

L'autre CUISINE

LE MAGAZINE DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE RESPONSABLE

#2

MARS 2017



SPÉCIAL MÉTIERS & FORMATIONS

CHAQUE ANNÉE, NOUS CONTRIBUONS À CRÉER 18 MILLIONS DE REPAS POUR VOUS ET L'ENSEMBLE DE VOS COLLABORATEURS

Imestia restauration est un acteur indépendant proposant des prestations qui couvrent l'ensemble des besoins liés à la restauration collective

- Prestarest référencement de produits alimentaires et non alimentaires,
- Nutridata logiciel de gestion et d'optimisation de l'organisation,
- Imestia conseil audit, conseil, formation et assistance technique,
- Instant Saveurs / So Saveurs société de restauration collective pour des solutions innovantes et des prestations de qualité.

IMESTIA RESTAURATION



NUTRIdata

\\ imestiaConseil

\\ instantSaveurs
\\ soSaveurs

www.groupe-imestia.fr

DES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES AU SERVICE DES COMITÉS D'ENTREPRISE,
DES COLLECTIVITÉS LOCALES ET TERRITORIALES, DES ADMINISTRATIONS ET DES ENTREPRISES.

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



ÉDITORIAL



DR. **Laurent Terrasson**

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

Demandez le programme !

Eh, lecteur !
Souviens-toi de Brillat-Savarin qui disait :
« *La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent* ».

Alors, interpellons les
grands chefs de la
politique pour la

destinée de notre belle nation et de notre
alimentation. Bon d'accord, on ne sait pas très
bien où on va, mais on y va. Pourtant, nous
devons agir, et je suis de plus en plus persuadé
que toutes les actions partent d'en bas, de nous,
de vous.

Voulant le faire, j'ai eu le sentiment d'avoir
ouvert les placards de la déraison, y découvrant
quelques sablés sarthois, anormalement
croustillants, qui me sont restés sur l'estomac.
On me dit hypocondriaque.

Ça me rend malade. Oui, j'ai quelques soucis de
digestion, comme si certains ingrédients ne
passaient pas, ou plus du tout... Sûrement dû à
l'humidité, au froid !

Sur mon bateau, j'ai eu l'impression de danser
de l'Hamon à la Valls... au milieu d'un Macron-
climat, au vent froid, comme le précisait mon
Canard adoré. J'ai donc jeté l'encre, et pour la
première fois de mon existence, j'ai croisé la
demande de certains candidats souhaitant
intégrer la restauration collective, dans une
réflexion de politique agricole, alimentaire, dans
un "système alimentaire durable".

Avec ma plus belle plume des folies champêtres,
j'ai eu envie de leur clamer : ignorez-vous le lien
entre l'agriculture locale et la restauration
collective ? Et puis j'ai crié, crié, pour que les
agriculteurs de la petite exploitation arrivent à
vivre et que la restauration collective accroisse
ses liens avec eux, leur propose des calendriers de
production, mais surtout que l'on limite les
échanges inutiles, les gaspillages destructeurs,

pour créer, recréer ou sauver une économie
locale. Il faut produire là où les gens mangent
ou "ont faim"¹.

La confusion a commencé lorsque l'on a parlé
des ministères. Pourquoi la restauration
collective n'a-t-elle pas de ministère de tutelle ?
Pourquoi l'Éducation nationale ne parle pas plus
librement d'alimentation et d'équilibre
alimentaire en lien avec la cantine ? Pourquoi le
ministère de la Santé déploie-t-il d'énormes
moyens pour soutenir le PNNS², sans tenir
compte de ce que fait le ministère de
l'Agriculture avec le PNA³ ? Pourquoi les ARS⁴
s'acharnent à détruire la restauration
hospitalière ? Pourquoi le ministère du Travail et
de l'Emploi fait-il la sourde oreille face à un
secteur qui recrute ? Ne parlons pas des
apprentis, il n'y en a pas en restauration
collective, ou si peu. Nous avons eu du mal à les
trouver au conseil régional d'Île-de-France qui
en a recruté... cinq en 2016.⁵

Les apprentis en politique, cela existe ?

Les formations aussi ? Alors, innovons et créons
l'ENARC, l'École Nationale de l'Alimentation
et de la Restauration Collective !

Surtout, assurons-nous qu'il n'y ait pas de régime
d'austérité au menu des cantines. Valorisons la
spécificité nationale, internationale de ce secteur.
Rappelons qu'elle implique tous les citoyens,
leur vie durant, quel que soit le milieu, l'origine,
de la purée aux mixés. Heureusement, dans
l'Hexagone, certains élus partagent cet ordinaire
et tablent sur l'importance de cette restauration,
convaincus de son rôle crucial et social.

À leurs côtés, une poignée de cuisiniers
travaillent à la recherche d'une amélioration,
d'une alimentation saine, équilibrée, bio,
comptable de la santé publique. Ils mettent en
valeur le patrimoine alimentaire et culinaire
français. Demain ils seront légion ! Tout un
programme pour nous mettre en appétit.
Cantinons, cantinons, cantinons...

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.

¹ Jacques Diouf, diplomate

² Programme National
Nutrition-Santé

³ Programme National de
l'Alimentation

⁴ Agence régionale de santé

⁵ Dénoncé par l'association
Restau'Co dans un courrier
envoyé le 22 février 2017.



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 ?

- ② Démarche reconnue d'intérêt nutritionnel (par les ministères de l'Agriculture et de la Santé)
- ② Lien fort aux producteurs et aux filières identifiées et tracées
- ② Qualité technologique
- ② Accessibilité
- ② Qualité gustative
- ② 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. »

AU SOMMAIRE...

N°2 > Spécial métiers & formations



NOURRIR Le cahier des décideurs

- Courts-circuits de proximité P. 14
- Portrait : Éric Trochon P. 16
- ◀ Dossier métiers & formations P. 18-29
- Patrick Beauchet, maire, écrivain...
et ancien cuisinier du France P. 31
- Les Columérins, investis dans
l'éducation alimentaire P. 32



CUISINER Le cahier des cuisiniers

- Cuisiner permet de mieux se connaître soi-même ! P. 34
- Enseigner la science en cuisine P. 35
- La formation continue... par Hervé This P. 36
- ◀ Recettes et menus P. 38-48
- Travers de porc grillés
- Salade de légumes de Provence mijotés une nuit
- Légumes croquants de printemps
et cervelle de canut
- Innovation et formation : la révolution
du numérique P. 49
- Les ovoproduits P. 50
- La chaîne du froid P. 53



SAVOIR Le cahier des spécialistes

- Les rendez-vous de la DGAL P. 58 ▶
- Éclairage des cuisines, les critères à respecter P. 62
- Droit & législation P. 64
- Petites annonces - stages - formations P. 66



L'AUTRE CUISINE, LE MAGAZINE
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE
N° 2 - mars 2017

Édité 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
lterrasson@autrecuisine.fr

Directeur éditorial :
Jean-Philippe Milesy
milesy@rencontres-sociales.org

Rédacteur en chef :
Alain Bradfer
redaction@autrecuisine.fr

Secrétariat de rédaction :
Claire Marlange

Direction artistique, réalisation :
Célyne Muller / Incognito & Co
c.muller@autrecuisine.fr

Photo de couverture :
© Yulia/Fotolia

Publicité :
Basile Kamir
publicite@autrecuisine.fr

Ont participé à ce numéro :
Alain Bradfer, Franck Bergé,
Jean-Paul Branlard, Nicolas Bré,
Romain Burgos, Jean-Pierre Corbeau,
Jean-Christophe Cotet, Hélène Dorey,
Gilles Fumey, Julien Garnier,
Christophe Lavelle, Paule Masson,
Cyril Maury, Jean-Philippe Milesy,
Rose-Marie Olid, Anaïs Rambaud,
Stéphane Ribière, Hervé This,
Didier Thuillier.

Relations presse :
presse@autrecuisine.fr

Abonnements :
1 an / 4 numéros + hors-série : 55 €
abonnements@autrecuisine.fr
Bulletin d'abonnement en page 64.

Impression :
Imprimerie Raynaud
79160 Coulonges-sur-l'Autize
Imprimé sur papier 100 % recyclé,
fabriqué en France.



Dépôt légal : à parution
N° commission paritaire :
0219 T 93303



QUALIFIEZ VOTRE ENTREPRISE

par un organisme reconnu



SEULE QUALIFICATION CUISINE OFFICIELLEMENT RECONNUE*

* Décret du 19 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





easily
WASTE

Passez en mode SUPER-POUVOIRS !

La 1^{ère} solution de mesure et d'optimisation du gaspillage
dans les restaurants comprenant 1 logiciel internet
+ 1 appli mobile + des balances connectées !

POURQUOI CETTE SOLUTION EST FAITE POUR VOUS ?

- permet de mesurer **SANS EFFORTS** les différentes catégories de déchets dans votre cuisine et donc d'identifier les sources de gaspillage,
- fournit instantanément le poids par type de déchet grâce à ses **balances connectées** et intelligentes, autonomes et sans fil,
- produit un **reporting quotidien** des quantités jetées,
- **valorise automatiquement** le coût des déchets et les gains des **actions concrètes**,
- **fedère votre équipe** autour d'un enjeu majeur!

Grâce à Easily Waste, nos super-héros peuvent réduire jusqu'à 50% le gaspillage alimentaire de leur restaurant !

ALORS, QU'ATTENDEZ-VOUS POUR VOUS Doter DE SUPERS-POUVOIRS ?



2 MOIS
d'abonnement
OFFERTS*

contact@ideolys.com
www.easily-waste.com

 **UNE SOLUTION**
IDEOLYS
SOLUTIONS ET APPLICATIONS NUMÉRIQUES

UN HAVRE DE CONVIVIALITÉ COLLECTIVE, EN DIRECT !

COMME TOUS LES 18 MOIS DEPUIS 1989, LE SALON DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE S'ANIMERA LE 29 MARS 2017 AVEC 160 EXPOSANTS. POUR CETTE ÉDITION, LE RÉSEAU RESTAU'CO, ORGANISATEUR DE CE SALON, ATTEND PLUS DE 4 000 VISITEURS !

« *Ce salon est un grand moment de convivialité, de partage* », explique Sébastien Arnold, président du salon. « *Il s'agit du seul salon dédié à la restauration collective. C'est pour nous un lieu unique d'échange. Notre espace restauration accueille d'ailleurs gratuitement à l'heure du déjeuner, exposants, adhérents, visiteurs. À travers ce salon, nous voulons démontrer, expliquer, communiquer, que la restauration collective est un secteur innovant car nous oublions trop souvent que ce secteur innove au quotidien.* »

Et pour cette 11^e édition, les organisateurs nous ont concocté un salon encore plus dynamique, avec des nouveautés :

- **Un partenariat inédit avec les armées :** le savoir-faire des armées en restauration collective sera mis en avant à travers l'installation d'une cuisine de campagne en extérieur. Des militaires seront également présents sur l'espace réseau Restau'Co afin d'évoquer les reconversions des chefs de cuisine.

- **Un accueil VIP** pour les adhérents et l'**Apéro du Réseau**, qui aura lieu à 11 h 30 sur le stand Restau'Co ;

- **Les Trophées Restau'Co** destinés à récompenser la créativité de tous les acteurs du secteur, avec les trophées

Initiatives à destination des adhérents du réseau et restaurants de collectivité, les trophées Initiatives à destination des exposants,



et le Trophée Avenir qui révélera le talent des étudiants et des apprentis.

Pour renforcer la convivialité et les échanges, des espaces ont été créés :

- **L'Espace réseau Restau'Co** accueillera les membres du réseau, les associations partenaires et les interprofessions (Interfel, Interbev et Inaporc) ainsi qu'une bibliothèque commune de l'ensemble des ressources de ces acteurs ;

- **L'Espace innovations** mettra en avant les produits pré-sélectionnés. Un animateur sera présent pour échanger autour de ces nouveautés, accompagné par les associations partenaires de

Vivalya s'associe à Mon Restau Responsable®

Fervent défenseur des circuits courts, Vivalya, 1^{er} réseau de distribution de fruits & légumes et produits de la mer frais, s'associe à la démarche Mon Restau Responsable®, initiée par l'association Restau'Co et la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme. Une manière d'affirmer haut et fort son soutien en faveur d'une restauration collective durable. L'enjeu majeur : en concertation avec tous les acteurs impliqués, **cuisiner des repas de qualité, à partir de produits locaux et de saison, limiter les déchets et maîtriser les budgets.**

Pour Philippe Guyot, directeur général de Vivalya : « *notre réseau s'est construit sur un schéma de distribution privilégiant les circuits courts. Avec nos 83 dépôts, devenir partenaire de Mon Restau Responsable est une évidence pour nous. Chaque jour nos équipes travaillent sur des problématiques similaires et dans une démarche d'amélioration continue.* »

Restau'Co (UDIHR, ACEHF, AFDN, AJI, CERP, GOEES). Les lauréats des Trophées Restau'Co viendront tour à tour présenter leur innovation ;

- **L'Espace restauration** accueillera gratuitement à l'heure du déjeuner les exposants et les adhérents. En partenariat avec Interfel et Interbev, des bouchées créées spécialement pour l'occasion seront proposées à la dégustation. Un boucher, un diététicien et un chef seront présents pour expliquer les spécificités de chaque préparation. Une cuisine de campagne de l'armée proposera à tous les visiteurs de déguster des plats réalisés par les militaires. *

RÉSEAU
Restau'Co
DU PRODUIT AU CONVIVE



FRUITS & LÉGUMES

Un hiver gourmand avec Frutti & Veggi

Du 1^{er} février au 31 mars 2017, les mascottes des fruits et des légumes frais (Interfel) Frutti & Veggi ont souhaité fêter l'hiver en mettant les atouts nutritionnels des produits de saison à l'honneur. Au menu une

(re)découverte de la pomme, la poire, la mâche et le chou-fleur dans les restaurants scolaires, la mise en place d'animations (recettes proposées par les diététiciens d'Interfel...), des rendez-vous pour apprendre en s'amusant avec des jeux, bandes dessinées, conseils de préparation...

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

47 lauréats récompensés par Stéphane Le Foll

À l'occasion du Salon de l'agriculture, le ministre Stéphane Le Foll a remis les prix de l'appel à projets 2016-2017 du PNA et présenté le dispositif officiel de reconnaissance des projets alimentaires territoriaux. Cette année, 423 projets ont été déposés. Au final, 47 projets ont été récompensés suite à un processus de sélection impliquant les Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), la Direction générale de l'alimentation (DGAL), l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) ainsi qu'un comité de 40 experts. Pour cette édition, son budget a été rehaussé avec une enveloppe globale de 2 millions d'euros qui permet de financer 47 projets issus de 11 régions métropolitaines et 4 territoires ultramarins.



© Cheick Saidou / minagri.fr

ASSOCIATION

Congrès annuel de l'Agores

Le 31^e Forum de la Restauration publique territoriale se tiendra du 17 au 19 mai 2017 à Lys-lez-Lannoy (59). Au programme pour les professionnels de la restauration publique, les fournisseurs et les



décideurs, des séances plénières et des ateliers débats.

Au nombre des thèmes qui seront abordés, la restauration des personnes âgées, la mutualisation des moyens et des compétences, la sécurité et la santé au travail ou bien encore la réforme du code des marchés publics.

CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION

Guillaume Garot, président



Mardi 17 janvier 2017 s'est tenue l'installation du Conseil national de l'alimentation (CNA) rénové pour 3 ans, sous la présidence de Guillaume Garot, député de la Mayenne et ancien ministre délégué à l'Agroalimentaire. Véritable parlement de l'alimentation, le CNA constitue un espace de concertation privilégié entre acteurs de la filière. Ce rôle est primordial pour contribuer aux orientations et au suivi des politiques publiques de l'alimentation.

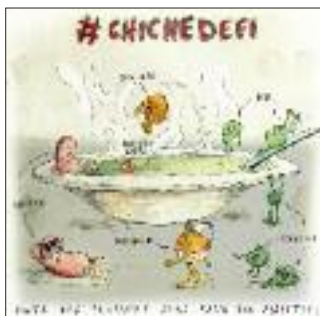
Le CNA rénové sera principalement amené à fournir des recommandations à destination des acteurs de l'alimentation autour des thématiques suivantes : lien entre alimentation et santé, information du consommateur et gaspillage alimentaire. Il sera, de plus, chargé d'organiser le débat public dans le domaine de l'alimentation, tel que prévu par la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014. Par ailleurs, un Comité national d'éthique en abattoir sera mis en place au sein du CNA afin de débattre sur l'évolution de la législation et de la réglementation relative à la protection animale en abattoir.

ASSOCIATION

Rencontre autour des enjeux de la restauration collective

Le 1^{er} février, Restau'Co et les 3 interprofessions Interfel, Inaporc et Interbev, se sont retrouvés pour échanger sur leurs enjeux communs en réponse aux attentes des consommateurs, l'amélioration continue des pratiques et de la qualité des produits et la prise en compte des attentes sociétales (bien-être animal, environnement). Depuis de nombreuses années, Restau'co participe aux travaux interprofessionnels, convaincu qu'une meilleure connaissance des métiers de chaque acteur de la filière est la clé pour l'amélioration de la qualité de l'alimentation.

Les légumineuses envahissent les réseaux sociaux



Du 18 janvier au 3 mars, les internautes n'ont eu d'yeux que pour les légumineuses, suite au lancement par la chaire ANCA/AgroParisTech du challenge #chichedefi, dont l'objectif a été de promouvoir et d'inciter à la consommation des légumineuses via les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Twitter). Le challenge a consisté à manger au moins une fois par semaine pendant 6 semaines des

légumineuses. Les participants n'avaient plus ensuite qu'à partager sur les réseaux sociaux leurs plus belles photos de plats et des idées de recettes. Au final, 160 inscrits auront participé à cette opération et auront effectué plus de 270 publications sur les réseaux sociaux.

Trois prix ont été remis lors du Salon de l'agriculture : "Le plus gros fayot", "T's la cote Harry" et "L'idée l(ég)umineuse".



SYNDICAT

SyNEG, un partenaire de poids

Outre son annuaire des fabricants qui répertorie par métier, catégorie de produits par catégorie de produits, les fabricants d'équipements pour les cuisines professionnelles 2016/2017*, le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines annonce l'ouverture prochaine d'un nouveau Forum "Export" et la parution du "Guide de la maintenance préventive" SYNEG/CETIM en co-édition avec GrDF et, bien entendu, la venue de nouveaux adhérents en 2017.

*téléchargement gratuit sur le site <https://syNEG.org>



Ethic Ocean

Les actualités

Grand Prix des Sciences de la mer Albert I^{er} de Monaco

SeaWeb Europe (devenu Ethic Ocean en mars 2017) a reçu, le 12 janvier dernier, le Grand Prix des Sciences de la mer Albert I^{er} de Monaco, décerné par la Société de géographie et remis par S.A.S Albert II de Monaco.



Un guide pour lutter contre la pêche illégale

Publié par la Fondation pour la justice environnementale (EJF - Environmental Justice Foundation), SeaWeb Europe et WWF France, avec le soutien du Groupe Carrefour, ce guide permet aux fournisseurs et distributeurs de mettre en place un plan de contrôle adapté de lutte contre la pêche illégale, dans le cadre de leur approvisionnement.

Téléchargement gratuit sur :

ejfoundation.org/report/advisory-note-france

En bref...

- ♦ Haro sur le saumon bio
- ♦ Polémique sur la certification pêche durable MSC de l'empereur en Nouvelle-Zélande
- ♦ Premières mesures adoptées pour le rétablissement de l'espadon de Méditerranée
- ♦ Gestion difficile des thonidés dans le Pacifique
- ♦ Raies et requins de Méditerranée menacés d'extinction
- ♦ Les baleiniers japonais toujours présents en Antarctique
- ♦ La banquise a perdu 20 % de sa surface
- ♦ Coraux, blanchissement massif au niveau mondial
- ♦ Les déchets marins impactent pêche, navigation et tourisme

...retrouvez les articles sur le site www.autrecuisine.fr

ÉGOUTTE LES PÂTES

automatiquement

LORSQU'ELLES SONT AL DENTE. VOTRE MARMITE LE FAIT AUSSI ?

Votre VarioCooking Center MULTIFICIENCY® remplit l'eau automatiquement, l'amène à ébullition en un temps record et égoutte les pâtes pour vous au bon moment. C'est garanti.



Testez le vous-même
FRIMA CookingLIVE
Tél. 03 89 57 02 70
www.frima-online.com



VOUS ETES LE CHEF

SOCIÉTÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

Lancement d'une Job Academy avec Sodexo



Sodexo s'est engagée aux côtés du club d'entreprises Face Yvelines dans un programme d'une Job Academy. Lors d'un speed dating le 23 février, 19 salariés "parrains" de Sodexo ont

rencontré les 19 "filles" qu'ils suivront pendant plusieurs mois. Ces salariés du groupe vont aider des personnes en recherche d'emploi et leur apporter des conseils dans leurs démarches. Un accompagnement dynamique qui leur permettra de valoriser leurs compétences et de retrouver une employabilité en étant en contact direct avec des professionnels de l'entreprise.

SYNDICAT

Groupement des organismes employeurs de l'économie sociale (GOEES)

Depuis novembre 2015, le GOEES est membre du réseau Restau'Co, représente le secteur des entreprises et du tourisme social du réseau et se positionne comme référent sur les questions liées à l'emploi et à la formation.

- Entre 2010 et 2015, le GOEES a réalisé une étude sur les métiers de la restauration collective en partenariat avec Uniformation et le cabinet Projets. Les résultats ont mis en avant le manque de formations initiales dans le domaine de la restauration collective et le manque de spécialisation en "collectivité".
- Le GOEES a développé divers outils d'accompagnement à la gestion des structures adhérentes comme RésoCompétences, un outil d'aide au recrutement et à la mobilité ou encore des outils de veille juridique.
- 2016 : le GOEES a exprimé son opposition à la loi travail et à la prise de position d'autres syndicats employeurs ayant appelé à la fin des manifestations. L'appel a été entendu et suivi par de nombreux acteurs donnant lieu aux Rencontres de la Plaine qui se sont déroulées le 25 mars 2017 à la Maison des Sciences de l'Homme à Saint-Denis (93).

SOCIÉTÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

Compass adopte la Nouvelle Agriculture !



Engagé dans une démarche d'achats responsables, Compass a pour objectif d'intensifier ses actions en 2017. Au Salon de l'agriculture, Gaëtan de l'Hermite, Président de Compass Group

France, a annoncé la signature d'une convention de partenariat avec Terrena, coopérative de 22 000 agriculteurs, créateur de cette nouvelle démarche, la Nouvelle Agriculture. Terrena, comme Compass Group France partage les mêmes valeurs, à savoir le soutien des éleveurs français, l'importance du bien manger et le bien-être animal. Terrena approvisionne désormais le groupe en viande de lapin et en volailles, des produits issus d'une agriculture plus durable et plus responsable.






21
œufs entiers*



33
blancs*



59
jaunes*





* Calibre moyen

QUALITÉ - SÉCURITÉ - FACILITÉ D'UTILISATION - ÉCO-RESPONSABLE

UNE GAMME COMPLÈTE D'ŒUFS LIQUIDES
RÉPONDANT AUX BESOINS DES PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION

FERME DU PRÉ

LE PLAISIR DES ŒUFS

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

Nourrir

LE CAHIER DES DÉCIDEURS

P. 14

Courts-circuits
de proximité !

P. 16

La cuisine, une matière à
penser pour Éric Trochon

P. 18

Formation et métiers
au menu !

P. 20

La formation en questions

P. 24

La cuisine des salaires

P. 26

La réinsertion par la cuisine
collective ou l'innovation
du Groupe Id'ées

P. 31

« Être chef de cuisine sur
un bateau, c'est comme être
chef d'orchestre »



Le contexte

→ La loi de modernisation agricole de **2010** a introduit dans le Code rural la mise en place d'une "Politique publique de l'alimentation", définie dans un Programme national pour l'alimentation (PNA) qui prévoit des actions pour :

- l'approvisionnement en produits agricoles et agroalimentaires locaux dans la restauration collective publique et privée ;
- le développement des circuits courts et l'encouragement de la proximité géographique entre producteurs et transformateurs.

→ Le président de la République François Hollande a fixé comme objectif une part de 40 % de produits de proximité dans la restauration collective à l'**horizon 2017**. Cette orientation a été déclinée dans la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (Loi n°2014-1170 du 13 octobre 2014).

→ Le ministre de l'Agriculture a adressé, en **décembre 2014** à l'ensemble des communes de France, un guide pratique pour favoriser l'approvisionnement local et de qualité, et a présenté en **octobre 2016**, Localim, le nouvel outil à destination des acheteurs publics de la restauration collective.

→ En **juillet 2015**, le président de l'Association des maires de France a saisi le président de la République sur la question de l'approvisionnement local des cantines scolaires et notamment sur les obstacles juridiques actuels auxquels sont confrontées les collectivités locales. Brigitte Allain, députée de Dordogne, a conduit une mission d'information parlementaire et de proposition de loi sur les circuits courts et la relocalisation des filières agro-alimentaires. Elle prône l'introduction de 40 % de produits locaux et 20 % de produits bio dans les cantines.

→ Cette disposition adoptée à l'unanimité à l'Assemblée en **décembre 2016**, vient d'être déclarée inconstitutionnelle par le conseil constitutionnel fin **janvier 2017**...

FMR, conseiller rédactionnel

COURTS-CIRCUITS DE PROXIMITÉ !

LES POUVOIRS PUBLICS METTENT TOUT EN ŒUVRE POUR DÉVELOPPER LES CIRCUITS DE PROXIMITÉ, LES AGRICULTEURS CULTIVENT DES ACTIONS INNOVANTES EN RÉGIONS, LES DISTRIBUTEURS METTENT LES BOUCHÉES DOUBLES, LES CITOYENS SONT FANS DES PRODUITS LOCAUX... MALGRÉ CET ENGOUEMENT, DE NOMBREUX FREINS PERSISTENT POUR DÉVELOPPER LES ACHATS DE PROXIMITÉ. L'ARRIVÉE DES ASSISTANTS À LA MAÎTRISE D'OUVRAGE POUR LES ACHATS MODIFIERA-T-ELLE LA DONNE ?

Laurent Terrasson

Réaliser des achats de proximité dans le cadre des marchés publics n'est pas donné à tout le monde et sur le terrain, nous constatons les difficultés que rencontrent les promoteurs de cette politique d'achat. Si l'on met de côté les désaccords entre le directeur d'établissement, l'intendant, le chef de cuisine, la méconnaissance des règles

d'achat public, des circuits d'achat... acheter local nécessite des connaissances, une expertise, une volonté !

Il faut avoir les connaissances d'un juriste, les capacités d'un acheteur et la passion d'un cuisinier pour sélectionner les bons produits et réussir ses achats.

Certains y arrivent, d'autres s'y épuisent,



d'autres encore renoncent ou font appel à un nouvel intermédiaire, un **Assistant à la Maîtrise d'Ouvrage (AMO)**.

Nicolas Bertin¹ a développé son activité sur ce segment, il y a une dizaine d'années, partant du constat que « *tout le monde se casse la tête pour développer les achats de proximité* », l'agriculteur face aux quantités demandées en restauration collective, le fournisseur face au code des marchés, l'établissement pour la sélection des produits et la mise en place de la logistique.

Le travail de l'AMO consiste à faciliter, améliorer les achats pour chaque établissement, un service à la carte, un travail personnalisé avec les équipes de cuisine, de direction. Il accompagne les fournisseurs, les agriculteurs pour qu'ils aient accès aux marchés publics. Toutefois, comme le précise Nicolas Bertin, « *nous ne sommes pas une centrale d'achat...* ».

De plus, les conditions d'achat ne sont pas identiques dans toutes les régions. En Midi-Pyrénées par exemple, il est plus simple d'acheter local et d'atteindre les 40 % recommandés que dans les régions situées au nord de la Loire. Les acheteurs dans leur majorité recherchent du service. Il faut donc être pragmatique et « *envisager la construction d'une structuration logistique de proximité systémique, mutualisée, parfois alternative, rentable puisque optimisée qui puisse permettre de transporter les produits régionaux* ».

L'anticipation des besoins alimentaires par les acheteurs pour mieux organiser les circuits de livraisons sur chaque territoire s'avère, dans ce schéma, indispensable. Un nouveau métier est en train de naître : celui de l'ingénierie d'approvisionnement en restauration collective.

Et qui dit nouveau métier dit également, au préalable, formations pluridisciplinaires requises : l'avenir est donc plein de promesses pour ces futurs experts ! *

¹ Nicolas Bertin, directeur d'Optimarché

Un nouveau métier

Quels sont les acheteurs des denrées alimentaires de la restauration collective ? Qui les vend ? Comment être sûr que les clauses essentielles contenues dans les contrats publics et privés permettent de garantir des approvisionnements répondant aux exigences des équipes de cuisine, aux gestionnaires, ainsi qu'aux demandes sociétales ? Pour y répondre, une triple compétence, technique, administrative et financière, est requise. Il faut :

1. analyser les contraintes réelles de la cuisine, les contraintes budgétaires et celles liées à l'organisation matérielle du service de repas ;
2. traduire ces éléments dans les spécifications techniques contractuelles auxquelles les fournisseurs devront répondre, en intégrant les sujétions inhérentes à chaque filière d'approvisionnement et à chaque type de conditionnement : produits frais, congelés, secs et d'épicerie ;
3. analyser, pour chacune de ces lignes d'achat, les ressources locales en productions brutes et en transformations agroalimentaires, vérifier leurs volumes, leurs conditionnements et, évidemment, les conditions tarifaires ;
4. si ces exigences semblent pouvoir être remplies par des fournisseurs locaux, isoler des lots homogènes, éventuellement par filières, au sein du marché d'approvisionnement ;
5. rédiger en conséquence un cahier des clauses techniques particulières reprenant l'ensemble de ces prescriptions et lancer le marché public ;
6. attendre les réponses à l'appel d'offres sans avoir la garantie qu'une réponse adaptée sera apportée par les fournisseurs locaux.

FMR, conseiller rédactionnel

Chacun son rôle

Certaines régions ont l'illusion de pouvoir réorganiser avec l'argent public la distribution alimentaire. C'est une aberration, et les expériences le prouvent.

On demande aux politiques d'avoir un peu plus de cohérence.

Si les élus se doivent de répondre aux demandes des citoyens au travers d'actions autour de l'alimentation en restauration collective, ils doivent néanmoins tenir compte du tissu économique local, régional, national existant avant d'aller réinventer des outils de distribution. De nombreuses plates-formes créées avec l'argent des collectivités ont échoué.

Il existe déjà un circuit de distribution viable, professionnel, bien organisé, fonctionnant avec la filière en lien avec les attentes sociétales, et qui s'inscrit dans les plans d'actions territoriaux (PAT). Il ne s'agit pas seulement de faire de la logistique, mais bien, au moins en ce qui nous concerne, d'une expertise dans la maîtrise des fruits et légumes frais, le grammage, la maturité et la distribution ensuite. Une étude commanditée par le CGI va bientôt paraître, et le souligne clairement. C'est l'économie qui fait et fera vivre les schémas pas les subventions. Nous restons toutefois optimiste car la bonne voie est celle qui se dessine.

Pour mémoire, rappelons que la restauration collective ne représente que 5 % du marché des fruits et légumes frais et que nous avons 1 200 références permanentes pour satisfaire les besoins de la restauration.

Laurent Grandin, directeur régional TerreAzur, groupe Pomona



LA CUISINE, UNE MATIÈRE À PENSER POUR ÉRIC TROCHON

Dans le quartier Saint-Germain, rue de Seine à Paris, on passe devant le *Semilla* sans le voir. Pas de nom qui clignote, pas de carte affichée, il faut guetter de près le numéro 54. « *C'est fait exprès, s'amuse le chef. Ici, on vient par choix* ». Éric Trochon se définit lui-même comme un « zébulon » dans le milieu codé de la gastronomie. Après un parcours atypique plutôt ancré dans la formation et le conseil, il a fini par accepter de prendre les commandes d'un restaurant, le *Semilla*, en 2011, à l'heure de la cinquantaine. Il a posé une condition : être libre de faire à sa manière. L'anonymat de la devanture fait partie du projet. L'intérieur n'offre pas plus d'étalage de superflu : de la pierre, du mobilier industriel, une cuisine ouverte, un menu qui change au gré des arrivages, un lien direct avec les producteurs, une organisation du travail horizontale et du respect pour la relation humaine. La recette de ce chef, adepte du

LE CHEF DU *SEMILLA*, À PARIS,
PUISE DANS SON PARCOURS SINGULIER
UNE CONCEPTION DE LA FORMATION
QUI NOURRIT L'APPRENTISSAGE DE
CURIOSITÉ INTELLECTUELLE. ENSEIGNANT
À L'ÉCOLE SUPÉRIEURE FERRANDI,
CE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ANIME
NOTAMMENT DES MOOC QUI PERMETTENT
D'APPRÉHENDER L'ACTE DE MANGER
DANS SA GLOBALITÉ.

Paule Masson

mouvement Slow food qui prône le « *manger bon, propre et juste* », rend la haute cuisine accessible et n'oublie jamais qu'elle n'est pas que technique. Elle est aussi une matière à penser.

Éric Trochon partage son temps entre son bistrot décomplexé, sa petite entreprise de conseiller culinaire et l'École française de la gastronomie Ferrandi, où il enseigne aujourd'hui à devenir un maître penseur des fourneaux. « *La cuisine est une grammaire vivante. Les recettes doivent vivre, être copiées, reprises, se balader dans le monde. Mais il ne suffit pas d'apprendre à cuisiner, il faut aussi réfléchir, croiser les disciplines et s'en servir* », explique le professeur de stylisme culinaire, une matière qui oblige à déstructurer son raisonnement, à utiliser les ingrédients de l'imaginaire et de la création. La première expérience s'est montée avec un cours de traiteur, en 1996, au moment où ce milieu était en train de s'éveiller à de nouvelles bouchées. Éric Trochon a réclamé aux étudiants la réalisation d'un « buffet fantasque ». L'année suivante, il était titularisé. Animé par la passion de transmettre, le chef s'est lancé avec l'école dans la mise en place de

MOOC, formations en ligne gratuites et ouvertes à tous, le premier de design culinaire en 2015, le second de tendance culinaire qui vient de s'achever. Enfant de cadre, avec un père chercheur et une mère expert-comptable, Éric Trochon n'était pas destiné à s'installer devant un piano. Lui, ne rêvait pourtant que de cette vie rythmée par le cliquetis des casseroles. Bon lecteur mais coincé dans un cadre scolaire trop étroit, il décide de braver les doutes parentaux et de partir en apprentissage dès la fin du collège. « J'avais envie d'affronter ce métier. J'en connaissais la dureté, la difficulté de développer une vie sociale, de construire une famille », confie-t-il, suivant alors le conseil paternel d'opter pour une école prestigieuse. « À l'époque il n'y avait que Ferrandi. J'étais tellement motivé qu'ils m'ont pris. J'avais 15 ans », se souvient-il.

Après un CAP, puis un BEP, l'apprenti cuisinier décide de rattraper le temps perdu en matière d'enseignement général et de passer le bac en candidat libre. Une épreuve car il doit cumuler les cours du soir avec son premier poste de travail, en restauration collective. « C'était vraiment dur. J'ai rencontré le niveau -10 de la cuisine. On grillait les viandes dans du saindoux. On jetait les légumes surgelés dans les jus de cuisson. On faisait un métier de marchands de soupe. », décrit celui qui reste marqué par cette expérience. Le jeune cuisinier fait partie des huit élèves sur les 250 inscrits au Greta à obtenir le bac. Quand Ferrandi ouvre son école de cuisine supérieure, il postule, intègre la 2^e promotion, retrouve ses anciens professeurs, un particulièrement, Jean Coulaudoux, qui le marquera à vie, et découvre la qualité d'un enseignement

qui éveille l'esprit. « On lisait Voltaire, on regardait des films de Visconti, on nous donnait des cours de développement personnel », raconte-t-il. Éric Trochon obtient son diplôme, devient chef de cuisine, ouvre un restaurant gastronomique, le ferme, repart en restauration collective, commence à dispenser quelques formations, travaille à l'édition de livres, s'exerce au journalisme et se lance un nouveau défi : devenir Meilleur Ouvrier de France (MOF). « Je voulais montrer à mes parents que je pouvais réussir ce concours très sélectif. » Boulé à quatre reprises, la consécration arrive en 2011. Mais le titre le plus prestigieux de la gastronomie française ne propulse par ses désirs dans les étoiles. Éric Trochon se consacre au contraire à transmettre une idée de la table bistrotière et collaborative. ✱



83 DÉPÔTS

CIRCUIT COURT !

IVALYA

PREMIER DISTRIBUTEUR DE FRUITS, LÉGUMES ET PRODUITS DE LA MER FRAIS

38, RUE DU SÉMINAIRE - MINICENTRA 402 - 94616 RUNGIS CEDEX 01 56 30 91 53 www.ivalya-bistrou.com

FORMATION ET MÉTIERS AU MENU !

Bien sûr les définitions varient. D'après le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT), il y aurait 7 métiers : directeur, responsable qualité, responsable de production culinaire, responsable des sites de distributions, responsable des repas, responsable d'office, agent polyvalent de restauration. D'après le Syndicat national de la restauration collective (SNRC), il y aurait 30 métiers et une division en 3 filières (logistique, salle, restauration). Mais peu importe, le sujet n'est pas dans la définition mais dans la capacité du secteur à répondre aux sollicitations d'une société en pleine mutation. En cette période mouvementée, la restauration collective est un rempart contre l'exclusion en permettant à tous l'accès à un repas de qualité. Elle est aussi un levier pour l'agriculture, par exemple en s'engageant auprès des filières de production comme la bio. La restauration collective doit parallèlement répondre aux demandes des convives sur les nouvelles tendances alimentaires et diététiques et, faut-il le préciser, maîtriser une réglementation de plus en plus stricte et des équipements de pointe. La mise en place de politiques de formation dynamiques doit donc se poursuivre. L'enseignement agricole qui est concerné par la restauration collective et ceci en tant que système éducatif, est mobilisé. Le ministère a apporté une réponse à ce secteur économique porteur d'emplois en créant en 2011 un Certificat de spécialisation restauration collective, qui a rapidement prouvé son efficacité. Les agents du service public peuvent eux se tourner vers le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) qui conçoit et dispense des formations leur permettant d'être acteur de leur carrière. Formations de perfectionnement,



© goodluz / Fotolia

POUR ATTIRER LES JEUNES, LA RESTAURATION COLLECTIVE - QUI A D'IMPORTANTES BESOINS EN RECRUTEMENT - DOIT CONTINUER À SOIGNER SON IMAGE ET FAIRE PARLER D'ELLE. LES SOCIÉTÉS DE RESTAURATION ET LES ASSOCIATIONS DU SECTEUR FONT TOUT POUR ENCOURAGER LES JEUNES À REJOINDRE LEURS ÉQUIPES. LA FORMATION EN ALTERNANCE (CONTRATS D'APPRENTISSAGE NOTAMMENT) EST EN AUGMENTATION CONSTANTE DANS CE SECTEUR. LA RELÈVE EST LÀ, MAIS IL FAUT LA SÉDUIRE.

DOSSIER RÉALISÉ PAR

Hélène Dorey et Laurent Terrasson

diplômantes ou certifiantes, préparations aux concours et examens professionnels de la fonction publique territoriale, le choix est vaste. Il propose également un accompagnement à la validation des acquis de l'expérience (VAE). Les Groupements d'établissements (Greta), qui sont des structures de l'Éducation nationale, offrent, dans plus de 4750 lieux, des opportunités de formations pour adultes dans la plupart des métiers. On

peut aussi bien y préparer un diplôme du CAP au BTS que suivre un simple module de perfectionnement. Régulièrement, des formations voient le jour. Ainsi, en 2013, le Centre universitaire Jean-François Champollion à Millau a créé un nouveau diplôme pour former des responsables de restauration collective à l'alimentation durable, accessible post-bac ou après 5 ans d'expérience. *

LA FORMATION, UN RENOUVEAU PROFESSIONNEL

Si vous avez le sentiment de manquer de reconnaissance, de sûreté, si vous ne progressez plus, vous ennuyez, si vous vous sentez démotivé(e) par votre travail...

Tous ces sentiments sont des indicateurs qui doivent vous inciter à chercher un stage de formation.

Véronique et Laurent, s'occupant d'un restaurant d'entreprise, témoignent : « Je ne savais plus donner de sens à mon travail, toujours la même cuisine depuis des années », pour Laurent. « Une routine qui ne m'apportait aucune satisfaction », pour Véronique. « Je me sentais bloquée dans mon poste au self, car je ne maîtrisais pas le nouveau système de caisse », ajoute-t-elle.

Comme eux, ils sont nombreux, ceux qui se sentent au point mort dans leurs carrières en ayant perdu

QUELLE SOLUTION VOUS PERMET DE FAIRE ÉVOLUER VOS PRATIQUES, DÉCOUVRIR DE NOUVELLES TECHNIQUES, D'AMÉLIORER VOS COMPÉTENCES DANS L'UTILISATION DES NOUVELLES TECHNIQUES CULINAIRES ? LA FORMATION EST BIEN SOUVENT INCONTOURNABLE POUR DE TELS OBJECTIFS. MAIS À QUEL MOMENT EN AVEZ-VOUS BESOIN ?

Romain Burgos
CHEF D'AGENCE AFHOR

l'espoir de progresser.

C'est par un plan de formation adapté que leurs situations se sont améliorées avec une session sur le thème de la créativité culinaire et une qualification sur un logiciel de caisse récent.

La formation est un facteur important de succès, car elle permet d'améliorer vos chances de réussites professionnelles.

Que ce soit pour maintenir son employabilité, évoluer à un autre poste ou se reconverter, se former est un moyen d'obtenir les connaissances nécessaires pour bien vivre son activité professionnelle.

Il s'agit toutefois de choisir la bonne formation au bon moment.

Trouver la bonne formation commence alors par avoir une bonne idée du changement que vous attendez. *





Coqu'Œuf

SORTEZ DE VOTRE COQUILLE !

Notre oeuf à la coque sans coquille est :

- Fiable :** aucun risque de présence de coquille, pasteurisé à coeur et haute sécurité bactériologique.
- Naturel :** pas de conservateur, nos oeufs sont rigoureusement sélectionnés et pondus en France.
- Bon :** Le goût authentique d'un oeuf à la coque coulant et riche en protéines.
- Pratique :** 1er Oeuf à la coque conditionné dans un coquetier avec opercule, prêt à réchauffer.





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

LA FORMATION EN QUESTIONS

DANIELLE LEBAILLY

RESPONSABLE "RESTAURATION COLLECTIVE"
PÔLE ACTION ÉDUCATIVE AU CNFPT

Quelles sont les formations qui rencontrent le plus de succès auprès des agents territoriaux ?

Les formations qui sont les plus demandées concernent l'hygiène alimentaire pour répondre aux obligations réglementaires. Les plus appréciées concernent les techniques culinaires ou les relations aux convives.

Les référentiels métiers évoluent-ils régulièrement ?

Oui, en lien avec les évolutions sociétales, réglementaires et les projets innovants de certaines collectivités. Il y a vingt ans, on ne parlait ni de restauration durable, ni de politique publique de l'alimentation. Métiers et parcours de formation se sont au fil des ans enrichis de ces nouvelles problématiques.

La restauration collective n'a pas toujours une bonne image auprès des jeunes, le fait d'avoir des perspectives de carrières dans la fonction publique peut-il susciter des vocations ?

En tout cas je l'espère, car il est possible de faire une belle carrière. En fonction de son projet professionnel, de ses capacités... tout agent peut évoluer dans son cœur de métier

et accéder à des postes de responsabilité. Il est fréquent de voir des cuisiniers, qui ont un CAP, évoluer et devenir responsables de production ou d'une unité de restauration. Il appartient alors à la personne de développer ses compétences transversales en matière de management, d'achat public ou d'hygiène et sécurité.

VALÉRIE PAUMIER-BANCEL

DIRECTRICE DU CFA DES MÉTIERS
TERRITORIAUX D'ÎLE-DE-FRANCE

Pourquoi proposer une formation en apprentissage propre à la restauration collective dans la fonction publique ?

Le métier de cuisinier était depuis longtemps en tension dans les collectivités. Il était compliqué de trouver des profils formés à ce type de restauration. Les personnes qui avaient une formation traditionnelle ne connaissaient pas les exigences du secteur, n'étaient donc pas opérationnelles, résultat beaucoup de turnover. Nous avons donc créé au CNFPT

En 2015, le CNFPT a permis la formation en restauration collective de 18 000 agents et mis en œuvre plus de 50 114 journées de formation stagiaires.

Chaque année près de 50 % des salariés des sociétés de restauration collective bénéficient de 500 000 heures de formation.

un certificat professionnel complémentaire de cuisinier territorial accessible en apprentissage.

Quelles actions mettez-vous en place pour accompagner les apprentis ?

Nous les accompagnons fortement en amont de leur formation. Nous les aidons à préparer les entretiens de recrutement, à rédiger un CV ou une lettre de motivation... Nous menons aussi des actions sur le terrain, comme une visite d'une cuisine, ce qui permet d'échanger avec des professionnels et même une initiation. Certains ont le regard qui pétillote, alors qu'ils n'auraient pas imaginé une seule seconde suivre ce parcours.

Vous souffrez donc d'un manque de communication ?

Oui, clairement. Nous, c'est-à-dire les collectivités, mais aussi les branches professionnelles, devons être plus visibles aux moments de l'orientation dans les CIO, les missions locales, les établissements scolaires... Nous travaillons également à accroître notre présence sur les réseaux sociaux.



FERRANDI

PARIS

Au service des professionnels

- Formations courtes pour la restauration collective
- Formations en hygiène (PMS, HACCP)
- Conseil et développement pour les établissements de restauration

toutes les informations sur ferrandi-paris.fr

JEAN-PIERRE MEISSONNET

INSPECTEUR D'ÉDUCATION, ENSEIGNEMENT
TECHNIQUE - ACADÉMIE DE LYON

**Si la cuisine "classique" et celle de
"collectivité" se rejoignent, les
compétences à atteindre sont différentes ?**

Préparer 1500 repas par jour demande d'autres compétences, une formation dans une école hôtelière n'est pas totalement adaptée. On ne peut pas faire l'économie de formations spécifiques, les formateurs en école hôtelière ne connaissent pas les spécificités de la restauration collective et ils n'ont pas non plus les mêmes matériels.

**Il n'y a donc pas que la cuisine
gastronomique pour s'épanouir ?**

Non, bien entendu, mais je peux comprendre que les jeunes soient séduits, notamment avec toutes les émissions diffusées à la télévision. Au final, seulement 2 à 3 % d'entre eux iront vers la restauration gastronomique. Il faut leur faire comprendre que la cuisine collective n'est pas une sous-cuisine, une valorisation qui passe par des stages en collectivité par exemple en bac pro et la mise en avant de concours comme le Gargantua.

Êtes-vous optimiste sur les recrutements ?

Oui, ça bouge. Des verrous sont en train de sauter, des formations se mettent régulièrement en place. Je suis plutôt optimiste.

PATRICK PEGORARO

INSPECTEUR D'ACADÉMIE, INSPECTEUR
PÉDAGOGIQUE RÉGIONAL - ACADÉMIE DE LYON

**La restauration collective permet-elle
de faire des études supérieures ?**

Si le CAP offre une entrée rapide sur le marché du travail, il est possible de poursuivre en bac professionnel ou technologique puis en BTS. Cette formation à bac +2 permet aussi une entrée sur le

marché de l'emploi. Une poursuite en licence professionnelle est envisageable comme en master, soit un bac +5.

**La formation en apprentissage
est-elle la voie royale ?**

Si 99 % des jeunes qui ont préparé un BTS en apprentissage sont embauchés dès qu'ils sont diplômés, l'apprentissage ne convient pas à tous. Cela nécessite d'avoir un niveau scolaire excellent car, il faut à la fois suivre le rythme de la profession et la scolarité dans une école.

**Un parcours en restauration commerciale
en amont est-il toujours la règle ?**

Pour le moment oui, car les jeunes ne connaissent pas le secteur, pire ils en ont une image négative. Mais je suis optimiste. Aujourd'hui, des stages en restauration collective deviennent obligatoires dans les cursus. Cette découverte de l'entreprise est positive.

**Les diplômes reconnus par
l'Éducation nationale :**

- ◆ **CAP** : Cuisine, Restaurant, Agent polyvalent de restauration, Services hôteliers...
- ◆ **Bac pro** : Cuisine, Commercialisation et Services en Restauration.
- ◆ **Bac technologique** : STHR (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration).
- ◆ **BTS** : option A (Mercatique et gestion hôtelière), Option B (Art culinaire, de la table et du service)...
- ◆ **Licence pro** : Restauration commerciale et collective, Management en restauration collective et commerciale, Gestion de production en restauration collective, Responsable de l'hôtellerie en milieu médicalisé...
- ◆ **Master** : Management et ingénierie de la restauration collective...
- ◆ **Mention complémentaire** : Art de la cuisine allégée (complète une formation plus générale – CAP, Bac Pro...).

Les diplômes reconnus

par la branche professionnelle

Certificats de qualification professionnelle :

- ◆ **CQP** : Agent de restauration, Chef gérant en collectivité, Chef de cuisine en restauration collective, Commis de cuisine, Employé technique de restauration, Responsable de point de restauration, Employé technique de service logistique...

Certificats :

- ◆ Certification de spécialisation

Restauration collective (délivré par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt)

- ◆ Certificat professionnel complémentaire de cuisinier territorial (dispensé par le Centre national de la fonction publique territoriale).

**Titres professionnels (délivrés
par le ministère chargé de l'Emploi) :**

- ◆ Responsable de cuisine en restauration collective
- ◆ Gérant en restauration collective. ✱

REVISITER LA FORMATION INITIALE ET CONTINUE !

Quel est l'enjeu de demain ? Est-ce former des techniciens de la cuisine sur l'hygiène, sur les techniques de cuisson, sur les recettes ? Sûrement. Mais ce n'est plus suffisant pour former des **cuisiniers responsables**.

La restauration collective, parce qu'elle est impactante, doit s'adapter aux nouveaux enjeux sociaux, économiques et environnementaux qui animent nos sociétés.

L'enjeu de demain est de revenir aux fondamentaux, de remettre du lien entre produit, territoire, agriculteur respectueux de son environnement, cuisinier, recettes, convives et de se saisir de la qualité intrinsèque du produit ; en d'autres termes, connaître l'histoire du produit est incontournable pour mieux l'acheter, mieux le respecter, mieux le cuisiner et bien sûr mieux le déguster.

En collaboration avec la Fédération régionale de l'agriculture bio en Auvergne-Rhône-Alpes (FRAB AuRA), nous avons lancé un module de formation novateur à destination de toutes les parties prenantes du restaurant souhaitant s'inscrire dans une démarche de **responsabilité** et de **durabilité**, pour que chacun soit fier de son métier, fier de ses pratiques et que l'activité de restauration prenne tout son sens.

Thème de la formation : « Pour un restaurant vertueux et durable : comprendre les enjeux de l'agriculture biologique et locale en restauration collective ».

Florence Liataud, Fondatrice FL Conseil
www.conseil-restauration.com

DES SITES À VISITER

www.cuisinier2collectivite.fr
www.fafih.com
www.cnfpt.fr
www.onisep.fr
www.studyrama.com
www.cidj.com

BEAUCOUP DE TRAVAIL, PEU DE RECONNAISSANCE

« S'il y a bien un secteur qui recrute, c'est celui de la restauration, avec des métiers très variés, en particulier dans la restauration collective, et la possibilité de faire évoluer sa carrière après quelques années d'expérience. Saisissez votre chance ! »

Telle est la manière - très "incentive", pour reprendre un anglicisme dont les RH sont friandes - dont Pôle emploi présente la situation de l'emploi dans le secteur, encourageant les jeunes et les demandeurs d'emploi à s'y investir. De fait la restauration est communément présentée comme le 5^e secteur d'emploi en France avec entre 450 000 et 500 000 emplois. Pour la restauration collective, le chiffre régulièrement repris est de 110 458 emplois pour 2014 (avec cette précision à l'unité qui valide les études!).

Autre élément sur lequel tout le monde s'accorde, c'est la "tension" qui marque le secteur, cette situation paradoxale qui fait qu'un secteur ne réussit pas à couvrir ses offres d'emploi malgré un chômage de très haut niveau : sur les dix dernières années, les chiffres demeurent dans un étiage relativement stable, et la tension constante. Il faut s'interroger sur cet état de tension. Pourquoi si peu de jeunes et de demandeurs d'emploi « saisissent leur chance », comme les y invite Pôle emploi ?

CE N'EST PAS UNE QUESTION DE FORMATION

L'offre de formation dans le secteur est surabondante, qu'il s'agisse de formation initiale ou de formation continue. Le "marché de la formation" est relativement florissant, les concurrences vives. Il n'est pas, contrairement à l'idée qui vient à



© zhu difeng / Fotolia

MALGRÉ UNE OFFRE D'EMPLOI
ET DE FORMATIONS ABONDANTE,
LA RESTAURATION COLLECTIVE DEMEURE
UN SECTEUR "EN TENSION".
APPROCHE D'UN PARADOXE !

Jean-Philippe Milesy

l'esprit, inadapté. Tout au contraire, au prix de polémiques légitimes sur lesquelles nous reviendrons, les titres professionnels et en premier lieu les CAP - qu'il s'agisse du CAP de cuisinier ou de celui plus répandu d'agent de restauration - ont évolué pour faire face notamment aux besoins des grandes sociétés de restauration collective, dont

les parts de marché augmentent et dont l'influence au sein des instances emploi-formation des ministères concernés est certaine.

Il en est de même pour la part de formation continue qui devrait assurer les entrées en cours de parcours d'emploi ou encore garantir « la possibilité de faire évoluer sa carrière après quelques années d'expérience » pour reprendre à nouveau l'invité de Pôle emploi.

Si l'on regarde cette offre de formation, elle semble clivée au départ, mais en fait il y a, du fait de l'évolution des interventions des sociétés de restauration collective, des frontières flottantes entre la restauration "commerciale" des restaurants dits "de ville", et les formes "haut de gamme" de la restauration collective. Il demeure cependant une certaine ligne de partage parmi les offreurs de formations.

Les chambres professionnelles, les syndicats spécialisés, les chambres des métiers, les chambres de commerce ont bâti des outils spécifiques de grande qualité en matière de formation à la restauration dite "traditionnelle", avec des grandes enseignes comme Ferrandi qui, très à l'étroit dans son établissement parisien, s'est étendu au cœur du nouveau monde universitaire, à Jouy-en-Josas, excusez du peu. S'agissant de la formation initiale pour la restauration collective, le secteur public de formation occupe encore une place importante. Malgré les restructurations pesantes qu'elle a pu subir, l'Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes (AFPA) a conservé, voire développé une offre sur plusieurs métiers du secteur. On distingue parmi elles des formations

qualifiantes, c'est-à-dire sanctionnées par un titre du ministère du Travail (en général des Certificats d'aptitudes professionnelles, les CAP) ; les formations "certifiantes" qui donnent lieu à l'attribution d'un titre spécifique accepté par les professions ; les CQP (certificats de qualification professionnelle) qui font l'objet d'une reconnaissance spécifique des branches professionnelles ; et enfin, des formations continues aux certifications spécifiques.

LES DURÉES, LES PRISES EN CHARGE SONT DIVERSES

"Gérant en restauration collective" dure 7 mois, "Responsable de cuisine en restauration collective", "Chef cuisinier", en 6 mois ou "Agent de restauration" en 5 mois. Ces formations sont sanctionnées par un titre professionnel et peuvent faire l'objet de financement (publics, professionnels...). En revanche, "Cuisiner et valoriser la cuisson des viandes (ou des légumes)" en restauration collective dure 2 jours et fait l'objet d'une attestation de suivi de la formation. Cette diversité des offres, des situations, des prises en charge se retrouve, pour tout ou partie, dans le réseau des GRETA (structure de formation professionnelle de l'Éducation nationale) ou dans des structures privées (commerciales ou corporatistes). Les grandes SRC ont aussi, pour prendre en compte l'évolution des métiers, des législations, la diversification de leurs interventions, été amenées à développer en leur sein des outils de formation "maison", comme le font les grands groupes de restauration traditionnelle comme Accor, voire des grandes "marques" de cuisine haut-de-gamme, comme l'académie mise en place par Alain Ducasse à la suite de Bocuse. Nous avons évoqué l'évolution des métiers et des législations. Cela nous ramène à la polémique qui perdure sur l'évolution des grands titres professionnels et notamment du CAP de cuisinier. Sous l'influence des SRC, ce CAP oublie

bien des pratiques, des capacités professionnelles anciennes, au profit des nouvelles techniques du sous-vide, de traitement de produits pré-préparés. On parle, non sans raison, de CAP d'assembleur, vidé de sa substance créative.

Il faut aussi constater que l'inflation normative, notamment sur une légitime prise en compte de l'hygiène et de la sécurité, corsète l'activité des cuisiniers (comme elle occupe une large part des investissements en formation continue). Et dans le même temps, face aux aspirations qualitatives, portées par des segments de plus en plus larges des consommateurs (salariés, personnes hospitalisées, parents d'enfants scolarisés), ces procédés qui ont dominé la restauration collective dans les dernières années doivent à nouveau évoluer. Le qualitatif (bio, productions locales, diététique...) vient percuter les grands déterminants économiques jusque-là seuls pris en considération. Mais ces évolutions ne peuvent pas ne pas se retrouver dans l'évolution des métiers de demain et peuvent préfigurer un retour du "qualitatif". Enfin, pour revenir sur les tensions qui règnent sur l'emploi dans le secteur, force est d'évoquer la prise en compte des formations, des investissements personnels des femmes et des hommes, des conditions de travail et de vie, dans des politiques salariales attrayantes, mais aussi des évolutions de carrière autres que celles qui existent aujourd'hui. Le Smic qui est la règle à l'embauche, affecté par des temps de travail souvent partiels, demeure le lot de trop d'agents de restauration, mais tire aussi vers le bas la rémunération des chefs et des gérants d'établissements.

Nous ne pouvons que souhaiter un réinvestissement qualitatif de métiers mal considérés et la mise en œuvre de politiques salariales et professionnelles attirant vers ces métiers de nouvelles générations assumant le rôle social, mais aussi la dimension "plaisir" des pratiques de restauration collective. *



Du nouveau sur www.terreazur.fr !

LE LOCAL AU BOUT DES DOIGTS








Faites connaissance avec nos producteurs en un clic !

LA CUISINE DES SALAIRES

Le monde de la cuisine se serait-il créé une aristocratie fondée sur une divergence des salaires entre les "traditionnels" et les "collectifs", sachant que c'est malheureusement à cette aune que se mesurent désormais les mérites ?

La confrontation des chiffres ne le démontre pas vraiment.

Pour autant, la comparaison n'est pas aisée entre deux secteurs d'activité qui font cuisine séparée en matière de grille salariale. La restauration collective a établi neuf niveaux de rémunération là où la "traditionnelle" n'en compte pas moins de quatorze.

Comment rétablir les équilibres ? L'exercice auquel nous nous sommes livrés a consisté à analyser, échelon par échelon, le degré de formation exigé, celui du contenu et de l'autonomie de la fonction et des responsabilités qui lui sont imparties.

En clair, nous avons tenté de rétablir une cohérence entre ce qui paraissait être deux univers inconciliables.

Des écarts apparaissent à la marge entre les deux familles de la restauration, dus sans aucun doute à "l'effet Smic" aux premiers degrés de rémunération. En revanche, les écarts se creusent dès que l'on aborde le statut de maîtrise et décrochent réellement au seul poste reconnu comme étant de cadre.

Bien que le titre de "chef", qui relève de la maîtrise, puisse recouvrir deux notions bien différentes dans les deux types de restauration, sachant que les barèmes peuvent exploser dans le traditionnel.

La seule explication rationnelle qui puisse expliquer l'écart qui apparaît au sommet de la hiérarchie relève du caractère éminemment concurrentiel de la restauration traditionnelle faite d'individualités elles aussi soumises à une hiérarchie des talents.

EMPLOYÉ(E) DE RESTAURATION OU PLONGEUR(SE)

Niveau I de la restauration collective Niveau I – échelon I de la restauration traditionnelle

Les tâches sont simples et/ou répétitives, effectuées sous un contrôle permanent. Il peut s'agir d'un apprentissage de la polyvalence.

Aucune qualification n'est requise autre que des connaissances élémentaires permettant d'effectuer le travail.

Salaire mensuel minimum

- ♦ en restauration traditionnelle 1 482 €
- ♦ en restauration collective 1 466 €

EMPLOYÉ(E) POLY-COMPÉTENT(E) DE RESTAURATION

Niveau II de la restauration collective Niveau I – échelon 2 de la restauration traditionnelle

Les connaissances générales de base des activités sont acquises et celles-ci sont plus variées. Il peut être fait usage d'un matériel professionnel. Le contrôle est direct et régulier. Cette poly-compétence est validée par la hiérarchie et débouche sur un certificat d'aptitude.

Salaire mensuel minimum

- ♦ en restauration traditionnelle 1 486 €
- ♦ en restauration collective 1 475 €

EMPLOYÉ(E) TECHNIQUE DE RESTAURATION, EMPLOYÉ(E) TECHNIQUE DE SERVICE LOGISTIQUE, COMMIS DE CUISINE OU COMMIS PÂTISSIER

Niveau III de la restauration collective Niveau II – échelon I de la restauration traditionnelle

Les activités requérant un savoir-faire dans le métier sont maîtrisées.

Les tâches sont de faible complexité mais variées avec un mode opératoire oral ou écrit. La personne dispose d'une relative autonomie pour adapter les actions, les méthodes et les moyens mais sous un contrôle permanent. Le poste requiert un CAP ou l'équivalent en expérience professionnelle.

Salaire mensuel minimum

- ♦ en restauration traditionnelle 1 504 €
- ♦ en restauration collective 1 500 €

Les salaires mensuels minimum mentionnés s'appliquent à un contrat de 35 heures par semaine et ne prennent pas en compte les primes d'ancienneté.

EMPLOYÉ(E) QUALIFIÉ(E) DE RESTAURATION, EMPLOYÉ(E) QUALIFIÉ(E) DE SERVICE LOGISTIQUE, CUISINIER(E) OU PÂTISSIER(E)

Niveau IV de la restauration collective
Niveau II - échelon 2
de la restauration traditionnelle

La maîtrise des activités est avérée. Les tâches sont caractérisées par leur variété et leur complexité mais en application de modes opératoires indiqués. Des initiatives peuvent être prises mais sous l'autorité de la hiérarchie. Accessible à titulaire de CAP avec une expérience en entreprise ou une VAE.

Salaire mensuel minimum

- ◆ en restauration traditionnelle 1 528 €
- ◆ en restauration collective 1 524 €

SECOND DE CUISINE, CHEF DE PARTIE, RESPONSABLE DE POINT DE VENTE, RESPONSABLE LOGISTIQUE

Niveau V de la restauration collective
Niveau III - échelon I
de la restauration traditionnelle

La maîtrise de la gestion et de l'organisation est acquise. L'activité est variée et complexe dans un groupe de tâches homogènes. On dispose d'une large autonomie comprise dans le cadre de la politique générale. On peut gérer des salariés dont la fonction nécessite la maîtrise de plusieurs spécialités. Par ailleurs, on dispose d'un pouvoir de décision concernant les modes opératoires ou les méthodes. Un niveau BAC ou BEP est requis, doublé de deux ans d'expérience au niveau précédent.

Salaire mensuel minimum

- ◆ en restauration traditionnelle 1 592 €
- ◆ en restauration collective 1 582 €

RESPONSABLE DE POINT DE RESTAURATION, CHEF DE CUISINE, CHEF PÂTISSIER, ADJOINT(E) AU CHEF DE RESTAURANT, DIÉTÉTICIEN(NE)

Niveau VI de la restauration collective
Niveau III - échelon I
de la restauration traditionnelle

La maîtrise parfaite des processus, la connaissance de la législation sociale ainsi que des règles d'hygiène et de sécurité ouvrent le choix entre un certain nombre de modes d'exécution. Il recourt à des produits, moyens et méthodes nombreux et complexes. Il participe à la prise de décisions stratégiques. Une formation de niveau BAC + 2 ou une VAE est requise.

Salaire mensuel minimum

- ◆ en restauration traditionnelle 1 671 €
- ◆ en restauration collective 1 651 €

CHEF GÉRANT(E)

Niveau VII de la restauration collective
Niveau V - échelon I
de la restauration traditionnelle

Ce poste de maîtrise amène à participer à la prévision et à l'élaboration de programmes dont il assure le suivi et les résultats. Il dispose d'une autonomie de choix en matière de réalisation des programmes établis par l'échelon qui lui est supérieur.

Un niveau BAC + 3 est requis ou son équivalent justifié par l'expérience.

Salaire mensuel minimum

- ◆ en restauration traditionnelle 1 976 €
- ◆ en restauration collective 1 780 €

CHEF DE PRODUCTION, RESPONSABLE DE RESTAURANT

Niveau VIII de la restauration collective
Niveau V - échelon 2
de la restauration traditionnelle

En plus de sa participation à la prévision et à l'élaboration des programmes, il a la charge de proposer les moyens de mise en œuvre et de prendre les mesures d'application.

Il prend la responsabilité de la réalisation des programmes et encadre les agents de niveau moins élevé.

Comme pour le niveau VII, le BAC + 3 ou son équivalent est requis, doublé de l'expérience à l'échelon précédent.

Salaire mensuel minimum

- ◆ en restauration traditionnelle 2 296 €
- ◆ en restauration collective 1 932 €

CHEF DE SECTEUR, DIRECTEUR(RICE) DE RESTAURANT

Niveau IX de la restauration collective
Niveau V - échelon 3
de la restauration traditionnelle

Ce cadre prend l'initiative de l'élaboration des programmes, coordonne les travaux, décide des programmes définitifs et en contrôle l'application.

En suivant les directives et orientations générales de la direction de l'établissement ou de l'entreprise, il a le pouvoir de susciter la participation de certains collaborateurs.

Il assure la responsabilité de la conformité et de l'opportunité des programmes établis.

Le niveau d'études se situe encore à BAC + 3 auquel s'ajoute une expérience confirmée et une qualification initiale supérieure à celle du personnel encadré.

Salaire mensuel minimum

- ◆ en restauration traditionnelle 3 217 €
- ◆ en restauration collective 2 501 €

LA RÉINSERTION PAR LA CUISINE COLLECTIVE OU L'INNOVATION DU GROUPE ID'ÉES

Le but, selon Christophe Bonnot, responsable des relations institutionnelles du groupe Id'ées, « c'est d'acquérir une qualification professionnelle durant la durée de la réinsertion ». Dans la cuisine centrale, DESIE, autant de salariés permanents que de salariés en formation. Cette méthode du 1 pour 1 « est une plus-value notable dans le secteur de l'insertion », souligne le professionnel. L'accompagnement, attentif et individualisé, peut durer alors de 4 à 24 mois, selon le projet professionnel de la personne. « L'objectif, c'est d'en partir. Certains se sentent bien chez nous et ont tendance à rester en oubliant que cette formation concrète est faite pour leur permettre de s'insérer dans un vrai contrat », explique Christophe Bonnot. Et pourtant, dans 75 % des cas, la personne fait une « sortie dynamique » de la formation, et débouche sur un contrat de qualification, un CDD ou un CDI (contre 67 % sur l'ensemble des secteurs du groupe Id'ées). « La sortie dynamique signifie qu'une opportunité d'embauche extérieure s'est présentée. Faire une bonne sortie, c'est d'abord faire une bonne entrée. C'est prendre en compte les enjeux de la

DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES, LE GROUPE ID'ÉES PROPOSE, EN RÉGION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, DES CONTRATS DE RÉINSERTION DANS PLUSIEURS SECTEURS D'ACTIVITÉ. INSCRIT DANS LE MILIEU DE LA RESTAURATION COLLECTIVE, UN APPRENTISSAGE SINGULIER DES BASES PERMET D'INTÉGRER À TERME UNE ENTREPRISE QUALIFIÉE.

Anaïs Rambaud

restauration collective. Que tout se joue entre 6 et 10 heures du matin. La motivation est essentielle », précise Christophe Bonnot. Au sein de la formation du groupe Id'ées, la posture industrielle est au cœur des missions. « De l'utilisation au lavage des machines, jusqu'aux relations avec les producteurs ». Et au-delà de la pratique, chaque salarié en formation fait l'objet d'un accompagnement social. Si le groupe Id'ées œuvre dans beaucoup d'autres secteurs, il possède la seule cuisine collective en insertion de France. « Lors de la création du groupe, Pierre Choux, le co-fondateur, reprend une cuisine centrale », raconte Christophe Bonnot. Et l'aventure commence. Beaucoup de collectivités leur font à présent confiance : hôpitaux, crèches, écoles, entreprises... Les villes de Dijon, Chenôve et Chevigny leur ont déjà confié les rênes de leur restauration, « ainsi que la chambre d'agriculture », ajoute Christophe Bonnot. Les encadrants ont même constaté que les maillons de la chaîne du secteur de la



restauration collective attirent particulièrement les personnes en insertion. « Ils ne voient pas forcément les clients, sauf dans le restaurant d'entreprise, mais ils savent qu'ils rendent service, qu'ils sont utiles aux bénéficiaires ». Et ça, ça n'a pas de prix pour faire carrière. *

Le groupe Id'ées : une double mission, économique et sociale

L'insertion par l'économie. Tel est le leitmotiv du groupe Id'ées, formé il y a une trentaine d'années. Sur un panel de secteurs variés (bâtiment, espaces verts, menuiserie ou encore gestion de déchets ménagers), le groupe se donne le défi d'être productif tout en salariant des « exclus du système », des personnes en voie de réinsertion, à la fois professionnelle et sociale. Actuellement, Id'ées salarie environ 4 000 personnes par an. Selon Jacques Danière, co-fondateur du projet, « l'entreprise est le lieu le plus apte à remettre sur les rails les personnes les plus décalées [...]. Le bulletin de salaire est vécu et perçu comme un passeport citoyen qui donne accès à une existence faite de respect et de dignité ». Pari réussi, avec la multiplication des partenariats et la création d'antennes chaque année au sein du groupe, même au-delà des frontières de la Bourgogne.



La cuisine centrale DESIE du Groupe Id'ées

Photos : © Philippe Maupetit

LE NERF DE LA GUERRE ?

Que faire ? Que les acteurs des filières de la restauration s'emparent sérieusement du gisement d'emplois potentiels ! En ouvrant des écoles, mais pas des écoles de chefs attirant les étudiants éblouis par des émissions de télé-réalité... Mais des écoles et des filières qui sont connues dès les collèges et lycées, où l'on fait des stages valorisants. **On entend souvent les responsables se plaindre de la jeunesse.** Mais pourquoi a-t-il fallu une loi pour imposer la rémunération des stages ? Pourquoi tant d'entorses aux règlements ? Comment donner envie à des jeunes ou des candidats en leur promettant des horizons bouchés, déjà confits dans les certitudes, où rien ne se passera sauf sous la contrainte de règlements sur le bio, le local et le gaspillage ?

Un jour que je rentrais d'un débat sur l'avenir des cantines, je rêvais d'**Assises de la restauration collective.**

Des milliers de responsables de cantines scolaires, universitaires, hospitalières, etc. qui tiendraient tribunes et débats pour tenter de tracer l'avenir.

Qui n'attendraient pas des ordres d'en haut. Qui échangeraient expériences et bonnes pratiques. Qui enjoindraient à leurs responsables de revoir la politique des embauches, des stages, des salaires. Qui remettraient à plat leurs relations avec les pouvoirs publics locaux dont ils ne seraient pas que les exécutants.

Qui seraient considérés comme des acteurs à part entière.

On me dira que tout cela existe.

Mais dans le public des écoles, des universités, des hôpitaux, des Ehpad, on n'a pas toujours le sentiment que les choses bougent.

Pourquoi tel lycée est-il « *connu, de longue date* », selon un parent d'élève pour la médiocrité (pour ne pas dire plus) de sa



© auremar / Fotolia

FAUT-IL EMPLOYER DES TERMES MARTIAUX
ET SONNER LE TOCSIN POUR RAPPELER
QU'UNE BONNE FILIÈRE ÉCONOMIQUE EST
TOUJOURS APPUYÉE SUR UN SOCLE DE
FORMATION, LUI-MÊME DÉTERMINANT DES
MÉTIERS DANS LESQUELS LES JEUNES
ENTRENT BIEN FORMÉS ? COMBIEN
D'ENTREPRISES ONT ÉCHOUÉ AVEC DU
PERSONNEL INSUFFISAMMENT FORMÉ ET
PAS À LA HAUTEUR DES CLIENTS ?

Gilles Fumey



DR

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).

cantine sans que rien ne puisse bouger sur une décennie ?

La formation est un droit, mais elle est aussi un devoir. Le manque d'imagination de tant de restaurateurs leur coûte cher, les faillites ne sont pas dues qu'à la crise tant on voit certains restaurants pris d'assaut, nécessitant des réservations longtemps à l'avance.

Une crise est toujours une opportunité.

Or, que n'entendons-nous pas sur ces crises qui n'en finissent pas, faisant dire à certains jeunes qu'ils n'ont connu que ce discours défaitiste et décliniste.

Les ressources existent, les potentiels ne demandent qu'à se libérer.

Il n'y a aucune fatalité. Si on dit partout qu'on peut facilement créer un million d'emplois dans l'agriculture de proximité et de la restauration de qualité, y compris collective, **qu'attend-on pour agir ?**

Les générations futures nous désigneront comme les fossoyeurs d'opportunités que nous n'aurons pas saisies... Elles nous accuseront, comme Jean-Paul Jaud l'a montré dans un film* à voir ou revoir d'urgence.*

**Nos enfants nous accuseront*, documentaire, 2008

UNE HISTOIRE DE FORMATION ? NON, UNE VIE SEULEMENT

« Cette histoire se situe au tournant du XX^e au XXI^e siècle. Nous sommes à l'Institut de Montrouge, dans une bâtisse classée qui fut un centre de formation d'infirmières financé par des fondations américaines et qui abrite alors un IRTS (Institut régional du travail social), un laboratoire du CNRS et le Collège Coopératif dont je suis alors le secrétaire général. Le Collège Coopératif est un lieu rare de formation universitaire, créé par Henri Desroche, un des refondateurs de l'économie sociale et solidaire française. Il permet à des militants de la coopération, du développement et du social de présenter devant l'université de Paris III, un mémoire validé bac +4, non pas à partir de cours théoriques mais d'appuis méthodologiques afin que l'étudiant, recruté sur projet, sans prérequis scolaires ou universitaires, devienne l'acteur de sa recherche qu'il conduit au sein de la communauté des autres étudiants : la recherche-action pure.

L'INTERCULTUREL EN CUISINE

À l'Institut de Montrouge, il y a en rez-de-jardin une cantine où responsables pédagogiques et étudiants (pour beaucoup des adultes) se restaurent, et plutôt bien. C'est un chantier d'insertion conduit par un cuisinier, Bernard Milord, qui fait, forme et fait travailler des jeunes "des quartiers" comme on commençait à les appeler. Il aime la table de l'équipe du Collège, car il sait pouvoir nous servir quelques bonnes bouteilles de sa cave, modeste mais bien pourvue. Il s'attarde volontiers avec nous. Un jour où nous évoquions l'importance, mais aussi les difficultés de l'inter-culturalisme,

EN PRÉPARANT CE NUMÉRO DE *L'AUTRE CUISINE* DONT LE DOSSIER EST CONSACRÉ À L'EMPLOI, AUX MÉTIERS ET À LA FORMATION, IL M'EST REVENU EN MÉMOIRE UNE HISTOIRE PEU COMMUNE. JE LA LIVRE ICI AVEC LES ALÉAS DE MA MÉMOIRE, MAIS CEUX-CI NE SAURAIENT EN MODIFIER LE SENS.

Jean-Philippe Milesy

il lance : « Sur ces questions, à travers mon chantier, ma cuisine, j'aurais bien des choses à dire ! » « Que ne les dites-vous ? » se voit-il répondre. « Que ne les écrivez-vous ? » se risque l'un d'entre nous. « Bah ! vous n'y pensez pas. » « Si, justement. ».



C'est ainsi que Bernard Milord, qui n'a alors en poche que son CAP de cuisinier, qui ne lit que des romans policiers et des revues de chasse, qui n'écrit que ses menus et les fiches de gestion de son chantier, entame alors une « autre histoire ».

Le voilà, tout en continuant à assurer sa cuisine et sa conduite des jeunes, engagé dans une recherche-action sur l'interculturel en cuisine et le travail avec des jeunes en difficultés : approches des produits, des normes, travail en équipe... Il devient un lecteur passionné, néglige la chasse, bouleverse sa vie de famille. Quand il présente au bout de deux ans son mémoire à Paris III, il reçoit les félicitations d'un jury qui estime son travail trop riche pour le diplôme présenté et l'encourage à poursuivre sur la voie d'un doctorat en sociologie. Il ne le fera pas. L'âge sans doute, car Milord était proche de la retraite. Mais il se retrouvait, sans la moindre manifestation d'orgueil, sur un pied d'égalité de chercheur avec bien des enseignants et ingénieurs du CNRS que jusqu'alors il servait.

Pas de morale, pas de grande leçon, juste deux remarques.

La première est qu'il n'est pas de pratiques professionnelles (et notamment autour de la question de nourrir les autres) qui, assumées en conscience, avec profondeur, ne recoupent pas d'autres champs d'investigation, d'investissement. La seconde est qu'il n'existe pratiquement plus (le Collège Coopératif-Paris a dû fermer pour des questions financières) de ces lieux de formation ouvert à tous où la femme et l'homme sont au cœur du processus formatif, plus que les prérequis et parcours balisés.

Domage, non ? *

CONNAÎTRE LES CONVIVES, RÉPONDRE À LEURS ATTENTES, DONNER SENS À LEUR NOURRITURE

La “loi des 7 S”, développée dès les années quatre-vingt-dix, permet l’appréhension de l’émergence et des interactions de ces formations et des attentes des mangeurs... S comme Sanitaire, Santé, Service, Saveur, Symbolique, Sécurité et Simulacre. Il est facile de dater ces attentes sociétales et les formations professionnelles cherchant à leur répondre. Pendant les Trente Glorieuses, manger **sain** - au sens hygiéniste - avec l’acquisition des comportements réduisant jusqu’à les supprimer les souillures possibles de l’espace culinaire et du contact avec les aliments ; avec la connaissance des signes de qualité distribués par les services vétérinaires... Savoir laver, rincer, stériliser et contrôler s’ajoutaient alors aux apprentissages de la cuisine, prémices et matrices des formations qui apparaissent plus tard avec le S de **Sécurité** et l’acquisition des normes HACCP ou ISO. L’apparition du second S, celui de la **Santé**, à la fin des seventies, résulte de la peur des maladies cardiovasculaires et de la “nécessité” d’alléger nos nourritures, moins de sucre, de gras, d’alcool... La restauration collective devient un lieu privilégié d’information nutritionnelle où les personnels (qu’il faut former) incitent le mangeur à trouver un équilibre alimentaire. Au sein de cette vision gestionnaire, le S de **Service** se renforce. Accueillir le convive, lui proposer des animations, permet de rompre avec la vieille image de la cantine. Dans les années quatre-vingt-dix explose la thématique de la **Saveur**, du goût. Le respect des produits, les modes de cuisson appropriés, bref, l’importance de l’équipe de cuisine dans le plaisir du mangeur réapparaissent dans les formations.



L’OFFRE DES FORMATIONS POUR LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE PERSONNEL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE MUTE AU RYTHME DE LA TRANSFORMATION DES TECHNIQUES CULINAIRES, DE LA PRÉPARATION DES NOUVEAUX PRODUITS, MAIS AUSSI DES DEMANDES SOCIÉTALES IMBRIQUÉES DANS LES ASPIRATIONS DES CONSOMMATEURS.

Jean-Pierre Corbeau

Dans les mêmes années émerge l’intérêt pour la dimension **symbolique** de notre alimentation. Toujours d’actualité, elle nécessite une prise en considération conséquente dans les formations actuelles.

La dimension symbolique a fait l’objet de formation dès la fin des années quatre-vingt avec un premier stage

“connaissance des convives”¹

signifiant déjà un changement dans l’approche de la restauration collective sociale, la notion de partage et de communication par les mets proposés devenant essentielle.

Ce stage est une matrice pour une éducation alimentaire, ré-enchantant l’aliment, racontant au mangeur l’histoire du produit.

Outre les formations professionnelles reposant sur les S évoqués, d’autres, tout aussi nécessaires pour valoriser les équipes et donner du plaisir aux mangeurs doivent apprendre à connaître les attentes des convives, à favoriser la communication et le partage autour de l’aliment, par un aménagement adéquat de l’espace, par une information racontant le produit...

Comment son goût a pu évoluer au fil du temps et des techniques de sa production, comment ce plat est aussi porteur de sens par le travail et l’investissement de ceux qui l’ont réalisé, qui transmettent un patrimoine vivant, participent à la spécificité du rapport immatériel des Français à leurs aliments au sein, ou non, d’un modèle de repas gastronomique qu’a reconnu l’Unesco. *

¹ Ce stage, proposé par l’IUT de Tours aux personnels de la restauration collective de la CCAS EDF/GRF était conçu et animé par Serge Burnotte, son épouse Nelly et moi-même.



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).

Qui régale des milliers de personnes entre midi et deux ?



**Les conserves vous apportent
diversité, simplicité, praticité, saveurs et atouts nutritionnels
pour le plus grand plaisir de milliers de consommateurs.**



ELLE N'A PAS FINI DE VOUS ÉTONNER



www.laconserve.com

« ÊTRE CHEF DE CUISINE SUR UN BATEAU, C'EST COMME ÊTRE CHEF D'ORCHESTRE »

C'EST L'HISTOIRE D'UN JEUNE APPRENTI TRAITEUR QUI DEVIENT CHEF DE CUISINE SUR UN CARGO. PATRICK BEAUCHET A DE BELLES EXPÉRIENCES À RACONTER. DÉSORMAIS À LA RETRAITE, IL SE DONNE ENTIÈREMENT À SA PASSION... L'ÉCRITURE.

Anais Rambaud

« **J'**ai écrit douze livres et je concocte des recettes pour un journal », dit-il modestement. Des récits et des aventures, il en a plein la tête. Les premiers remontent à ses 14 ans. Ses parents étaient restaurateurs. Il s'oriente, lui, vers une carrière de charcutier-traiteur. « *C'est magique ce métier, on ne fait jamais la même chose. Tous les grands chefs sont passés par là* ». Après ses débuts chez un traiteur parisien, il part faire son service militaire. En cuisine, bien sûr. « *C'était ma première expérience de restauration collective. Il fallait nourrir 5 000 personnes, midi et soir* ». Plus que formatrice, cette étape est même révélatrice pour Patrick Beauchet.

CHEF DE CUISINE SUR LE PAQUEBOT "FRANCE"

Le cuisinier part ensuite sur les bateaux. Il navigue quelques années avant de rentrer au port et prendre la tête du restaurant d'entreprise *La Maison du paysan*, à Bordeaux. « *J'y suis resté pendant deux ou trois ans. On faisait environ 1 000 couverts à chaque service* ». Mais Patrick Beauchet a déjà envie de repartir à flot. Sur les cargos cette fois-ci, le haut de gamme de la restauration maritime. « *J'ai commencé à laver les gamelles, puis j'ai été promu second de cuisine avant d'être chef* ».

Du *Guadeloupe* au *Martinique*, en passant par le paquebot *France*, il dirige toute une équipe. « *On était 100 cuisiniers à bord. Le chef doit tout coordonner, il a tout en tête, comme un chef d'orchestre* ».

Après la navigation et le collectif, Patrick Beauchet revient sur terre, pour prendre le temps de faire sa propre cuisine, dans son restaurant. Il ouvre une table gastronomique à Melles, en Haute-Garonne. Le chef

peut mettre ses 1 500 recettes (dont 350 de sa propre création) en application. Proche de bon nombre de chefs de renom, il les invite à se succéder à ses côtés.

De la gastronomie à la restauration collective, pour le chef



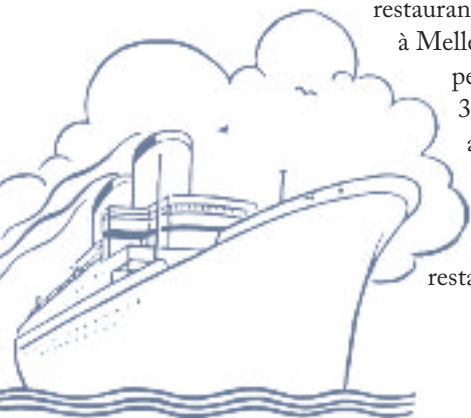
© D.R.

Beauchet, il n'y a qu'un pas. « *Le tout, c'est de suivre le rythme du chef et de travailler en équipe* ». Et pourtant, si les grandes tablées restent sans doute ses plus beaux souvenirs, il avoue avoir eu « *des hauts, des bas. Plus il y a de clients, plus la mise en place est simple et sélective. Il est difficile de satisfaire tout le monde* », avoue-t-il. Patrick Beauchet déplore que le monde de la restauration collective sur les cargos ait changé, « *et pas dans le bon sens* ». Main d'œuvre bon marché, contraintes économiques... « *On fait tout pour réduire les coûts* », constate le professionnel.

MAIRE DU VILLAGE ET ÉCRIVAIN

Depuis 2008, plus question de faire à manger pour des dizaines ni des centaines de personnes. Juste pour lui, sa famille et ses amis. Il profite de sa retraite pour mettre sur papier ses expériences marquantes. Il est également maire de sa commune, Montesquieu-Guittaut, en Haute-Garonne.

Patrick Beauchet est actuellement à l'ouvrage pour immortaliser sa vie de chef cuisinier à bord des cargos. Son livre et ses secrets sortiront, il l'assure, dans quelques mois. *



LES COLUMÉRINS, INVESTIS DANS L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE

C'est un acte de communication fort. Un livre de recettes vient de paraître à Colomiers, membre de Toulouse Métropole.

Écrit par les agents de service public, conçu par la direction de la communication, cette réalisation municipale s'adresse à tous les habitants de sa ville. Au fil des pages, mois par mois, les recettes s'enchaînent, choisies à base de produits frais et dans le respect de l'équilibre alimentaire. « Cette action s'inscrit dans notre politique éducative de cuisine responsable, menée depuis des années déjà », explique Cathy Clouscard-Martinato, adjointe au maire déléguée à l'éducation.

Au sein de la ville, la restauration collective tient une place essentielle : 4 500 repas distribués chaque jour, avec la possibilité pour les particuliers de se faire porter un repas concocté par les agents. Mieux qu'une cuisine centrale, c'est tout un centre de restauration municipale, où 58 personnes s'activent chaque jour pour nourrir les Columérins.

VALORISER LES PRODUITS LOCAUX

En 2017, l'année a été déclarée « Année des saveurs » à Colomiers. Des séances d'éducation au goût et nutrition sont délivrées sur la pause méridienne et le temps périscolaire.

Dans l'objectif d'une éducation alimentaire globale, des recettes sont même suggérées aux parents sur le site internet de la ville pour le dîner du soir, en accord avec le repas donné à la cantine aux enfants le midi.

« C'est un projet éducatif tutoriel, qui doit donner envie aux familles de se rapprocher de l'agriculture locale », énonce Jean-Michel Barreau, directeur de la restauration municipale. « Ce n'est pas parce qu'on habite dans un milieu urbain que l'on est déconnecté de la production alimentaire directe ».

LES RECETTES EMBLÉMATIQUES DE LA VILLE

Le livre de recettes a été produit en 2016, dans le cadre d'une campagne de

valorisation des agents de service public.

La réflexion a débuté en avril au sein de l'équipe municipale de Colomiers sur une idée du service de communication.

« Plutôt que de fabriquer un stylo ou un t-shirt aux couleurs de la ville, on a voulu faire un livre de recettes », avoue Dimitri Foltran, directeur de la communication.

Les agents se sont concertés durant plusieurs semaines pour mettre en avant des recettes qu'ils avaient l'habitude d'élaborer au sein du centre de restauration collective. Yannick Delpech, chef étoilé exerçant sur la ville dans son restaurant *L'Amphitryon*, a pris part aux délibérations. Réalisé en interne par le service communication, le livre est paru en janvier 2017 et a été distribué lors des vœux de Karine

Traval-Michelet, maire de Colomiers.

« On va refaire un tirage, tellement le livre suscite d'intérêt chez les habitants. Le but est de le mettre à disposition de tous », poursuit le directeur de communication.

Les 51 recettes du livre, intitulé justement *À table*, reflètent les saisons, du tian méridional au bœuf bourguignon en passant par le pavé de truite au basilic et la compote de nashis. En dépensant 1,6 M€ en denrées alimentaires chaque année, la ville de Colomiers a été fière d'être la première ville de Midi-Pyrénées à signer la charte nationale pour la qualité Agores (association œuvrant pour la qualité du service public de restauration collective). « Ce n'est pas parce que l'on fait de la restauration à grande échelle qu'on ne fait pas avant tout de la cuisine, dans un grand souci de qualité », indique Jean-Michel Barreau. Le livre de recettes, c'est aussi, pour les agents columérins, communiquer au plus grand nombre leur amour de la cuisine. ✱

Anais Rambaud



Jean-Michel Barreau, directeur de la restauration municipale de Colomiers, entouré de ses deux adjoints, Danièle Valette et Xavier Martin, lors de la sortie du livre de recettes.

Cuisiner

LE CAHIER DES CUISINIERS

P. 35

Enseigner la science
en cuisine... et vice-versa

P. 36

La formation continue :
c'est ainsi que le métier
de cuisinier est beau !

P. 38-48

Recettes et menus

P. 49

Innovation et formation :
la révolution du numérique

P. 50

L'œuf se réinvente,
surprenez vos convives

P. 53

Chaîne du froid :
la nouvelle génération
prend le pouvoir

CUISINER PERMET DE MIEUX SE CONNAÎTRE SOI-MÊME !

« *La cuisine, quand on prend le temps de s'y arrêter, est un formidable outil de connaissance de soi* ». Pourquoi ? Parce qu'on parle de soi quand on fait la cuisine ! Et on en dit beaucoup plus qu'on ne le croit... Emmanuelle Turquet a tout analysé.

JE CUISINE, DONC JE SUIS

La cuisine permet d'abord de « *faire l'expérience de soi* », explique-t-elle dans son e-book *Cuisine Thérapie*. Vous avez connu des repas de famille pantagruéliques et goûteux dans une ambiance festive ? Votre relation à la cuisine ne sera pas la même si vous n'avez jamais goûté à ces rituels. Et vous n'aurez pas non plus les mêmes idées sur les relations familiales et la notion de fête. La cuisine parle donc de notre histoire, de notre éducation, de nos croyances. Vous cuisinez toujours en grande quantité ou au contraire jamais assez ? Vous mangez vite, sans plaisir et n'importe quoi ? La cuisine est aussi un révélateur de notre « singularité ». Vous aimez manger avec vos doigts de temps en temps ; vous préparez toujours de belles assiettes ; vous dégustez ce que vous mangez ; vous ne mangez que quand vous avez faim ? Faire la cuisine et manger parlent aussi de votre façon de vous « connecter » à votre corps. Cette « activité banale », que l'on pratique trois fois par jour, permet en fait d'utiliser ses cinq sens et de gérer (ou pas) ses sensations - et il y en a peu d'autres qui le permettent aussi bien. Vous adorez inventer des recettes ou les dévier ? « *C'est la part ludique de la cuisine, dans laquelle on laisse s'exprimer l'enfant qui est en nous* », détaille Emmanuelle Turquet. En un mot, « *notre relation à la cuisine*



COMMENT FAITES-VOUS LA CUISINE ? AVEC OU SANS RECETTE ? EN QUANTITÉS TROP IMPORTANTES OU PAS ASSEZ ? AVEC BEAUCOUP D'INGRÉDIENTS VARIÉS OU PEU D'INGRÉDIENTS ET TOUJOURS LES MÊMES ? LA CUISINE AGIT COMME UN RÉVÉLATEUR DE NOTRE PERSONNALITÉ. C'EST CE QU'EXPLIQUE EMMANUELLE TURQUET, FONDATRICE DE "PAPILLES CRÉATIVES" À PARIS, QUI UTILISE LA CUISINE COMME UN OUTIL DE DÉVELOPPEMENT PERSONNEL.

Emmanuelle Couturier



témoigne (...) de la qualité du lien qu'on entretient avec soi-même et de l'importance que l'on s'accorde», écrit-elle encore dans son e-book.

UN OUTIL LUDIQUE POUR L'AFFIRMATION DE SOI

De cet ingrédient ludique de la cuisine, Emmanuelle Turquet fait émerger la confiance en soi que l'on peut avoir ou pas (mais que l'on peut aller chercher !).

« *Commencer par assembler des aliments en y ajoutant sa touche d'épices, cuisiner des choses simples et savoureuses avant de tester des associations surprenantes peut demander du temps (...). Comme dans tout apprentissage, s'aventurer un peu plus loin chaque fois est valorisant, et le triomphal "c'est moi qui l'ai fait" s'adresse d'ailleurs très souvent d'abord à soi* », constate-t-elle.

En conséquence, « *les expérimentations successives renforcent autonomie et confiance en soi, et conduisent tôt ou tard à s'émanciper pour élaborer son propre chemin culinaire (...). La cuisine devient alors une voie vers l'émancipation* ». Sans oublier le fait que cuisiner (comme jardiner) est une activité anti-stress reconnue, et qui permet aussi d'être « dans l'instant présent ».

Emmanuelle Turquet évoque aussi le rapport aux autres dans la cuisine. Il y a aussi beaucoup à dire sur la façon dont on gère une équipe ! « *Comment ajuste-t-on ses comportements selon qu'on se considère comme étant "bonne pâte", selon qu'on ait une tendance à "marcher sur des œufs" ou qu'on soit enclin à "mettre de l'huile sur le feu", par exemple ?* », interroge-t-elle.

En résumé, vue par Emmanuelle Turquet, la cuisine est un formidable explorateur d'identité, un vivier pour la connaissance de soi. ✱

ENSEIGNER LA SCIENCE EN CUISINE...

Il ne se passe en effet pas une semaine sans que je reçoive de sollicitations de tel enseignant en sciences dans les filières générales qui veut monter un atelier de cuisine pour illustrer de manière concrète quelques concepts de physico-bio-chimie développés dans son cours, ou de tel enseignant en cuisine dans les filières professionnelles qui veut apporter à ses élèves la culture scientifique qui leur fait souvent défaut pour comprendre au mieux le pourquoi du comment des pratiques qu'ils mettent en œuvre au quotidien.

Du côté de "la cuisine en science", nous avons créé, à l'université Pierre et Marie Curie (Paris VI) en 2004, avec la complicité d'Hervé This et Anne Woisard, ce qui était alors le premier module de gastronomie moléculaire dans l'enseignement supérieur scientifique. Depuis, les initiatives se sont multipliées, et ce bien au-delà de nos frontières, jusque dans les universités les plus prestigieuses, qui développent les unes après les autres des cours de sciences culinaires : ainsi, Harvard, UCLA, Stanford, pour ne citer qu'elles, proposent aujourd'hui à leurs étudiants scientifiques de réfléchir à ce qui se passe dans nos casseroles.

Du côté de "la science en cuisine", les choses ont aussi rapidement évolué ces dernières années, et l'on voit l'intérêt grandissant des cuisiniers pour la

SI SCIENCE ET CUISINE ONT TOUJOURS FAIT BON MÉNAGE, C'EST SEULEMENT RÉCEMMENT, AVEC L'ESSOR DE LA GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE, QUE LES DEUX DOMAINES ONT OFFICIAISÉ LEUR MARIAGE, ET CE JUSQU'AU SEIN DES FORMATIONS LES PLUS DIVERSES, DE LA MATERNELLE À L'UNIVERSITÉ.

Christophe Lavelle

compréhension intime des techniques qu'ils utilisent. C'est ainsi que la science prend de plus en plus de place dans les formations initiales, du CAP jusqu'au master (notamment au sein des ESPE, pour la formation des professeurs). La tendance est particulièrement manifeste dans la récente réforme du bac techno. Une rapide comparaison d'un extrait des deux référentiels donne la mesure de cette réforme, aussi bien à travers le titre même du programme que du vocabulaire utilisé pour décrire son contenu :

1995 - série "hôtellerie"

Programme de "technologie et méthodes culinaires" :

peler à vif, tailler, concasser, hacher, ciseler, habiller et brider les volailles, habiller et détailler les poissons, blanchir ; cuire dans un liquide, cuire à la vapeur, griller, rôtir, rissoler, sauter ; lier une base liquide ; élaborer les grands fonds de sauce et les grandes sauces de base ; monter une sauce émulsionnée à froid.

2015 - série "sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration"
Programme de "sciences et technologies culinaires" :

identifier les principaux phénomènes physico-chimiques générés par l'acte culinaire : transformations des lipides, protéines, glucides, eau ; incidence de la température ; l'émulsion et le foisonnement. Dans le cadre des processus observés, on découvrira les phénomènes physico-chimiques. La liste des techniques est remplacée par une compréhension globale des procédés, la reproduction du geste cède la place à l'expérimentation. Évidemment, cette nouvelle approche nécessite l'acquisition d'un bagage scientifique, aussi bien dans la démarche expérimentale que dans le contenu théorique, sans pour autant transformer le cuisinier en apprenti scientifique.

Quelle science transmettre ? De la biologie, pour comprendre la nature et la composition des ingrédients ? De la physico-chimie, pour comprendre leurs transformations sous l'effet d'un traitement mécanique (couper, broyer, mixer, fouetter...), thermique (griller, bouillir, rôtir) ou chimique (macérer, mariner...) ? De la physiologie, pour comprendre non seulement le goût, mais aussi l'impact de l'alimentation sur notre santé, deux aspects qui sont aujourd'hui au cœur du travail du cuisinier ?

De l'écologie, pour donner conscience au cuisinier de l'impact de son activité sur l'environnement, là encore un sujet incontournable aujourd'hui dans les bonnes pratiques professionnelles ? Un peu de tout cela, assurément. ✱

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.

...ET VICE VERSA

LA FORMATION CONTINUE: C'EST AINSI QUE LE MÉTIER DE CUISINIER EST BEAU !

Dans les années 1960, les “Salons des arts ménagers” montraient des progrès étonnants : les poudres levantes étaient pour tous, et l'on commençait à adapter des moteurs électriques sur des fouets. Au lieu des poudres levantes anciennes, qui pouaient l'ammoniac, on avait des gonflements supérieurs, et inodores. Au lieu de perdre son temps et ses forces à foisonner, on obtenait le même résultat sans se fatiguer. Sans compter les mixers, qui font des farces bien plus fines qu'au tamis.

Et le gaz à tous les étages, l'électricité, permirent d'éviter de monter le charbon, ce charbon qui cassait le dos en même temps qu'il salissait tout, qu'il polluait...

Evidemment le progrès technique impose de nouveaux apprentissages : il a fallu apprendre à se servir du gaz, des mixers, des batteurs électriques... Il a fallu adapter les recettes, travailler... mais on comprend que ceux qui sont restés au charbon ont perdu leur clientèle. Entre des quenelles au tamis et des quenelles parfaitement fines faites au mixer, la prépondérance est nette, pour ces dernières. Et ce qui prenait des heures se fait même sans que l'on y pense, ce qui donne du temps pour faire d'autres choses, pour perfectionner les divers actes culinaires, ou autour de la cuisine.

Il y a lieu d'être sans cesse en veille, pour ne pas manquer les informations importantes, d'une part, et, d'autre part, pour apprendre à utiliser les nouvelles techniques, voir les nouvelles idées artistiques. Les nouvelles idées artistiques, d'abord : si l'on fouille dans les vieux livres de cuisine, on observe avec stupeur que les années

1950 considéraient comme un plat merveilleux... des truites fourrées à la banane ! À l'époque, c'était une nouveauté, et, évidemment, ceux qui étaient en avance gagnaient en clientèle, comme toujours. Dans les années 1970, on servait des pièces de saumon dans des sauces à l'oseille, et cela semblait extraordinaire. Puis il y eut la cuisine moléculaire, qui apporta la cuisson à basse température, les

siphons, les nouveaux gélifiants, et bien d'autres innovations. Bientôt, ce sera la cuisine note à note, avec ses nouveautés que nous évoquons dans un autre numéro. Sans cesse, **il faut de la formation**. Comment se la procurer ? Pour la **question artistique**, je ne connais hélas pas de lieu où cette question soit abordée formellement, et c'est dommage pour la profession. Certes, chez les artistes que sont quelques chefs étoilés, il y a de l'art qui se pratique, et qui se transmet, mais informellement. Résultat : on voit des chefs passer de grande maison en grande maison, ou des cours d'art, dans les lycées hôteliers, qui sont en réalité de l'art graphique ou de façonnage (sucre, chocolat, glace, pâte d'amande) mais je maintiens que la profession manque d'une structure qui

enseignerait le “bon” autrement que par répétition et reproduction. Concernant la **formation technique**, il y a des dispositifs variés, mais j'invite les lecteurs de *L'Autre Cuisine* à ne pas négliger les “Séminaires de gastronomie moléculaire”, réunions mensuelles qui, chaque fois, testent des idées culinaires étonnantes.

Par exemple, lors du dernier séminaire, nous avons cherché à savoir si les pâtes à tarte sablées étaient différentes par “sablage” et par



FAUT-IL CUISINER TOUTE SA VIE COMME ON A APPRIS À
CUISINER ? ON PEUT, BIEN SÛR, MAIS ON S'EMPOUSSIÈRE ET ON
S'ENNUIE, SANS COMPTER QUE LE MONDE NE NOUS ATTEND PAS ET
QUE L'ON SE TROUVE RAPIDEMENT À LA TRAÎNE, LARGUÉ DANS
TOUS LES SENS DU MOT, PUISQUE LES EMPLOYEURS NE VEULENT
LÉGITIMEMENT PAS DE PERSONNELS DÉPASSÉS.

Hervé This

“crémage”. Ce sont donc les mêmes ingrédients, dans les mêmes quantités, qui ont été utilisés pour faire soit une pâte sablée par sablage, soit une pâte sablée par crémage. Le sablage est connu : on malaxe du beurre et de la farine, avant d’ajouter de l’eau ou de l’œuf, du sucre. Pour le crémage, en revanche, on mélange le beurre et le sucre, puis l’œuf, puis la farine. Ces deux techniques font débat sur internet, mais nos tests sont en quelque sorte irréfutables, puisqu’ils sont triangulaires : nous faisons goûter à des personnes trois échantillons, dont deux sont identiques. En l’occurrence, les personnes qui ont fait l’expérience n’ont pas vu de différence.

Les thèmes explorés sont proposés par les participants aux séminaires, mais ils peuvent aussi l’être par des personnes qui ne peuvent venir à Paris pour y assister, et les comptes-rendus détaillés sont envoyés par e-mail à toute personne qui s’inscrit sur la liste de distribution*. D’ailleurs, il est juste de préciser que le séminaire de gastronomie moléculaire n’est pas unique en son genre, car, avec la création des Pôles Science&Culture Alimentaire régionaux, il s’est créé de tels séminaires en Pays-de-la-Loire et aussi en Franche-Comté, au Lycée Friant de Poligny. Pour finir, présentons quelques-uns des sujets qui seront à traiter :

- « Ne laissez jamais rebouillir une sauce dans laquelle vous avez mis du vin ou des liqueurs » : cela a-t-il le moindre effet ?
- les carottes en biseau ont-elles plus de goût qu’en rondelles ?
- l’huile d’olive pénètre-t-elle moins dans les frites ?
- du cuivre pour attendrir les poulpes ?
- l’ail bleuit-il quand on le place sur des tomates que l’on fait sécher au four ?
- le lait chauffé à la casserole a-t-il un goût différent du lait chauffé au micro-ondes ?
- le feuilletage inversé a-t-il des propriétés plus stables que celles du feuilletage direct ?
- la cuisson des viandes est-elle différente au four, dans une cocotte, dans un tajine, dans un romertopf ?

On le voit, avec ces quelques exemples, il y a de l’important, de l’accessoire, de l’anecdotique, de l’économiquement utile...

Nous ne faisons pas de tri, et nous avançons au gré des personnes qui viennent au séminaire, ou qui envoient des propositions de thème. N’hésitez donc pas à vous inscrire ou à envoyer vos idées ! *

*il suffit d’envoyer un email à icmg@agroparistech.fr
L’inscription est gratuite.

D.R.



Hervé This,

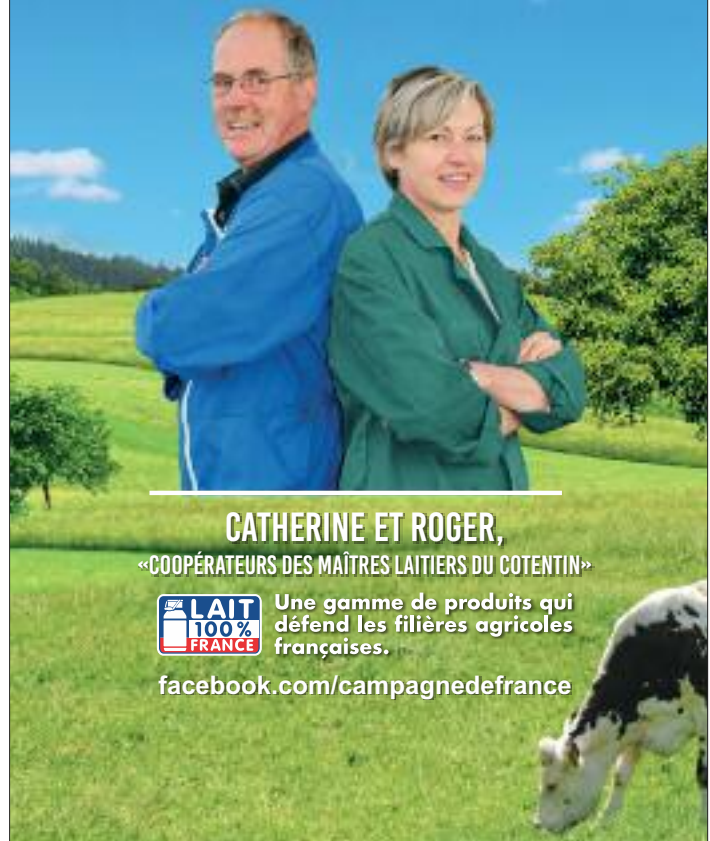
physico-chimiste à l’Inra et professeur à AgroParisTech, est aussi directeur du Centre international de gastronomie moléculaire AgroParisTech-Inra, secrétaire de la section “Alimentation humaine” de l’Académie d’agriculture de France, directeur scientifique de la Fondation Science & Culture alimentaire, 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*...

Campagne de France

DÉCOUVREZ NOS YAOURTS



NOS PRODUCTEURS S’ENGAGENT !



CATHERINE ET ROGER,

« COOPÉRATEURS DES MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN »



Une gamme de produits qui défend les filières agricoles françaises.

facebook.com/campagnedefrance



EMApp.fr (Elaboration des Menus et Approvisionnement de Proximité) est un outil public (gratuit et libre d'accès) fait par et pour des professionnels de la restauration.

La fiabilité et la simplicité d'utilisation ont été les mots d'ordre qui ont prévalu dès le début du projet. Accompagné par une équipe de diététiciennes et de développeurs

informatiques, EMApp.fr est aujourd'hui reconnu par les instances publiques (comme en témoignent la labellisation PNA - Programme National de l'Alimentation - et l'obtention des trophées de l'agriculture durable) et intégré au fonctionnement quotidien de plusieurs milliers de structures et d'utilisateurs. Les fonctionnalités d'EMApp.fr se veulent les plus globales possibles en proposant, parallèlement à la **production culinaire** et la **nutrition**, une interface spécifique pour la **gestion des déchets** ou le **plan de nettoyage**.

Parmi les éléments essentiels d'EMApp.fr à partager, se trouvent bien évidemment les **fiches techniques** et l'**élaboration des menus**. EMApp.fr permet désormais aussi d'élaborer des menus en tenant compte des **publics allergiques** ou présentant des **intolérances alimentaires**.

MENU SANS GLUTEN

Les proportions de ces recettes sont données pour 100 personnes (seniors).

PLAT PRINCIPAL

JOUES DE PORC CONFITES AU JUS DE POMMES

INGRÉDIENTS

Joues de porc	10 kg	Carottes	1 kg
Jus de pommes	10 litres	Huile de colza	0.50 litre
Oignons cubes	1 kg	Sel blanc fin	60 g



PROGRESSION DE LA RECETTE

Déconditionner les joues de porc. Faire rissoler les joues dans la matière grasse et assaisonner. Ajouter la garniture aromatique et faire suer. Déglicer au jus de pommes, faire réduire et mouiller à hauteur. Laisser cuire à couvert à 85 °C pendant 2 h 30 environ.

Vérifier la cuisson, la liaison et l'assaisonnement. Servir ou stocker à + 63 °C.

APPORT NUTRITIONNEL MOYEN PAR PORTION **COÛT PORTION (192 G) : 0.95 €**

► Énergie : 263 Kcal - 1 099 Kj ► Protéines : 15,77 g ► Glucides : 10,56 g
► Lipides : 17,53 g ► Calcium : 19,80 g ► Sel : 711 mg ► P/L : 0,90

Allergènes ► présence : aucun - traces : aucun

ENTRÉE FROIDE

SALADE DE PERLES AU SAUMON ET CREVETTES

INGRÉDIENTS

Pâtes perles	3.2 kg	Citrons	0.8 kg
Tomates	1.6 kg	Vinaigre de vin	0.24 litre
Crevettes	1.6 kg	Aneth	40 g
Saumon fumé	1.6 kg	Sel blanc fin	8 g
Huile d'olive	0.8 litre		



PROGRESSION DE LA RECETTE

Cuire les pâtes perles dans l'eau bouillante salée pendant 3 à 5 mn. Égoutter et refroidir rapidement en respectant le protocole. Réaliser la vinaigrette et assaisonner. Couper les tomates en dés et émincer le saumon.

Mélanger les perles, les dés de tomate, le saumon et les crevettes décortiquées. Rectifier l'assaisonnement et dresser. Décorer avec le citron et l'aneth.

Stocker en armoire froide à + 3 °C maximum ou servir.

APPORT NUTRITIONNEL MOYEN PAR PORTION **COÛT PORTION (114 G) : 0.65 €**

► Énergie : 310 Kcal - 1 296 Kj ► Protéines : 12,75 g ► Glucides : 36,46 g
► Lipides : 12,59 g ► Calcium : 39,51 g ► Sel : 1 043 mg ► P/L : 1,01

Allergènes ► présence : crustacés, poisson, sulfites - traces : aucun

DESSERT

RIZ AU LAIT FAÇON ÉVOLUTIVE

INGRÉDIENTS

Lait demi-écrémé	10 litres	Sucre semoule	1 kg
Riz rond	1.4 kg		



PROGRESSION DE LA RECETTE

Mettre le lait à chauffer dans un gastro GN 1/1 profond au four vapeur avec le sucre et la vanille. Verser le riz dans le lait bouillant. Remuer, remettre au four vapeur (130 °C) avec couvercle. Après 7 minutes, remuer afin d'homogénéiser l'ensemble.

Laisser cuire 30 à 40 minutes au four mixte à 130 - 150 °C (30 à 40 % d'humidité) avec couvercle. Sortir le gastro du four et laisser reposer (au minimum 30 minutes avant l'allotissement). Passer en cellule de refroidissement avant décoration et consommation.

APPORT NUTRITIONNEL MOYEN PAR PORTION **COÛT PORTION (145 G) : 0.08 €**

► Énergie : 216 Kcal - 903 Kj ► Protéines : 5,84 g ► Glucides : 42 g
► Lipides : 2,76 g ► Calcium : 121,19 g ► Sel : 144 mg ► P/L : 2,12

Allergènes ► présence : lait - traces : aucun



FICHE ENTREPRISE



COÛT MOYEN MENSUEL : 2,15 €

Les menus proposés sont conformes
aux critères du GEMRCN.



Ce sont des propositions
de fiches techniques mais vous
avez tout à fait le loisir de les modifier,
compléter, adapter à vos attentes, en
allant directement cliquer sur le site de
L'Autre Cuisine, www.autrecuisine.fr

LUNDI

LUNDI 03/04/2017

Chiffonnade au magret
Mâche aux pommes
Mesclun aux lardons et
mimolette
Bœuf bourguignon
cuisson évolutive
Rôti de bœuf
Dos de lieu meunière
aux amandes
Purée
Poêlée de haricots verts
Gratin de courgettes
Kiri® 30 % MG, 20 g
Comté
Chèvre frais
Entremet vanille
Pain paléo à la banane
Compote de mangue
2,14 €

LUNDI 10/04/2017

Tartine grillée saveurs
d'Italie
Verrine de chèvre frais
au jambon de Bayonne
Champignons à la crème
Fricassé d'agneau
Pilaf d'agneau
Dos de cabillaud en écaillé
de chorizo
Choux de Bruxelles
Printanière de légumes
Haricots beurre
Riz au lait
Crumble au fromage blanc
Fromage blanc pot entier
Brique de fruits frais au
chocolat fondu
Compote de poires
Ananas aux épices rôti
2,37 €

LUNDI 17/04/2017

Chiffonnade aux gésiers
Chiffonnade gourmande
Salade de tomates et de radis
Crêpinette de porc aux
champignons
Joue de porc aux épices
Côte de porc grillée
Carottes crémeuses
Haricots verts persillés
Salsifis campagnards
Saint-Nectaire portion
Tomme de Savoie
Quatre-quart
Paris-Brest
Ananas
1,91 €

LUNDI 24/04/2017

Cornet de jambon à la
russe
Toast de beurre de sardine
Cervelas pommes de terre
Bœuf au cidre
Faux-filet sauce poivre
Poisson frais sauce duxelle
Flageolets
Pommes de terre vapeur
Brocolis
Entremet vanille
Abricot Chantilly
Bavarois poire-chocolat
Pommes
2,35 €

MARDI

MARDI 04/04/2017

Tartine des montagnes
Giboulée de mâche et
d'édam
Salade chablisienne
Lasagne bolognaise
Cabillaud en écaillé de
chorizo
Paupiette de veau sauce
tomate
Purée de carottes
Brocolis à la crème d'ail*
Printanière de légumes
Camembert au lait cru
Boursin® nature
Fromage blanc BIO
Brownies
Far aux pruneaux
Banane sauce chocolat
2,34 €

MARDI 11/04/2017

Chiffonnade gourmande
Chou blanc au surimi
Carottes râpées au cumin
et coriandre
Escalope de dinde panée
Poulet
Émincé dinde tomate
Pommes de terre vapeur
Spaghettis
Carottes braisées
Petit suisse aromatisé
Yaourt bulgare
Petit suisse
Mousse chocolat noir
maison*
Île flottante
Crumble de fruits
1,71 €

MARDI 18/04/2017

Laitue à l'emmental
Salade avocat tomate orange
Chiffonnade mexicaine
Aiguillette de canard
Carbonade mexicaine
Filet de poisson crème de
poirons verts
Semoule couscous
Blé à la tomate et au basilic
Flan de courgettes
Emmental
Roquefort
Mimolette
Clafoutis abricot
Coco choco
Fromage blanc fruits rouges
1,92 €

MARDI 25/04/2017

Celerai aux rillauds et
raisins
Chiffonnade de volaille
Carottes râpées au cumin
et coriandre
Filet de dinde moutarde
Cuisse de poulet rôtie
Blanquette de poisson
Lentilles BIO
Haricots blancs
Carottes au cumin
Edam portion
Gouda
Pêches au sirop
Ananas au sirop
Quinoa au chocolat
1,79 €

MERCREDI

MERCREDI 05/04/2017

Chiffonnade breakfast
Sushis de saumon fumé
Crème de betterave et
mousse d'avocat
Émincé à la crème de
moutarde
Sauté de porc aux abricots
Colombo de poisson
Gratin de choux-fleurs
Boulgour
Petits pois
Pavé d'Affinois® portion
Coulommiers
Camembert portion
Bavarois chocolat
Compote fruits rouges
Bavarois ananas
2,01 €

MERCREDI 12/04/2017

Salade de betteraves
Carottes râpées andalouse
Quiche chèvre brocolis
Araignée de porc ail et
fines herbes
Brandade légumes poisson
Blanquette de veau à
l'ancienne cuisson
évolutive
Purée de carottes
Riz pilaf
Gratin de pommes de terre
au chèvre
Fourme d'Ambert
Livarot
Camembert portion
Fruits de saison
Flan à l'ananas
Gâteau yaourt et amandes
2,38 €

MERCREDI 19/04/2017

Pizza savoyarde
Quiche lorraine
Concombre fromage blanc
Parmentier maharadjah
Blanquette de dinde
Colombo de poisson
Clafoutis de légumes
Tagliatelles
Tomates provençales
Samos® portion
Chèvre® portion
Emmental
Brochette de fruits frais
Compote de pêche avec
morceaux
1,85 €

MERCREDI 26/04/2017

Cake aux mini-rillauds et
courgette
Mâche aux mini-rillauds
et fêta
Capuccino carotte citron
Escalope panée
Colin sauce Duglère
Cuisse de canette rôtie
Gratin de choux-fleurs
Galette de pommes de terre
Poissons grillés
Camembert 20 % MG
Bleu d'Auvergne
Tarte à la normande
Brick de fruits
Compote de poires
1,97 €

JEUDI

JEUDI 06/04/2017

Salade guérandaise
Macedoine de légumes
mayonnaise*
Potage de légumes
Aiguillette de poulet à
l'estragon
Blanquette de veau à
l'ancienne
Dos de lieu mariné aux
épices
Salade verte (laitue)
Blé aux carottes
Farfalle au beurre
Yaourt aux fruits
lait 1/2 écrémé
Tomme noire
Chavroux®
Fruits de saison
Cheesecake
Brochette de fruits frais
2,43 €

JEUDI 13/04/2017

Endives en salade
Chiffonnade César
Salade Floride*
Sauté de bœuf à la
basquaise*
Faux-filet sauce poivre
Filet de merlu au beurre
blanc
Pommes de terre rissoles
Gratin dauphinois
Poêlée méridionale
Gruyère portion
Edam
Abricots au sirop
Ananas au sirop
Compote de poires
2,35 €

JEUDI 20/04/2017

Avocat mimosa mayonnaise
Salade des sommets
Chou à l'indienne
Cordon bleu maison
Filet de poulet marocaine
Émincé à la crème de
moutarde
Haricots blancs à la tomate
Crozets
Gratin de carottes
Yaourt nature au lait entier
Fromage blanc 0 %
Cocktail de fruits
Moelleux au chocolat
1,71 €

JEUDI 27/04/2017

Flammekueche
Salade catalane
Pizza aux 4 fromages
Cordon bleu
Paupiette de veau sauce
tomate
Dos de colin à la vanille
Pommes de terre rissoles
Fondue de poireaux
Flan d'asperges
Gouda portion
Gruyère
Gâteau aux fruits
Palet aux figues
2,22 €

VENDREDI

VENDREDI 07/04/2017

Salade de blé œuf dur
Taboulé
Salade de riz aux olives
et chorizo
Sauté de porc aux olives*
Filet mignon en croûte
Côte de porc grillée
Haricots verts à la tomate
Poêlée de légumes
Poêlée villageoise
Comté portion
Tomme blanche portion
Tomme des Pyrénées
Flan chinois noix de coco
Compote aux pruneaux
Cocktail de fruits
1,97 €

VENDREDI 14/04/2017

Croque-monsieur
Nems
Canelé chorizo et chèvre
Morgate au chorizo
Gratin des océans
Poisson du jour au beurre
d'orange**
Poêlée forestière
Épinards
Ratatouille
Fromage blanc 1/2 écrémé
Flamby de potiron
Fromage blanc à la pomme
Panna cotta
Kiwis
3,19 €

VENDREDI 21/04/2017

Salade de farfalle à la dinde
Salade Alexandre
Salade Carmen
Ragout de veau
Sauté de veau au chorizo
Dos de colin bonne femme
Carottes braisées
Légumes confits au miel
Gratin de blettes
Sainte-Maure portion
Chèvre frais
Fromage frais portion
Poires
Gâteau de pommes façon
Tatin
Mousse choco maison
2,32 €

VENDREDI 28/04/2017

Salade verte emmental
et croûtons
Tomate au fromage de
brebis
Salade grecque
Agneau moldave
Andouillette
Dos de cabillaud à la
sicilienne
Semoule couscous
Riz safrané
Aubergines grillées
Tomme des Pyrénées
Morbier
Cheesecake aux pommes
et à l'angelique
Cookies au potiron
Brique de fruits frais au
coulis de fraises maison
2,03 €

Balade gourmande : le Sud-Ouest



Travers de porc grillés

Denrées (pour 10 pers.)

Travers de porc du Sud-Ouest (avec os)	10 kg
Miel crémeux du Sud-Ouest	500 g
Jus de citron vert	100 g
Tamaris	25 cl
Oyster sauce	25 cl
Piment d'Espelette	PM
Carotte	1
Oignons	2
Sel, poivre	PM

Progression de la recette

Jour J-2 : confectionner la marinade avec miel, jus de citron, tamaris, oyster sauce et piment d'Espelette. Ajouter carottes et oignons taillés en brunoise. Badigeonner les travers avec 3/4 de la préparation. Mettre en Bac GN I/I Ht. 150, couvrir et réserver au frais.

Jour J-1 : démarrer la cuisson.

Cuire en Mixte avec 80 % d'humidité à 73 °C durant 15 h 30.

Et si, cette fois, on en profitait pour visiter le Sud-Ouest ?

Jour J : vérifier la cuisson, et mettre sur grille. Lustrer les travers avec le reste de la préparation et passer au four en chaleur sèche à 210 °C avec 0 % d'humidité durant 3 mn.

Renouveler l'opération 2 à 3 fois jusqu'à obtenir un laquage brillant et croustillant.

Passer le jus de cuisson au chinois et réduire aux trois-quarts.

Rectifier l'assaisonnement et servez avec les travers.

Et si on les grignotait avec les doigts ?



DIDIER THUILLIER



JEAN-CHRISTOPHE COTET



LE PORC DU SUD-OUEST IGP

Né et élevé dans l'aire Sud-Ouest, nourri avec 30 % min. de maïs denté, il est abattu à un poids chaud de minimum 90 kg de carcasse, à 200 km max. (ou 6 h) de l'exploitation. Sa viande juteuse et tendre se caractérise par un goût intense.

Il est riche en vitamine E et en acides gras polyinsaturés, mais pauvre en acides gras saturés.



LE MIEL CRÉMEUX

Le miel crémeux est obtenu à partir d'un miel de fleurs de

printemps par un malaxage à froid au moment de la cristallisation. L'ensemble de ses propriétés est toutefois préservé : son doux parfum, sa saveur fruitée et sa couleur jaune doré. Sa texture si fine s'apparente à celle du beurre et sa conservation est excellente !

Dans le prochain numéro, retrouvez la carbonade flamande.

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE SOUS VIDE

Salade de légumes de Provence mijotés une nuit

Ce hors-d'œuvre simple à préparer ouvre de nouvelles perspectives de création et permet d'optimiser les apports nutritionnels.

La basse température associée à la cuisson sous vide diminuera les pertes des nutriments hydrosolubles. L'huile d'olive quant à elle conservera ses propriétés d'huile non cuite car elle ne sera pas détériorée par le couple temps/température appliqué.

PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES

Laver les légumes. Tailler les courgettes en bâtonnets assez épais, les tomates en quartiers, les aubergines et le fenouil en cubes.

LA MISE SOUS VIDE

Dans des poches compatibles avec le couple temps/température préconisé ci-dessous, déposer les légumes taillés, le sel et l'huile d'olive. Bien mélanger afin de répartir harmonieusement l'assaisonnement.

Étaler uniformément la préparation dans les sacs avant un **tirage au vide de 98 %**.

LA CUISSON

Couple temps/température : 12 h à 85 °C.

Régler le four à **85 °C en mode vapeur** et déposer les poches sous vidées. Si vous utilisez un thermoplongeur, la température de consigne restera identique. La cuisson durera dans les deux cas au **minimum 12 h** et ne dépassera pas 15 h.

LE LENDEMAIN

Refroidir les poches de **63 °C à 10 °C** en



Technique : cuisson basse température, de nuit, sous vide

Perte à la cuisson : environ 13 %

Les + : texture parfaite. Prix de revient. Facilité de mise en œuvre. Saveurs authentiques.

Inconvénient : la mise sous vide est impérative, il est donc indispensable d'être équipé.

Ingédients (pour 10 adultes)

- Aubergines : 300 g
- Tomates : 300 g
- Fenouil : 300 g
- Courgettes : 300 g
- Ail : 5 g
- Huile d'olive : 30 g
- Sel : 8 g

moins de 2 h puis les stocker à **3 °C** jusqu'au moment de leur utilisation.

LA FINITION

Dresser ce hors-d'œuvre selon vos inspirations du moment (jus de citron, anchois, tapenade, thym frais, pesto...).

Le jus de cuisson servira d'assaisonnement.

Ce process est également une base tout à fait adaptée pour la réalisation de préparations d'entrées mixées.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Au contraire des ruminants, l'homme ne digère pas correctement les végétaux, car son tube digestif ne contient pas les enzymes nécessaires à l'hydrolyse de la cellulose. La cuisson permet cette simplification de molécules. Un couple temps/température justement défini permet de cuire des légumes avec des textures initiales différentes – comme les courgettes et le fenouil ou l'aubergine et la tomate – et d'obtenir après plusieurs heures un résultat approprié pour chacun. ✱

CONSERVATION

« Le couple temps/température de ce process permet d'obtenir plus de 21 300 valeurs pasteurisatrices pour une cuisson de 12 h. Si vous laissez la cuisson se prolonger le nombre de VP progresserait de 1 900 unités toutes les heures. Le germe de référence utilisé pour le calcul de cette VP est l'*enterococcus faecalis*. Pour des études de vieillissement, il vous appartiendra de définir en fonction de votre analyse des risques, les bactéries que vous souhaitez cibler. »

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



D.R.



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

LES TEXTURES MODIFIÉES

PLAT PRINCIPAL

Lingot provençal

Ingrédients

Aubergines	4 kg	Oignons émincés	2 kg
Concentré de tomate	100 g	Paprika doux	15 g
Cumin moulu	15 g	Poivrons rouges et verts	2 kg
Egrené de bœuf 15 % MG	11 kg	Purée au lait flocon	3,5 kg
Huile d'olive	50 cl	Tomate	2 kg



Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer les légumes. Tailler les poivrons et les aubergines en brunoise.

Monder les tomates et les couper

en petits dés. Faire revenir les oignons dans deux sauteuses séparées avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Dans l'une des deux sauteuses, ajouter la viande, le concentré de tomate, les tomates et les épices. Dans l'autre, ajouter les légumes. Assaisonner puis faire compoter les deux préparations.

Préparer la purée de pommes de terre. À l'aide d'un emporte-pièce, dresser une couche de préparation à base de viande, recouvrir d'une couche de préparation aux légumes puis terminer par la purée.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 305 ► Kjoules : 1270 ► Protéines : 21,1 g ► Glucides : 8,6 g
► Lipides : 21,2 g ► Coût indicatif par portion : 1,12 €



ENTRÉE CHAUDE

Mousse de céleri à l'ancienne

Ingrédients

Purée de céleri surgelée	8 kg	Moutarde à l'ancienne	500 g
Ail semoule	15 g	Crème liquide	250 ml
Poivre blanc moulu	15 g	Sel fin	60 g



Progression de la recette

Cuire la purée de céleri. Mélanger la crème liquide, la moutarde à l'ancienne et l'ail. Assaisonner. Ajouter l'appareil crème/moutarde à la purée de céleri. Servir en verrine. Décorer de paprika et ciboulette.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 54 ► Kjoules : 222 ► Protéines : 1,1 g ► Glucides : 1,5 g
► Lipides : 4,8 g ► Coût indicatif par portion : 0,18 €



DESSERT

Granité de melon miel porto

Ingrédients

Melons	50 Pi	Porto	1 l
Miel	500 g		

Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer les melons. Les couper en deux.

Enlever les pépins puis en extraire la chair. La mixer avec le miel puis ajouter le porto.

Verser dans un plat la préparation puis mettre celui-ci au congélateur.

Remuer de temps en temps le granité avec une fourchette.

Verser le granité dans les coques de melon. Servir.



Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 92 ► Kjoules : 392 ► Protéines : 0 g ► Glucides : 18,2 g
► Lipides : 0 g ► Coût indicatif par portion : 0,44 €





D.R.

SAVEURS DU SUD-OUEST

Les proportions des recettes sont données pour 100 personnes.



Cuisine
Scolaire



Cuisine
Santé



Cuisine
Entreprise

PLAT PRINCIPAL

Panier du Sud-Ouest

Ingédients

Cuisses de canard confit45 Pi	Navets15 kg
Coriandre60 g	Oignons600 g
Échalotes600 g	Poivre15g
Huile de tournesol30 cl	Sel fin30g



Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer les légumes. Éplucher les navets, les oignons et les échalotes. Émincer les oignons et les échalotes. Ciseler la coriandre. Creuser les navets puis cuire la chair à la vapeur. Égoutter et mixer en purée. Cuire les navets creusés à l'anglaise. Égoutter et réserver.

Éfilocher les cuisses de canard confit. Dorer les oignons et les échalotes ciselées. Ajouter le confit de canard. Incorporer le canard à la purée de navets, ajouter la coriandre.

Garnir les navets creusés avec la purée de navets au confit de canard. Enfourner et servir chaud.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 228 ► Kjoules : 954 ► Protéines : 21,5 g ► Glucides : 9,9 g
► Lipides : 12,1 g ► Coût indicatif par portion : 1,19 €



ENTRÉE FROIDE

Verrine au foie gras

Ingédients

Beurre250 g	Lait UHT 1/2 écrémé1,25 l
Crème UHT2,5 l	Pommes Granny Smith3,75 kg
Foie gras1,5 kg	Sucre semoule250 g
Feuilles de gélatine50 g	Sel fin25g
	Poivre gris moulu12g



Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer les pommes. Les éplucher et les couper en brunoise. Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter les pommes et saupoudrer de sucre. Laisser

caraméliser. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Tailler le foie gras en dés. Porter le lait et la crème à ébullition puis incorporer le foie gras. Mixer la préparation, puis ajouter les feuilles de gélatine égouttées. Assaisonner. Passer l'appareil au chinois. Remplir les verrines et réserver au frais. Répartir les dés de pommes sur les verrines et décorer avec des bâtonnets de pomme.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 219 ► Kjoules : 907 ► Protéines : 2,43 g ► Glucides : 80,1 g
► Lipides : 18,9 g ► Coût indicatif par portion : 0,54 €



DESSERT

Pastis gascon

Ingédients

Pommes8 kg	Œufs frais10 Pi
Sel fin5 g	Rhum pâtissier1 l
Eau de fleur d'oranger0,2 ml	Farine6 kg
Sucre semoule1 kg	Beurre1,5 kg
Huile de tournesol60 ml	



Progression de la recette

Mélanger la farine, les œufs entiers, l'huile, la fleur d'oranger et le sucre. Ajouter l'eau progressivement.

Laisser reposer la pâte puis l'étaler et la laisser sécher. Faire fondre le

beurre et ajouter l'huile. Arroser la pâte d'une partie de ce mélange. Huiler les moules avec une autre partie et conserver le reste pour le dessus de gâteau. Décontaminer, laver et peler les pommes. Les couper en fines lamelles. En réserver pour la décoration. Mélanger le reste avec le sucre et le rhum. Tapisser le moule avec une partie de la pâte. Disposer les pommes sur le dessus. Recouvrir avec la pâte et badigeonner avec le reste du mélange beurre/huile. Mettre au four et laisser cuire. Servir chaud ou froid avec les pommes réservées.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 461 ► Kjoules : 1936 ► Protéines : 6,75 g ► Glucides : 61,4 g
► Lipides : 19,5 g ► Coût indicatif par portion : 0,17 €





D.R.

"FRAÎCH'ATTITUDE"

Les proportions des recettes sont données
pour 100 personnes.



Cuisine
Scolaire



Cuisine
Santé



Cuisine
Entreprise

PLAT PRINCIPAL

Cabillaud aux abricots

Ingrédients

Romarin	50 g	• Huile d'olive	1 l
Sel fin	40 g	• Abricots	3 kg
Poivre moulu	20 g	• Roquette	1,5 kg
Miel	500 g	• Dos de cabillaud 150 g	100 Pi



Progression de la recette

Disposer les dos de cabillaud dans un plat allant au four. Assaisonner. Arroser d'huile d'olive. Faire cuire. Décontaminer, laver, retirer

les noyaux et couper les abricots en lamelles. Faire revenir rapidement les abricots avec le miel. Réserver au chaud. Lorsque la cuisson du poissons est terminée, les couper en deux. Disposer les lamelles d'abricots, de la roquette sur la tranche inférieure des poissons et fermer avec l'autre partie. Repasser au four puis servir.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 238 ► Kjoules : 997 ► Protéines : 24,2 g ► Glucides : 7 g
► Lipides : 11,4 g ► Coût indicatif par portion : 1,21 €



ENTRÉE FROIDE

Cheesecake du jardinier

Ingrédients

Sel fin	20 g	• Beurre	400 g
Poivre moulu	8 g	• Biscottes	100 Pi
Thym	20 g	• Poivrons rouges	1,5 kg
Ail	80 g	• Emmental râpé	800 g
Oignons	400 g	• Poireaux	4,5 kg
Ciboulette	20 g	• Fromage frais à tartiner	800 g
Crème épaisse	100 ml	• Œufs frais	75 Pi



Progression de la recette

Mixer les biscottes et ajouter le beurre en petits morceaux, malaxer. Répartir la préparation dans des ramequins tapissés de papier

sulfurisé. Mettre au frais. Décontaminer et laver les poireaux. Les émincer finement puis les faire suer dans du beurre avec une partie des oignons. Battre les œufs, ajouter le fromage frais, la crème, l'emmental, la ciboulette ciselée. Rectifier l'assaisonnement. Disposer les poireaux sur les biscottes puis la préparation au fromage frais. Faire cuire. Réserver. Préparer le coulis de poivrons : faire revenir les poivrons dans de l'huile avec l'ail, le thym et le reste des oignons. Laisser mijoter puis mixer le tout. Servir sur assiette avec le coulis à côté du cheesecake.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 236 ► Kjoules : 988 ► Protéines : 9,9 g ► Glucides : 14,4 g
► Lipides : 14,4 g ► Coût indicatif par portion : 0,41 €



DESSERT

Fraises' attitude

Ingrédients

Basilic	50 g	• Jus de citron concentré	20 cl
Crème UHT	1 l	• Jus de pomme	1 l
Fraises	15 kg	• Sucre	800 g
Gélatine en feuilles	200 g		



Progression de la recette

Laver, égoutter et équeuter les fraises. Préparer la mousse à la fraise : mixer un tiers des fraises, ajouter le sucre et le jus de citron. Faire fondre la gélatine avec un peu d'eau chaude puis l'ajouter au coulis de fraises tout en remuant. Monter la crème liquide en Chantilly, l'incorporer délicatement au coulis puis réserver au frais. Préparer la gelée à la fraise : mettre la moitié des fraises restantes avec un peu d'eau et le jus de pommes. Porter à ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce que les fraises remontent à la surface. Passer la préparation au tamis et conserver le jus. Ajouter le sucre. Porter à ébullition et laisser cuire. Placer la préparation au fond des verrines puis laisser refroidir. Préparer le coulis à la fraise : mixer les fraises restantes avec un peu de poivre et passer au tamis. Disposer la mousse à la fraise sur la gelée et finir par le coulis. Décorer avec une feuille de basilic.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 131 ► Kjoules : 550 ► Protéines : 1,9 g ► Glucides : 20,1 g
► Lipides : 3,4 g ► Coût indicatif par portion : 0,53 €





Coût moyen mensuel : 1,77 €

- ◆ 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 03/04/2017
 ◆ Concombre à la bulgare
 ◆ Salade de carottes et radis sauce crème

◆ Émincé de veau
 ◆ Langue de bœuf à la béchamel
 ◆ Coquillettes
 ◆ Pommes de terre persillées

◆ Comté
 ◆ Montcadi
 ◆ Crème dessert au caramel
 ◆ Entremets au citron
Soit : 1,50 €

LUNDI 10/04/2017
 ◆ Tarte à l'oignon
 ◆ Pizza au fromage

◆ Brochette de dinde au curry
 ◆ Sauté de porc au miel
 ◆ Petits pois
 ◆ Jardinière de légumes

◆ Emmental
 ◆ Tomme grise
 ◆ Ananas frais
 ◆ Carpaccio de pommes
Soit : 1,27 €

LUNDI 17/04/2017
 ◆ Melon
 ◆ Salade composée

◆ Steak de requin à la créole
 ◆ Filet de julienne Eloïse
 ◆ Boulgour
 ◆ Gratin dauphinois

◆ Fromage fondu > 100 et < 150 mg Ca / portion
 ◆ Coulommiers
 ◆ Liégeois au café
 ◆ Mousse au chocolat
Soit : 1,39 €

LUNDI 24/04/2017
 ◆ Pâté en croûte
 ◆ Saucisson sec

◆ Fricassée de poulet
 ◆ Steak haché de veau au beurre de basilic
 ◆ Carottes au jus
 ◆ Brocolis au gratin

◆ Tomme des Pyrénées
 ◆ Saint-Nectaire BIO
 ◆ Salade de fruits au melon
 ◆ Brochette d'ananas
Soit : 2,07 €

MARDI

MARDI 04/04/2017
 ◆ Lentilles en salade
 ◆ Taboulé BIO

◆ Jambon grillé
 ◆ Cuisse de dinde rôtie
 ◆ Julienne de légumes
 ◆ Fondue de poireaux BIO

◆ Saint-Paulin BIO
 ◆ Bleu
 ◆ Cocktail de fruits frais
 ◆ Coupe de melon
Soit : 1,24 €

MARDI 11/04/2017
 ◆ Pomelos
 ◆ Salade verte anisée

◆ Bœuf Stroganoff BIO
 ◆ Tajine d'agneau
 ◆ Semoule
 ◆ Polenta

◆ Carré de l'Est
 ◆ Brie
 ◆ Flan nappé au caramel
 ◆ Fromage blanc aux framboises
Soit : 2,27 €

MARDI 18/04/2017
 ◆ Chou rouge vinaigrette
 ◆ Salade verte aux croûtons

◆ Wings de poulet rôtis
 ◆ Palette à la diable
 ◆ Céleri braisé
 ◆ Haricots plats d'Espagne

◆ Bûchette de chèvre
 ◆ Pyramide de Valençay
 ◆ Gaufre
 ◆ Tarte à la rhubarbe
Soit : 2,10 €

MARDI 25/04/2017
 ◆ Tomato vinaigrette
 ◆ Concombre à la menthe

◆ Bœuf aux olives
 ◆ Épaule d'agneau rôtie
 ◆ Rôstis
 ◆ Semoule

◆ Camembert
 ◆ Époisses
 ◆ Blanc manger sur coulis
 ◆ Mirabelles en sabayon
Soit : 2,26 €

MERCREDI

MERCREDI 05/04/2017
 ◆ Tomato mozzarella
 ◆ Farandole de salades aux fruits secs

◆ Tranche de gigot grillée
 ◆ Sauté de bœuf au cumin
 ◆ Frites
 ◆ Pommes noisette

◆ Camembert
 ◆ Bûche du Pilat
 ◆ Mousse stracciatella au yaourt
 ◆ Crème pâtissière aux fruits rouges
Soit : 2,24 €

MERCREDI 12/04/2017
 ◆ Salade à l'avocat
 ◆ Pastèque

◆ Chipolatas grillées
 ◆ Menu fromager
 ◆ Ratatouille
 ◆ Haricots verts

◆ Petit suisse nature
 ◆ Fromage frais de campagne
 ◆ Coupe de mirabelles au sirop
 ◆ Gratin d'agrumes
Soit : 1,34 €

MERCREDI 19/04/2017
 ◆ Maquereaux à l'escabeche
 ◆ Œuf mimosa

◆ Rôti de bœuf
 ◆ Blanquette de veau
 ◆ Pommes campagnardes
 ◆ Haricots blancs aux herbes

◆ Yaourt nature sucré BIO
 ◆ Fromage blanc à la vanille
 ◆ Tutti frutti à la papaye
 ◆ Salade de bananes
Soit : 2,22 €

MERCREDI 26/04/2017
 ◆ Salade de pois chiches à la provençale
 ◆ Salade de boulgour aux herbes

◆ Colombo de porc
 ◆ Émincé de dinde aux poivrons
 ◆ Gratin d'aubergines
 ◆ Purée de petits pois

◆ Ossau Iraty
 ◆ Livarot
 ◆ Kiwi
 ◆ Orange
Soit : 1,78 €

JEUDI

JEUDI 09/03/2017
 ◆ Haricots beurre en salade
 ◆ Cœurs de palmier sauce cocktail

◆ Poulet au cantal
 ◆ Omelette nature BIO
 ◆ Chou vert braisé
 ◆ Épinards à la crème

◆ Yaourt nature BIO
 ◆ Fromage blanc à la confiture
 ◆ Banane
 ◆ Brochette exotique
Soit : 1,76 €

JEUDI 16/03/2017
 ◆ Betteraves BIO vinaigrette
 ◆ Aspic de petits légumes

◆ Saumon à l'oseille
 ◆ Aile de raie aux câpres
 ◆ Riz BIO
 ◆ Pommes vapeur BIO

◆ Edam Bio
 ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
 ◆ Salade de fruits frais
 ◆ Smoothie du Soleil
Soit : 1,70 €

JEUDI 23/03/2017
 ◆ Salade de quinoa
 ◆ Salade de blé au poivron vert

◆ Escalope de volaille aux champignons
 ◆ Sauté de lapin sauce charcutière
 ◆ Bâtonnets de légumes
 ◆ Salsifis sautés à l'ail

◆ Cantal
 ◆ Gouda
 ◆ Pastèque
 ◆ Méli-mélo pomme / poire
Soit : 2,24 €

JEUDI 30/03/2017
 ◆ Pomelos
 ◆ Batavia à la ciboulette

◆ Filet de colin meunière
 ◆ Lasagnes au saumon
 ◆ Riz à l'orientale

◆ Yaourt aux fruits
 ◆ Fromage blanc BIO
 ◆ Pêche melba glacée
 ◆ Sundae au caramel
Soit : 2,09 €

VENDREDI

VENDREDI 07/04/2017
 ◆ Céleri BIO râpé vinaigrette
 ◆ Endives aux pommes

◆ Filet de colin fumé
 ◆ Rôti de cabillaud à l'estragon
 ◆ Purée de pommes de terre BIO
 ◆ Riz citronné

◆ Munster
 ◆ Tomme blanche
 ◆ Abricots à la neige
 ◆ Compote de poire
Soit : 1,20 €

VENDREDI 14/04/2017
 ◆ Coleslaw BIO
 ◆ Radis blanc râpé

◆ Côte de porc milanaise
 ◆ Boulettes de bœuf à la catalane
 ◆ Endives braisées
 ◆ Côtes de blettes persillées

◆ Bleu
 ◆ Morbier
 ◆ Île flottante
 ◆ Crème de noisette aux kiwis
Soit : 1,92 €

VENDREDI 21/04/2017
 ◆ Salade buissonnière
 ◆ Carottes râpées BIO

◆ Spaghettis à la carbonara
 ◆ Paëlla Valencia

◆ Fourme d'Ambert
 ◆ Mimolette
 ◆ Panna cotta
 ◆ Crème de coco à l'anis
Soit : 1,45 €

VENDREDI 28/03/2017
 ◆ Haricots verts vinaigrette
 ◆ Macédoine de légumes

◆ Cordon bleu savoyard
 ◆ Saucisse de volaille grillée aux herbes
 ◆ Chou romanesco au beurre
 ◆ Flan de courgettes

◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
 ◆ Saint-Nectaire
 ◆ Cocktail de fruits rouges
 ◆ Coupe de pomme aux noisettes
Soit : 1,42 €



Cuisine Entreprise



Coût moyen mensuel : 3,04 €

- ◆ 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 03/04/2017

- ◆ Haricots rouges en salade
 - ◆ Salade de poivrons
 - ◆ Salade verte aux noix et roquefort
 - ◆ Grillade de porc
 - ◆ Filet de saumon à l'oseille
 - ◆ Julienne de légumes
 - ◆ Riz BIO
 - ◆ Bûche du Pilat
 - ◆ Cantal
 - ◆ Faisselle
 - ◆ Orange
 - ◆ Bavarois exotique
 - ◆ Brunoise épicée
- Soit : 2,18 €**

LUNDI 10/04/2017

- ◆ Salade verte aux croûtons
 - ◆ Macédoine de légumes
 - ◆ Chou vert à la californienne
 - ◆ Carré d'agneau
 - ◆ Sauté de porc au lait
 - ◆ Gratin dauphinois
 - ◆ Céleri braisé
 - ◆ Amsterdamer*
 - ◆ Fromage blanc BIO
 - ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
 - ◆ Banane au lait de coco
 - ◆ Brochette exotique au coulis de mangue vanillé
 - ◆ Aumônière glacée à la framboise
- Soit : 3,60 €**

LUNDI 17/04/2017

- ◆ Consommé madrilène
 - ◆ Salade iceberg
 - ◆ Salade de pommes de terre au thon
 - ◆ Steak au poivre
 - ◆ Œufs brouillés
 - ◆ Côtes de blettes persillées
 - ◆ Pommes cocotte "grand-mère"
 - ◆ Chaource
 - ◆ Yaourt bulgare aromatisé
 - ◆ Carré de l'Est
 - ◆ Tulipe de fruits exotiques
 - ◆ Cocktail de fruits exotiques
 - ◆ Crème dessert à la vanille
- Soit : 2,93 €**

LUNDI 24/04/2017

- ◆ Mikado de légumes BIO
 - ◆ Tartine au Comté
 - ◆ Gaspacho jaune
 - ◆ Hoki grillé sauce citron
 - ◆ Rôti de dindonneau
 - ◆ Céréales gourmandes BIO
 - ◆ Artichaut à la bretonne
 - ◆ Saint-Nectaire
 - ◆ Yaourt nature sucré BIO
 - ◆ Gorgonzola
 - ◆ Biscuit Opéra
 - ◆ Pêche
 - ◆ Verrine croustillante aux fruits rouges
- Soit : 2,92 €**

MARDI

MARDI 04/04/2017

- ◆ Concombre BIO vinaigrette
 - ◆ Betteraves vinaigrette
 - ◆ Terrine de lapin aux noisettes
 - ◆ Tournedos au poivre
 - ◆ Sauté de dinde au curry
 - ◆ Pommes vapeur BIO
 - ◆ Petits pois
 - ◆ Fromage blanc BIO
 - ◆ Tomme des Pyrénées
 - ◆ Munster
 - ◆ Abricots aux amandes grillées
 - ◆ Salade de fruits frais
 - ◆ Crumble aux framboises
- Soit : 3,27 €**

MARDI 11/04/2017

- ◆ Crabe à l'antillaise
 - ◆ Melon
 - ◆ Salade Far West
 - ◆ Lotte à l'américaine
 - ◆ Pintade rôtie
 - ◆ Purée de chou fleur
 - ◆ Semoule berbère
 - ◆ Maroilles
 - ◆ Emmental
 - ◆ Pyramide de Valençay
 - ◆ Ananas frais
 - ◆ Crème dessert créole
 - ◆ Crêpe au sucre
- Soit : 3,72 €**

MARDI 18/04/2017

- ◆ Carottes râpées au cumin
 - ◆ Asperges sauce hollandaise
 - ◆ Pois chiches, tomate et poivrons
 - ◆ Sauté de veau aux olives
 - ◆ Émincé de porc sauce chili
 - ◆ Papillons au beurre
 - ◆ Galette de légumes
 - ◆ Tomme catalane
 - ◆ Époisses
 - ◆ Morbier BIO
 - ◆ Pastèque
 - ◆ Brownies au chocolat
 - ◆ Suprême d'orange à la menthe
- Soit : 3,50 €**

MARDI 25/04/2017

- ◆ Tomate fraîcheur
 - ◆ Pizza
 - ◆ Champignons crus au paprika
 - ◆ Bœuf sauté à la lyonnaise
 - ◆ Sauté de biche
 - ◆ Petits pois Clamart
 - ◆ Frites
 - ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
 - ◆ Tomette BIO
 - ◆ Sainte-Maure cendrée
 - ◆ Smoothie aux fruits des îles
 - ◆ Banane pochée aux agrumes
 - ◆ Liégeois au café
- Soit : 3,64 €**

MERCREDI

MERCREDI 05/04/2017

- ◆ Salade piémontaise
 - ◆ Carottes râpées BIO
 - ◆ Sardine à l'escabèche
 - ◆ Longe de porc au miel
 - ◆ Tête de veau gribiche
 - ◆ Poêlée méridionale
 - ◆ Polenta
 - ◆ Camembert
 - ◆ Crème de yaourt nature
 - ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
 - ◆ Banane
 - ◆ Crème dessert au café
 - ◆ Baba au rhum
- Soit : 2,44 €**

MERCREDI 12/04/2017

- ◆ Fenouil aux pommes
 - ◆ Champignons de Paris en salade
 - ◆ Salade de pâtes à la sicilienne
 - ◆ Paleron à la gardiane
 - ◆ Foie de veau grillé au gorgonzola
 - ◆ Maïs au beurre
 - ◆ Poireaux à la paysanne
 - ◆ Comté BIO
 - ◆ Rouy*
 - ◆ Gouda
 - ◆ Compote aux quatre fruits
 - ◆ Poire de saison
 - ◆ Mousse cappuccino
- Soit : 2,75 €**

MERCREDI 19/04/2017

- ◆ Salade de chou fleur
 - ◆ Concombre BIO vinaigrette
 - ◆ Muffins au bacon
 - ◆ Tajine d'agneau
 - ◆ Hoki poêlé au beurre de safran
 - ◆ Fenouil au jus
 - ◆ Blé
 - ◆ Livarot
 - ◆ Fromage blanc BIO
 - ◆ Crème de roquefort
 - ◆ Tiramisu
 - ◆ Tutti frutti en gelée de thé
 - ◆ Mirabelles au sirop
- Soit : 3,36 €**

MERCREDI 26/04/2017

- ◆ Jambon persillé maison
 - ◆ Mâche aux crevettes
 - ◆ Carottes Cascot
 - ◆ Steak haché de veau
 - ◆ Épaule d'agneau "bonne femme"
 - ◆ Riz créole
 - ◆ Epinards à la béchamel
 - ◆ Petit suisse sucré
 - ◆ Reblochon BIO
 - ◆ Fromage blanc BIO
 - ◆ Kiwi aux amandes
 - ◆ Feuillantine aux abricots
 - ◆ Tartare rouge et jaune
- Soit : 2,93 €**

JEUDI

JEUDI 06/04/2017

- ◆ Salade d'endives
 - ◆ Bruschetta aux aubergines
 - ◆ Aspic de petits légumes
 - ◆ Bœuf bourguignon
 - ◆ Tagliatelles au bleu et aux noix
 - ◆ Fricassée forestière
 - ◆ Fourme d'Ambert
 - ◆ Saint-Paulin
 - ◆ Coulommiers
 - ◆ Pamplemousse au sucre
 - ◆ Crème renversée
 - ◆ Compote de rhubarbe
- Soit : 3,27 €**

JEUDI 13/04/2017

- ◆ Pomelos
 - ◆ Légumes grillés au vinaigre balsamique
 - ◆ Avocat à l'échalote
 - ◆ Aiguillette de poulet à la diable
 - ◆ Brochette de poisson sauce diépoise
 - ◆ Salsifis
 - ◆ Pommes boulangères
 - ◆ Pont-l'Évêque
 - ◆ Edam
 - ◆ Yaourt aromatisé
 - ◆ Salade de fruits frais
 - ◆ Sundae au caramel
 - ◆ Flan pâtissier
- Soit : 4,60 €**

JEUDI 20/04/2017

- ◆ Salade mêlée de laitue et batavia
 - ◆ Saucisson sec BIO
 - ◆ Râpe de courgettes
 - ◆ Goulasch à la hongroise
 - ◆ Brochette de dinde grillée
 - ◆ Flageolets
 - ◆ Cordiale de légumes
 - ◆ Bleu d'Auvergne
 - ◆ Fromage frais portion > 150 mg Ca / portion
 - ◆ Sainte-Maure cendrée
 - ◆ Ananas BIO
 - ◆ Moëlleux à la rhubarbe
 - ◆ Smoothie du Soleil
- Soit : 2,23 €**

JEUDI 27/04/2017

- ◆ American salad
 - ◆ Taboulé à la crétoise
 - ◆ Panier du jardin
 - ◆ Rosbeef
 - ◆ Tagliatelles aux deux saumons
 - ◆ Cœurs de laitue braisés
 - ◆ Bleu de Bresse*
 - ◆ Montcadi*
 - ◆ Pont-l'Évêque
 - ◆ Salade de fruits vitaminée
 - ◆ Poire cuite au miel
 - ◆ Coupe glacée à l'italienne
- Soit : 3,00 €**

VENDREDI

VENDREDI 07/04/2017

- ◆ Salade bulgare
 - ◆ Œuf brouillé à la portugaise
 - ◆ Tomate au maïs
 - ◆ Blancs de poulet aux cacahuètes
 - ◆ Filet de merlan meunière
 - ◆ Epinards
 - ◆ Semoule
 - ◆ Beaufort
 - ◆ Brie
 - ◆ Yaourt aromatisé
 - ◆ Moëlleux au chocolat
 - ◆ Pomme BIO
 - ◆ Gélifié au chocolat
- Soit : 2,27 €**

VENDREDI 14/04/2017

- ◆ Cœurs de palmier sauce cocktail
 - ◆ Salade krisette
 - ◆ Œuf mimosa BIO
 - ◆ Rôti de porc
 - ◆ Bœuf ménagère
 - ◆ Lentilles BIO au jus
 - ◆ Endives braisées
 - ◆ Chèvre frais aux pruneaux
 - ◆ Bleu de Bresse
 - ◆ Fromage blanc à la cannelle
 - ◆ Kiwi
 - ◆ Gratin d'agrumes
 - ◆ Clafoutis aux cerises
- Soit : 3,11 €**

VENDREDI 21/04/2017

- ◆ Radis beurre
 - ◆ Salade de pois multicolore
 - ◆ Crudités du printemps
 - ◆ Râble de lapin à l'alsacienne
 - ◆ Filet de dorade meunière
 - ◆ Choux de Bruxelles
 - ◆ Pommes vapeur BIO
 - ◆ Gruyère
 - ◆ Ossau Iraty*
 - ◆ Sainte-Maure cendrée
 - ◆ Gâteau au yaourt
 - ◆ Pomme BIO
 - ◆ Île flottante
- Soit : 3,22 €**

VENDREDI 28/04/2017

- ◆ Terrine de légumes
 - ◆ Pastèque
 - ◆ Œuf en gelée
 - ◆ Jambon au madère façon York
 - ◆ Rouelle de veau à la moutarde
 - ◆ Pommes à la berrichonne
 - ◆ Haricots verts
 - ◆ Pêril de brebis
 - ◆ Fournols*
 - ◆ Yaourt aromatisé
 - ◆ Coupe californienne
 - ◆ Gâteau alsacien à la rhubarbe
 - ◆ Ananas rôti à la meringue italienne
- Soit : 1,94 €**



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 03/04/2017 (MIDI)
 ♦ Betteraves et pommes de terre BIO
 ♦ Dinde de cabillaud au beurre blanc
 ♦ Carottes Vichy
 ♦ Fromage blanc BIO
 ♦ Ananas frais
Soit: 2,59 €

LUNDI 03/04/2017 (SOIR)
 ♦ Potage de légumes
 ♦ Purée au jambon
 ♦ Bleu d'Auvergne
 ♦ Crème dessert à la vanille
Soit: 1,20 €

LUNDI 10/04/2017 (MIDI)
 ♦ Carottes râpées au fenouil
 ♦ Rôti de porc
 ♦ Polenta
 ♦ Fourme d'Ambert
 ♦ Compote de pomme meringuée
Soit: 1,64 €

LUNDI 10/04/2017 (SOIR)
 ♦ Potage cappelletti
 ♦ Flan de brocolis au fromage
 ♦ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
 ♦ Coupe de fruits frais
Soit: 1,40 €

LUNDI 17/04/2017 (MIDI)
 ♦ Chou blanc rémoulade
 ♦ Rôti de veau aux pruneaux
 ♦ Poêlée de légumes verts
 ♦ Tomme noire
 ♦ Neigeux aux fraises et fromage blanc
Soit: 2,96 €

LUNDI 17/04/2017 (SOIR)
 ♦ Melon
 ♦ Salade de blé et foies de volaille confits
 ♦ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
 ♦ Yaourt aux fruits
Soit: 1,41 €

LUNDI 24/04/2017 (MIDI)
 ♦ Tomate mozzarella
 ♦ Râble de lapin rôti
 ♦ Pommes boulangères
 ♦ Edam Bio
 ♦ Compote au cassis
Soit: 2,22 €

LUNDI 24/04/2017 (SOIR)
 ♦ Consommé aux petites pâtes
 ♦ Beignet de haute mer
 ♦ Ratatouille
 ♦ Brunoise de fruits
Soit: 1,28 €

MARDI

MARDI 04/04/2017 (MIDI)
 ♦ Batavia à la ciboulette
 ♦ Cuisse de dinde farcie
 ♦ Macaronis
 ♦ Livarot
 ♦ Entremets au praliné
Soit: 1,67 €

MARDI 04/04/2017 (SOIR)
 ♦ Chaudrée de maïs
 ♦ Gratin d'endives aux champignons
 ♦ Tomme blanche
 ♦ Pomme BIO
Soit: 2,48 €

MARDI 11/04/2017 (MIDI)
 ♦ Mousse de canard
 ♦ Sauté de veau
 ♦ Haricots beurre
 ♦ Bûchette de chèvre
 ♦ Pamplemousse au sucre
Soit: 3,05 €

MARDI 11/04/2017 (SOIR)
 ♦ Potage de légumes
 ♦ Tortis aux dés de dinde
 ♦ Saint-Paulin
 ♦ Crème pâtissière au rhum
Soit: 2,48 €

MARDI 18/04/2017 (MIDI)
 ♦ Saucisson à l'ail
 ♦ Aile de raie aux câpres
 ♦ Riz basmati
 ♦ Fromage blanc à la vanille
 ♦ Banane
Soit: 2,24 €

MARDI 18/04/2017 (SOIR)
 ♦ Potage à la tomate
 ♦ Quiche lorraine
 ♦ Salade verte frisée
 ♦ Douceur aux pêches
Soit: 1,55 €

MARDI 28/03/2017 (MIDI)
 ♦ Salade de quinoa
 ♦ Estouffade de bœuf BIO
 ♦ Petits pois
 ♦ Coulommiers
 ♦ Salade de fruits frais
Soit: 4,71 €

MARDI 28/03/2017 (SOIR)
 ♦ Potage maraîchère
 ♦ Spaghettis au canard
 ♦ Gorgonzola
 ♦ Entremets à la pistache
Soit: 1,57 €

MERCREDI

MERCREDI 05/04/2017 (MIDI)
 ♦ Céleri rave sauce mousseline
 ♦ Grillade de porc charcutière
 ♦ Haricots verts
 ♦ Yaourt nature
 ♦ Amandine
Soit: 2,90 €

MERCREDI 05/04/2017 (SOIR)
 ♦ Salade de radis à l'orange
 ♦ Feuillantine comtoise
 ♦ Fromage frais de campagne
 ♦ Compote de poire
Soit: 1,31 €

MERCREDI 12/04/2017 (MIDI)
 ♦ Tomate vinaigrette
 ♦ Filet de grenadier au paprika
 ♦ Riz pilaf
 ♦ Fromage blanc BIO
 ♦ Mirabelles au sirop
Soit: 2,15 €

MERCREDI 12/04/2017 (SOIR)
 ♦ Crème de laitue
 ♦ Poireaux au jambon
 ♦ Emmental
 ♦ Beignet au sucre
Soit: 1,38 €

MERCREDI 19/04/2017 (MIDI)
 ♦ Céleri râpé vinaigrette
 ♦ Boulettes d'agneau à l'orientale
 ♦ Légumes couscous
 ♦ Ossau Iraty®
 ♦ Eclair au café
Soit: 1,62 €

MERCREDI 19/04/2017 (SOIR)
 ♦ Soupe aux aubergines
 ♦ Salade niçoise
 ♦ Yaourt nature sucré BIO
 ♦ Coupe de fruits frais
Soit: 1,29 €

MERCREDI 26/04/2017 (MIDI)
 ♦ Betteraves BIO vinaigrette
 ♦ Brandade basque
 ♦ Brie
 ♦ Pastèque au miel
Soit: 1,99 €

MERCREDI 26/04/2017 (SOIR)
 ♦ Pomelos
 ♦ Haut de cuisse de poulet sauce diable
 ♦ Flan de brocolis
 ♦ Crème antillaise
Soit: 1,51 €

JEUDI

JEUDI 06/04/2017 (MIDI)
 ♦ Coeurs de palmier sauce cocktail
 ♦ Daube provençale
 ♦ Frites
 ♦ Camembert
 ♦ Kiwi
Soit: 2,96 €

JEUDI 06/04/2017 (SOIR)
 ♦ Potage au tapioca
 ♦ Brochette de dinde grillée
 ♦ Blettes
 ♦ Coupe suisse à la rhubarbe
Soit: 1,92 €

JEUDI 13/04/2017 (MIDI)
 ♦ Salade de maïs composée
 ♦ Steak haché sauce au poivre
 ♦ Cordiale de légumes
 ♦ Saint-Nectaire BIO
 ♦ Pastèque
Soit: 2,70 €

JEUDI 13/04/2017 (SOIR)
 ♦ Potage de céleri
 ♦ Gratin dauphinois
 ♦ Chaurce
 ♦ Petits suisses aromatisés
Soit: 1,22 €

JEUDI 20/04/2017 (MIDI)
 ♦ Macédoine de légumes
 ♦ Bœuf aux olives
 ♦ Céréales gourmandes BIO
 ♦ Bleu de Bresse
 ♦ Pomme BIO
Soit: 2,76 €

JEUDI 20/04/2017 (SOIR)
 ♦ Bouillon de poule vermicelle
 ♦ Flan d'asperges
 ♦ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
 ♦ Gratin d'agrumes
Soit: 1,91 €

JEUDI 27/04/2017 (MIDI)
 ♦ Salade de pissenlits
 ♦ Palette à la diable
 ♦ Courgettes BIO poêlées
 ♦ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
 ♦ Far breton
Soit: 2,68 €

JEUDI 27/04/2017 (SOIR)
 ♦ Potage aux navets
 ♦ Risotto bolognaise
 ♦ Fromage blanc BIO
 ♦ Méli-mélo pomme / poire
Soit: 2,02 €

VENDREDI

VEN. 07/04/2017 (MIDI)
 ♦ Pois chiches en salade
 ♦ Filet de julienne grillé
 ♦ Printanière de légumes
 ♦ Cantal
 ♦ Smoothie du Soleil
1,66 €

VEN. 07/04/2017 (SOIR)
 ♦ Soupe de poireaux
 ♦ Lasagnes aux aubergines
 ♦ Edam BIO
 ♦ Reines-claude au sirop
Soit: 1,73 €

VEN. 14/04/2017 (MIDI)
 ♦ Concombre au cerfeuil
 ♦ Agneau aux haricots coco
 ♦ Bleu
 ♦ Crème renversée
Soit: 2,38 €

VEN. 14/04/2017 (SOIR)
 ♦ Bouillon de bœuf vermicelles
 ♦ Navet farci
 ♦ Mimolette
 ♦ Salade de poire aux noisettes
Soit: 1,11 €

VEN. 21/04/2017 (MIDI)
 ♦ Taboulé BIO
 ♦ Filet de poisson meunière
 ♦ Haricots plats d'Espagne
 ♦ Yaourt aromatisé
 ♦ Salade d'ananas et kiwis
Soit: 1,16 €

VEN. 21/04/2017 (SOIR)
 ♦ Potage de légumes
 ♦ Hamburger de veau poêlé
 ♦ Farfalle au beurre
 ♦ Flan nappé au caramel
Soit: 1,54 €

VEN. 28/04/2017 (MIDI)
 ♦ Salade coleslaw
 ♦ Foie de veau poêlé
 ♦ Frites
 ♦ Emmental
 ♦ Verrine au Grand-Marnier
Soit: 2,84 €

VEN. 28/04/2017 (SOIR)
 ♦ Crème d'artichauts
 ♦ Epinards gratinés au poulet
 ♦ Tomme de Savoie
 ♦ Clafoutis aux bigarreaux
Soit: 2,53 €

SAMEDI

SAMEDI 08/04/2017 (MIDI)
 ♦ Terrine de légumes
 ♦ Pilon de poulet au curry
 ♦ Riz BIO
 ♦ Comté
 ♦ Coupe de mangue à la noix de coco
Soit: 2,13 €

SAMEDI 08/04/2017 (SOIR)
 ♦ Potage Esaü
 ♦ Filet de colin pané
 ♦ Epinards à la crème
 ♦ Abricots à la Condé
Soit: 1,59 €

SAMEDI 15/04/2017 (MIDI)
 ♦ Pizza
 ♦ Poulet rôti
 ♦ Gratin de courgettes
 ♦ Morbier
 ♦ Salade de fruits citronnée
Soit: 2,46 €

SAMEDI 15/04/2017 (SOIR)
 ♦ Potage de légumes
 ♦ Polenta à la bolognaise
 ♦ Fromage frais aux baies roses
 ♦ Verrine de fruits mixés à la cannelle
Soit: 1,60 €

SAMEDI 22/04/2017 (MIDI)
 ♦ Batavia à la ciboulette
 ♦ Agneau braisé
 ♦ Flageolets
 ♦ Amsterdamter®
 ♦ Duo de mousses choco-coco
Soit: 2,05 €

SAMEDI 22/04/2017 (SOIR)
 ♦ Bouchée au poisson
 ♦ Jeunes carottes
 ♦ Munster
 ♦ Cocktail de fruits frais
Soit: 1,17 €

SAMEDI 29/04/2017 (MIDI)
 ♦ Mousse de haricots rouges
 ♦ Filet de colin à l'aneth
 ♦ Fondue de poireaux BIO
 ♦ Bûche du Pilat
 ♦ Granité de melon aromatisé
Soit: 1,95 €

SAMEDI 29/04/2017 (SOIR)
 ♦ Salade composée tricolore
 ♦ Rosbeef froid
 ♦ Salade de pommes de terre tièdes
 ♦ Coupe gourmande
Soit: 1,87 €

DIMANCHE

DIM. 09/04/2017 (MIDI)
 ♦ Avocat nordique
 ♦ Rognons au cognac
 ♦ Poêlée méridionale
 ♦ Faisselle
 ♦ Bavarois aux fruits rouges
Soit: 1,63 €

DIM. 09/04/2017 (SOIR)
 ♦ Potage Dubarry
 ♦ Pommes de terre à la ricotta
 ♦ Gouda
 ♦ Banane
Soit: 0,89 €

DIM. 16/04/2017 (MIDI)
 ♦ Crudités sauce aux cacahuètes
 ♦ Tagliatelles de carbonara au saumon
 ♦ Reblochon
 ♦ Parfait au cassis
Soit: 2,55 €

DIM. 16/04/2017 (SOIR)
 ♦ Soupe de patate douce
 ♦ Steak grillé
 ♦ Salade verte aux raisins
 ♦ Bavaroise de faisselle aux fruits rouges
Soit: 2,05 €

DIM. 23/04/2017 (MIDI)
 ♦ Œuf mimosa BIO
 ♦ Rôti de dinde
 ♦ Poêlée champêtre
 ♦ Camembert
 ♦ Baba au rhum
Soit: 2,00 €

DIM. 23/04/2017 (SOIR)
 ♦ Potage Malakoff
 ♦ Soufflé au maïs
 ♦ Périal de brebis
 ♦ Smoothie aux fruits exotiques
Soit: 1,34 €

DIM. 30/04/2017 (MIDI)
 ♦ Charlotte du jardinier
 ♦ Émincé de porc aux poivrons
 ♦ Pâtes multicolores
 ♦ Morbier BIO
 ♦ Mystère glacé
Soit: 3,29 €

DIM. 30/04/2017 (SOIR)
 ♦ Soupe de pois chiches
 ♦ Chou rouge au jambon et poulet
 ♦ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
 ♦ Fraises à la Chantilly
Soit: 1,22 €

Coût moyen mensuel : 2,36 € (midi) et 2,10 € (soir)

TEXTURES MODIFIÉES

Légumes croquants de printemps

Ingrédients (pour 10 pers.)

Manger mains de carotte

- 300 g de carottes (épluchées)
- 30 g d'eau de source
- 30 g d'huile de colza
- 10 g de Crudimains*
- 3 g de sel
- 0,5 g de poivre

Manger mains de concombre

- 300 g de concombre avec peau, sans graines, dégorgé au sel la veille
- 30 g de crème liquide UHT 35 % MG
- 13 g de Crudimains*
- 1 g de sel
- 0,5 g de poivre

Manger mains de chou-fleur

- 300 gr de chou-fleur
- 30 g d'eau de source
- 30 g d'huile de colza
- 10 g de Crudimains*
- 3 g de sel
- 0,5 g de poivre

Cervelle de canut

- 500 g de fromage blanc faisselle
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- ¼ de botte de persil plat
- ¼ de botte de ciboulette
- ¼ de botte d'estragon
- 30 g de crème épaisse
- 3 cl d'huile de noix
- 2 cl d'huile de colza
- sel, poivre



PRÉPARATION

Les légumes :

Mixer les **carottes** avec l'eau et l'huile de colza, assaisonner et ajouter le Crudimains. Répartir l'appareil dans une barquette et bien lisser, filmer. Réserver au frais.

Mixer le **concombre**, ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement puis terminer avec le Crudimains. Répartir dans une barquette, filmer et réserver.

Mixer le **chou-fleur** avec l'eau et l'huile de colza, assaisonner et terminer avec le Crudimains. Répartir dans une barquette, filmer et réserver.

La cervelle de canut :

Laisser égoutter le fromage blanc à travers une passette au-dessus d'un

saladier ou d'un cul-de-poule.

Pendant ce temps, éplucher et ciseler l'échalote. Peler la gousse d'ail, ôter le germe et la hacher. Laver et essuyer le persil plat, la ciboulette et l'estragon et mixer l'ensemble des éléments.

Dans un autre cul-de-poule, ajouter l'huile de colza et de noix, le fromage blanc, la crème fraîche, la préparation mixée. Assaisonner de sel et de poivre puis mélanger à l'aide d'une maryse ou d'un fouet. Réserver.

Dressage :

Tailler les carottes, le concombre, le chou-fleur en bâtonnets, les dresser harmonieusement et servir accompagné de la cervelle de canut. *

*Le Crudimains (Senes solution) permet de gélifier à froid les crudités.

SCIENCE & GOURMANDISE®

Innovation et formation : la révolution du numérique

Depuis l'avènement et la démonstration d'internet, il y a vingt ans, j'entends parler de e-learning. E-learning par-ci..., e-learning par-là... Le e-learning est la capacité de transmettre et donc d'apprendre, d'augmenter son savoir ou mettre à jour ses connaissances professionnelles *via* internet ou tout autre support numérique.

Seulement, en cuisine, comment faire passer les odeurs, les arômes, textures et émotions *via* un câble RI 45 ? Seuls des secteurs comme l'informatique ont réussi le pari de la formation à distance.

UNE APPLICATION DU E-LEARNING : LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

En matière de techniques culinaires, il semble que l'aventure peut être tentée sur les seuls modules de base de l'hygiène alimentaire. Et encore.

Tout n'est pas écrit en matière de sécurité alimentaire puisque tout est à écrire au fur et à mesure des avancées scientifiques. Il n'y a pas une entreprise, pas un

établissement identique en matière de gestion des risques alimentaires.

Le management et les facteurs humains restent et demeurent les paramètres prépondérants. C'est pourquoi il est important qu'un formateur présentiel s'imprègne de la culture de l'établissement et de ses contraintes d'exploitation.

Dans quelle mesure, même sur ces sujets importants, le "e-learning" peut-il répondre aux spécificités de chaque établissement ?

En fait, la sécurité alimentaire aura toujours besoin d'être expliquée de façon pragmatique, raisonnée et ludique mais amorcée, néanmoins, une vraie révolution numérique.

La démocratisation des supports numériques mobiles et tactiles a permis le développement de nouveaux outils d'enregistrements. Le nombre d'opérateurs sur ce nouveau secteur d'activité ne cesse de croître. J'observe avec attention et bienveillance les solutions proposées.

En matière de pragmatisme, toutes ces applications numériques ne se valent pas. Vous privilégiez la possibilité de développement du soft afin d'adapter la solution à votre culture d'entreprise ; mais aussi et surtout l'ergonomie de la saisie des informations sera un atout essentiel dans votre choix.

Récemment, j'entre en tenue professionnelle dans une belle et grande cuisine centrale. Mon premier contact avec la zone de production fut une tablette numérique murale m'annonçant 47 tâches d'hygiène en retard. Quel accueil ! Pourtant, la cuisine semblait en parfait état. Et le chef de m'expliquer que sa brigade n'avait pas compris l'importance de cet outil... depuis 2 ans.

PRAGMATISME DE LA SOLUTION ET FORMATION DU PERSONNEL

Pourquoi devez-vous vous intéresser à cette innovation numérique ? Parce que dans dix ans, l'administration en charge de la protection des consommateurs demandera à tous les professionnels d'établir des bilans qualité et de leur communiquer une synthèse *via* ce type de logiciels.

Ne pas voir cette révolution arriver, c'est un peu comme demander aux comptables de renoncer à leurs logiciels et de revenir aux écritures manuelles. Enfin, le temps que vous devez consacrer à ces enregistrements numériques doit être inférieur à celui que vous consacrez aujourd'hui aux procédures papier afin que le temps économisé se transfère naturellement à votre passion du métier : la cuisine ! *



D.R.

Les prochains thèmes en 2017 :

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.



OVOPRODUITS



L'œuf se réinvente, surprenez vos convives

Selon la directive de l'Union européenne, l'appellation ovoproduit désigne tout produit obtenu à partir de l'œuf, de ses différents composants ou de leur mélange après élimination de la coquille et de ses membranes. Derrière cette définition très "théorique" se cache une filière dynamique et innovante. Les ovoproduits sont une force pour la filière œufs. Leurs ventes augmentent régulièrement, notamment dans le secteur de la restauration collective. En France, la production d'œufs de consommation (œufs en coquille + ovoproduits) s'est ainsi maintenue en 2015 à 14,7 milliards d'unités, en légère hausse sur un an (+0,6 %) pour la troisième année consécutive, selon le bilan dressé par Agrest.

UN SUCCÈS LÉGITIME

Constamment à l'écoute de leurs clients, les producteurs comme les transformateurs, qui parfois ne font qu'un, sont de ce fait en mesure de leur apporter des solutions pour satisfaire leurs exigences. La première étant certainement la **sécurité sanitaire** avec la suppression du contact avec les coquilles en cuisine. Des chefs également rassurés par les contrôles rigoureux effectués tout au long de la chaîne de fabrication et la qualité constante des produits finis. Au top 2 et 3 des raisons invoquées par les professionnels de la restauration collective, la **facilité d'utilisation** et l'**économie de temps** qui en découle. Autre mérite que les gestionnaires

IL EST QUASIMENT DE TOUTES LES RECETTES DE L'ENTRÉE AU DESSERT.
EN UN COUP DE PINCEAU, IL FAIT CRAQUER N'IMPORTE QUELLE BONNE PÂTE.
POCHÉ, IL DYNAMISE UNE SALADE, EN OMELETTE AVEC JUSTE QUELQUES LÉGUMES, IL DONNE DES AIRS DE FÊTE À UN SANDWICH. DANS UNE CUISINE QUI SE DOIT D'ALLIER RAPIDITÉ, SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET QUALITÉS GUSTATIVES, LES OVOPRODUITS ONT UNE PLACE DE CHOIX. LIQUIDES, DÉSHYDRATÉS, CONGELÉS... IL NE VOUS RESTE PLUS QU'À TROUVER LES VÔTRES.

Hélène Dorey

À savoir

Certains ovoproduits peuvent contenir du sirop de glucose, c'est par exemple le cas pour les œufs entiers en poudre. À des solutions congelées et concentrées peuvent être ajoutés du sucre et du sel. L'œuf entier liquide est quant à lui disponible avec ou sans conservateur. Il peut aussi y être ajouté dans des proportions variables, selon les utilisations prévues et les fabricants, des additifs (gomme de xanthane...).

apprécient tout particulièrement, la **maîtrise des coûts**, puisque les quantités sont modulables et portionnables. Terminés déchets et gaspillage.

Du côté du conditionnement, tout a été prévu pour minimiser les tâches. Briques ou bag in box stériles avec becs verseurs, jerricans, poches... En ce qui concerne le stockage, un seul exemple, celui des poudres : un carton de 1 kg de blanc d'œuf mesure 57 x 43 x 29 cm.

Côté conservation, les ovoproduits ont aussi tout bon. Des blancs d'œufs liquides en bouteilles et bag in box peuvent se stocker à une température comprise entre 0 et 25 °C. Quant aux DLC (dates limites de consommation) elles s'envolent avec, selon le process de fabrication, 1 à 2 ans pour les gammes congelées et 2 ans pour les poudres.

UNE GRANDE FAMILLE

Pour s'y retrouver aisément dans cette famille qui s'agrandit très rapidement, voici quelques repères.

Les liquides

Selon les fabricants, les œufs liquides pasteurisés demeurent les plus utilisés, car ils offrent des qualités fonctionnelles identiques aux œufs coquilles donc des possibilités quasi infinies en pâtisserie, glacerie,





produits déjà présents. Une solution intéressante pour la confection d'omelettes, de pâtes à crêpes ou à chichis...

Les cuits

Les œufs durs écalés sont notamment disponibles en barres et les œufs pochés sont moulés ou plats pour intégrer des sandwiches. Pour des entrées encore plus festives et des buffets, invitez les œufs de caille.

Les produits élaborés cuits à base d'œufs

Au nombre des possibilités, les tortillas, œufs brouillés et omelettes disponibles entières ou prédécoupées, en cubes ou en lanières, avec ou non une garniture et conditionnées en barquettes aluminium ou polypropylène pour répondre aux contraintes de réchauffage ou de distribution.

Pour mettre en valeur certaines préparations, faites appel aux coquilles de présentation en contenant.

INNOVATION ET MUTATION

« C'est un métier où l'innovation sur toutes les catégories de produits a une importance pour développer les ventes », confirme le directeur d'une importante entreprise française de production et de commercialisation

d'ovoproduits. Un professionnel qui sait aussi que les consommateurs, dans leur quotidien, s'ils continuent de plébisciter les œufs (en 2015, ils en ont consommé en moyenne 220 chacun*) se détournent de plus en plus d'œufs issus de poules élevées en cage.

L'interprofession, consciente des enjeux, rappelle que « les professionnels des œufs en France et dans l'Union européenne répondent déjà à une réglementation sur le bien-être animal la plus stricte au monde.

Au-delà des aspects réglementaires, la filière française va toujours plus loin pour assurer le bien-être des poules. Dans le cadre du contrat sociétal d'avenir, elle s'engage notamment dans des travaux de recherches visant à poursuivre la réduction de l'utilisation des antibiotiques. »

Autre point important pour les convives, la provenance des produits, avec une préférence de plus en plus appuyée pour des productions hexagonales.

Le logo "Œufs pondus en France" sur les emballages des ovoproduits est un plus.

Quant aux équipes qui souhaitent s'orienter vers le bio, qu'elles se réjouissent, toutes les gammes d'ovoproduits sont concernées. ✱

* Source : enquête CSA pour le Comité national pour la promotion de l'œuf (CNPO)

biscuiterie... Le jaune peut notamment être utilisé comme émulsifiant pour la préparation de sauces crémeuses et d'une mayonnaise. Quant au blanc, il convient à la réalisation de mousses, meringues, macarons... et rend aérien les desserts.

Les congelés

Que les œufs soient ou non entiers, il faut juste une décongélation avant emploi.

Les concentrés

Simple d'utilisation, un seul impératif, ajouter de l'eau lors de l'utilisation.

Les séchés et les poudres

Là encore, la simplicité est de mise, puisqu'il suffit de réhydrater les poudres avant l'emploi ou bien les incorporer directement dans la préparation pour qu'elles absorbent l'humidité des autres



Time'Œuf, l'innovation au petit-déjeuner

Des œufs toujours chauds en libre service au petit-déjeuner, vous en rêviez ? La société Ovipac a trouvé la solution en créant Time'Œuf, un dispositif de réchauffage et de maintien à température des œufs (Coqu'Œufs ou Œufs brouillés).

Le maintien en température étant stable, la qualité gustative de l'œuf est conservée, le cœur de l'œuf coque (sans coquille) est coulant et les œufs brouillés conservent

une texture onctueuse et fondante. Pour parvenir à de tels résultats, plusieurs mois de travail avec notamment un cabinet culinaire et un bureau de design auront été nécessaires. Identification de l'environnement d'utilisation, des comportements et des attentes des clients (enfants en centre de vacances, adultes en villages de vacances, personnages âgées en maison de retraite...), rien n'a été laissé au hasard.

Une machine, petite par la taille, mais qui offre trois possibilités : 50 % Coqu'Œufs + 50 % d'œufs brouillés ou 100 % Coqu'Œufs ou 100 % œufs brouillés.

Les œufs sont pondus en France. Le maniement est simple, puisqu'il se résume à verser de l'eau dans l'appareil, installer les plaques et les produits et brancher. La commercialisation est prévue pour mai-juin 2017.

PENSER LE FROMAGE AUTREMENT !

La Terre aux 1 000 fromages, la France, possède une population enviable partout dans le monde pour sa santé cardiovasculaire malgré une alimentation riche en lipides.

C'est le fameux "French paradox" auquel les scientifiques s'intéressent depuis les années quatre-vingt, qui tend à démontrer que le fromage pourrait bien être, lui aussi, à l'origine d'une moindre mortalité cardiovasculaire !

- L'origine du fromage remonte aux débuts de la domestication animale, vers 10 000 ans avant notre ère. Des tablettes cunéiformes de la civilisation sumérienne (4 000 ans avant J.-C.) attestent de son existence dès cette époque. Plus tard, les Romains perfectionnent les techniques de fabrication ajoutant aux fromages des herbes et des épices. Après la chute de l'Empire romain, les monastères bénédictins et cisterciens devinrent d'importants centres de fabrication de fromages tout au long du Moyen-Âge. Plusieurs fromages portent des noms évoquant une telle origine (Saint-Paulin, Pont-l'Évêque...). Dès le milieu du XIX^e siècle, l'industrie fromagère se développe rapidement. S'en suit une commercialisation à grande échelle.

Aujourd'hui, un tiers de la production annuelle de lait est transformé en fromage.

- L'affection de nos ancêtres pour le fromage ne s'explique pas uniquement par la mise au point de cette méthode de conservation du lait. En effet, la diminution de l'enzyme lactase avec l'âge, qui permet à l'organisme humain de digérer le lactose du lait frais au-delà de la petite enfance, en est une autre raison. Le lactose étant dissocié du lait caillé par le petit-lait, le fromage en est pratiquement dépourvu. Sans lactose, l'enzyme lactase n'est plus indispensable.

Le fromage peut ainsi être consommé par tous et c'est pourquoi, depuis le néolithique, il représente un aliment de base universel.

En un mot, le fromage s'est imposé dès l'origine comme **une base de l'alimentation française** et n'a pas fondamentalement changé depuis 8 000 ans, si ce n'est dans ses modes de consommation.

Certains n'hésitent pas à l'associer aux douceurs sucrées, à le glisser du plateau au dessert et le sublimer comme certains chefs "confiseurs" le font avec des saveurs de café, de miel, de confiture...

L'UMAMI, DES PAPILLES AU CORTEX

Le fromage fait partie des aliments possédant cette 5^e saveur, l'umami, que l'on désigne "sapidité" en Français. Le terme japonais peut être compris par **goût savoureux**. Il est naturellement présent dans les produits fermentés et vieillis. Il produit un après-goût durable et doux, provoque la salivation et la sensation de fourrure sur la langue, en stimulant la gorge, le palais et le dos de la langue.

Mais le goût seul ne suffit pas. Les recherches* indiquent qu'en effet dans le cortex orbitofrontal, les stimuli visuels de la nourriture sont également associés à ce signal de saveur. De plus, les facteurs cognitifs, comme la parole et l'attention, modulent la représentation de la valeur olfactive et du goût de la nourriture. L'âge a également une incidence dans le traitement de la saveur. Les personnes âgées souffrant de dysgueusie (une altération du goût qui vient avec l'âge) sont peu réceptives à l'umami, alors que les quatre autres saveurs sont parfaitement reconnues. Pourtant, on constate que la fréquence de consommation du fromage progresse fortement à partir de 25 ans. **Donc, le goût du fromage revêt aussi une forte dimension psychologique, affective et émotionnelle !**

*Edmund T. Rolls, université de Warwick, Coventry

ÉQUIPEMENTS > CHAÎNE DU FROID

La nouvelle génération prend le pouvoir

Chaîne du froid, les acheteurs veulent tout : des appareils à la fois peu énergivores, ultra-compacts, faciles d'utilisation, beaux (certains sont visibles par les convives), qui conservent aux aliments toutes leurs qualités organoleptiques et au top au niveau de la sécurité sanitaire. La recherche en matière de matériels connectés est vive. Les fonctionnalités qu'offrent les appareils récents intéressent les chefs. Jamais ils n'auraient pensé pouvoir contrôler une cellule à distance et pourtant, aujourd'hui, c'est possible et sans pour autant être un *geek*. Le futur est entré par la grande porte dans les cuisines professionnelles.

DES PETITS FORMATS QUI ASSURENT...

Le moindre centimètre carré d'une cuisine devant être optimisé, la course aux appareils affichant de petites mensurations semble n'avoir jamais été aussi active. Tous les types d'appareils

Les fluides en 2 dates

- **Au 1^{er} janvier 2020**, la mise sur le marché de réfrigérateurs et congélateurs à usage commercial (hermétiquement scellés) contenant des HFC dont le potentiel de réchauffement global (GWP) est supérieur à 2 500 sera interdite.
- **Au 1^{er} janvier 2022**, ce seront tous les équipements contenant des gaz réfrigérants HFC dont le potentiel de réchauffement global (GWP) est supérieur à 150 qui seront concernés.

QU'IL S'AGISSE DE CELLULES DE REFROIDISSEMENT, D'ARMOIRES OU DE CHAMBRES FROIDES, DE MEUBLES FROIDS DÉDIÉS À LA DISTRIBUTION, LES ÉQUIPEMENTIERS SAVENT QU'ILS DOIVENT SANS CESSER INVENTER DES SOLUTIONS INNOVANTES POUR SE DÉMARQUER D'UNE CONCURRENCE DE PLUS EN PLUS RUDE. UNE EXCELLENTE NOUVELLE POUR LES ACHETEURS QUI DISPOSENT AINSI D'UNE MULTITUDE DE POSSIBILITÉS.

Hélène Dorey

sont concernés. Ainsi, une cellule aux mensurations "minis" est en mesure d'afficher un double évaporateur, trois ventilateurs et une capacité en surgélation de 40 kg tout en étant compatible avec les chariots GN1/1. Une armoire froide d'une porte et d'une hauteur d'1,90 m assure quant à elle une capacité conséquente puisqu'elle est de 610 litres. **Mais c'est dans le monde des chariots repas que l'innovation est pour le moment la plus marquante.** Petite révolution en octobre 2016 dans trois hôpitaux de l'AP-HP, Bretonneau et Bichat-Claude-Bernard à Paris et, Beaujon à Clichy, avec l'acquisition dans le respect des règles des marchés publics de chariots et de plateaux d'un nouveau genre. « Dans le cadre d'un projet de



restructuration, explique Joe Pascal Saji, référent Restauration, département de la Politique logistique AP-HP, nous cherchions des chariots plus petits, de faible consommation, pouvant se brancher sur une prise électrique classique en 230 V monophasé 16 A, disposant de plateaux plus petits afin qu'il n'y ait plus de place perdue, mais sur lesquels il était évidemment possible de proposer un repas complet : moins de vide, plus de volume, plus de couleurs. Un seul équipementier fournisseur a été en mesure de répondre à toutes nos exigences. Ce matériel a aussi un autre avantage, la maniabilité, favorisant les conditions de travail des équipes de restauration et de soins qui sont toutes deux utilisatrices avec par exemple un poids réduit de 60 kg, soit 35 % plus léger. Cet équipement permet l'optimisation du transport entre hôpitaux et favorise la mutualisation. Une innovation qui permet d'envisager un autre mode de distribution des repas dans les hôpitaux, les maisons de retraite... »

Sur le terrain, satisfaction également des équipes, comme le souligne José Villarroel, ingénieur restauration, qui a participé à la mise en place du projet et suit désormais le fonctionnement des équipements. « Effectivement, au

Un étiquetage énergétique (enfin) en vigueur

Voilà plus de 20 ans que l'étiquetage énergétique concerne les appareils vendus au grand public et c'est (seulement) depuis le 1^{er} juillet 2016 que les appareils professionnels sont concernés. La directive sur l'étiquetage énergétique des armoires frigorifiques professionnelles a été établie par la Commission européenne dans le but de réduire la consommation énergétique des appareils électriques.

Le classement se base sur une échelle à 7 niveaux allant de A à G (du plus au moins efficace) selon plusieurs critères tels que la température de fonctionnement et les performances énergétiques. Les produits référencés dans la classe G seront prochainement interdits à la vente dans l'Union européenne. Par la suite, la vente des produits des classes inférieures devraient être progressivement interdite.

Tous les appareils frigorifiques ne sont pas concernés, loin s'en faut.

Depuis le 1^{er} juillet 2016, sont concernés toutes les armoires frigorifiques et tous les comptoirs frigorifiques conçus pour le stockage des denrées. Au 1^{er} janvier 2017, les vitrines doivent s'ajouter à la liste. Les autres appareils frigorifiques (tels que les cellules de refroidissement rapide, les chambres froides...) seront classés selon leur indice d'efficacité énergétique fixé par la Commission Européenne et selon le produit. Mais le calendrier n'est pas encore fixé pour ces derniers.

quotidien, cet équipement remplit tous les critères. Pour que les équipes se l'approprient, elles ont été partie prenante dès le départ, accompagnées et formées. Nous en avons profité pour faire par exemple un rappel des bonnes pratiques d'hygiène, dialoguer avec les diététiciennes...

Le fabricant (français) a été constamment à notre écoute et a proposé des tarifs tout à fait compétitifs. Nous travaillons actuellement au développement d'une gamme de barquettes pour ces plateaux. Un vrai projet de restauration globale, des plus motivants.»

ET EN PLUS SONT SIMPLES D'UTILISATION

Au quotidien, les utilisateurs plébiscitent des appareils faciles à utiliser et qui leur apporte un meilleur confort de travail.

Ainsi l'ergonomie est-elle l'un des axes de travail privilégié par les équipementiers.

Il suffit parfois de peu, comme dans une vitrine une hauteur de plateau plus élevée (75,5 cm) que la normale et la manipulation devient plus aisée pour le personnel lors de la mise en place des produits sur le plateau. Des efforts également sur le poids, grâce à l'emploi de l'aluminium. Toujours du côté des vitrines réfrigérées, les glissières embouties, un fond de cuve en pente et des panneaux en qualité alimentaire de

classe M1 rendent plus facile le nettoyage. Quant aux navettes, le lavage intérieur et extérieur doit être simple, rapide et efficace même au jet basse pression.

Un point dont on parle peu mais qui a de l'importance, surtout dans les grosses unités, **le bruit**. Au fil des années, une baisse sensible des décibels est à noter.

La robustesse est appréciée, notamment pour les navettes qui doivent résister aux chocs du transport. Tous ces appareils étant modulables pour répondre aux attentes des différents modes de restaurations collectives.

SÉCURITÉ À TOUS LES ÉTAGES

Les relevés de température!

L'une des craintes des utilisateurs de matériel de froid. Aucune approximation n'est en effet permise en la matière.

Les équipementiers ont beaucoup travaillé en faveur de fonctionnalités permettant de suivre en direct les différentes étapes de la descente en température. Les écrans tactiles sont désormais dans toutes les cuisines.

Mais les équipementiers vont toujours plus loin avec **des dispositifs de régulation pilotables à distance**.

Ceux-ci permettent d'éviter la présence peu pratique et risquée d'ordinateurs en cuisine ou à proximité des zones froides.

La connexion se fait en toute simplicité sur réseau Ethernet grâce à une prise standard. Les cellules sont aussitôt connectées et l'automate permet immédiatement de disposer de relevés de températures, de graphiques avec bien sûr la possibilité de zoomer, d'enregistrer et d'exporter informations et données (courbes, graphiques...).

Des fabricants mettent aussi au point des brevets, à l'image de ce système concernant les tunnels qui permet une modulation simple et rapide de la température des cycles en fonction de la nature des aliments chargés et proposant des cycles programmables.



ÉCOLOGIE, LENTEMENT MAIS SÛREMENT

Sachant qu'une armoire consomme environ autant qu'un poste de cuisson, que la consommation électrique d'une armoire classique représente plus des deux tiers de son coût de fonctionnement sur la totalité de son cycle de vie, il est facile de comprendre pourquoi les services Recherche & Développement des différentes marques planchent sur **les économies d'énergie**.

Le recours à des matériaux de plus en plus isolants comme le cyclopentane, qui donne une densité plus élevée que les matériaux classiques et offre la même capacité d'isolation sur toute la durée de vie de l'appareil, se généralise.

Un progrès considérable quand on sait que les mousses et matériaux isolants traditionnels perdraient en moyenne 5 % d'efficacité thermique par année de vie de l'équipement.

Des avancées aussi au niveau des systèmes de ventilation permettant de

Attention à la puissance des appareils figurant sur les notices

« Dans ce domaine, on constate des dérives », déclare le dirigeant d'une enseigne référente dans le secteur. Les fabricants effectuent leurs tests selon un protocole anglais plus favorable (purée de pommes de terre de moins de 2 cm d'épaisseur). Un matériel testé dans des conditions plus pénalisantes selon le protocole NF, puisque la purée est de 4,5 cm d'épaisseur. Quelques grammes de pommes de terre qui font toute la différence, notre interlocuteur n'hésitant pas à parler de "triche".

À quand une uniformité des protocoles d'essai ?

Autre sujet d'inquiétude, l'arrivée sur le marché de produits chinois. Les entreprises françaises doivent répondre à une réglementation très lourde entre autres en ce qui concerne la fabrication, ce qui n'est pas le cas pour les équipements en provenance d'Asie qui passent sans aucune difficulté nos frontières. Pour notre spécialiste, « il faut comparer ce qui est comparable et réagir pour ne pas tirer le marché vers le bas. »



faire baisser la facture électrique.

Les armoires de dernière génération permettraient, selon les marques, de réduire de 45 à 65 % la facture électrique par rapport à un équipement classique. Le gaz R290 dont l'indice de réchauffement climatique (GWP) est proche de zéro, permet par ailleurs de substantielles économies d'énergie (de 40 % à 45 %) par rapport à l'ancien gaz. *



EN CHIFFRES

826
exploitations

1 264
producteurs

401
millions de
litres lait/an

L'ENGAGEMENT DES MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN

Le **groupe coopératif des Maîtres Laitiers du Cotentin** a été créé en 1986 à l'issue du regroupement de plusieurs coopératives laitières. Présent sur l'ensemble de la filière, de la production à la distribution en passant par la transformation, en France et à l'international, le groupe vient de lancer sa marque de producteurs, **Campagne de France**.



DES VALEURS FORTES

Les Maîtres Laitiers du Cotentin **s'engagent**, des producteurs aux consommateurs, pour la qualité des techniques de production, la traçabilité, l'alimentation et le bien-être des animaux, la sauvegarde de l'environnement.

Plus encore, le modèle économique coopératif prédestine les Maîtres Laitiers du Cotentin à **rémunérer les producteurs à un prix juste**, le plus élevé en 2016*, leur garantissant, ainsi qu'à leurs enfants, une vie digne, et permettant au groupe de réaliser les investissements industriels indispensables à la compétitivité de l'outil de production.



www.campagnedefrance.fr

* L'Éleveur Laitier, février 2017



La naissance en avril 2016 d'un nouvel acteur français sur le marché des équipements de cuisine professionnels, France Équipement Grande Cuisine, n'est pas passée inaperçue. « Grâce à la complémentarité des deux entreprises initiales



(Cometto et Bourgeois), notre offre est désormais la plus large et la plus complète du marché de la cuisson », précise son président Guy Babolat (photo). **Une présence sur tous les segments du marché de la cuisson** qui devrait permettre à l'entreprise de gagner des parts de marché en France et mieux se positionner à l'export. « Parmi nos engagements, poursuit Guy Babolat, garantir une production "Origine France" et poursuivre nos actions dans le développement durable en proposant des matériels moins énergivores. Nous sommes d'ailleurs les seuls à disposer de la norme NF Eco-conception. » Autre particularité de ce nouveau groupe à la tête de six marques, être une **Scop (société coopérative et participative)**. « Toutes les décisions sont prises par les salariés et les actionnaires ». Un choix comme une évidence pour Guy Babolat.



FlexiCombi Team : deux modes de cuisson en parallèle dans un seul appareil

Le nouveau four mixte de MKN dispose de **deux enceintes de cuisson dans un seul appareil**, permettant deux modes de cuisson simultanés. Cuire des viennoiseries et des légumes à la vapeur en même temps, c'est maintenant possible ! La flexibilité du FlexiCombi Team permet par exemple la préparation d'un menu complet en parallèle : en haut, la roulade de bœuf peut être mijotée en fonction mixte,

en bas les pommes de terre et les choux de Bruxelles sont cuits à la vapeur. L'utilisation s'effectue par la commande intuitive MagicPilot Touch.

Le FlexiCombi Team est disponible dans différentes versions et comporte des fonctionnalités éprouvées comme le nettoyage automatique WaveClean ou le concept de capacité FlexiRack. www.mkn.eu



Comment superviser en toute sérénité et simplicité le parc matériel des cuisines ? Comment avoir une meilleure gestion des déchets ? Ideolys répond à ces questions en lançant deux nouveaux outils,



Easilyl Équipement et Easilyl Waste.

Easilyl Waste est la première solution robotique de mesure des déchets qui a remporté le Trophée Exposants & Innovation 2017 au salon Restau'Co.

Ce système mesure et valorise automatiquement les déchets : aucune saisie manuelle, aucun changement de matériel, aucun changement de procédure de traitement des déchets alimentaires, aucun investissement matériel supplémentaire, et pourtant... Easilyl Waste va déterminer automatiquement la quantité et le type de déchets. www.ideolys.com



easilyl
WASTE



Des assistants intelligents pour un travail ergonomique

Avec l'aide des **accessoires intelligents FRIMA**, il est possible d'utiliser **VarioCooking Center** de manière encore plus simple et efficace. Les accessoires originaux sont très robustes et parfaitement adaptés pour une utilisation quotidienne.

Les outils spécifiques tels que la **pelle** ou la **spatule** facilitent les manipulations de produits dans le VarioCooking Center. La **grille de fond de cuve** et la **grille égouttoir** permettent de cuire parfaitement les grosses pièces de viande ou les ragouts pendant la nuit.

Le **relevage automatique Autolift** permet de pocher ou frire dans des paniers et avec garantie de résultats.

Les produits cuits peuvent être débarrassés sans efforts, en toute sécurité et transportés avec le chariot porte-panier ou le **VarioMobil**.



Savoir

LE CAHIER DES SPÉCIALISTES

P. 58

Plan de maîtrise sanitaire :
encore mieux en images !

P. 61

Portage à domicile :
l'agrément sanitaire est-il
obligatoire ?

P. 62

Éclairage des cuisines :
efficacité, confort visuel,
sécurité... les critères à
respecter

P. 65

Droit et législation
Lex imperfecta en
restauration collective



Textes : Hélène Dorey
Photos : Martial Thiébaut
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 second volet, nous avons décidé de nous intéresser au respect des bonnes pratiques d'hygiène, à travers 4 thématiques.

1. TENUE DE TRAVAIL

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

- que la tenue de travail est adéquate. Elle doit en effet se composer d'un pantalon, d'une veste avec éventuellement un tablier, d'une coiffe et de chaussures de travail. Celles-ci doivent être fermées et correctement entretenues ;
- que le personnel dispose d'un vestiaire (placard ou local) afin qu'il puisse enfiler sa tenue de travail et déposer sa tenue de ville et ses effets personnels. Les deux tenues doivent être rangées dans des espaces distincts ;
- que le linge sale et le linge propre ne sont pas mélangés ;
- des modalités d'entretien des tenues de travail ;
- de la mise à disposition de tenues de travail pour les visiteurs.

Les conseils de l'expert :

Les vêtements professionnels en cuisine ont pour but de protéger les produits alimentaires des contaminations liées à la présence humaine (toux, sueur...). Lorsqu'ils sont sales, ils deviennent à leur tour des vecteurs de contamination et peuvent à ce titre véhiculer de nombreux micro-organismes. Le personnel de cuisine doit changer quotidiennement de tenue et autant que nécessaire.



TENUE DE TRAVAIL

L'inspectrice vérifie que le vestiaire est bien entretenu, que le stockage des tenues sales est bien séparé des tenues propres et conforme à la réglementation ou bien encore que chaque personne dispose bien d'une tenue propre par jour.

L'utilisation de gants ne remplace pas le lavage des mains.

Le port prolongé de gants peut provoquer non seulement un phénomène de transpiration, mais aussi d'allergie. Il est donc conseillé de les retirer régulièrement afin que les mains puissent respirer à l'air libre. Les gants doivent être jetés après usage.

La tenue est exclusivement réservée au travail dans la cuisine. Si le personnel doit sortir des locaux de production (notamment pour les pauses), il doit retirer sa tenue. La gestion des tenues du personnel durant les pauses ou pour tout

autres sorties de l'atelier doit être strictement encadrée par des procédures préétablies.

2. HYGIÈNE CORPORELLE

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

- que les mains du personnel sont propres et saines (absence de lésions), que les ongles sont courts, non vernis et propres ;



HYGIÈNE CORPORELLE

Lorsque le personnel passe en salle, ici par exemple pour déposer les plats qui doivent être livrés dans le cadre du portage à domicile, il doit conserver tous les éléments de sa tenue de travail.

L'idéal serait un stockage des caisses le plus près possible de la porte où le livreur viendra les chercher, pour éviter qu'il ait à traverser (avec ses chaussures sales) toute la salle à manger. L'empilage pose aussi question si les enfants avaient la possibilité de jouer autour (risque de chute des caisses).

- que la coiffe englobe toute la chevelure ;
- que les bijoux (montres, piercing...) ne sont pas portés en zone de fabrication. Seule l'alliance, si elle est lisse, est tolérée ;
- que le personnel dispose de lave-mains à commande non manuelle ou par cellule IR et alimentés en eau potable tiède, car c'est obligatoire. Ces dispositifs doivent être en nombre suffisant et installés à des endroits stratégiques (à l'entrée de la cuisine, à la sortie des toilettes...) et correctement entretenus et approvisionnés (savon et essuie-mains à usage unique...).

Les conseils de l'expert :

L'hygiène des mains est fondamentale en restauration collective.

Le lavage des mains doit se faire de façon régulière et au moins : à la prise ou à la reprise du travail, après passage aux toilettes, après s'être mouché, avoir toussé, s'être touché le nez, les cheveux ou la tête et après toute opération contaminante.

Le lavage de mains répond à quelques règles par exemple un mouillage préalable des mains à l'eau tiède, savonnage avec du savon liquide. Pour être vraiment efficace le savonnage doit durer 20 secondes. Vient ensuite le rinçage à l'eau tiède et l'essuyage avec un système à usage unique. Dans le cas d'utilisation d'une brosse, pour les mains comme pour les ongles, il faudra effectuer deux lavages. Une brosse doit être parfaitement entretenue et maintenue sèche pour éviter le développement de microbes. L'usage de gel hydroalcoolique ne doit pas se substituer au nettoyage des mains.

3. ÉTAT DE SANTÉ

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

- que les agents connaissent et signalent à l'exploitant leur pathologie (plaies des mains, panaris, rhume...) ou leurs symptômes présentant un risque vis-à-vis de la manipulation des denrées ;
- qu'aucune personne présentant manifestement un risque d'infection



ÉTAT DE SANTÉ DU PERSONNEL

L'état de santé du personnel est un élément clé de la sécurité alimentaire. Il s'agit donc de vérifier qu'une personne ayant une plaie à la main a enfilé des gants. Des gants qui doivent être régulièrement changés, comme le vérifiera l'inspectrice.

susceptible d'être transmissible par voie alimentaire (plaies de mains non protégées, rhume, état fébrile, gastro-entérite, éternuements répétés sans port de masque...) n'est affectée à des postes de manipulations des denrées nues.

Les conseils de l'expert :

L'état de santé des personnels est un élément clé de la sécurité des aliments. Toute personne dont l'état de santé pourrait conduire à la contamination des produits, doit le signaler, afin que des mesures appropriées soient prises. Il peut par exemple être conclu un changement



RESPECT DES PROCÉDURES

Le contrôle dans les locaux terminé, retour dans les bureaux pour la phase administrative, qui permettra par exemple de vérifier le contenu du PMS (plan de maîtrise sanitaire) et son adéquation avec le fonctionnement effectif.

temporaire de poste de travail, le port d'un masque recouvrant le nez et la bouche, le port de gants...

L'exploitant doit sensibiliser régulièrement le personnel aux situations médicales à risque imposant la déclaration de l'affection à un responsable de l'établissement. Par exemple, les pathologies nécessitant la prise de mesures spécifiques sont rappelées dans un document accessible au personnel (livret d'accueil, formation, procédures etc.)

L'exploitant a la responsabilité de prendre les mesures de précaution pour prévenir la contamination, par exemple :

- en écartant temporairement des postes sensibles les personnes présentant un risque ;
- ou en les munissant de protections (pansements étanches, etc.).

3. RESPECT DES PROCÉDURES

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

- que le personnel est correctement formé et régulièrement sensibilisé ;
 - qu'il respecte les instructions de travail
 - que toutes les instructions sont aisément disponibles et compréhensibles pour le personnel ;
 - que le PMS de l'établissement est présent sur site et accessible au personnel.
- En particulier, il est contrôlé la mise à disposition pour chaque poste de travail le nécessitant, d'instructions :**
- complètes, appropriées (claires, simples, compréhensibles) ;
 - adaptées aux pratiques de l'établissement et au niveau de compétence et de formation de son personnel ;

Ces instructions concernent notamment :

- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : nettoyage et désinfection, tenues, lavage des mains, nuisibles, réactivité, déchets...
- les bonnes pratiques de fabrication (BPF) ;
- les CCP (dans les établissements agréés, mais pas dans les établissements

déclarés par exemple les restaurants satellites) et PRPO (procédures concernant les mesures de maîtrise de la production, leur surveillance et leur vérification).

Les conseils de l'expert :

Il est impératif que les personnels aient les comportements appropriés limitant les risques de contamination.

Rappel : le principe de la marche en avant est d'éviter les allers et retours entre zones propres (production) et zones sales (plonge, poubelles, lavage des légumes...) : ceux-ci doivent donc être les plus rares possibles. Si un tel passage doit se faire, le lavage des mains, voire des chaussures dans certains établissements, est indispensable.

Attention également avec le **maniement des fruits et légumes** qui peuvent être souillés par de la terre et peuvent contaminer les surfaces de travail, mais également les vêtements et les mains.

Les mains seront soigneusement lavées avant le début des opérations parmi les opérations sensibles (hachage, manipulation de volailles crues...) ou avant manipulation de produits sensibles (mayonnaise, tartare, carpaccio...). Les guides de bonnes pratiques d'hygiène*, rédigés par des organisations professionnelles, rappellent les points de vigilance à respecter dans chaque étape

sensible et donnent les grandes lignes des procédures de travail à respecter. En particulier, le GBPH "restaurateur" a été validé en novembre 2015 ; s'il s'adresse d'abord aux restaurants commerciaux, les points de vigilance identifiés se retrouvent aussi dans les restaurants collectifs. *

*<http://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne>

À savoir

Le personnel est un facteur déterminant de la sécurité sanitaire. La lutte contre la présence de micro-organismes dans l'alimentation passe par différents niveaux de prévention assurant la maîtrise des contaminations qui peuvent être provoquées par les denrées alimentaires entre elles, les personnels, les méthodes de travail, les matériels ou bien encore l'environnement de travail.

Il est donc important de former tous les collaborateurs aux règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments mais aussi d'assurer une surveillance de la maîtrise de ces règles d'hygiène et de fabrication.

Le personnel de service est soumis aux mêmes règles d'hygiène que le personnel de production. La seule différence est dans la tenue. Le personnel étant en contact avec les convives, les tenues sont plus "esthétiques".

Le nouveau guide Sanipousse 2017-2018 est désormais disponible.



Avec ses 1500 références il vous facilite l'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en cuisine.

Demandez-le dès maintenant au 02 54 43 75 75 ou sur contact@sanipousse.com

Depuis plus de 30 ans, notre métier est de FACILITER LE VÔTRE !

Les incontournables

sanipousse
votre recette sécurité alimentaire depuis 1986



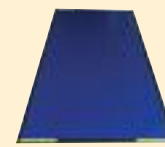
SANIPOUSSE 2®

L'assurance tout-risque pour vos plats témoins



PRODATE®

L'étiquette repositionnable qui vous fait gagner en économies et sérénité



DECONTASOL®

Tapis de décontamination des semelles et roues de chariots



SANITEST®

Le test microbiologique pour vos auto-contrôles



SANIFIL®

Gamme en fil inox, astucieuse et économique, pour tout ranger dans la cuisine



SANIBRUIZ®

La décontamination sans rinçage, des mains, des surfaces et des matériels



1.500 références pour simplifier le respect des normes en cuisine



95% des produits en stock livrés en 48 heures



Vos commandes 24h/24 7j/7 avec shop.sanipousse.com

PORTAGE À DOMICILE

L'agrément sanitaire est-il obligatoire ?

Il s'agit de la livraison de repas à domicile à destination de personnes âgées, de personnes accidentées et de toutes les personnes souffrant d'un handicap qui ne leur permet pas de cuisiner ou de sortir faire les courses pour le repas. Cette activité est généralement une prestation proposée par le Centre communal d'action sociale (CCAS) d'une commune.

Les repas peuvent être fabriqués par une cuisine centrale, par la cuisine d'une école, par un prestataire livrant des repas ou par un traiteur.

Pour cette activité, la cuisine qui les fabrique nécessite-t-elle un agrément sanitaire ? Jusqu'à la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8054 du 08.03.2012 de l'arrêté du 21.12.2009, l'agrément sanitaire (ou une dérogation d'agrément en fonction



© highwaystarz / Fotolia

Rose-Marie Olid-Barnard

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

du nombre de repas livrés) était nécessaire. Depuis mars 2012, le contexte a été modifié : **le portage à domicile a été exclu du champ de la restauration collective.**

Autrement dit, si on s'en tient à cette note de service, l'agrément sanitaire (ou dérogation d'agrément) n'est plus requis pour une activité de portage à domicile. En octobre 2016, une instruction technique modifie les notes de service de l'arrêté du 21.12.2009 (DGAL/SDSSA/2016-751 du 06.10.2016) : le portage à domicile est toujours exclu du champ de la restauration collective.

→ **Attention** : cette situation peut être amenée à évoluer dans les mois à venir sans qu'un calendrier précis n'ait été proposé. Nous vous conseillons de consulter votre DDPP à ce sujet. ✱

Tableau opérationnel de livraison de repas (d'après le GBPH "livraison à domicile")

Étapes de livraison	Principales caractéristiques de l'étape
Réception des repas auprès du fournisseur	Repas conditionnés et identifiés Contrôle des températures à cœur à l'aide d'une sonde (<+3°C en liaison froide ou >+63°C en liaison chaude) Emballages intégrés
Pas de stockage	Les repas conditionnés dans des malles isothermes ou barquettes filmées sont immédiatement chargés
Chargement	Maintien des températures (<+3°C ou >+63°C)
Transport	Transport d'une durée inférieure à deux heures (conformément à l'annexe IV de l'arrêté du 21.12.2009) Maintien des températures Véhicules et contenants adaptés aux tournées Vérification de la température du véhicule si besoin
Déchargement et livraison au consommateur	Déchargement rapide (moins de 5 minutes si possible). Fermeture immédiate des portes des véhicules et des containers. Contrôle des températures d'un plat chaud et d'un plat froid. Liaison chaude : laisser les repas sur la table pour une consommation immédiate. Liaison froide : rangement des denrées dans le réfrigérateur du client. Contrôle des dates limites de consommation (DLC) par le personnel chargé de la livraison et destruction des repas périmés.
Nettoyage désinfection des containers et/ou malles	Privilégier la prise en charge par le fournisseur. Le cas échéant, prévoir un local spécifique et une procédure validée. Utilisation de produits autorisés pour le nettoyage et la désinfection des surfaces au contact des denrées alimentaires.

ÉCLAIRAGE DES CUISINES

Efficacité, confort visuel, sécurité... les critères à respecter

Les cuisines de restauration collective sont des espaces techniques qui nécessitent une attention particulière sur le mobilier d'éclairage, les appareillages électriques et la mise en lumière.

» objectif est double : apporter la **sécurité**, le **confort** et l'**acuité visuelle** essentiels à la productivité des cuisiniers et **pérenniser des équipements** soumis à l'humidité et à la chaleur. La norme d'éclairage intérieur des lieux de travail - EN NF 12 464-1 - exige de prendre en compte des prescriptions majeures.

UN NIVEAU D'ÉCLAIREMENT ÉLEVÉ

Le niveau d'éclairement moyen à maintenir est de 500 lux (la quantité de lumen par m²) dans la zone d'activité et sur le plan de travail. L'intérêt de ce niveau relativement élevé ? Apporter une bonne performance visuelle avec la **distinction des**

Avis d'expert : la bonne température de couleur est essentielle

« En cuisine collective, l'efficacité prime avant tout et la lumière blanche diffuse prédomine. Ma préconisation est une température de couleur de 4 000 kelvin (°K), un blanc neutre, ni trop chaud, ni trop froid pour éviter l'aspect bleuté. Associé à un indice de rendu de couleur (IRC) élevé, elle apporte une belle perception des couleurs des aliments et des détails. La température peut, toutefois, descendre à 3 000 - 3 500 k, aux espaces pain et pâtisserie afin de mieux appréhender les couleurs plus chaudes de ces produits. Attention, aussi, à prévoir un niveau d'éclairement de transition entre la cuisine et la salle pour ne pas passer d'un niveau de 500 lux à un éclairage plus doux autour des 100 lux, sans avoir le temps d'adapter sa vision. Restez toujours très exigeant sur la qualité des tubes fluorescents T5 ou des luminaires Led, leur électronique n'aimant pas la chaleur et l'humidité ! Enfin, regardez la courbe de maintenance de vie en fonction de la température ambiante, pour choisir le produit adéquat sur le plan de la gestion technique et éviter des remplacements plus qu'il est nécessaire, un flux qui se dégrade ou une température de couleur qui change. »

Nicolas Mangin, ingénieur-éclairagiste,
directeur bureau d'études en éclairage Genilum - www.genilum.fr



© photos : Bleu Vert Concepts - Stéphane Durieu

contrastes... l'acuité étant cruciale compte tenu de la précision des tâches à effectuer : pain à trancher, oignons à émincer....

SUPPRIMER LES ÉBLOUISSEMENTS

Beaucoup éclairer n'est pas suffisant. Il faut éclairer juste et de manière qualitative en respectant un indice d'éblouissement UGR inférieur à 22.

Cuisiner demande une grande concentration visuelle.

L'œil doit accommoder uniquement sur l'aliment manipulé sans être distrait par des éblouissements d'inconfort. L'adaptation de l'œil sur un point de luminance élevé situé dans son panorama peut générer des yeux rouges, des picotements, des céphalées et même des troubles musculo-squelettiques (TMS) par modification de la gestuelle pour l'éviter.

Il s'agit de bien choisir et positionner les luminaires mais, aussi, d'éviter leurs **reflets spéculaires**, c'est-à-dire les images parasites et le miroitement sur les vitres des fours ou les meubles en inox.



UN ÉCLAIRAGE UNIFORME ET QUALITATIF

L'éclairagiste part du plan d'aménagement de la cuisine pour dimensionner l'installation et implanter les luminaires. L'objectif est d'**éclairer les plans de travail d'une manière uniforme**, avec une bonne distribution des éclairagements et la maîtrise des luminances renvoyées par le mobilier et les objets. Le niveau minimum de l'éclairage général est de 0,6 (soit 60% des 500 lux).

Les 40 % restant pouvant être obtenus par des luminaires intégrés aux meubles ou situés au-dessus des plans de travail. Le bureau d'études doit vous fournir une note de calcul à ce sujet.

RESPECTER LA COULEUR DES ALIMENTS

Le 4^e facteur est l'**indice de rendu des couleurs**, c'est-à-dire la capacité de l'éclairage artificiel à restituer fidèlement la couleur des aliments. Il doit être élevé, minimum 80 et si possible supérieur à 90. Ce niveau de qualité de la source lumineuse est crucial pour juger immédiatement, par inspection visuelle, le niveau de cuisson d'un aliment - rosé, à point, rouge - ou encore la fraîcheur d'un poisson.

LA SÉCURITÉ DES PERSONNES ET DES INSTALLATIONS

En complément, la norme NF C 15100 (installation électrique basse tension) indique les obligations face aux facteurs d'influence externes : poussières, vapeur d'eau, humidité, projection d'eau, chaleur... Les luminaires doivent respecter un indice de protection suffisant - IP 45 à 65 pour un nettoyage au jet d'eau -, le premier chiffre concernant l'**étanchéité** aux **intrusions de corps solides** (la poussière), le second à l'**intrusion d'eau**. Leur constitution doit être adaptée à des chaleurs élevées et aux agressions chimiques, en conformité avec la norme de construction 60 598, qui prévoit des caractéristiques particulières telle l'utilisation de plastiques polycarbonates, des crochets inox protégés contre la corrosion ou encore un indice de protection contre les chocs élevés IK 8 ou 10. À noter qu'un **plan de**

Les normes à contrôler

Luminaire : IP EN 605293

Éclairage : NF EN 12464-I, juin 2003

Certification appareils : CE, ROHS, DEKRA, TUV, EMC

Technique : les Led s'imposent

La demande va vers des cuisines éclairées sans zones d'ombres et le succès de la technologie Led s'explique par sa capacité à rajouter des points lumineux sans augmenter la consommation énergétique. Elle est peu énergivore, puissante avec une quantité de lumière de 130 lm/watt, et son intégration est facilitée par sa faible épaisseur et sa température de fonctionnement entre 25 et 35 °C. En rénovation, l'enjeu est, le plus souvent, de remplacer l'existant par des réglettes ou des panneaux aux dimensions adaptées. Face au tube fluorescent, l'économie d'énergie est faible - 10 % - mais l'allumage est instantané, la pleine puissance vite obtenue et la lumière plus diffuse. Surtout, la durée de vie passe de 30 000 à 50 000 heures, contre 10 000 à 20 000 heures. De son côté, le passage d'un halogène à de la Led économise de 50 à 80 % d'énergie. En général, le retour sur investissement d'un lieu éclairé entre 8 et 10 heures par jour est de 1 à 2 ans.

Thibault Basset, directeur du distributeur spécialisé Ledexel.

maintenance (nettoyage, remplacement préventif des lampes) doit être établi, avec un équipement adapté, comme un escabeau avec plate-forme, garde-corps et main courante.

PRIVILÉGIER L'ENCASTREMENT

Ces contraintes techniques influencent directement la technologie et le choix des luminaires. Il s'agit de privilégier les lampes à longue durée de vie et les luminaires encastrés dans le faux plafond, lisses, lavables et démontables. En cas d'installation de luminaires suspendus, leur forme doit être adaptée au nettoyage avec une protection évitant les risques de projection d'éclats de verre en cas de casse. *

Cyril Maury





ABONNEZ-VOUS

AU MAGAZINE DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE RESPONSABLE

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

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^{os} + 2 hors-série) = 55 €

Nom et prénom _____

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'art de la grande cuisine



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

www.mkn.eu



DROIT ET LÉGISLATION

Lex imperfecta en restauration collective



Le juriste connaît l'existence de lois dites imparfaites : *leges imperfectae*. Leur imperfection peut tenir à une maladresse juridique (loi inapplicable en fait) ou à l'ineffectivité de leur sanction, lorsque celle-ci, à force de n'être pas appliquée, devient virtuelle. En certaines d'entre elles, c'est l'idée même d'une sanction qui paraît non pénitente, inadéquate. Pire, certaines sont expressément dépourvues de sanction. Phénomène marginal, à laquelle n'échappe pas la restauration collective. L'évocation d'un cas exemplaire dispense d'un recensement exhaustif.

Loi n° 2016-816 du 20 juin 2016 pour l'économie bleue (art. 90), complète le Code de la consommation par un article L. 412-6 : « **Les personnes ou les entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration [...] collective [...], permanente ou occasionnelle, principale ou accessoire, peuvent préciser sur leurs cartes ou sur tout autre support la zone de capture ou de production des produits aquatiques qu'ils proposent** ».

Explication de texte : la zone de capture (pêche) ou de production (élevage) est

LE TRAIT LE PLUS SPÉCIFIQUE ET
MANIFESTE DE LA RÈGLE DE DROIT EST
SON CARACTÈRE COERCITIF.
SOUS LA CONTRAINTE ÉTATIQUE,
LA MENACE D'UNE SANCTION ASSURE LE
RESPECT DE LA NORME JURIDIQUE.
CETTE SANCTION POTENTIELLE PLANE SUR
TOUT LE DROIT, SAUF...

Jean-Paul Branlard

celle déterminée dans les conditions prévues à l'article 38 du règlement UE 1379/2013 du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture (modifiant les règl. CE 1184/2006 et 1224/2009). Les noms attribués aux zones - Océan Indien, Atlantique Nord... - restent plutôt vagues, à moins d'un consommateur particulièrement connaisseur. Quant aux "produits aquatiques", il s'agit des poissons, coquillages, crustacés et mollusques. L'essentiel est ailleurs. Si les mots ont un

sens, "pouvoir", c'est une faculté et "devoir", une obligation.

Or, « Les personnes ou les entreprises, qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration collective, **peuvent** (et non "doivent") préciser... ».

Fin de l'exercice de français.

Comment en est-on arrivé là ?

Au départ, la proposition de loi n° 2964 "imposait" de préciser le pays d'origine des produits aquatiques (art. 22).

Ce qui renforçait ainsi les exigences d'information des consommateurs et visait indirectement à favoriser les produits nationaux. Mais, très vite, cette disposition a nourri une vague d'inquiétudes.

Les députés sont, de manière surprenante, revenus sur l'obligation de traçabilité.

Estimant qu'il n'y avait pas de consensus, ils ont rendu facultatif ce qui était obligatoire. Le Sénat tente de rétablir le principe de départ. En vain. Des voix sénatoriales s'élèvent : « *On crée de nouvelles obligations pour les restaurateurs, les collectivités locales et les entreprises qui devront indiquer l'origine des poissons servis dans leurs restaurants collectifs. C'est beaucoup trop lourd !* » (Élisabeth Lamure, Sénatrice). La messe est dite.

Ce sera "peuvent" et non "doivent".

Simplement indicative et dépourvue de sanction, la *lex imperfecta* n'a pas voulu heurter de front la restauration hors-foyer.

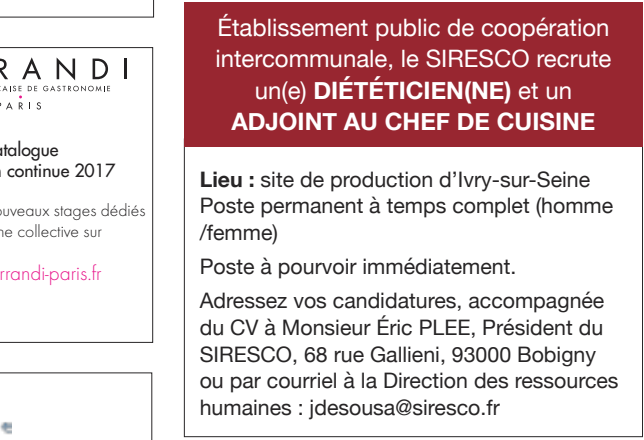
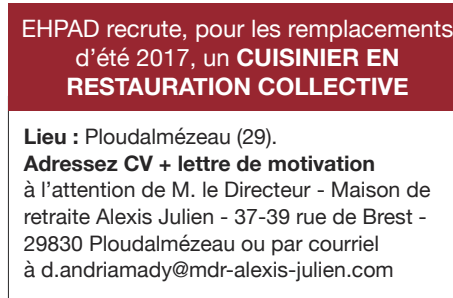
Rendre le dispositif facultatif revient à vider la loi de sa substance.

À défaut d'une charge intrinsèque nécessaire, tiendra-t-elle debout par sa seule vertu ? *

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.

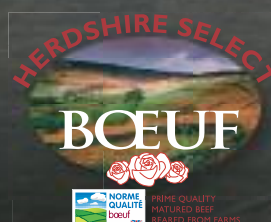


Vos normes de qualité pour des viandes d'excellence :



*Découvrez les marques de viande d'agneau
et de bœuf dédiées aux professionnels de la restauration.*

www.ilovemeat.fr





Avec autant de choix,
pourquoi n'en servir qu'une fois ?



www.charlesetalice-restauration.fr