez.

Le résultat est une toute nouvelle agence de Conseil en Marketing et Communication, spécialisée dans la Restauration Hors Foyer, à l'esprit critique et opérationnel, à consommer rapidement... et sans modération !

Savoir-faire : De la Stratégie Marketing et Communication jusqu'au Plan Opérationnel - Segmentation de l'offre - Tendances marché - Développement Durable - Gestion des Déchets - Coaching et Formation Marketing

Intéressé(e) ? Faites-nous part de votre demande à contact@miamandco.com

SupAgro **cirad**

Maîtrise spécialisée Innovations et Politiques pour une Alimentation Durable

Se former

- Formation longue (1 an) pour comprendre les enjeux de durabilité de l'alimentation contemporaine, savoir manier les méthodes d'évaluation de la durabilité et analyser des innovations organisationnelles et techniques
- Formation courte (modules de 1 à 2 semaines) : « reterritorialisation », « alimentation durable des villes », « normalisation des systèmes alimentaires », « attentes et pratiques des consommateurs »...

Recruter

Stagiaires et collaborateurs capables de mener à bien des projets de re-territorialisation, de participer à la construction de politiques alimentaires locales, de projets alimentaires territoriaux, au développement d'entreprises innovantes, à l'analyse d'impact de différents types de labels

Faire le plein d'innovations visant des systèmes alimentaires plus durables

En assistant à la 3^{ème} édition de la Journée des Innovations pour une Alimentation Durable, le jeudi 30 mars 2017 (JIPAD)

Le lieu de la formation : Montpellier SupAgro Institut des régions d'Alsace 1101, avenue d'Agropolis BP 5098 - F-34093 Montpellier Cedex 05 France

Formation labellisée Chaire Lincoo Alimentation du Monde

<http://www.supagro.fr/sam-ipad>

RECHERCHE D'EMPLOI

Nous cherchons activement des pistes de placement employeur pour un candidat en situation de handicap admis pour le **CAP Cuisinier de collectivité**.
Contact : Xavier Decis, CFA des métiers territoriaux d'Île-de-France
xavier.decis@cnfpt.fr



FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

Catalogue
formation continue 2017

Retrouvez les nouveaux stages dédiés à la cuisine collective sur

www.ferrandi-paris.fr



Accompagnement Managérial

Devenir un chef  AGILE
L'art d'inter-agir

01 44 49 03 29
contact@thalence.fr

48, avenue de Saxe
75007 Paris - France

RECHERCHE D'EMPLOI

Directeur d'exploitation en restauration collective cherche nouveau challenge. Poste basé Paris et Île-de-France.
Expérience : 35 années
Disponibilité immédiate.
Contact : 07 60 62 31 00
huyot@hotmail.com

Établissement public de coopération intercommunale, le SIRESCO recrute un **CHEF DE CUISINE**

Lieu : site de production d'Ivry-sur-Seine
Poste permanent à temps complet (homme / femme)
Poste à pourvoir immédiatement.
Adressez vos candidatures, accompagnées du CV à Monsieur Éric PLEE, Président du SIRESCO, 68 rue Gallieni, 93000 Bobigny ou par courriel à la Direction des ressources humaines : jdesousa@siresco.fr

POUR VOS ANNONCES, OFFRES DE STAGES, FORMATIONS, CONTACTEZ-NOUS :

annonces@autrecuisine.fr

Les annonces d'offres et de recherches d'emploi sont gratuites.

L'autre CUISINE
SPECIAL RESTAURATION D'ENTREPRISE

L'AUTRE CUISINE
La Paillasse
226, rue Saint-Denis
75002 Paris

www.autrecuisine.fr

 **Lautre-cuisine**

QUALI'BRÉ
Formations pro

Sciences & Techniques Culinaires

Formations pro & Labo scientifique

STRATÉGIES CUISSONS (CONCEPTS, BASSE T°C, SSV, ...)
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
BOUCHÉES ENRICHIES ADAPTÉES
+ de 20 thèmes proposés

 **QUALI'BRÉ**
Formations pro

05 49 49 64 50
www.qualibre.com



NOUS SOMMES LES MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN, UN GROUPE COOPÉRATIF « RESPONSABLE »

Nous sommes **1280 producteurs indépendants** répartis sur **900 exploitations** agricoles situées **dans la Manche**, en Normandie.

Nous sommes propriétaires de la marque **Campagne de France**, une gamme de **produits laitiers** que nous fabriquons et que nous mettons à disposition dans les magasins et restaurants proches de chez vous.

Nous travaillons chaque jour dans nos exploitations et nos usines pour **vous fournir le meilleur du lait français**. Nous faisons **évoluer notre savoir-faire laitier** en permanence pour mettre à disposition des consommateurs des produits laitiers bons et sains.

Nous investissons régulièrement pour moderniser nos exploitations, faire évoluer nos usines et optimiser notre réseau de distribution dans **le respect des hommes, des animaux et de notre environnement commun**.

Il est de notre devoir de nous engager auprès de vous sur la qualité quotidienne de nos produits.

Nous sommes les **Maîtres Laitiers du Cotentin**, le plus court chemin **entre nous, producteurs, et vous, consommateurs**.

POUR DÉCOUVRIR NOS PRODUITS ET NOTRE HISTOIRE,
RETROUVONS-NOUS AU SIRHA DU 21 AU 25 JANVIER 2017
HALL 3 - STAND 3 C 36



www.campagnedefrance.fr



Enodis, la passion de l'excellence

Retrouvez-nous
au Sirha
Stand G126 - Hall 6



Enodis
— Fabricant Grande Cuisine —

01 69 02 25 25 www.enodis.fr