

#3

OCT. 2017

# L'autre CUISINE

LE MAGAZINE DE LA RESTAURATION  
COLLECTIVE RESPONSABLE



## LA CUISINE CENTRALE, EXCEPTION FRANÇAISE

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

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

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

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

 **prestarest**

[www.prestarest.fr](http://www.prestarest.fr)

**UNE FORCE D'ACHAT INDÉPENDANTE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE**



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



# ÉDITORIAL

## (Ir)responsable !

Quand nous avons choisi pour sous-titre à notre revue *“Le magazine de la restauration collective responsable”*, nous mettions sous le vocable “responsable” les deux dimensions, durable et sociale. Sans exclure aucun des acteurs de notre champ de réflexion (producteurs, distributeurs, collectivités, cuisiniers, consommateurs...), nous voulions affirmer à la fois un positionnement et un combat, celui pour 67 millions de consommateurs d’accéder à une alimentation de qualité, au juste prix. Les événements de ces derniers mois, crises alimentaires et agricoles, les débats en cours comme les États généraux de l’alimentation, nous montrent ce que ce combat peut avoir de pertinent tant au niveau de ses enjeux que de son actualité. Nous vivons une société pathogène : pesticides, perturbateurs endocriniens, nanoparticules domestiques ou alimentaires... L’urgence alimentaire, sociale et sanitaire, doit être proclamée dans tous les champs de l’activité humaine au même titre que l’urgence climatique. À l’horizon, une lueur d’espoir : les premières mesures issues des États généraux de l’alimentation seront annoncées par l’Élysée le 11 octobre prochain, et Matignon demande d’ores et déjà au ministre de la Transition écologique Nicolas Hulot de *« parvenir à 50 % de produits de l’agriculture biologique, de proximité et de saison ou issus de labels environnementaux, dans la restauration collective »*.

### « Au cœur du produit », dites-vous ?

Ce nouveau gouvernement est arrivé au pouvoir à l’issue d’un débat où différentes lignes de force se sont dégagées. Mais, très vite, le temps des mises en œuvre et les problèmes ont surgis... En juin, aussitôt installé rue de Varennes, le nouveau ministre de l’Agriculture Stéphane Travert envisage de revenir sur une loi votée en 2016 portant sur l’interdiction des néonicotinoïdes, pesticides à la dangerosité avérée mais défendus bec et ongles par les grands groupes chimiques qui le fabriquent.

Ceux-ci vont jusqu’à agiter le spectre d’une catastrophe alimentaire si l’interdiction de leur poison devenait effective au 1<sup>er</sup> janvier 2018. Au final, Matignon a tranché en se portant garante de la loi existante.

Juillet, alors que notre charmant président nous promettait 50 % de bio dans la restauration, patatras, on arrête les subventions à l’agriculture biologique. Et là, pour la rentrée, baisse d’un tiers des contrats aidés d’ici à 2018.

Les équipes de restauration collective de certaines communes, d’établissements scolaires, d’hôpitaux, ont du mal à digérer !

À ce rythme, l’idée de dépasser des clivages tenus pour révolus devrait faire long feu.

Ce souci d’inclusion démocratique, habilement exprimé en campagne, aurait-il déjà atteint ses limites ? On nous parle d’un « monde nouveau émergent ». Mais comment satisfaire tout le monde en commençant par les puissants : j’aime les jeunes mais je réduis l’aide au logement ; je défends l’environnement mais je maintiens le nucléaire ; je loue la liberté mais je contrains l’information...

*« Jupiter est en train de se transformer en Icare et son aile gauche est d’ores et déjà brûlée »*, déclarait le 31 août Matthias Fekl, ancien ministre de François Hollande, dénonçant *« les cadeaux fiscaux à nos compatriotes les plus aisés »* face au report des *« réformes fiscales favorables aux classes moyennes et populaires »*.\*\*

Est-ce que cette République en marche va révéler les antinomies de notre démocratie ?

Il ne s’agit pas ici de faire des éloges ou des critiques, il s’agit d’exprimer des inquiétudes sur la place des groupes d’influence qui de plus en plus prennent le pas sur les politiques au point de dénaturer notre démocratie, alors que l’enjeu majeur de la mandature qui débute était explicitement la “restauration” de la démocratie. Nous sommes d’accord, la restauration démocratique passe par une alimentation de qualité pour tous.

Responsable. Vous avez dit responsable ?



**Laurent Terrasson**  
Directeur de la publication  
de *L'Autre Cuisine*.



**Jean-Philippe Milesy**  
Directeur éditorial  
de *L'Autre Cuisine*.

\*Thème de la Fête de la Gastronomie 2017

\*\**Le Monde*, 06/09/2017,  
« Macron à la recherche du juste équilibre »

# NUGGETS SOJA ET BLÉ



NOUVEAU!



Bien  
croustillants

Riches en  
protéines  
végétales

Pour un repas  
ludique et sain!

Sources  
de fibres alimentaires

Pauvres en graisses saturées

Sans conservateur

Le meilleur rapport  
protéines /lipides du marché  
des nuggets végétaux  
(1,8) !



LES NUGGETS SOJASUN SONT DISPONIBLES EN FRAIS OU EN SURGÉLÉ IQF  
CONTACTEZ-NOUS AU 0299041733 POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

# AU SOMMAIRE...

N°3 > La cuisine centrale, une exception française



## NOURRIR

- ◀ Nicolas Magie : « le lien entre les cuisiniers et les producteurs est un gage de qualité » ..... P. 12
- Le restaurant du futur ..... P. 15
- Habitudes alimentaires et santé..... P. 16
- DOSSIER**
- La cuisine centrale, exception française ..... P. 17
- Grand-Est, du nouveau en restauration collective..... P. 31

## CUISINER

- Bruno Berthier. Le certificat de spécialisation restauration collective... c'est lui ..... P. 36
- Parole(s) d'expert... Christophe Lavelle..... P. 38
- Qu'est-ce qu'un centre technique de la cuisine ? Hervé This..... P. 39
- Recettes et menus** ..... P. 40
  - La carbonade flamande Cuisine 9
  - Jarret mijoté une nuit, caramélisé miel et moutarde Franck Bergé
  - Betterave en manger-mains Senes
- Les cuisines centrales font peur, l'innovation rassure, le goût convainc ! Nicolas Bré. .... P. 51
- Tirer parti des qualités des produits surgelés ... P. 52
- Pianos... à vous de jouer..... P. 55 ▶



## SAVOIR

- ◀ Les rendez-vous de la DGAL ..... P. 60
- La ventilation change de génération ..... P. 62
- Organiser une animation ..... P. 64
- Droit & législation ..... P. 65
- Petites annonces - stages - formations ..... P. 67



L'AUTRE CUISINE, LE MAGAZINE  
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE  
N°3 - octobre 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 :  
Les Éditions Magenta (LEM)  
12 avenue de la Grange - 94100 Saint-Maur  
iuzan.lem@wanadoo.fr

Ont participé à ce numéro :  
Franck Bergé, Alain Bradfer, Jean-Paul Branlard, Édouard Clot, Nicolas Bré, Oscar Caro, Teddy Colombeix, Jean-Christophe Cotet, Héléne Dorey, Xavier Elices-Diez, Isabelle Farbos, Gilles Fumey, Julien Garnier, Magali Jacquet, Christophe Lavelle, Claire Marlange, Paule Masson, Cyril Maury, Jean-Philippe Milesy, Alain Quidort, Pierre Raffard, Anaïs Rambaud, Stéphane Ribière, Hervé This, Didier Thuillier, Arthur Varlot.

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  
ISSN 2554-2338



CARNET NOIR

## La disparition d'un grand bonhomme



Philippe Paillou était notre ami, un grand ami, grand physiquement, mais surtout avec une grandeur d'âme unique. En janvier 2014, dans les pages de *Cuisine Collective*, nous avons choisi de débiter l'année avec son portrait. Nous aimions son sourire et surtout son rire. Il nous enchantait par son énergie, sa sympathie, son intelligence, sa bonté, son écoute. Incorrigible gastronome et rugbyman, cet homme d'esprit aimait aussi bien les bons plats sobres et simples à partager entre amis ou à la cantine. Ce top chef nous a quittés le 8 août et il nous manque !

## Victoires des cantines rebelles, rendez-vous le 15 novembre

Organisées par l'association Un Plus Bio, les Victoires des cantines rebelles visent à distinguer les porteurs de projets qui rendent la restauration collective "plus bio, locale, saine et juste". Nouveauté cette année, en plus de fêter les heureux gagnants le 15 novembre à l'Hôtel de Ville de Paris, l'association présentera pour la première fois les chiffres de la restauration collective bio en France à partir des adhérents du Club des territoires Un plus Bio et des labellisés "En Cuisine". Les résultats porteront sur plus de 1 000 sites de restauration qui réalisent des repas avec du bio et du local. « *Jamais en France un tel échantillon n'a été rassemblé, ni autant de données fiables récoltées.* »



## DÉFI ASSIETTES VIDES en Normandie

Agores, dans le cadre de ses actions avec France nature environnement, le CREPAN (Comité régional d'étude pour la protection et l'aménagement de la nature en Normandie), une association qui anime le REGAL (Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire en Normandie), la DRAAF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) et le pacte de lutte contre le gaspillage, a souhaité recenser toutes les restaurations collectives impliquées ou non dans la lutte contre le gaspillage, en proposant une action "Défi assiettes vides", du 16 au 20 octobre 2017. Une opération dont les résultats sont évidemment très attendus.

## Gargantua, premières finales régionales en novembre



Le Gargantua, concours organisé par Restau'Co qui récompense tous les deux ans la créativité et les bonnes pratiques des cuisiniers de restauration collective, prend son rythme de croisière. Les sept premières finales régionales de cette 16<sup>e</sup> édition débiteront au mois de novembre. Quant à la finale nationale, elle aura lieu au Sirha, à Lyon, en janvier 2019.

## "Des étoiles dans les assiettes" avec Biomega Restauration

Cette nouvelle opération, qui se déroule dans le secteur de la restauration en établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD), a deux objectifs :

donner un moment de plaisir gastronomique et de partage aux résidents des cinq établissements du groupe Alliage Care et permettre aux personnels de cuisine de se former auprès d'un grand nom de la gastronomie française, le chef étoilé François Adamski.



Les aides-soignantes et le personnel d'hôtellerie reçoivent une formation sur les techniques de service et sur la qualité de l'instant repas, autour notamment des critères de lutte contre la dénutrition. L'événement, proposé deux fois par an, donne rendez-vous en 2018.

## Elior, départ de Philippe Salle



Philippe Salle cessera l'intégralité de ses fonctions de PDG et d'administrateur le 30 novembre prochain. Le conseil d'administration a décidé, à effet de la date de ce départ, de porter Gilles Cojan à la présidence du conseil d'administration. Sur proposition de Philippe Salle, Pedro Fontana, actuel directeur général d'Areas, l'activité concession d'Elior Group, sera nommé directeur général à compter du 30 novembre et jusqu'à l'arrivée du nouvel administrateur-directeur général.



## Ethic Ocean

L'édition 2017 du Guide des espèces à l'usage des professionnels est disponible

Le guide indispensable pour tous ceux qui veulent s'approvisionner en produits de la mer durables.

► [contact@ethic-ocean.org](mailto:contact@ethic-ocean.org)

### CONSOMMATION ET MARCHÉ

#### L'aquaculture biologique en plein développement en Europe

L'aquaculture biologique atteint **52 000 tonnes** dans l'Union européenne, soit environ **4 % de la production aquacole**. Premier pays producteur, l'**Irlande** (13 000 T de saumon et 9 000 T de moules), suivie de l'Italie (8 500 T, dont 5 000 T de moules) et de la France (4 200 T, dont 2 300 T de truites, 900 T de daurades et 1 000 T de moules et huîtres).

#### Du saumon transgénique sur le marché canadien

Après les États-Unis en novembre 2015, c'est désormais le marché du Canada qui s'ouvre aux produits d'AquaBounty, producteur de saumon génétiquement modifié, et ce **sans étiquetage particulier**.

### PÊCHE

#### Déclaration de Malte MedFish4Ever

Les États riverains de Méditerranée ont affirmé leur volonté commune de suivre l'état des stocks de poisson afin d'en améliorer la gestion. Au programme pour les 20 prochaines années : instauration de **plans de gestion pluri-annuels**, **lutte contre la pêche illégale** et évaluation plus précise, avec les scientifiques, de l'état des stocks.

### PÊCHE ILLÉGALE

#### L'Europe délivre ses cartons rouges contre la pêche illégale

La Commission européenne a délivré un carton rouge aux **Comores** et **Saint-Vincent-et-les-Grenadines** car ils ne coopèrent pas dans la lutte contre la pêche illégale. Le Liberia a reçu un carton jaune en guise d'avertissement.

#### Pêche illégale portugaise de thon rouge à Lorient

**45 tonnes de thon rouge** ont été saisies sur le *Vila do Infante*, palangrier portugais qui ne possédait aucune licence thon rouge. Un deuxième palangrier, espagnol celui-là, qui se trouvait dans le même secteur de pêche, aurait échappé au contrôle.

### ENVIRONNEMENT

#### Les aires marines protégées contribuent à la lutte contre le changement climatique

Une synthèse de **140 publications scientifiques** présentée à l'occasion de la conférence mondiale de l'ONU qui a eu lieu en juin dernier, démontre l'efficacité des aires marines protégées dans la préservation de l'écosystème océanique.

#### Les poissons sauvages de plus en plus petits

C'est le résultat d'une étude scientifique menée par l'université de Colombie britannique afin de prédire l'impact du réchauffement climatique sur le métabolisme et la morphologie des poissons. Ils estiment que **la taille des poissons diminue de 20 à 30 % par hausse d'un degré de la température de l'eau**.



LE SALON DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE  
UN ÉVÈNEMENT RESTAU'CO  
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES HALL 5.1  
MERCREDI 11 AVRIL 2018

**LE GOUT**  
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

11 AVRIL 2018 | PARIS EXPO | PORTE DE VERSAILLES

Ce rendez-vous de la profession, qui existe depuis 1989, devient annuel. Organisé par le réseau Restau'Co, il aura pour thème "Le Goût".

Ce salon responsable organise avec "Les Œuvres de la mie de Pain" le tri des déchets, le recyclage des cartons et des biodéchets.

> Hall 5.1 [www.salonrestauro.com](http://www.salonrestauro.com)

### Concours



Les trois finalistes du concours national La Maison Gourmande, créé par Adef Résidences (association spécialisée dans la création et la gestion d'établissements médicosociaux et sanitaires) qui vise notamment à valoriser l'engagement des collaborateurs de la restauration collective, vont s'affronter **le 15 novembre prochain** à l'École Ferrandi autour du thème "Pâtisserie d'antan". Le concours est mené avec l'appui et le partenariat des chefs **Philippe Urraca** et **Michel Roth**.

Les trois finalistes sont les EHPAD Marie Caudron Fourcade de Bayonne (64), Lys Hyrôme de Chemillé (49) et Adef Résidences La Maison des Arbousiers de Bizanet (11).

## États généraux de l'alimentation

Annoncés par le président de la République en juin dernier, les États généraux de l'alimentation visent à « relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition, permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes, accompagner la transformation des modèles de production afin de



répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs et, enfin, promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable ».

Les différents débats, qui se déroulent jusqu'à la fin du mois de novembre, associent monde agricole et de la pêche, industrie agroalimentaire, distribution, consommateurs, partenaires sociaux ; acteurs de l'économie sociale et solidaire, de la santé et, bien entendu, la restauration collective !

[WWW.AUTRECUISINE.FR](http://WWW.AUTRECUISINE.FR)

Pour cette rentrée, retrouvez sur notre site internet :

- ▶ Les menus interactifs en collaboration avec GVRestaurant et Solutions Resto. Vous pourrez ainsi composer gratuitement tous vos plans de menus.
- ▶ Les revues de presse, uniques, à destination des décideurs, des cuisiniers, des spécialistes, pour une actualité plus ciblée.
- ▶ Une sélection des meilleures nouveautés produits.

## Semaine du Goût, innovation et transmission

Au menu de l'édition 2017, qui se déroulera du 9 au 15 octobre : des parcours du goût, shows culinaires, cantines en fête, journées portes ouvertes... c'est-à-dire des milliers de rendez-vous dans toute la France pour les petits et les grands.

« Cela fait 28 ans que cette semaine existe et elle constitue un moment important, notamment dans les écoles, souligne Sophie Gerstenhaber, directrice de La Semaine du Goût. Les enfants, dès la maternelle, attendent avec impatience cet événement, mais également les étudiants et les familles. Nous avons à cœur avec cette 28<sup>e</sup> édition, placée sous le thème *Goût du Partage, de transmettre les clés du bien manger au quotidien pour*



tous, accompagnés par différents professionnels de la terre à l'assiette. »

Pour lancer ses premières initiatives pédagogiques, la **Fondation pour l'innovation et la transmission du goût** – lancée en janvier dernier et dont la mission est de soutenir des actions d'intérêt général à caractère innovant et pédagogique pour contribuer à lutter contre les inégalités sociales et les exclusions en matière d'alimentation – s'appuiera sur les manifestations portées par la Semaine du Goût.

30ter, rue Cassendi • 75014 Paris • +33 1 43 20 51 98 • [contact@bleuvert.net](mailto:contact@bleuvert.net) • [bleuvert.net](http://bleuvert.net)

Conception et réalisation de tous vos espaces de restauration et de convivialité

 **bleu vert**  
concepts  
architecture et ingénierie en restauration

17<sup>e</sup> ÉDITION

**Le Salon des Métiers de Bouche,  
de l'Hôtellerie & de la Restauration**

**22-25**  
**octobre 2017**  
**PARC DES EXPOSITIONS**  
**NANTES**

**11<sup>ÈME</sup> TROPHÉE NATIONAL  
DE RESTAURATION  
COLLECTIVE AUTOGÉRÉE**

**CONFÉRENCES ET ATELIERS  
DÉDIÉS À VOTRE MÉTIER**

**TÉLÉCHARGEZ VOTRE BADGE GRATUIT  
SUR [WWW.SERBOTEL.COM](http://WWW.SERBOTEL.COM)  
GRÂCE AU CODE : PLM**



#Serbotel2017



**FÊTE DE LA GASTRONOMIE**  
**22 23 24**  
**SEPTEMBRE 2017**

## Un succès qui dure

Depuis sa création en 2011 au ministère de l'Économie et des Finances, en partenariat avec le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, la Fête de la Gastronomie est un événement national ambitieux dédié à la gastronomie et à ses acteurs.

« La fête de la gastronomie - qui s'est déroulée cette année les 22, 23 et 24 septembre - a plusieurs objectifs, explique Sophie Mise Le Bouleise, Commissaire générale de la Fête de la Gastronomie. Parmi ceux-ci, l'éveil des Français à ce qu'est la gastronomie à travers différents événements. La gastronomie ne doit pas, par exemple, être liée à notre pouvoir d'achat. C'est une exception culturelle qui fait partie de nous, de notre identité. Le thème de cette dernière édition "Au cœur du produit" a visé à valoriser les agriculteurs, bien entendu, mais également les acteurs de la restauration collective. Les chefs sont devenus de véritables stars, mais on doit aussi rendre hommage aux équipes de cuisine qui réalisent des prouesses au quotidien, par exemple dans les écoles. La restauration collective a toute sa place dans cette fête. La cuisine, quand c'est bien fait, rend heureux ! »



## Restalliance imagine l'Institut Nutrition

L'Institut Nutrition, une structure au service des établissements de santé, s'est fixé comme objectif global de répondre aux enjeux de santé publique à travers 3 grandes missions : **fédérer, innover et expérimenter**.

Après un premier colloque consacré à la dénutrition, l'Institut Nutrition travaille sur des projets de recherche innovants afin d'améliorer l'état nutritionnel des personnes fragilisées. Il pourra ainsi être missionné pour des diagnostics nutritionnels et rapports d'audits. Il a aussi vocation à publier et communiquer des informations scientifiques. Parallèlement, des recherches culinaires et nutritionnelles vont être engagées avec l'école UniLaSalle sur l'alimentation en oncologie. Premiers résultats début 2018.

# Nourrir

## LE CAHIER DES DÉCIDEURS

### P. 12

« Le lien entre les cuisiniers et les producteurs est un gage de qualité »

### P. 15

Le restaurant du futur

### P. 16

Habitudes alimentaires et santé

### P. 17 | DOSSIER

**La cuisine centrale, exception française**

- De la cantine à la cuisine centrale
- Alain Quidort, l'avant-gardiste
- Conditions de travail, les améliorations se poursuivent
- Le gaspillage alimentaire dans le viseur des pros
- L'énergie sous haute surveillance
- Entretien, ne rien laisser au hasard
- S'adapter à l'évolution des besoins
- Centre hospitalier régional d'Orléans-La Source. Cuisines centrales de Saint-Rémy, Vitrolles et Nancy
- La région Grand-Est s'organise

### P. 34

Servir, sourire, nourrir



## « LE LIEN ENTRE LES CUISINIERS ET LES PRODUCTEURS EST UN GAGE DE QUALITÉ »

« *a rôle sur les cantines !* » Nicolas Magie perçoit la montée des inquiétudes sur la qualité de l'alimentation en restauration collective jusque dans son restaurant étoilé. Juché sur la colline de la rive droite de la Garonne, à Bouliac, *Le Saint-James*, un hôtel-restaurant coté de la région, offre une vue plongeante sur Bordeaux. L'endroit, propice à la rêverie, est connu pour la beauté du paysage et la perfection de sa table. Le jour appartient aux vignes toutes droites plantées sur les pentes du jardin, aux bourdonnements des abeilles qui rejoignent la ruche, au spectacle des séchoirs à tabac qui ont inspiré l'architecte Jean Nouvel pour forger le caractère du bâti. La nuit, le silence est d'or et les lumières de la ville, en bas, dessinent une pluie d'étoiles qui dialogue avec les luminosités du haut du ciel. Les familles qui pénètrent dans cet écrin douillet sont la plupart du temps de milieu aisé. Pourtant, l'équipe de l'hôtel – membre de l'association des Relais & Châteaux –, et son chef de cuisine considèrent que la gastronomie a quelque chose de fondamental à voir avec l'idée du bien-manger pour tous. Le chef, qui a grandi au cœur des cités de la rive droite de Bordeaux, cultive le lien simple du partage et de la convivialité, un

---

LE CHEF ÉTOILÉ DU *SAINT-JAMES*, PRÈS DE BORDEAUX, ORGANISE QUATRE FOIS L'AN UN MARCHÉ DE PRODUCTEURS. LE CUISINIER, IMPLIQUÉ DANS LA FORMATION DE CHEFS DE CUISINE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE, CONSIDÈRE QUE LA CONNAISSANCE DU PRODUIT AMÈNE À LE RESPECTER.

---

*Paule Masson*

ENVOYÉE SPÉCIALE À BOULIAC, GIRONDE

engagement qui l'amène à organiser des **ateliers dans les épiceries solidaires**. Il fut aussi à l'initiative – pendant les années où il tenait son restaurant à Cenon, en périphérie de la "belle endormie" – des **repas en plein air offerts aux familles populaires**. L'idée, déjà, était de convaincre qu'avec quelques euros et trois ou quatre produits de qualité, il est possible de bien se nourrir. Alors, la restauration collective, il s'en préoccupe plutôt deux fois qu'une. Régulièrement, il organise des **séances de formation pour les cuisiniers du groupe Elior**, le plus gros du secteur. « *Je leur demande d'apporter*

*leurs produits et je constate qu'il y a beaucoup de surgelés*, raconte Nicolas Magie. *Sur une journée, nous travaillons à imaginer cinq entrées, cinq plats, cinq desserts. Mon rôle consiste à les aider à changer leurs habitudes, à comprendre par exemple que proposer des produits de saison permet de rentrer dans le cahier des charges en matière de coûts. En août, le melon est très bon et beaucoup moins cher qu'en mars. Je leur apprend à ne rien jeter pour économiser, à utiliser les fanes de radis dans une préparation, par exemple. J'argumente aussi sur la nécessité d'acheter des produits locaux, ce qui permet de réaliser des économies d'échelle.* »

« *Le lien avec les producteurs est essentiel*, reprend Nicolas Magie, *car il permet de comprendre le fil du travail humain* ». Alors, pour joindre la parole aux actes, le chef organise quatre fois l'an un **marché de producteurs**. À chaque saison son édition, ouverte à tous vents, pour les Bordelais, les gens du village et même des cuisiniers à qui le meilleur est proposé. **Fruits, légumes, viandes, volailles, charcuteries, fromages, huiles, pains, confitures, moutardes, vins, bières, caviar d'Aquitaine...** une trentaine de producteurs et artisans qui, d'ordinaire, fournissent la matière première du chef, s'installent pour une journée dans la cour de l'hôtel. « *Le marché n'a pas été créé pour*



faire du business, précise Nicolas Magie, mais pour partager les passions, apprendre à se connaître, recevoir les petits conseils qu'une grande surface est incapable de délivrer, qu'on ne met pas une tomate au frigo, par exemple ».

Des tomates justement, **Caroline Miquel** en cultive plus de 300 variétés, « pas toutes homologuées », précise cette femme de caractère qui « fait pousser des légumes » en biodynamie, sans chimie et en produisant le plus possible ses propres graines. « C'est illicite, mais j'en suis fière car je n'accepte pas l'idée que l'on puisse breveter le vivant », arbore cette ancienne cuisinière, militante active du Réseau Semences Paysannes. Une manière pour elle d'entretenir un patrimoine alimentaire qui honore la diversité et laisse s'épanouir des tomates de toutes formes, tailles et couleurs, de goûts plus ou moins prononcés, de chairs plus ou moins denses, pour certaines meilleures en salade et d'autres se prêtant parfaitement à la confection d'une sauce. Au bout de la chaîne, le cuisinier trouve dans cette diversité une incroyable source d'inspiration. Nicolas Magie n'a d'ailleurs pas manqué d'emmenner toute sa brigade et une partie du personnel de salle dans les jardins de Caroline Miquel.

Au printemps, la petite troupe a creusé, taillé, planté les poteaux d'accueil des pieds de tomates. Un coup de main que la maraîchère apprécie à sa juste valeur. Le chef y gagne aussi, car « se rendre compte du travail à accomplir pour cultiver impose la connaissance du produit et son respect en cuisine ».

Loin des process du tout prêt industriel, **Jean-Luc Constanti** accorde aussi une importance colossale à la transmission

des savoir-faire. Sur le marché de Bouliac, le **boulangier** aime à raconter l'histoire de son levain, 95 ans d'âge et toujours la vigueur des premiers jours. « C'est un bébé. Quand je pars en vacances, je l'emène car il a besoin de soins quotidiens », raconte l'artisan devant les yeux étonnés des chalands. « Les grandes surfaces nous ont habitué à la malbouffe et au low cost mais tout le monde devrait avoir droit à la qualité. Je mets un point d'honneur à servir tout le monde, les grands chefs comme les clients plus ordinaires », explique-t-il, insistant lui aussi sur l'importance, pour l'acheteur, de comprendre d'où vient le produit. À l'autre bout du marché, **Éric Ospital** fait goûter à tout-va ses perles gustatives d'**Ibaïana**, un label d'élevage de cochons du Pays Basque ultra exigeant qui permet de confectionner des jambons, chorizos, saucissons, pâtés plébiscités par tous les



grands chefs. Les cochons sont élevés dans les règles de l'art, les jambons lentement salés et séchés par le charcutier, les quantités de production restent modestes... Et le prix, qui doit rémunérer tout ce travail, est plus élevé que celui des porcs de batterie.

Or, les sociétés de restauration collective et les cuisines centrales mettent souvent en avant l'obstacle du coût pour justifier l'achat de produits industriels.

**André Bareigts** peut en témoigner. Le cousin d'**Éric Ospital**, venu prêter main-forte sur le marché de Bouliac, est **chef de la cuisine centrale de Bidache**, petite ville des Pyrénées-Atlantiques. « On travaille de plus en plus avec des producteurs locaux pour la salade, les yaourts. Parfois, on arrive à servir du poulet fermier. Mais pour passer dans le budget, on sert encore des tomates sans goût », regrette-t-il.

« Le problème, c'est que le prix est devenu le critère numéro un et qu'il se négocie au détriment de la qualité », regrette **Stéphane Carrade**, chef aux deux étoiles de la

cuisine de l'hôtel *Ha(a)itza*, non loin d'Arcachon. Lui aussi travaille avec la restauration collective, signe parfois des menus de cantines pour inciter à l'achat de produits frais, locaux, bio.

Souvent sollicité, le cuisinier constate tout de même une amélioration, qui tient surtout, selon Caroline Miquel, à « une demande de qualité qui explose ».

Pour démocratiser l'accès à une bonne alimentation, la jardinière a sa petite idée en tête : vendre au prix juste à ceux qui veulent et peuvent, comme les restaurateurs par exemple, et, avec la marge, offrir aux cantines des produits de qualité à moindre coût. \*

Alors voilà...  
 J'étais en terre roannaise, à Ambierle, pour un petit festival du livre policier où je présentais mon premier "opus" (comme on dit désormais). Arrivé la veille, je cherchais à déjeuner, seul. Il y avait bien un "gastro" (voir incise précédente), j'en savais la bonne réputation mais il me paraissait trop "chichi" et puis trop cher. Il y avait aussi un truc à la mode style vegan et jus de carotte, et un autre du type pizza surgelée réchauffée. Alors j'ai demandé à un local qui m'a "calculé" (voir supra) et a hésité avant de me dire qu'il y avait bien...

Il fallait quitter le vieux village perché, descendre dans un val et remonter un coteau et là j'ai vu une modeste enseigne et, devant, un terrain vague faisant office de parking, plutôt surchargé en autos et camionnettes.

Je suis entré, c'était plein. Deux femmes au service, que des hommes attablés. On me regarda un instant, je devais faire "étrange étranger". On me pria néanmoins d'attendre : une petite table se libérait. Pas de carte ou de menu, on me donna à choisir entre deux entrées – des crudités ou une roulade de jambon à la salade russe – et deux plats – un steak ou du poulet rôti.

Je me suis attablé, ayant opté pour roulade et poulet et demandé un verre de vin du pays. Je fus presque aussitôt servi. Le jambon (plutôt de l'épaule) était bon, la salade russe aussi, bien que faite à partir de macédoine en boîte. Le vin – on m'avait servi d'autorité un quart – était tout à fait correct comme le fut le poulet à la peau croquante et les patates fondantes. La tarte aux pommes était maison, pas très présentable mais délicieuse. Le tout était copieux, même trop pour moi.

Durant le repas, je levais parfois la tête pour constater une rotation des tables dans une ambiance joyeuse de gars qui se connaissent.

Avec un café, lui, à la limite du buvable, on me demanda 8,00 €.

Je compris la popularité du lieu, et la



Chez Paul, rue de Charonne à Paris.

© D.R.

## C'ÉTAIT BIEN...

ALORS VOILÀ, JE VOULAIS PROFITER DE CETTE PAGE POUR PARLER DE NÉO-NICOTINOÏDES ET DU PAS DE DEUX HULOT-TRAVERS, MAIS LE DIRECTEUR DE LA PUBLICATION M'A DIT VOULOIR TRAITER AILLEURS DU SUJET ET M'A DEMANDÉ, COMME À L'ONCLE PAUL JADIS DANS "TINTIN", UNE BELLE HISTOIRE...

*Jean-Philippe Mésèsy*

réticence de l'habitant à envoyer un monsieur de la ville dans ce restaurant ouvrier. J'étais ravi. Mais si le genre était déjà peu répandu à l'époque (c'était il y a dix ans), il est devenu rare, voire en voie de disparition. Quand, étudiant, j'habitais le faubourg Saint-Antoine (dans les années soixante-dix), les restaurants où s'attablaient ouvriers et compagnons (accessibles pour nos jeunes bourses) n'étaient pas ceux fréquentés par les maîtres artisans (réservés à nos bombances). Parmi ces derniers, il y avait *Chez Paul* rue de Charonne, au coin de la rue de Lappe, qui, bien que s'étant étendu, a su conserver l'esprit de l'époque. Je me souviens aussi, dans les années quatre-vingt, qu'il y avait encore aux Champs-Élysées, en fond de cour rue de Ponthieu, un restaurant ouvrier appelé

comme tel où le prix du menu devait être équivalent à 7,50€.

Ce n'était pas des restaurants "sociaux", "solidaires" comme exista un temps à Paris le *Sampierro Corso*. Simplement des lieux dédiés au monde du travail, respectant les normes du repas français (entrée, plat, dessert et parfois fromage) tel qu'il figure au patrimoine immatériel de l'humanité classé par l'Unesco. C'étaient les lieux qu'avait Georges Rino en tête quand il créa la coopérative Chèque Déjeuner.

Je ne suis pas nostalgique, mais quand je vois les prolétaires de notre temps (bien qu'il fussent affublés d'appellations ronflantes) dans des fast-food incertains ou davantage encore piochant dans leurs barquettes plastiques sur un banc, dans le métro, ou dans une triste cafet', alors oui je regrette nos vieux restaurants ouvriers. \*

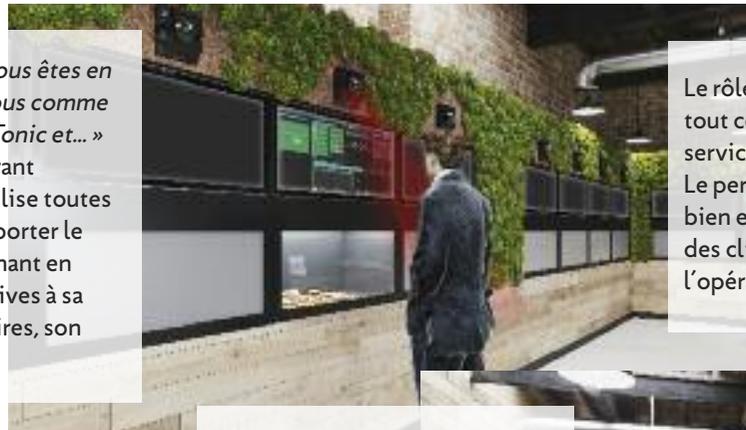
# LE RESTAURANT DU FUTUR

BONJOUR, NOUS VOUS DONNONS RENDEZ-VOUS DANS LE RESTAURANT DU FUTUR, LE MERCREDI 5 OCTOBRE 2050, À 13H.

EN CAS DE NON PRÉSENCE PHYSIQUE, LAISSEZ-NOUS PRÉVOIR LA RÉTROPROJECTION...

« Prenez place Monsieur B. ! Vous êtes en grande forme ! Reprendrez-vous comme mercredi dernier un cocktail Tonic et... »

La caméra à l'entrée du restaurant identifie tous les clients et utilise toutes les données du profil pour apporter le meilleur service au client, prenant en compte les informations relatives à sa santé, ses habitudes alimentaires, son régime, ses plats préférés...



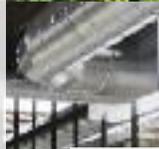
Le rôle du personnel de restauration dans tout cela ? Restaurateur-moderateur au service des clients et... du digital. Le personnel s'assure que tout se passe bien en front et back office. Il est au service des clients, là où avant il était cantonné à l'opérationnel pur.

Finis, les meubles de distribution, l'espace de vente est composé d'écrans qui constituent les interfaces entre les clients et le personnel de service. Aucun équipement de cuisine n'est présent dans cet espace. La technique est effacée, au profit de la technologie et du digital.



Il n'y a pas de menu défini à l'avance. Il est possible de manger ce que l'on veut quand on veut, les plats étant préparés à la minute par des imprimantes 3D et/ou des robots programmés quand il s'agit de produits frais. La fabrication est donc sur mesure pour chaque client.

Plus besoin de passer à la caisse, le paiement est totalement automatisé, le client ayant été identifié !



Au centre, et un peu partout, un peu de vie ! Des plantations de fruits et légumes hors sol, permettant de montrer aux clients les produits obtenus à partir des déchets organiques récupérés. Ces produits peuvent entrer dans la composition des plats. Dans certains lieux, on trouve même des serres.



Où manger ensuite ? Où les clients le désirent ! Sur place bien sûr, mais grâce aux nouvelles technologies, il leur sera possible de se projeter chez eux, dans un autre pays, une autre ville, à la campagne...

Des "salons" neutres permettant de modéliser des environnements au choix. On peut aussi imaginer qu'ils mangent avec un casque sur la tête, à partir duquel l'environnement dans lequel ils déjeunent est programmé. Ils peuvent aussi décider de manger dans leur voiture, puisqu'elle se conduit toute seule...



**bleu vert concepts**  
architecture et ingénierie en restauration

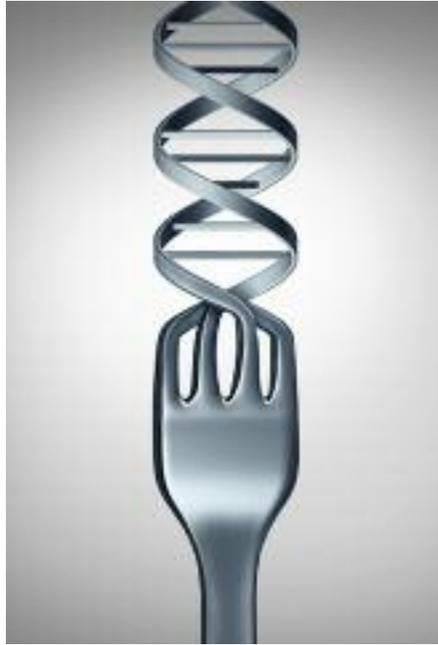
# HABITUDES ALIMENTAIRES ET SANTÉ

Des études scientifiques démontrent l'importance de prendre soin de ce que l'on met dans son assiette. En effet, les nutriments apportés par les aliments vont, une fois ingérés, fournir l'énergie nécessaire ainsi que les éléments structurels indispensables au bon fonctionnement de notre organisme. Par ailleurs, la modernisation de nos sociétés a fait évoluer nos pratiques culinaires, notamment à cause des rythmes de vie et la consommation d'une nourriture rapide ou prête à réchauffer. Le plaisir de consommer a pris le pas sur le réel besoin nutritionnel

**L'excès de sucre et de sel, les graisses, les pesticides et un nombre impressionnant d'additifs sont plus que jamais présents dans tous nos plats.** Ainsi, il est très compliqué de nos jours de trouver un plat cuisiné sans ces composants, la *junk food* détrônant les aliments naturels...

En plus des matières premières, les contenants alimentaires et autres ustensiles de cuisine présentent des risques de contamination par migration de certains composants indésirables dans notre corps. C'est le cas de certains plastiques contenant du **bisphénol A**, des **phtalates**, des **adipates**, des **perfluorés**, de l'**aluminium**... Et parmi les substances indésirables qui peuvent nous nuire, on peut également citer les **perturbateurs endocriniens**.

Les perturbateurs endocriniens sont des substances qui ont la capacité d'interférer avec le système endocrinien, mais aussi au niveau des marques épigénétiques positionnées au niveau de l'ADN. Ces marques épigénétiques permettent une lecture différente d'un même message génétique en fonction des environnements dans lesquels on vit, qui incluent notamment l'alimentation, la qualité de l'air, les produits cosmétiques utilisés, la flore intestinale... Ils orientent, *via* l'épigénétique, la lecture de nos gènes ; en outre, de plus en plus



S'IL EST AUJOURD'HUI AVÉRÉ QUE LA SANTÉ SE PRÉPARE ET SE PRÉSERVE DANS L'ASSIETTE, IL DEMEURE CEPENDANT ESSENTIEL DE RAPPELER LE VÉRITABLE IMPACT D'UNE MAUVAISE ALIMENTATION SUR NOTRE CONSTITUTION, TANT AU NIVEAU PHYSIOLOGIQUE QUE GÉNÉTIQUE.

*Isabelle Farbos*

Habitat Santé Environnement (HSEN)

d'études semblent mettre en évidence un effet transgénérationnel. De ce fait, nous pouvons dire que notre alimentation influence aussi la lecture des gènes de nos descendants.

Des altérations au niveau des marques épigénétiques sont en lien direct avec l'accroissement de certaines pathologies (obésité, diabète, troubles gastriques et cardio-vasculaires, maladies neuro-dégénératives, cancers...) et le phénomène s'est très nettement répandu ces dernières décennies, notamment dans

les pays industrialisés.

Pour lutter contre cette problématique, il existe de nombreuses solutions permettant de réduire la présence de ces polluants indésirables de notre alimentation.

L'ANSES<sup>1</sup> et le PNNS<sup>2</sup> présentent des recommandations autour de l'alimentation qu'il faut mettre en place afin de proposer une alimentation favorable à la santé.

Au niveau des matières premières, il faudra éliminer les **graisses hydrogénées** (en lien avec les maladies cardio-vasculaires), éviter **certaines additifs inutiles** (comme les **colorants type E120**, les **sels de fonte** (E452, glutamate E621...)) et opter pour des denrées non raffinées contenant fibres et minéraux.

Pour ce qui est des contenants alimentaires, il convient d'éviter les **emballages plastiques avec perturbateurs endocriniens**, les barquettes en **polystyrène**, les spatules souples contenant des **perfluorés**, le papier **aluminium** pour la cuisson en papillotes (oxydation de l'aluminium), de préférer les plats et spatules en acier inoxydable, le verre et de ne pas utiliser du **film étirable en PVC** (contenant des phtalates) en contact avec les corps gras.

Et, enfin, il est préférable de laver les fruits et de les prendre avec le label AB pour profiter de tous les bienfaits contenus dans la peau ; privilégiez la qualité à la quantité, équilibrez les portions de légumineuses et de céréales, introduisez certaines épices pour assaisonner et optez, lorsque c'est possible, pour des produits locaux / de saison / issus de l'agriculture biologique. Bien choisir pour se nourrir, c'est redevenir acteur de sa santé et de celle de son entourage ! \*

<sup>1</sup> Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

<sup>2</sup> Programme national nutrition santé.

# DE LA CANTINE À LA CUISINE CENTRALE

**A**u dix-neuvième siècle, la “cantine” est un espace proposant une restauration sur place dans les établissements scolaires et les entreprises. Les premiers restaurants créés pour les employés et les ouvriers voient le jour avec la mise en place des comités d’entreprise en 1945 et ne cessent depuis d’évoluer tant sur l’offre de choix, de service que de confort. À cette époque, les municipalités organisent la **livraison de repas en liaison chaude dans d’autres écoles**, à partir des cuisines existantes qui deviennent des **cuisines centrales**. Dans les années 1960-1970, l’Éducation nationale lance d’importants programmes de construction de collèges et de lycées, tous équipés de cuisine de production de repas et de salle à manger sur des modules standardisés. Les établissements hospitaliers, eux, organisent une distribution des repas au lit du malade par plateau individuel, imposée par le développement de la médecine moderne, encadrée par une diététique adaptée à chaque pathologie, ce qui impose des productions multiples et personnalisées.

## ET LA LIAISON FROIDE A ÉTÉ INVENTÉE...

La gestion et la distribution des plats chauds pour les deux repas principaux de la mi-journée et parfois du soir trouvent leurs limites dans l’organisation des horaires de travail du personnel, le fonctionnement des services et le coût. La solution d’une production différée dans le temps s’est avérée complexe et dangereuse, par exemple lorsqu’il fallait maintenir des plats chauds à bonne température (+65 °C) jusqu’à leur consommation. Dans le même temps, les services vétérinaires ont pris la mesure des risques sanitaires inhérents à la pratique du transport de repas en liaison chaude. La solution “liaison froide” était



LE MONDE ENTIER NOUS ENVIE CE CONCEPT DE RESTAURATION, IMAGINÉ AU XIX<sup>E</sup> SIÈCLE ET ENCADRÉ DEPUIS PLUS DE 50 ANS. LES INNOVATIONS Y SONT RÉGULIÈRES AFIN DE RESTER EN PHASE AVEC L’ÉVOLUTION DE NOTRE SOCIÉTÉ ET DES MODES DE VIE DES DIFFÉRENTS CONVIVES QUI EN BÉNÉFICIENT. ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE, GASPILLAGE... LES CUISINES CENTRALES SONT CONFRONTÉES À DE NOUVELLES PRIORITÉS.

DOSSIER RÉALISÉ PAR ALAIN QUIDORT

*(voir portrait page suivante)*

née. Une technique organisée et encadrée par une réglementation stricte : hygiène des locaux de production, pratiques de refroidissement des plats après cuisson, conservation des denrées à des températures inférieures à +3 °C pour les plats cuisinés, transport et remise à une température supérieure à +65 °C en moins d’une heure avant consommation. Le principe de **la cuisine en liaison froide offre une grande souplesse dans la capacité de production** qui peut être augmentée à surface de locaux identiques du fait d’une amplitude horaire de travail plus importante sur la journée. Quelques investissements complémentaires comme les cellules de refroidissement rapide,

chambres froides de stockage des plats cuisinés, fours de remise en température étant nécessaires. Quant au personnel, il est formé aux contraintes particulières d’une production à connotation industrielle des plats cuisinés, afin de garantir la qualité des produits délivrés aux consommateurs. À ce jour, environ **10 millions de repas** sont produits chaque jour en France, répartis pour moitié en restauration collective publique et privée. Leur point commun : être adaptés à chaque catégorie de population (jeunes enfants, adolescents, étudiants, travailleurs, personnes âgées, hospitalisées...), un gage de bonne santé. ✱



## Alain Quidort, l'avant-gardiste

À la tête du bureau d'études Quidort à Lyon et ex-président du Cinov, Alain Quidort a consacré sa carrière à l'élaboration de cuisines centrales. De la cuisine du stade de l'Olympique lyonnais à celle de l'hôpital de la Croix-Rousse à Lyon, en passant par le Crous de Nice Montebello...

« Pendant vingt ans, on m'a pris pour un Martien ». À 70 ans, Alain Quidort a fait le tour de sa profession. Son leitmotiv l'a tenu tout au long de sa carrière : **proposer des cuisines centrales dernier cri permettant aux équipes de production une rentabilité à toute épreuve.**

Dès les débuts de la restauration collective, il se met à concevoir les prémices des cuisines centrales. Contre vents et marées, le professionnel défendra son propre modèle, adaptable, ergonomique.

### Toujours plus innovant, plus pérenne

Tout commence en 1969, quand Alain Quidort, en sortant de l'armée avec un diplôme d'école de commerce en poche, trouve un poste chez Bonnet, filiale de Thomson.

En 1983, le professionnel crée son entreprise, Frimaval, à Valence.

« Je souhaitais installer et mettre en œuvre en fonction des clients, explique

Alain Quidort. En 1991, j'ai été approché par Apax Partners, qui voulait racheter l'entreprise. Après deux ans avec eux, j'avais envie d'aller plus loin. »

### Tracer son propre chemin

Et aller plus loin, c'était créer son propre bureau d'études, à Lyon.

Le but ? « Concevoir des cuisines en totalité », de A à Z, en fonction du client. Sa démarche lui vaut même les honneurs de la Cop 21, qui met en lumière le "coulis de glace", une technique qui permet de refroidir les bâtiments de production, réduisant ainsi les dépenses énergétiques.

### Faire entendre sa voix

Alain Quidort a également apporté son expérience au service du Cinov (Fédération des syndicats des métiers de la prestation intellectuelle du Conseil, de l'Ingénierie et du Numérique) en tant que président. « La restauration collective est un petit milieu. Face aux autres secteurs, face aux confrères, il fallait s'imposer

avec difficulté ». Alain Quidort rendait son tablier le 20 juin dernier.

« Si on veut construire des cuisines centrales qui seront encore conformes dans dix ans, il faut voir plus loin, affirme-t-il, convaincu. Pendant vingt ans, j'ai ramé dans le désert ».

### Convaincre et innover, encore

Car Alain Quidort poursuit sans cesse sa quête de la cuisine centrale idéale :

« À l'époque, la restauration collective, c'était 300 ou 400 couverts par jour. Maintenant c'est 30 000, dans certains cas, constate le professionnel. »

Alain Quidort se souvient particulièrement d'une cuisine centrale sur laquelle il a travaillé à Agen, il y a douze ans, avec sa technique du "coulis de glace". « Elle n'a pas vieilli et on peut l'adapter au fil du temps pour accroître la rentabilité ».

À l'heure actuelle, « il faudrait créer des cuisines mixtes, adaptables, produisant des repas pour tous ».

**DUOTRACK**

LA SOLUTION DE CONDITIONNEMENT 100% ÉLECTRIQUE

SCHEUSE CONNECTÉE

CHANGEMENT DE FORMAT SÉCURISÉ

NOUVELLE GÉNÉRATION

**RESCASET**  
CONCEPT

2521 ROUTE DU TRAM - 38690 COLOMBE - TEL 04 76 91 21 25 - FAX 04 76 91 21 22 - [www.rescaset.com](http://www.rescaset.com)

# CONDITIONS DE TRAVAIL, LES AMÉLIORATIONS SE POURSUIVENT

Si certains accidents du travail sont directement liés aux tâches des personnels travaillant en cuisine pour les préparations préliminaires (préparations froides, cuisson, conditionnement), ils ne représentent en cuisine centrale qu'une faible part de l'absentéisme médical, comparable à ce qui est constaté dans des cuisines plus classiques en liaison directe confectionnant 400 à 500 repas consommés sur place en salle à manger. Il s'agit majoritairement de coupures avec des outils de tranchage et individuels à main, brûlures au contact des appareils de cuisson ou manipulations de plats chauds.

## QUE D'ÉVOLUTIONS EN À PEINE DEUX DÉCENNIES !

Depuis une quinzaine d'années se sont développées des cuisines centrales de plus grande taille, capables de produire plusieurs milliers de repas par jour. Elles sont organisées dans des locaux dont les surfaces peuvent atteindre de 2 000 à 5 000 m<sup>2</sup> et emploient de 50 à 80 personnes pour satisfaire tous les postes de travail depuis les stockages de matières premières, préparations préliminaires, cuisson, conditionnement, stockage des plats cuisinés, expédition. Elles ont été réalisées dans le respect des exigences d'hygiène alimentaire applicables, en multipliant les postes de travail pour répondre à deux objectifs, le respect de la production visée mais aussi une réduction du coût du repas livré. L'analyse qui en est faite aujourd'hui montre que si les équipements de cuisine ont été dimensionnés correctement pour assurer les besoins en production, de nombreux points attachés à la configuration des espaces, locaux de réserve, ambiance hygrothermique des

---

LE TAUX ÉLEVÉ D'ABSENTÉISME  
MÉDICAL PLACE LES CUISINES CENTRALES  
PARMI LES ACTIVITÉS DE PROCESS LES  
PLUS ACCIDENTOGÈNES.  
UNE RÉALITÉ CONFIRMÉE PAR LES  
DIFFÉRENTES STATISTIQUES ET QUI MÉRITE  
QUELQUES EXPLICATIONS.

---

différentes zones de préparation froide réglementées à des températures de +10 °C, stockage et conditionnement de +3 °C, secteurs de lavage à forte hygrométrie, zones de cuisson, ergonomie, acoustique, lumière naturelle... n'ont pas été traités pour assurer les meilleures conditions de travail et se traduisent dans les faits par un absentéisme médical important (12 à 14 % de l'effectif en moyenne). La répartition étant de 20 % pour les accidents du travail et de 80 % pour la maladie. Dans ces conditions

d'exploitation, avec un poste personnel représentant environ 45 % du prix de revient du repas, les gestionnaires se sont tournés vers l'industrie agroalimentaire pour s'approvisionner en produits de 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> gamme, dans le but de diminuer la masse salariale, abaisser le coût d'exploitation et respecter les budgets.

## LES TENDANCES

Les dernières orientations vers des approvisionnements en produits frais régionaux, voire bio, vont modifier les tâches, les postes de travail et avoir une incidence forte sur l'organisation des locaux non seulement sur leur géométrie mais également sur leur mise en œuvre, choix des matériaux, ergonomie, acoustique, confort visuel, ambiance des volumes, préhension des charges... Un objectif d'absentéisme limité à 7 % se traduirait par une économie d'exploitation d'environ 3 %, ce qui est loin d'être négligeable comparé à l'amortissement annuel de l'investissement initial sur une période de 25 à 30 ans. ✱



# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LE VISEUR DES PROS

- La restauration est le premier producteur de biodéchets en France. Selon des statistiques diffusées par l'ADEME en 2012, la production de déchets alimentaires était de :
- > 58 g / jour / repas en cuisine centrale en restauration hospitalière
  - > 125 g / repas en cuisine satellite scolaire
  - > 134 g / repas en restauration collective cuisine et salle à manger attenante
  - > 228 g / jour par résident en EHPAD et longs séjours
  - > 527 g / jour par patient en MCO (médecine, chirurgie, obstétrique).

La restauration hospitalière est donc celle qui produit la plus grosse quantité de déchets alimentaires. Une quantité anormalement élevée.

Une restauration qui doit donc faire l'objet d'une analyse plus fine afin de déterminer les raisons de cette dérive alors que des équipes de cuisiniers confirmés sont en poste, que des équipes de diététique travaillent sur les programmes et surtout qu'une bonne nutrition du patient doit être son meilleur médicament.

Des chiffres qui sont à revoir avec les produits issus de l'industrie agroalimentaire de 4<sup>e</sup> ou 5<sup>e</sup> gamme qui cèdent du terrain face à des approvisionnements en produits locaux frais et bio. Un retour des légumeries qui va générer des déchets supplémentaires d'épluchage et de taillage et une nouvelle organisation de la production et la distribution des repas. La réduction de façon drastique du gaspillage alimentaire lié à des repas produits dans des cuisines centrales, et dont une partie conséquente des déchets est comptabilisée dans les satellites où sont distribués les repas, doit également être étudiée.



LES CUISINES CENTRALES ONT DES ACTIVITÉS TRÈS DIFFÉRENTES SELON QU'IL S'AGISSE DE CUISINE POUR SCOLAIRES PRIMAIRES ET MUNICIPALES, COMMERCIALES ET D'ENTREPRISE, ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ OU PÉNITENTIAIRES, MAIS ELLES ONT EN COMMUN LA PRODUCTION EN GRANDE QUANTITÉ DE BIODÉCHETS.

## LES BIODÉCHETS PAR CATÉGORIE :

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016, l'application de la loi du Grenelle 2 du 17/07/2012 impose un tri à la source à tout établissement produisant plus de

10 tonnes de déchets par an.

- > **Déchets non dangereux biodégradables pouvant être valorisés par compostage ou mécanisation** : épluchures, os, pain, serviettes en papier, emballages biodégradables, déchets verts provenant de la préparation, distribution et consommation de repas.
- > **Déchets à stocker dans des fûts isolés et identifiés placés dans un local à déchets, avant d'être collectés, avec bordereau d'enlèvement, par un organisme spécialisé pour le traitement** : corps gras usagés, liquides ou solides à température ambiante et résidus de cuisson.
- > **Déchets à déverser dans des canalisations d'eaux usées et retenus par un bac séparateur à graisses qui sera vidangé et curé par un spécialiste à cadence programmée** : matières grasses constituées d'un mélange d'eau et de matières organiques provenant du nettoyage des matériels de cuisson, plonges manuelles ou machines à laver, batterie, vaisselle.

## LA PRODUCTION SELON LA CUISINE CENTRALE

- > Les cuisines centrales scolaires produisent 1 repas par jour pendant environ 145 jours par an et une production limitée pendant les périodes de congés scolaires pour fournir les centres aérés.
- > Les cuisines centrales d'entreprise ont une production de 260 jours par an, voire plus pour celles qui fonctionnent toute l'année avec des équipes postées sur 24 heures.
- > Les établissements de santé et pénitentiaires, s'ils produisent sur 5 jours par semaine, délivrent 2 repas par jour plus un petit-déjeuner et en hospitalier, une collation. ✱

# L'ÉNERGIE SOUS HAUTE SURVEILLANCE

Si par le passé le choix pouvait être fortement influencé, voire dicté, par les équipements de production et les disponibilités sur les réseaux de distribution d'énergie, les contraintes d'hygiène, sécurité et confort du personnel, entretien, maintenance... pour les années à venir, il faudra y ajouter la réglementation climat et les contraintes de disponibilité liées au développement des énergies nouvelles (éolien et photovoltaïque). Des choix vont s'imposer suivant la taille et le fonctionnement des unités de production.

## L'EXEMPLE DU FROID

L'analyse faite sur des cuisines centrales existantes montre que la charge électrique nécessaire à la production de froid pour le process, chambres froides de stockage, zones de préparations sous température dirigée, cellules de refroidissement rapide, sans oublier la ventilation des locaux de cuisson, laveries, réserves... représente sur une année 75 % de l'énergie totale consommée.

**La production culinaire compte pour 20 %, l'éclairage pour 2 %, l'administratif et divers pour 3 %.**

Dans le respect de la réglementation hygiène, les renouvellements d'air dans les zones de production doivent obligatoirement s'effectuer en tout air neuf préalablement filtré.

Le code du travail impose des conditions hygrothermiques des locaux (température maximale en période d'été 28 °C, hiver entrée d'air neuf à 19 °C minimum).

Pour obtenir ces résultats, il convient en période estivale de rafraîchir à hauteur de 21 °C la température de l'air neuf induit et en hiver le préchauffer.

SI LA CUISINE CENTRALE EST EFFECTIVEMENT UNE TRÈS GROSSE CONSOMMATRICE D'ÉNERGIE, IL EXISTE DES SOLUTIONS POUR RÉDUIRE CE POSTE DONT LE COÛT A UN IMPACT SUR SON COMPTE D'EXPLOITATION.

## DEUX SOLUTIONS S'IMPOSENT

Les nouvelles exigences sur les fluides autorisés à ce jour et les incertitudes après 2030 imposent, pour être pérennes, de réaliser des installations en froid indirect utilisant des fluides naturels (NH<sub>3</sub> et CO<sub>2</sub>). La première solution est l'eau glycolée utilisant un fluide frigoporteur monophasique constitué



d'un mélange d'eau et d'un produit incongelable, circulant dans les échangeurs des chambres froides. Cette solution qui fait ses preuves depuis de nombreuses années dans l'industrie agroalimentaire donne toute satisfaction mais sa plage de fonctionnement est concentrée pendant la production du process (heures pleines et heures de pointe) et ne permet pas de récupérer toute la chaleur libérée par le froid.

La seconde solution est le **coulis de glace**, une nouvelle technologie mise en évidence pendant la COP 21.

Elle intervient sur tous les besoins en froid, y compris cellules de refroidissement rapide et surgelés. Elle utilise un fluide frigoporteur diphasique, composé d'eau et de micro particules de glace, qui permet grâce à la chaleur latente de la partie solide, d'accumuler une grande quantité d'énergie.

Les avantages sont nombreux et permettent une tarification avantageuse de l'énergie électrique :

- le lissage de la production des besoins sur 24 heures ;
- les machines n'ont plus à répondre aux pics d'énergie qui ont lieu pendant les heures de production, effacement total pendant les heures de pointe et de 50 % pendant les heures pleines ;
- le fonctionnement linéaire des machines qui réduit considérablement la consommation électrique et l'usure du matériel ;
- la réduction de la puissance électrique installée, taille du transformateur et prime fixe réduites ;
- la facilité de programmation des opérations de maintenance ;
- la récupération d'énergie et chauffage. \*

# ENTRETIEN, NE RIEN LAISSER AU HASARD

» L'entretien des cuisines comporte deux volets importants, qui sont l'**entretien courant journalier** effectué par des personnels attachés aux effectifs du personnel de cuisine et la **maintenance réglementaire** des gros équipements de production et lots techniques, en général sous-traités dans le cadre de contrats extérieurs négociés.

## RÉPONDRE À DE STRICTES NORMES D'HYGIÈNE...

Les cuisines centrales sont contraintes par des normes d'hygiène strictes et adaptées à tous les locaux de réception, stockage, préparations préliminaires, ateliers de production froide et chaude, lavage, conditionnement, stockage produits finis, zone d'allotissement, d'expédition, traitement des déchets d'activité... à un entretien soutenu de toutes les surfaces (cloisons, portes, hottes d'extraction, revêtements de sol, cuvettes de caniveaux...).

À celui-ci s'ajoute la désinfection journalière de toutes les surfaces et structures des plans de travail, équipements de production, stockage, transport vers les offices extérieurs... À cet entretien courant journalier, lié à l'hygiène alimentaire, il faut adjoindre les réglages à effectuer sur les équipements de production et de conditionnement pour les adapter aux exigences des différentes prestations de menus, assurer les compléments de produits pour les adoucisseurs d'eau, centrales de lavage, traitements des déchets d'exploitation... Ce poste travaux consomme environ 25% de la main d'œuvre utilisée en cuisine qui représente l'équivalent de 10% du coût d'exploitation. En ce qui concerne l'entretien périodique des gros équipements de production, de ventilation, installations frigorifiques, traitement d'eau, chauffage... ils seront effectués par des entreprises extérieures

---

L'ENTRETIEN DES CUISINES CENTRALES EST UN SUJET PRIMORDIAL PUISQU'IL MOBILISE CHAQUE JOUR DU PERSONNEL ET QU'IL A UN COÛT NON NÉGLIGEABLE. CE QU'IL FAUT RETENIR.

---

titulaires de contrats d'entretien dont l'ensemble représente en moyenne 6 à 7% du coût d'exploitation.

## ...TOUT EN MAÎTRISANT LES COÛTS

Le coût total de l'entretien en cuisine centrale s'établit environ à **16-17% du coût d'exploitation**, ce qui correspond à près de **50% du coût des matières premières** entrant dans la composition du repas, ce qui est loin d'être neutre !

Si tout le monde s'accorde pour raisonner sur le coût global d'un projet dont la répartition se vérifie à 75% pour le coût d'exploitation et à 25% pour l'investissement (études diverses et

maîtrise d'œuvre 5% + construction 20%), il semble évident qu'une attention particulière puisse être portée au stade de l'investissement pour mettre en œuvre une organisation adaptée des volumes et surfaces, qui garantisse un accès aisé à tous les espaces et équipements devant être nettoyés et désinfectés après chaque service.

Les matériels de production dont certaines pièces mécaniques majeures doivent être vérifiées, contrôlées et changées périodiquement pour garantir la sécurité des biens et des personnes, dans le respect du Code du travail et des réglementations particulières applicables à l'activité, doivent être facilement accessibles.

Une économie de quelques pourcents sur l'entretien courant pendant toute la durée d'amortissement viendra largement compenser un surinvestissement raisonné par une économie directe sur ce poste de coût, une amélioration des conditions de travail voire la réduction de l'absentéisme médical. ✱



L'entretien périodique des gros équipements telles que les hottes sont effectués par des entreprises extérieures.



Cuisine centrale de l'hôpital  
Yves Le Foll à Saint-Brieuc (22)

© SABA Architectes

Après des années d'errance dans une quête de maîtrise des coûts, les nombreuses analyses ont mis à jour la complexité de ces process de production. Des process contraints par des réglementations d'hygiène strictes, des équilibres nutritionnels règlementés, une masse salariale importante, des consommations énergétiques conséquentes sur des plages horaires restreintes et un absentéisme médical des plus élevés.

**Deux exemples pour bien comprendre : la restauration scolaire et la restauration hospitalière.** À capacité de production journalière équivalente en nombre de repas, l'activité des cuisines scolaires sur l'année est très différente de celle de la cuisine hospitalière. Même constat pour les charges fixes d'exploitation et d'amortissement. La majorité des cuisines centrales s'adressent aux collectivités publiques municipales et hospitalières dont les objectifs de fonctionnement et de services sont contrastés :

- une restauration scolaire avec un **menu unique** pour un repas par jour sur 145 jours par an, à laquelle peut s'ajouter du portage à domicile pour personnes âgées et centres aérés en période de vacances scolaires ;
- une restauration hospitalière avec des **menus individuels** personnalisés produits sur 260 jours par an et distribués 2 fois par jour sur 365 jours par an.

## ET DEMAIN ?

La volonté d'un recours à des approvisionnements de produits régionaux

# S'ADAPTER À L'ÉVOLUTION DES BESOINS

---

UNE ALIMENTATION ÉQUILBRÉE  
POUR LES TOUT-PETITS, LES ENFANTS ET  
LES ADOLESCENTS, UNE NUTRITION QUI  
PARTICIPE À LA GUÉRISON DES  
PERSONNES HOSPITALISÉES....  
DES OBJECTIFS AMBITIEUX MAIS  
TELLEMENT IMPORTANTS !

---

issus de l'agriculture raisonnée, voire biologique, va se traduire par une nouvelle organisation des fonctionnalités des cuisines centrales en unités de production alimentaire, capables de traiter l'ensemble des gammes de produits entrant dans la composition des repas pour atteindre des objectifs de service qualitatif et économique.

La question peut se poser d'une possibilité de **mutualisation de certaines fonctions** pour une meilleure rentabilité des investissements.

La mise en œuvre de ces nouveaux concepts passera par une connaissance

approfondie des exigences techniques des locaux, tant dans leur géométrie que leur structure, qui devra être adaptée aux exigences hygrothermiques de chaque zone et prenant en compte les évolutions possibles sur la durée de vie du bâtiment. Alors que les équipements principaux de production alimentaire seront renouvelés au bout de 10 à 15 ans, de nombreux équipements techniques de ventilation, électricité, production frigorifique, évacuations gravitaires... pourront satisfaire les besoins sur la durée de vie du bâtiment à condition que leur mise en œuvre à l'origine ait prévu les possibilités d'adaptabilité. Pour obtenir ces résultats, si le permis de construire doit être obligatoirement instruit par un cabinet d'architecture inscrit à l'ordre, la définition technique du projet dans sa composition, sa géométrie, son organisation, les besoins des lots techniques, les dispositions prises pour en effectuer la maintenance préventive ou curative sans arrêter la production, la mise en application des nouvelles orientations réglementaires à venir sur la mutualisation des énergies, la capacité à s'adapter à la disponibilité sur les réseaux et à l'évolution des besoins sur la durée d'amortissement du bâti devront être confiées à une structure ayant les compétences nécessaires pour gérer les interfaces techniques, définir une analyse fonctionnelle de l'ensemble et mettre en place une supervision qui permettra de valider l'optimisation des résultats d'exploitation. ✱

## CENTRE HOSPITALIER RÉGIONAL D'ORLÉANS-LA SOURCE

# FAIRE DE LA RESTAURATION HOSPITALIÈRE UN SECTEUR D'INNOVATION

« **T**out le monde a une mauvaise image de la cuisine de l'hôpital. Notre objectif, c'est de casser cette image ».

La mission de Pierre Lefebvre est grande. Tout comme le bâtiment dans lequel sa cuisine centrale est logée. Sur 220 000 m<sup>2</sup>, le centre hospitalier régional d'Orléans-La Source (CHRO) est l'un des plus modernes de France. Près de 4 900 employés et presque deux kilomètres à parcourir d'un point à un autre.

Ouvert depuis le 7 avril 2015, le CHRO est une structure hors normes. Pierre Lefebvre et son bras droit, Cédric Biatot, ingénieur restauration et responsable de

CUISINER AU SEIN D'UN HÔPITAL EST UN CHALLENGE QUOTIDIEN. PIERRE LEFEBVRE, DIRECTEUR DU SERVICE RESTAURATION, ET SON ÉQUIPE ONT EU L'OCCASION DE REPENSER LEUR MÉTIER EN PROFITANT DE L'ESSOR D'UN HÔPITAL DERNIER CRI, OUVERT DEPUIS 2015 À ORLÉANS.

*Anais Rambaud*



la cuisine centrale, ont eu le privilège de faire partie des pilotes de ce chantier colossal. « C'était passionnant de participer à la conception de notre propre mode de fonctionnement, évoque Pierre Lefebvre. Quand on monte une cuisine, on fait ce que l'on veut. » Après cinq années de construction, l'hôpital a enfin ouvert ses portes en s'inscrivant dans une démarche HQE (Haute qualité environnementale), prônant le confort du patient et l'amélioration des conditions de travail du personnel (automatisation des dispositifs, des déplacements, des tâches...).

## UNE SOLUTION AUTOMATISÉE

Pour le directeur du service, « travailler dans la cuisine d'un hôpital a ses avantages et ses inconvénients. J'apprécie que mes agents aient la culture hospitalière au sein de leur quotidien. L'inconvénient, c'est que cela induit beaucoup de contraintes ».

Dans la cuisine, dans l'aménagement des



Le self est ouvert depuis peu. Salariés de l'hôpital et visiteurs peuvent en bénéficier.



Les chariots remplis de plateaux repas arrivent directement dans les offices depuis la cuisine

### La cuisine centrale du CHR d'Orléans en chiffres

- ♦ 1 300 lits au sein de l'hôpital
- ♦ 3 000 m<sup>2</sup> de surface (dont 1 000 m<sup>2</sup> consacrés aux chambres froides)
- ♦ 95 agents dans le service restauration de l'hôpital
- ♦ 1 450 000 repas servis chaque année
- ♦ 22 offices hôteliers desservis par les plates-formes logistiques.

locaux, dans la logistique.

Pierre Lefebvre a justement réussi à pallier cette difficulté. La logistique, c'est le maître mot de son organisation.

Parmi les **7 000 repas servis chaque jour**, la cuisine centrale offre un **service de restauration directe** (un self, construit deux ans après l'ouverture de l'hôpital, à disposition du personnel et des visiteurs) mais également de **distribution automatique** ainsi que le **portage des repas**, en chambre, aux patients.

Les équipes ont conçu des plateaux logistiques permettant à des dizaines de chariots de transporter, midi et soir, de la cuisine centrale située au rez-de-chaussée, jusqu'aux étages, des plateaux-repas tout prêts, sans nécessité d'une intervention intermédiaire : tout roule automatiquement sur des rails, transitant *via* des ascenseurs. « *Le but est de décharger les infirmiers et les aides soignants de la tâche de préparer les repas. Et ça augmente la productivité.* »

### « PROPOSER DES REPAS QUI RESPECTENT LES PATHOLOGIES »

La cuisine centrale du CHRO prépare les repas trois jours à l'avance.

Quant aux menus, ils sont écrits en concertation avec les diététiciennes de l'hôpital, quatre à huit semaines en

amont. « *Nous préparons 50% de repas normaux, 50% de repas suivant 29 régimes différents* », énumère Pierre Lefebvre.

De temps en temps, des déjeuners qualité ont lieu : les membres de la direction de l'hôpital sont conviés à manger les mêmes plateaux-repas que ceux distribués en chambre.

« *Cuisiner au sein d'un hôpital, c'est s'adapter aux patients et proposer des repas*

*qui respectent leurs pathologies* ».

Parmi les spécialités de la maison, le "manger-mains", un concept d'aliments conditionnés sous forme de cubes compacts, autonomisant ainsi l'alimentation des personnes atteintes d'Alzheimer. Une véritable « *cuisine de santé* », selon Pierre Lefebvre, où la restauration collective s'exprime par l'innovation. ✱



Cédric Batiot prépare le fameux "manger mains", technique de cuisine adaptée aux malades souffrant d'Alzheimer.

## CUISINE CENTRALE DE SAINT-RÉMY (70)



# ESTREDIA, LE PARI DE L'ENVIRONNEMENT

C'est un engagement total. Créée en 1992, la cuisine Estredia a toujours mené une politique verte au sein de ses unités, en cohérence avec les axes donnés par le groupe auquel elle appartient, Compass Group France, depuis 2000. Pour confirmer ses efforts dans sa démarche de responsabilité sociale, la cuisine a été concernée par la

## La cuisine centrale de Saint-Rémy en chiffres

- 2 560 m<sup>2</sup> de superficie totale
- 110 salariés
- 10 000 repas cuisinés chaque jour
- 250 points de livraison
- 1 million de kilomètres parcourus chaque année.

LA CUISINE CENTRALE DE SAINT-RÉMY, EN HAUTE-SAÔNE, LIVRE DES REPAS DANS PLUS DE 250 ÉTABLISSEMENTS RÉPARTIS DANS NEUF DÉPARTEMENTS DIFFÉRENTS. DEPUIS 2014, ESTREDIA EST CERTIFIÉE ISO 14001, CONFIRMANT AINSI SA RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE.

*Anais Rambaud*

norme ISO 14001, le 11 juillet 2014, qui atteste « la mise en place d'un système de management environnemental ». Reconnue à l'échelle internationale, cette certification valide un programme d'actions et engage la cuisine Estredia à poursuivre ses efforts.

## Économies de fonctionnement entre 2014 et 2015

- **Consommation d'eau :** 5 794 m<sup>3</sup> / 1 000 couverts en 2015 contre 6 292 m<sup>3</sup> / 1 000 couverts en 2014, soit une amélioration d'environ 500 m<sup>3</sup> par rapport à 2014.
- **Consommation d'électricité :** 0,95 kWh / couvert en 2015 contre 0,96 kWh / couvert en 2014, soit une amélioration d'environ 33 000 kWh par rapport à 2014.
- **Consommation de produits d'entretien :** 2,09 l / 1 000 couverts en 2015 contre 3,22 l / 1 000 couverts en 2014, soit une amélioration d'environ 1 700 l par rapport à 2014.

L'établissement produit de la cuisine traditionnelle, sur place, avant de transférer ses plats vers 250 structures (restaurants d'entreprises, restauration scolaire, établissements de santé...).

### DU BON SENS ÉCOLOGIQUE

« L'obtention de cette norme a validé certaines actions que nous menions déjà en faveur de l'environnement, explique Carine Prud'homme, responsable qualité achats de la cuisine Estredia. Nous possédons notre propre station d'épuration et de traitement des eaux usées, notre bâtiment est isolé, et nos barquettes, dans lesquelles nous conservons nos plats jusqu'à ce qu'ils soient servis, sont récupérées. Elle précise : Nous proposons aux structures que nous livrons de recycler eux-mêmes les barquettes selon un mode opératoire très simple ».

Pour réaliser des économies de carburant,

### Des actions vertes sources d'économies

Si peu de cuisines centrales sont certifiées ISO 14001, la norme s'applique à toutes les entreprises, dès lors qu'elles sont volontaires pour réduire leur impact sur l'environnement. « Il faut intégrer une méthodologie rigoureuse dans sa manière de produire, formalisée par écrit », souligne Carine Prud'homme. La cuisine Estredia implique même ses sous-traitants dans la démarche.

« Il ne s'agit pas de faire croître la performance de l'entreprise mais de mener une politique environnementale, précise la responsable qualité achats. Néanmoins, les économies en termes d'unités sont notables ».

La cuisine Estredia a notamment réduit ses ressources en énergie. Depuis 2014, la consommation de gazole est passée de 18 litres aux 100 km à moins de 15 litres aux 100 km. Quant à l'eau consommée, elle a diminué de 10 à 12 m<sup>3</sup> par mois.

la cuisine Estredia, dont le service export est l'un des pôles les plus conséquents, géolocalise chacun de ses camions de livraison.

« Au quotidien, les agents travaillent dans le respect de bonnes pratiques, indique Carine Prud'homme. Il s'agit de faire

attention à sa consommation d'eau, trier les déchets... dans le but de baisser les consommations d'énergie et diminuer la taxe carbone. Cela ne relève que du bon sens, des petits réflexes que les salariés auraient aussi chez eux. Pour les agents, c'est une fierté et cela valorise leurs efforts ». \*



**L'art de la grande cuisine**

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

[www.mkn.eu](http://www.mkn.eu)





## CUISINE CENTRALE DE VITROLLES (13)

# UNE CUISINE QUI A DU CŒUR

### CE QUE MANGER VEUT DIRE

Dans un monde marqué par l'uniformisation, la globalisation et l'individualisme grandissant, quelques voix bienveillantes se font cependant entendre, et ce qu'elles ont à dire prend parfois corps dans des entreprises qui nous réchauffent le cœur. C'est le cas de Cœur de Cuisine, nom de la cuisine centrale de Vitrolles farouchement défendu et justifié par Laurent Boulon, son directeur depuis 2003.

Ici, ce sont près de **3 000 repas par jour** préparés par une équipe de **15 personnes** à la parité quasi parfaite (7 femmes, 8 hommes), et servis auprès de **28 établissements** (18 écoles primaires, 5 centres de loisirs et 5 établissements d'accueil de la petite enfance).

Partenaire de la mairie de Vitrolles depuis maintenant 14 ans, Scolarest, établi depuis 2014 dans un bâtiment neuf labellisé basse consommation,

---

SI LE "FAIT ALIMENTAIRE" CONVOQUE BIEN  
L'HOMME DANS SA GLOBALITÉ  
ET SE PRÉSENTE COMME UN RÉVÉLATEUR  
DE LA SOCIÉTÉ, LE CAS DE LA CUISINE  
CENTRALE DE VITROLLES EN EST UNE  
ILLUSTRATION EXEMPLAIRE.  
BIO, LOCALE ET SOLIDAIRE, ELLE SE  
RÉVÈLE EN EFFET COMME UN FANTASTIQUE  
MIROIR DE NOTRE CULTURE  
ET DES ASPIRATIONS ET ENJEUX DE LA  
RESTAURATION COLLECTIVE

---

*Claire Marlange*

coordonne la restauration de ces établissements, en respectant **le cahier des charges de la ville, bien plus exigeant que celui du GEMRCN** (*voir encadré*). Ce que son directeur nomme "restaurant" et non "cantine" propose une cuisine traditionnelle, en liaison froide, et livrée aux enfants le lendemain de leur fabrication, non pas en respect de normes mais « par vocation ». Les coûts supplémentaires induits par les choix d'approvisionnement sont perçus comme nécessaires, d'une part en réponse à la demande explicite de la ville de Vitrolles de faire travailler la commune et les environs, et d'autre part par conviction et volonté d'entreprise : « *Nous sommes engagés dans le développement durable, et nous avons un engagement citoyen et solidaire fort. C'est un cercle vertueux, c'est important d'avoir une politique cohérente* ». Ainsi, le pain quotidien distribué aux enfants provient de Pain et Partage<sup>1</sup>, une

boulangerie bio solidaire à vocation d'insertion professionnelle, qui propose une fois par semaine un "pain spécial" (complet, aux graines, etc.), pour «habituer les enfants à la diversité». Cet «éloge de la différence» se retrouve lors des présentations des fruits bio ou des légumes oubliés, qui «ne sont pas nécessairement ronds, beaux», comme le précise Laurent Boulon.

## QUAND DIRE, C'EST FAIRE

Cette démarche permet bien sûr de faire une véritable éducation au goût à travers des campagnes de sensibilisation ludiques, mais également de promouvoir une alimentation écoresponsable, éthique et citoyenne, et de rester ainsi en accord avec les principes de Cœur de Cuisine. Car si 85% de ses actions concernent la restauration scolaire et le portage à domicile à vocation médicale, l'utilisation des 15% restant est au libre choix de la direction.

Et c'est ainsi que la cuisine centrale alimente la caserne des pompiers de Vitrolles 7 jours sur 7, et fournit 350 repas

par jour au Groupe SOS de Marseille<sup>2</sup>, un centre d'hébergement d'urgence et de lutte contre les exclusions. Cette volonté d'aide et de partage se retrouve même dans la gestion des espaces verts entourant la cuisine, dont l'entretien a été confié à un ESAT<sup>3</sup>. Quant aux actions d'éducation au goût et de lutte contre le gaspillage alimentaire, elles sont élaborées en intégrant le conseil municipal des enfants dont est dotée la Ville et qui participe régulièrement à la commission des menus.

Laurent Boulon, petit-fils d'agriculteurs et neveu d'un restaurateur «qui faisait des frites fraîches à 10 mètres de chez nous», explique que «[son] management est porteur de sens, c'est ce qui fédère tout le monde. Je suis arrivé en 2003, et c'est toujours la même équipe ! On partage nos difficultés et nos victoires, chacun est complémentaire, c'est un ensemble, et chacun prend de l'expertise de l'autre. Cela représente un gain de temps, d'efficacité, et d'intérêt».

Une vision et une expertise dont la Ville de Vitrolles ne semble pas prête à se

passer : Cœur de Cuisine en est ainsi au troisième renouvellement de son contrat de délégation avec la commune, tant et si bien que son directeur semble avoir fait sienne la célèbre devise de sa terre d'origine, «Ardéchois cœur fidèle», en faisant de l'engagement de la cuisine centrale une donnée essentielle de son identité. C'est en tout cas un bon exemple du rôle primordial que peut - et doit? - tenir l'alimentation dans l'édification d'une société plus responsable et plus juste, même si des obstacles et des imperfections demeurent. Mais la cuisine d'une société n'est-elle pas justement «un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que, sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions<sup>4</sup>»? \* ✱

<sup>1</sup> www.bou-so.eu

<sup>2</sup> www.groupe-sos.org

<sup>3</sup> établissement médico-social de travail protégé, réservé aux personnes en situation de handicap et visant leur insertion ou réinsertion sociale et professionnelle. L'ancienne appellation était : CAT (centre d'aide par le travail).

<sup>4</sup> C. Lévi-Strauss, 1968, 411, *Mythologiques III, L'Origine des manières de table*, Paris, Plon.



### Au quotidien...

- les viandes ne sont jamais surgelées, proviennent exclusivement de France, ne sont pas reconstituées
- les poissons sont 100 % filet et issus de la pêche raisonnée
- la majorité des produits maraîchers sont frais et émanent des circuits du bio ou de proximité en agriculture raisonnée (dans un rayon de 150 km autour de la commune)
- les menus sont régionaux et élaborés par la diététicienne (embauchée à plein temps) en fonction des saisons
- les menus comportent un produit bio chaque jour, et sont entièrement bio une fois par mois.
- le pain quotidien distribué aux enfants est artisanal avec, une fois par semaine, un "pain spécial".



## CUISINE CENTRALE DE NANCY (57)

## LE CONSOMMATEUR, LA PRIORITÉ

« *C'est notre raison d'exister.* »

C'est ainsi que Laurent Cotinaut résume l'importance qu'a le consommateur, et c'est parce qu'il est essentiel à sa cuisine qu'aujourd'hui Laurent a tout recentré sur le consommateur. Qu'il cuisine pour enfants, personnes âgées, crèches ou restaurants d'entreprise, le constat est le même, le client est la priorité. Il ne s'agit pas simplement de proposer des produits de qualité qui seront appréciés. Mais aussi de participer et contribuer au développement personnel, à la culture du goût, et à l'éducation de chacun. Dans les écoles, les enfants sont acteurs : ils évaluent quotidiennement (de 1 à 4) les recettes et ingrédients présentés en fonction de leurs goûts et proposent des alternatives, tout en respectant l'équilibre alimentaire et en privilégiant produits bios et produits de région. Et pour faire manger de tout aux enfants, une méthode astucieuse. Un aliment mal noté, comme du chou, sera facilement mis de côté par les enfants, sauf s'il est accompagné par des aliments que les enfants apprécient. Ainsi, un aliment noté 1 sera compensé par des aliments évalués 3 ou 4. Soucieux aussi de faire prendre conscience aux enfants des enjeux importants de la planète comme l'eau ou le gaspillage alimentaire, la cuisine Sodexo propose des animations sensibilisatrices, dans la continuité des cours de l'école. Et les enfants sont très réceptifs. « *On compare, par exemple, la valeur marchande des produits jetés sur une semaine, avec un produit équivalent et facilement identifiable par les enfants, comme un vélo* » raconte Laurent. Et les résultats sont encourageants. Les enfants

LAURENT COTINAUT, CUISINIER POUR SODEXO DEPUIS 36 ANS, EST AUJOURD'HUI DIRECTEUR D'EXPLOITATION DE LA CUISINE CENTRALE SODEXO DE NANCY. À SON ARRIVÉE, IL Y A 8 ANS, LAURENT A DÛ FAIRE FACE À UN DÉFI IMPORTANT : REMETTRE LE CONSOMMATEUR AU CENTRE DE LA CUISINE. POUR CELA, SA CUISINE PRÔNE LA QUALITÉ. CELA PASSE PAR DU FAIT-MAISON, DES PRODUITS BIOS ET LOCAUX, MAIS PAS SEULEMENT. EN PLUS DE PROPOSER DES PRODUITS DE QUALITÉ, CETTE CUISINE CENTRALE FAVORISE LE DÉVELOPPEMENT PERSONNEL ET L'APPRENTISSAGE CONTINU DE SES CLIENTS.

*Arthur Varlot*



font désormais beaucoup plus attention à ne pas manger entre les repas, pour éviter de jeter ce qu'ils ne finiraient pas lors du déjeuner. Des actions qui plaisent aux enfants mais aussi aux parents. Avec 7 000 repas livrés par jour à plus de 70 établissements sur Nancy et ses environs, dont 5 500 juste pour la restauration scolaire, le succès de la méthode est exemplaire. Toujours dans le but de proposer une cuisine de qualité, respectueuse de l'environnement, la cuisine centrale de Nancy souhaite s'investir prochainement dans la réduction et le traitement des déchets. En espérant le même succès ! \*

### Aider plutôt que gaspiller !

Cuisiner. Sensibiliser. Aider. Voici les trois valeurs principales derrière lesquelles s'articule la cuisine centrale de Nancy. Engagée socialement avec la Banque Alimentaire et les Restos du Cœur depuis janvier 2015, la cuisine centrale de Nancy reverse chaque jour les repas non-servis lors des déjeuners.

D'abord initiée par Sodexo à l'échelle nationale, cette action a rapidement été reprise par différentes antennes dont celle de Nancy. Depuis maintenant deux ans et demi, chaque jour, l'antenne de Nancy reverse donc quelques repas.

Quand on sait qu'en France, 4 millions de personnes bénéficient de cette aide pour vivre, il n'y a pas de petites économies. Au total, chaque année, plus de 2 000 repas sont redistribués aux plus démunis. Soit 5 000 repas depuis leur engagement. Une belle somme pour une entreprise prônant l'anti-gaspillage et une consommation adaptée.



# LA RÉGION GRAND-EST

## *s'organise*

Dans le cadre du projet agricole de la Région, l'objectif est d'accroître la présence commerciale des productions alimentaires agricoles du Grand-Est en s'appuyant sur l'existant pour aller plus loin et permettre de changer de dimension en matière de positionnement sur les marchés régionaux (particuliers, restaurations collective et commerciale, artisans...). Les réflexions en cours, aboutissement des assises organisées jusqu'en juin dernier, doivent permettre de mettre en avant des actions et des dispositifs qui assurent un cadre cohérent pour le développement des produits régionaux pour la période 2017-2020.

Pour la rentrée, la Région lance la démarche "Lycées en transition" qui a pour objectifs de :

- > **optimiser l'usage des ressources régionales** en réduisant l'impact environnemental de chaque décision
- > **contribuer à la qualité de vie et à la santé** des usagers du lycée en accompagnant les lycées dans la mise en œuvre d'actions concrètes au sein de leur établissement
- > **accompagner les jeunes vers la citoyenneté** grâce aux actions éducatives et à l'engagement de leur lycée dans une démarche de développement durable
- > **développer les liens entre les lycées et leur territoire.**

Cette démarche se décline en 6 axes, dont le premier axe, "Alimentation durable", comporte 2 volets :

- > **lutter contre le gaspillage alimentaire.** Ce volet constitue un enjeu majeur, notamment financier : on estime qu'une restauration peut tendre vers une réduction de 10 % du budget consacré à l'achat des denrées s'il travaille sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

---

CES DERNIERS MOIS, LA RÉGION GRAND-EST A LANCÉ, EN PARTENARIAT AVEC LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE, UN CYCLE D'ASSISES POUR CHACUNE DES GRANDES FILIÈRES ALIMENTAIRES. UN AXE MAJEUR ÉMERGE DE CES RENCONTRES, CELUI DU POTENTIEL DE DÉVELOPPEMENT DE NOMBREUSES PRODUCTIONS POUR RÉPONDRE AUX MARCHÉS RÉGIONAUX.

---

La Région se donne pour objectifs de réduire à moins de 150 g / personne les biodéchets de restauration en 2 ans minimum, d'augmenter significativement la part de produits locaux dont bio, d'informer et sensibiliser la communauté éducative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et aux caractéristiques des produits utilisés, et de participer à une dynamique d'amélioration de la qualité des mets, contribuant ainsi à la santé des convives.

> "Plaisir à la cantine" : ce dispositif, piloté par la DRAAF dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA), a pour objectif de valoriser la place du repas au sein d'un projet partagé d'établissement, grâce à la mise en place d'une formation globale et innovante à l'alimentation à destination de tous les acteurs : personnels administratifs, cuisiniers, enseignants, parents, élèves. Par ailleurs, dans le cadre de cet axe alimentation durable, la Région a répondu à l'appel à projet "Lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire" de l'ADEME et de la DRAAF.

Cet appel à projet concernera 50 établissements volontaires dont 28

d'entre eux débutent leur démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ces établissements ont, dans un premier temps, été invités à réaliser un diagnostic de gaspillage alimentaire au sein de la restauration collective.

Dans un second temps, au cours de l'année 2018-2019, ces lycées se verront financer un investissement lié à la prévention du gaspillage alimentaire, à la pré-collecte ou à la valorisation des biodéchets (selon les recommandations formulées suite au diagnostic).

L'investissement pourra correspondre à un équipement ou à une animation assurée par un intervenant externe. Les 22 autres établissements, qui avaient déjà effectué un diagnostic en interne, peuvent, dans le cadre de cet appel à projet, demander le financement d'un investissement pour l'année 2017-2018. Les diagnostics et investissements seront financés par la Région, l'ADEME et la DRAAF.

Pour ce qui concerne les actions dans les établissements scolaires, la démarche "Lycées en transition" s'appuie sur les actions qui étaient menées dans les anciens territoires, notamment : des projets de lutte contre le gaspillage dans dix-huit établissements lorrains ; une charte qualité en restauration pour l'ensemble des restaurants scolaires d'Alsace qui prévoyait l'introduction de 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. \*



Propos recueillis auprès de **Patrick Bastian**, Vice-président de la commission Agriculture et Forêt, conseiller régional du Grand-Est.

# À L'EST,

## DU NOUVEAU EN RESTAURATION COLLECTIVE !

### 08 Ardennes

#### COLLÈGE D'ATTIGNY

Depuis 2013, la cantine travaille avec les producteurs locaux pour plus de produits bio et locaux. Le 24 février 2016, signature d'une convention entre le collège et la communauté de communes des crêtes préardennaises pour augmenter ce type d'approvisionnement.

#### CUISINE CENTRALE DE CHARLEVILLE-MÉZIÈRES

Depuis 2006, utilisation de produits bio, soit dans un menu mensuel totalement bio, soit ponctuellement sur certaines lignes de produits. Aujourd'hui, certaines sont devenues totalement bio (pommes de terre, yaourts, purées de fruit, lentilles). Avec l'aide du réseau FRAB/GAB, travail avec les producteurs locaux.

### 10 Aube

#### OPÉRATION « CROQUE TA RÉGION » (2012)

À l'initiative de la chambre d'agriculture, action pionnière durant une semaine visant à faire un diagnostic sur la capacité des producteurs locaux à approvisionner la restauration collective, mais aussi sensibilisation des convives aux produits locaux.

#### LYCÉE CAMILLE CLAUDEL DE TROYES

Elaboration de menus utilisant des produits bio, locaux et de saison.

### 51 Marne

#### CHU DE REIMS

Avec l'aide de l'association MBCA, introduction de produits bio. Elaboration d'un programme nutritionnel strict mensualisé respectant la saisonnalité. Discussions permanentes entre le service diététique, les cuisiniers, les services de soin et les convives. Enfin, lutte contre le gaspillage alimentaire (pasteurisation, portionnage, modification du grammage des plateaux selon le repas).

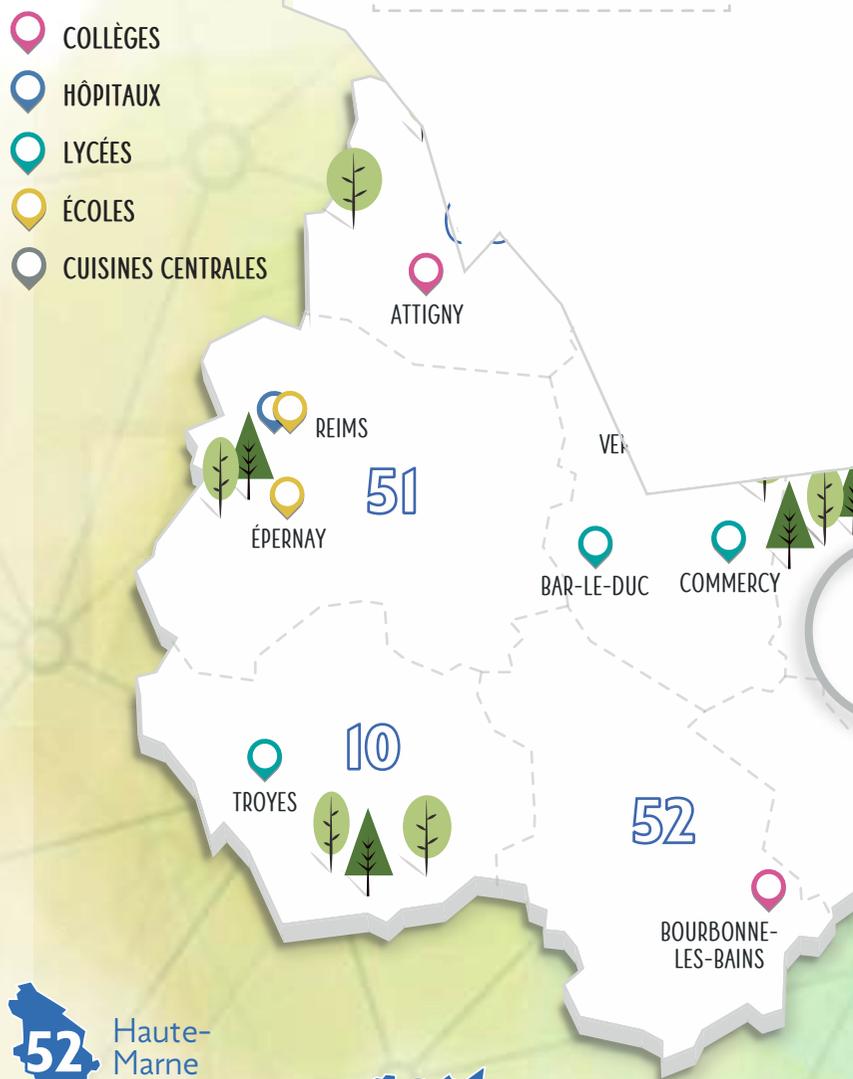
#### CANTINES DES ÉCOLES D'ÉPERNAY

Depuis la rentrée 2015, la Ville d'Épernay s'est tournée vers la société familiale Api pour la préparation des 1 200 à 1 300 repas par jour pour les écoles primaires sparnaciennes et 300 à 350 repas par jour pour les crèches communales. 20% des produits utilisés sont issus de la filière bio, tandis qu'Api travaille directement avec une vingtaine de producteurs locaux de la Marne et des Ardennes.

#### CUISINE CENTRALE DE REIMS

Les carottes, les lentillons, le céleri, les poires, les yaourts nature et le pain sont garantis issus de l'agriculture biologique. L'intégration d'aliments venant de filières locales tels que les pommes de terre de la Picardie, les pommes des Ardennes, la viande de porc de la plaine champenoise, prolonge l'action de la Ville dans sa démarche de développement durable.

- COLLÈGES
- HÔPITAUX
- LYCÉES
- ÉCOLES
- CUISINES CENTRALES



### 55 Meuse

LYCÉES *Freyssinet, Alain Fournier et Jean-Auguste Marguerite de Verdun*,  
LYCÉES AGRICOLES, *Ligier Richier et Emile Zola de Bar-le-Duc*,  
LYCÉE *Henri Vogt de Commercy*

Opération « Mon lycée mange local, la mélodie des mets meusiens » : Sept chefs de cuisine des lycées meusiens confectionneront un menu raffiné à partir de produits de saison issus de fermes à proximité.

### 52 Haute-Marne

#### COLLÈGE MONTMORENCY DE BOURBONNE-LES-BAINS

Attention quotidienne portée par l'équipe éducative, les parents et les élèves au développement durable et à l'éco-citoyenneté. Ateliers de jardinage. Mise en place d'une politique de sensibilisation au gaspillage (tri, grammage des plateaux en fonction des convives).

### 88 Vosges

#### LYCÉE PIERRE MENDÈS FRANCE ET LYCÉE CLAUDE GELLÉE D'ÉPINAL

Opération « Mon lycée mange local, la mélodie des mets vosgiens » : Deux chefs de cuisine des lycées vosgiens ont préparé un menu raffiné à partir de produits de saison issus de fermes à proximité.

### CUISINE CENTRALE DE METZ

Expérimentation de développement des circuits courts en restauration collective. 20 % des denrées alimentaires de la cuisine centrale ont pu être introduites de façon « locale » ; l'objectif est désormais de passer à 40 %.

En outre, l'année 2016 a vu l'augmentation du volume de commandes de viande de bœuf, volaille, boulangerie, fruits et légumes frais. L'objectif est de permettre une structuration des filières par « une politique des petits pas », en travaillant produit par produit pouvant être introduits au sein des restaurations mosellanes.

### LYCÉE GEORGES DE LA TOUR DE METZ

Au sein de l'opération « Des produits locaux de saison dans les assiettes des lycéens », organisation d'un déjeuner gastronomique (12 mai 2016) à base de produits locaux de saison, préparé en partenariat avec le chef Christophe Duffosé (un macaron au guide Michelin).

### COLLÈGE PAUL VERLAINE DE MAZIÈRES

Avec l'aide de l'association Arbracoop, lutte contre le gaspillage alimentaire et mise en place de pratiques durables de gestion des déchets verts et de cantine (tri, pesée des déchets qui doivent donner lieu à un plan contre le gaspillage alimentaire).

### LYCÉE AGRICOLE D'ERSTEIN

Dans le cadre de l'ouverture d'une section vente en baccalauréat professionnel, le lycée agricole d'Erstein a ouvert en 2011 un magasin géré par les étudiants proposant fruits et légumes, viandes, œufs, pâtes, fromages, escargots, farine, huile, bières, vins. Les produits sous signes de qualité ont été privilégiés : agriculture biologique, AOC, label rouge... Treize producteurs approvisionnent le point de vente. Le vin vient du lycée agricole de Rouffach et la viande du lycée d'Obernai.

### COLLÈGE VAUTRIN-LUD DE SAINT-DIÉ-LES-VOSGES

Projet d'établissement mené par les enseignants de SVT et l'infirmière scolaire. Des animations sont ainsi organisées pour sensibiliser les collégiens à de bonnes pratiques alimentaires.

### COLLÈGE LOUIS PERGAUD DE CHÂTEL-SUR-MOSELLE

Il fait partie depuis 2012 des six établissements « pilote » volontaires retenus par le Conseil général et la Chambre d'agriculture pour expérimenter les circuits d'approvisionnement de proximité. Ces établissements se fournissent en denrées fraîches (légumes, fruits, viande, produits laitiers...) auprès de producteurs locaux.

### 68 Haut-Rhin

#### « PLAISIR À LA CANTINE »

Offre de formations à destination des équipes de direction et de cuisine.

### 67 Bas-Rhin

#### OPÉRATION « ICI ON MANGE LOCAL »

Cette démarche, initiée en 2013 par le conseil départemental du Bas-Rhin et la Cara, consiste à identifier les produits locaux présents tout au long de l'année au self, sensibiliser à la saisonnalité des produits agricoles alsaciens et à leur diversité et valoriser les métiers de bouche. Vingt-sept établissements engagés. Depuis juin 2015, tous les établissements en production propre ont à leur disposition un catalogue recensant les producteurs locaux disponibles sur leur secteur et des outils facilitant les contacts entre les producteurs locaux et les collèges intéressés.

### CUISINE CENTRALE DE NANCY

Depuis janvier 2015, la cuisine centrale qui fournit les cantines scolaires de la ville et les repas pour les foyers de personnes âgées propose de donner ses excédents à la banque alimentaire.

#### DÉPLOIEMENT D'« APPROALSACE.FR »

Une plateforme de commande en ligne qui, depuis juin 2016, permet aux établissements de commander des produits de saison directement auprès des producteurs locaux.

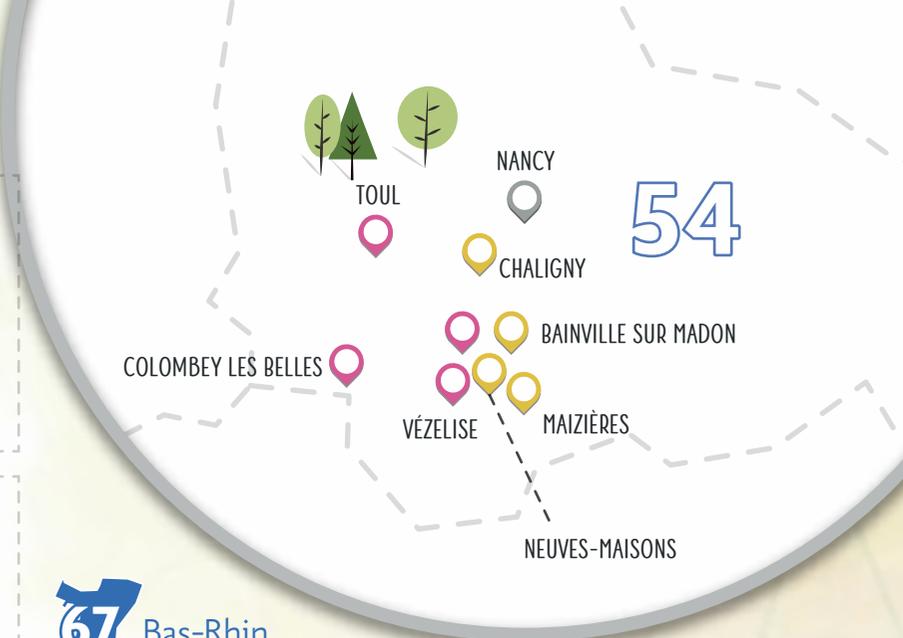
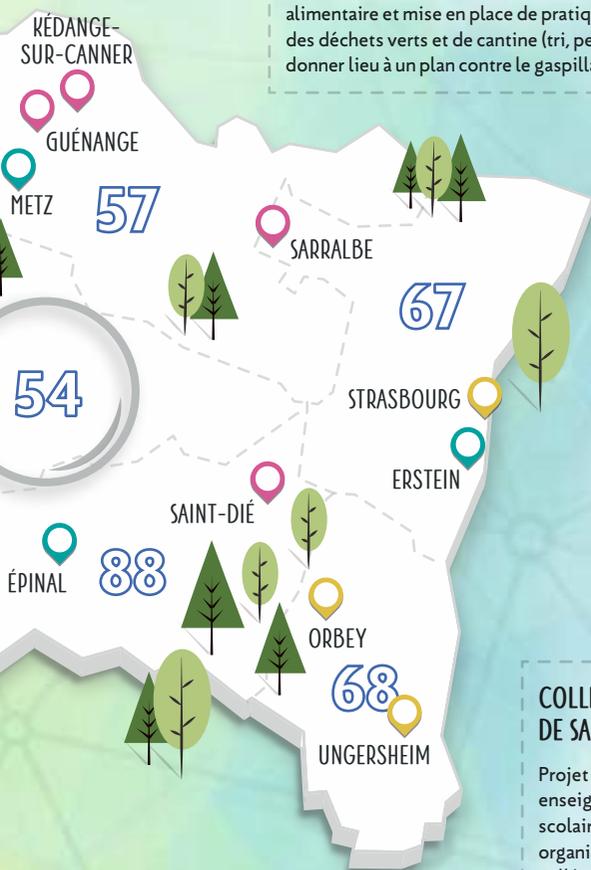
### 54 Meurthe et Moselle

#### PROJET « PANIER COLLÈGE »

Le Pays Terres de Lorraine a mis en place en 2011 dans le cadre du programme LEADER et avec le concours financier du conseil général un programme d'actions visant à développer les approvisionnements locaux dans la restauration collective du territoire. Il s'agit d'un dispositif permettant aux établissements dotés de cuisines de préparation (collèges Amiral de Rigny et Valcourt de Toul, collèges Jacques Callot et Jules Ferry de Neuves-Maisons, collège Robert Géant de Vézelize, Collège Jacques Gruber de Colombey les Belles) d'accéder à une offre locale et régulière de produits régionaux élaborée par Paysan Bio Lorrain et la chambre d'agriculture de Meurthe et Moselle. Le « panier collège » consiste en la fourniture régulière (12 livraisons/année scolaire) d'un volume de produits choisis par les collèges dans un catalogue de produits de base (fruits et légumes, fromage et produits laitiers, viande, pain) éventuellement complété à la demande par des produits saisonniers.

### LYCÉE LOUIS MAJORELLE DE TOUL

Au sein de l'opération « Des produits locaux de saison dans les assiettes des lycéens », organisation d'un déjeuner gastronomique (2 juin 2016) à base de produits locaux de saison, préparé en partenariat avec le chef Hervé Fourrière.



# SERVIR, SOURIRE, NOURRIR

**A** l'arrière, ça s'active. Porter de grosses casseroles, déplacer, nettoyer, graisser, dégraisser. On entend des jeux de mots, des rigolades et des engueulades. Toute une organisation dédiée à ce geste de servir à manger à ceux qui font la queue. À quoi pensent-ils, ces aides-cuisiniers qui passent les plats ? Songent-ils encore, dans le caractère mécanique de leur geste, que ce qu'ils servent, c'est de la nourriture ? C'est-à-dire quelque chose conçu pour satisfaire des besoins nutritionnels, pour donner du plaisir ? Servir à la chaîne des plats n'émousse-t-il pas le sens du geste ? J'allais relire ce que la philosophe Simone Weil écrivait de ses séjours à l'usine où elle stigmatisait toute la dureté des gestes mécaniques lorsqu'un grand sourire du cuisinier me réveilla de ma torpeur. Tiens, un signal ? Nous ne serions pas que des robots à avaler des plats et, eux, des robots pour servir... Si on pense que la restauration collective, c'est une autre cuisine, de quelle cuisine s'agit-il ? Une cuisine au croisement de contraintes comme le "coût-matière" (horrible expression !), le goût, la qualité nutritionnelle, la rapidité et, finalement, la qualité d'un service que nous déléguons à des cuisiniers ? Lorsque des cuisiniers s'impliquent dans les achats pour exiger de bons produits, parfois en circuits courts, et qu'ils le font savoir, leurs gestes ont un



© Cambo Photography / Fotolia

---

J'AI UN JOUR CHERCHÉ À SAVOIR À QUOI  
PENSENT LES PERSONNES QUI ME SERVENT  
À MANGER DANS LES SELFS OÙ JE PASSE.

« – BONJOUR. ET POUR MONSIEUR,  
CE SERA QUOI ?  
– EUH, DES COQUILLETTES ET DU LAPIN. »  
HOP, UN COUP DE LOUCHE POUR LES  
COQUILLETTES, UN COUP DE FOURCHETTE  
POUR LA CUISSE DE LAPIN,  
UNE NAPPE DE SAUCE ET AVEC UN PETIT  
SOURIRE TRISTE DANS LE REGARD :  
« BON APPÉTIT », COMME ON DIT  
« BONNE SEMAINE » UN LUNDI PLUVIEUX.

---

*Gilles Fumey*

bien autre sens. Ce n'est plus la distribution de soupe populaire que prend parfois la file d'attente... Dans *Les Temps modernes*, Charlie Chaplin avait imaginé une scène

grotesque avec la robotisation du repas. Devant une assiette à hauteur de bouche, un ouvrier devait avaler ce qu'un bras mécanique lui poussait dans la bouche. Jusqu'au moment où un court-circuit fait dérailler la machine. N'a-t-on pas été parfois jusque-là, avec des méthodes douces, des sourires préfabriqués, des gestes emballés comme du papier cadeau qui cache un bien mauvais sort ? Pourquoi ne sert-on pas le froid et mais sert-on le chaud ? Le service y gagnerait-il ? Y perdrait-il ? Si les cuisines collectives sont une autre cuisine, il faut qu'elles assument jusqu'au service au mangeur ce statut à part, qui fait d'elles des marches vers la qualité, des moteurs d'une nouvelle politique d'approvisionnement local. Les millions de repas servis en France chaque année doivent être un levier vers un service toujours mieux pensé, toujours plus exigeant. Se rappeler que servir, nourrir et sourire sont trois attitudes solidaires pour cette autre cuisine toujours à réinventer. \*

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).

# Cuisiner

## LE CAHIER DES CUISINIERS

### P. 36

Bruno Berthier. Le certificat de spécialisation restauration collective, c'est lui.

### P. 38

Parole(s) d'expert

### P. 40-50

Recettes et menus

### P. 51

Les cuisines centrales font peur, l'innovation rassure, le goût convainc !

### P. 52

Tirer parti des qualités des produits surgelés

### P. 55

Pianos... à vous de jouer !

### P. 58

Nouveautés produits

# BRUNO BERTHIER.

## LE CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION RESTAURATION COLLECTIVE...

Comme la plupart des acteurs de la restauration collective, Bruno Berthier a suivi une formation classique dans la restauration commerciale. *« Après l'École Hôtelière de Paris, j'ai notamment travaillé en tant que chef de cuisine dans des restaurants d'établissements 4 étoiles luxe et cela pendant 10 ans. »* Il précise d'ailleurs, non sans un certain humour, qu'il *« fonctionne par cycles de 10 ans »*. Premier virage donc, mais toujours dans l'alimentation, en rejoignant des passionnés de saumon. *« À une période, j'avais trop de vacances, j'ai alors décidé d'aller aider des amis spécialisés dans le fumage du saumon. Je me suis pris au jeu et j'ai grandi avec l'entreprise avant de rejoindre le secteur de l'agroalimentaire, mais dans la vente de produits de luxe et leur commercialisation. J'ai même aidé à la création d'une usine... »*

Et tout cela pendant une décennie. Après seulement trois mois de vacances, il endosse un nouveau costume, celui de directeur de la restauration de l'Association d'Action Sociale en faveur des Personnels de la Ville de Paris et du Département de Paris (ASPP). *« Cette expérience de dix ans m'a permis de développer une nouvelle expertise métier. Peut-être avais-je aussi besoin de me stabiliser, afin d'avoir une (vraie) vie de famille. Sinon, je crois que j'aurais retrouvé mes valises sur le palier »*. Il quitte ensuite la capitale pour rejoindre les Hauts-de-France afin de s'occuper de la restauration au sein des lycées. Quelques belles expériences plus tard, il rejoint la RATP en juillet 2011 et devient, à 50 ans, le nouveau directeur de la restauration du



## ...C'EST LUI !

DEPUIS SES DÉBUTS À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE PARIS ET JUSQU'À LA DIRECTION DE LA RESTAURATION DU COMITÉ RÉGIE D'ENTREPRISE RATP QU'IL OCCUPE ACTUELLEMENT, BRUNO BERTHIER A CONSERVÉ INTACT SON ENGAGEMENT POUR LA GASTRONOMIE EN ACCOMPAGNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE. EN CUISINE, COMME DANS LES MINISTÈRES, CE PASSIONNÉ A UN DON POUR "EMBARQUER" LES GENS AVEC LUI.

*Hélène Dorey*

Comité Régie d'Entreprise RATP. Pour cet électron libre, pas question de s'enfermer dans un moule. *« La confiance s'est rapidement installée. J'ai donc eu la main et pu impulser aux 27 restaurants dont j'ai la responsabilité une certaine dynamique tout en maintenant une gestion extrêmement rigoureuse. Je pense qu'il est important de revenir sur les fondamentaux : des plats savoureux, préparés avec des*

### Bruno Berthier félicité par Joël Robuchon

Le 14 janvier 2017, Bruno Berthier a été promu chevalier dans l'Ordre national du Mérite, reconnaissance qui salue les années consacrées au réseau Restau'Co en tant que président et son impulsion à lancer la première formation des apprentis cuisiniers de collectivité. L'insigne lui a été remis par Joël Robuchon. *« Cela été un beau moment, se souvient-il. J'ai débuté dans la profession grâce à Joël Robuchon. Il y a 30 ans, il m'a dédicacé un livre, je le lui ai rapporté 30 ans après, pour une nouvelle dédicace. J'ai été plus qu'honoré, cette médaille ne se refuse pas, mais je la porte pas, je la dédie à toutes ces personnes qui œuvrent dans la restauration collective. »*



*produits de saison, tout en s'adaptant aux nouveaux modes de consommation.* »

## PRÉSIDENT DE RESTAU'CO

Parallèlement à cette activité, Bruno Berthier assure la présidence du CCC France, le réseau des acteurs et des métiers de la restauration collective en gestion directe, devenu depuis le réseau Restau'Co. Pendant ses deux mandats (2011 à 2016), il multiplie les actions visant à l'amélioration des pratiques en restauration collective. L'un des projets phares mené à son terme avec ses équipes : la création du certificat de spécialisation Restauration collective, délivré par le ministère de l'Agriculture. *« Dans les écoles hôtelières, ils veulent des Bocuse. La vague est trop belle, tous les jeunes, notamment via les nombreuses émissions de télé, veulent devenir chef d'un restaurant gastronomique. Sur dix gamins, seuls trois vont y parvenir et cela coûte une fortune à la société. Je voudrais que nous puissions récupérer les sept gamins, aller de l'avant, changer les mentalités. Chef en restauration collective, chef en restauration commerciale, tout est respectable. »*

Homme de convictions, Bruno Berthier donne son avis, même si ses réponses ne sont pas toujours politiquement correctes. Il estime par exemple que *« l'agroalimentaire [nous] aide un peu trop. À nous d'être force de proposition et tout*

## Une nouvelle cuisine centrale pour la RATP

L'ouverture de la nouvelle cuisine centrale est prévue en juin 2018 à Sucy-en-Brie (94), sur une surface de 1 534 m<sup>2</sup> avec une capacité de 8 000 repas par jour en liaison froide et une équipe d'une trentaine de salariés. Ceci afin d'être « au goût du jour » et s'adapter à une consommation nomade, mais aussi, complète Bruno Berthier, « parce que je ne trouvais pas toujours un produit satisfaisant en restauration, nous ferons notre pain ». Bien sûr, cela va être compliqué, mais ce n'est pas cela qui va arrêter une telle équipe.

*mettre à plat avec les différents partenaires. Chacun doit rester à sa place avec ses savoir-faire, la logistique aux logisticiens, la communications aux communicants. Nous sommes d'ailleurs malheureusement plutôt mauvais en communication, alors qu'il y a partout de beaux projets qui méritent d'être mis en avant, des gens extraordinaires, qui permettent aux équipes de travailler de bons produits. »*

## TOUT EST UNE QUESTION D'ENVIE

Bruno Berthier rêve d'un monde où l'on n'achèterait plus un prix dans les marchés publics, mais un produit ; d'une école de l'alimentation ouverte aux professionnels ; de menus qui colleraient

avec les saisons, où les légumeries pousseraient comme des champignons et les enfants feraient tous la différence entre une courgette et une aubergine.

*« La jeunesse, c'est l'avenir. L'éducation au goût devrait aussi être du rôle de l'Éducation nationale. Lorsque je travaillais pour la restauration des lycées dans les Hauts-de-France, la première semaine de la rentrée, les élèves de seconde visitaient la cuisine et rencontraient les personnels. Rien de tel pour que s'instaure le respect et que les jeunes finissent leurs assiettes. Arrêtons de présenter des Powerpoint aux gamins de trois ans, montrons-leur plutôt ce qu'est un brocolis et faisons-leur une bonne cuisine. »*

Ce qui agace le plus celui qui a 10 idées par jour et reconnaît volontiers que parfois 9 sont mauvaises, c'est cette petite phrase : *« On ne peut pas le faire en restauration collective »*. *« Tout est une question d'envie, de moyens bien entendu, mais surtout d'envie. Il faut savoir ce que l'on veut. Que ne peut-on pas faire ? Du pain ? Et bien, ce sera bientôt le cas dans la nouvelle cuisine centrale de la RATP. »*

À 56 ans, ce jeune homme a toujours de l'énergie à revendre. En plus de ses projets pour la RATP, c'est-à-dire la mise en route de la nouvelle cuisine centrale et la rénovation du restaurant de Bercy, il est certain qu'il nous mijote quelque chose de savoureux. ✱

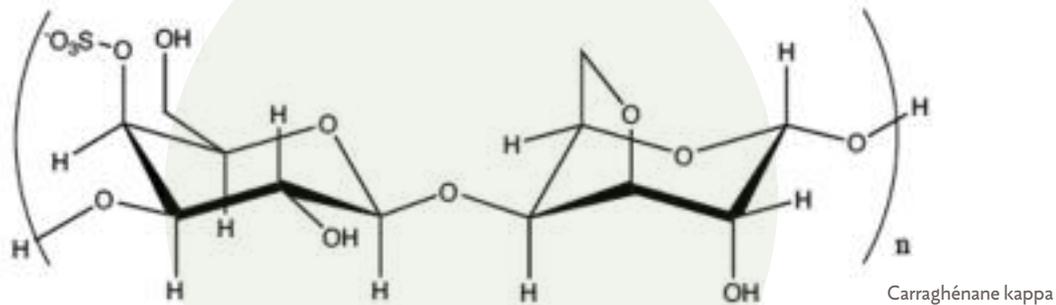


FERRANDI  
PARIS

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](http://ferrandi-paris.fr)



## PAROLE(S) D'EXPERT

» avantage (ou l'inconvénient, c'est selon) du statut "d'expert", c'est qu'il ne se passe pas une semaine sans que l'on requière votre avis sur une question brûlante, souvent, en ce qui me concerne, sur des aspects nutritionnels et/ou techniques par rapport à un ingrédient ou son mode de transformation. Plusieurs cas de figure se présentent alors : j'ai la réponse (cas de figure le plus flatteur), et je me fais un plaisir de la donner ; je n'ai pas la réponse (cas de figure le plus courant), et je me fais un plaisir encore plus grand de la chercher. Comment ? En me plongeant dans la littérature scientifique et médicale. Aussi, pour bien comprendre la démarche, et le propos qui va suivre, il est important de savoir un peu comment fonctionne la recherche.

Il existe plusieurs méthodes pour estimer l'effet d'un composé X sur la santé : on peut analyser la chimie du composé pour comparer ce dernier à d'autres dont on a déjà une idée de l'effet sur la santé ; on

D.R.



**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.

peut soumettre des cultures cellulaires à ce composé et analyser la réaction des cellules ; on peut en donner à manger à des souris (ou autres animaux de laboratoire plus ou moins coopérants) et voir si ça les gratouille ou si ça les chatouille ; enfin, on peut aussi chercher quelle est la source de ce composé dans la nature et mener des études épidémiologiques pour voir s'il n'y aurait pas quelques corrélations entre le taux d'exposition et certaines pathologies. Bref, de la molécule à la population humaine, toutes les échelles sont bonnes à regarder. Ce qui donne des tas d'analyses et de méta-analyses (c'est-à-dire des analyses d'analyses) qui abordent le sujet selon divers protocoles, consciencieusement décrits par les auteurs (c'est la section "matériels et méthodes" des articles, toujours très fournie, l'idée étant que tout scientifique qui voudrait reproduire l'étude puisse le faire de la manière la plus proche possible de l'étude initiale). Des centaines de milliers d'articles s'accumulent ainsi, et la dure tâche à laquelle est confronté l'expert est de fouiller dans cette jungle pour en extraire ce qui, d'après lui, permet de répondre à la question posée. Et c'est là que ça devient rigolo. Un exemple pour fixer les idées ? Le rédacteur d'un blog me questionnait récemment sur les liens potentiels entre certains cancers et la consommation de **carraghénane** (gélifiant extrait d'algues rouges, très souvent utilisé comme additif

pour ajuster la texture des aliments préparés). Je vous livre deux réponses possibles, selon que vous souhaitez vendre vos talents d'expert à un journal grand public à scandale (désolé pour le pléonasme) ou à un groupe lobbyiste sur les dents (désolé pour le nouveau pléonasme) :

**Réponse 1 :** « *Le carraghénane est à éviter ! En effet, de nombreuses études menées sur des rats ont montré son rôle inflammatoire de la muqueuse intestinale, potentiellement à même de faciliter le développement de cancers.* »

**Réponse 2 :** « *Le carraghénane est non seulement sans aucun danger, mais des études montrent même qu'il pourrait ralentir la division cellulaire voire induire l'apoptose de certaines cellules cancéreuses, ce qui en fait un aliment anti-cancer à étudier de près !* »

Même si ces réponses sont diamétralement opposées, elles n'en sont pas moins toutes deux étayées par des études officielles. Alors, qu'est qu'on fait ? Là où le questionneur attend du froid ou du chaud, habitué, au choix, aux messages caricaturaux délivrés par les médias généralement peu scrupuleux, ou aux boniments rassurants répétés à l'envie par les lobbies pas plus scrupuleux, on lui propose du tiède. Ça ne fait pas le buzz, mais au moins, c'est honnête. Car, en affaire de nutrition, on n'en est souvent bien là : la santé humaine est une affaire complexe, et bien malins (ou malhonnêtes) sont ceux qui nous livrent des messages sans appel. ✱

# QU'EST-CE QU'UN CENTRE TECHNIQUE DE LA CUISINE ?

Les métiers sont exercés par des individus, notamment des artisans ou des employés pour les métiers de bouche, qui s'équipent de structures pour faciliter leur travail, soit des structures de représentation, soit des structures qui les aident dans leur administration (confédérations, syndicats), soit des structures qui assurent des formations, soit des structures qui résolvent des problèmes techniques communs (centres techniques). Pour ces derniers, on en connaît pour la charcuterie (Centre technique de la salaison, de la charcuterie et des conserves de viandes), pour la boulangerie (Institut national de la boulangerie pâtisserie, Centre technique des métiers de la pâtisserie), etc. Mais pour la cuisine ? C'est la composante technique du métier de cuisinier qui nous intéresse ici. Et il est exact que des structures se préoccupent d'informer les cuisiniers pour les aider à progresser techniquement. Notamment, pour la cuisine collective, il est devenu clair que l'agrandissement des ustensiles culinaires n'était pas une bonne réponse technique au problème de la multiplication des portions. Si l'on peut facilement déplacer une casserole d'un litre pour dix personnes, il devient impossible de déplacer une casserole qui serait cent fois plus grosse, pour une grosse restauration d'entreprise. La formation initiale joue un rôle essentiel dans la diffusion des nouveautés techniques, et il faut des enseignants formés à l'emploi de l'induction ou de la cuisson basse température pour contribuer à former des jeunes techniquement à la pointe. De ce point de vue, le Centre national de ressource est essentiel<sup>1</sup>. Il renvoie vers les séminaires de gastronomie moléculaire et les séminaires parisiens sont épaulés par des séminaires analogues en Pays de la Loire ou en Franche-Comté, et l'on ne désespère pas que d'autres lieux puissent explorer ces techniques culinaires et mettre en commun leurs résultats.

DR



**Hervé This,**

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

de l'Académie des sciences, président du Comité pédagogique de l'Institut des Hautes Études du Goût (université de Reims Champagne-Ardenne), conseiller scientifique de la *Revue pour la Science*...

## RECHERCHE ET ENSEIGNEMENT

On se souvient que la cuisine revient de loin : encore dans les années 2000, certains croyaient qu'il y avait des cuissons qui auraient été "avec concentration" et d'autres "avec expansion", et il a fallu batailler pour supprimer ces théories fautives des référentiels. Depuis, les livres de technologie culinaire se sont multipliés, en même temps que s'introduisaient des cours de gastronomie moléculaire (pas de "cuisine" moléculaire !) dans la formation des jeunes professeurs de l'Éducation nationale. Mieux encore, en responsabilité de former des jeunes à des techniques modernes, les enseignants ont eu la possibilité de se former eux-mêmes, en amont, c'est-à-dire de faire sans cesse évoluer leur métier. Comme pour l'université, la recherche va de pair avec l'enseignement, parce que c'est là le meilleur moyen de donner aux jeunes des données à jour.

Pour les préparations du passé, nous devons signaler ici l'existence d'un *Glossaire des métiers de bouche*<sup>2</sup>, public et gratuit.

On verra que les définitions sont en perpétuel remaniement.

Je ne peux pas quitter ces questions de recherche et d'enseignement, pour ce qui concerne la question technique de la cuisine, sans faire état d'une proposition que j'avais faite à la fin de la réforme du CAP : à savoir que, puisque l'activité culinaire comporte trois composantes, sociale, artistique, technique, l'enseignement devait comporter trois composantes, sociale, artistique et technique ! Pour la technique, c'est le plus simple, et l'on imagine facilement que le problème puisse être simplement résolu. Pour la question artistique, il faut préciser que l'art culinaire n'est pas ce qui se voit, mais ce qui se mange. De sorte que l'on peut imaginer un pianiste de concert mal habillé – à condition qu'il joue avec art –, on doit imaginer que la cuisine se préoccupe d'art, au sens du bon, qui n'est pas le beau à voir. Bien sûr, un plat qui est beau à voir y gagne, mais là n'est pas la question, et c'est d'abord le bon qui compte. Une réflexion collective, technique, doit se faire.

Bref, la profession de cuisinier, qui manque d'un centre technique constitué de façon pérenne, ne doit pas s'endormir sur ses lauriers, à une époque où l'ensemble des pays du monde commencent à concurrencer la cuisine française. \*

*Hervé This*

<sup>1</sup> que l'on trouve à l'adresse <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

<sup>2</sup> <http://www.agroparistech.fr/l-Glossaire-des-metiers-de-bouche-en-chantier-pour-toujours-merci-de-contribuer.html>



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.

Pour répondre aux attentes de tous, EMApp.fr poursuit son développement et son amélioration.

Parmi les nouvelles fonctionnalités, EMApp.fr permet, via l'outil "Fiche de production" de calculer en une seule manipulation les quantités précises par typologie de convives (de la crèche aux EHPAD). Vous pourrez ainsi connaître instantanément les quantités globales à commander, les grammages à servir par portion et le coût moyen par assiette. Pour ce nouveau numéro, nous vous proposons un exemple de menu pour adolescents ainsi qu'un zoom de trois fiches techniques intégrées dans ce menu. Vous pouvez accéder à ces fiches et les adapter à vos attentes sur EMApp.fr

Autre nouveauté, la création d'un forum d'échanges et partages, dédié à EMApp.fr au sein de la e-communauté "Restauration collective" du CNFPT (Centre national de la fonction publique territoriale). L'accès à cet espace est gratuit et libre d'accès.

## MENU ADOS

Les quantités sont données pour 1 000 convives (500 adolescents, 300 primaires et 200 maternels)

### PLAT PRINCIPAL

## BOULETTE D'AGNEAU SAUCE PIPERADE

### INGRÉDIENTS

Agneau boulette	101,250 kg	Fécule de maïs minute	1,944 kg
Oignon bio ciselé	16,200 kg	Concentré tomate double	1,620 kg
Poivrons lanières	12,960 kg	Ail haché	1,215 kg
Tomate cube	12,96 kg	Sel blanc fin	0,081 kg
Huile d'olive	3,078 litres	Poivre	



### PROGRESSION DE LA RECETTE

Déconditionner les aliments suivant le protocole. Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive. Ajouter les poivrons et les tomates, cuire à couvert. Mouiller et ajouter le concentré de tomate. Monter à l'ébullition, mixer et lier la sauce.

Plaquer les boulettes en plaques

gastro et cuire au four pendant 20 mn à 180 °C. Ajouter la sauce sur les boulettes et cuire pendant encore 20 mn. Rectifier l'assaisonnement. Prendre la température de fin de cuisson et l'inscrire dans le protocole. Stocker en armoire chaude à + 63 °C minimum en attendant le service.

**APPORT NUTRITIONNEL MOYEN PAR PORTION COÛT PORTION (187 G) : 0.79 €**

▶ Énergie : 338 Kcal - 1 413 Kj ▶ Protéines : 17,83 g ▶ Glucides : 7,11 g  
▶ Lipides : 26,48 g ▶ Calcium : 9,60 g ▶ Sel : 2 412 mg ▶ P/L : 0,67

Allergènes ▶ présence : gluten, œuf, soja, lait - traces : aucun

### ENTRÉE FROIDE

## CAKE CHÈVRE ET NOIX

### INGRÉDIENTS

Œufs frais entiers	247 pièces	Emmental râpé	6,188 kg
Fromages de chèvre	28 pièces	Huile de tournesol	4,125 l
Farine de blé	9,900 kg	Noix	4,125 kg
Lait entier	8,25 l	Levure chimique	0,908 kg

### PROGRESSION DE LA RECETTE



Préchauffer le four à 180 °C. Travailler au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Incorporer petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Couper le chèvre en dés. Ajouter le gruyère râpé, le chèvre et les noix. Mélanger. Verser dans un moule à cake. Cuire au four pendant 45 minutes.

**APPORT NUTRITIONNEL MOYEN PAR PORTION COÛT PORTION (60 G) : 0.17 €**

▶ Énergie : 194,73 Kcal - 814 Kj ▶ Protéines : 7,88 g ▶ Glucides : 9,77 g  
▶ Lipides : 13,79 g ▶ Calcium : 112,66 g ▶ Sel : 172,49 mg ▶ P/L : 0,57

Allergènes ▶ présence : gluten, œufs, lait, coque - traces : aucun

### DESSERT

## PAIN PALÉO À LA BANANE

### INGRÉDIENTS

Œufs frais entiers	425 pièces	Huile de colza	5,100 litres
Bananes	21,250 kg	Arôme vanille	0,425 litre
Farine de blé	5,100 kg	Cannelle	0,425 kg



### PROGRESSION DE LA RECETTE

Mixer tous les ingrédients ensemble. Si la pâte est trop épaisse, diluer avec un peu de lait d'amande. Ajouter éventuellement des pépites de chocolat et/ou des amandes

effilées dessus. Laisser cuire 30 à 40 minutes à 180 °C.

Respecter le protocole de refroidissement et stocker à + 3 °C.

**APPORT NUTRITIONNEL MOYEN PAR PORTION COÛT PORTION (56 G) : 0.10 €**

▶ Énergie : 126 Kcal - 528 Kj ▶ Protéines : 3,73 g ▶ Glucides : 8,93 g  
▶ Lipides : 8,42 g ▶ Calcium : 23,51 g ▶ Sel : 75,13 mg ▶ P/L : 0,44

Allergènes ▶ présence : gluten, œufs - traces : soja



# FICHE CUISINE CENTRALE ADOS



COÛT MOYEN MENSUEL : 1,36 €

Les menus proposés sont conformes  
aux critères du GEMRCN.



à retrouver sur

[www.autrecuisine.fr](http://www.autrecuisine.fr)

- PÉRIODE DU 30 OCTOBRE AU 22 DÉCEMBRE 2017 -

## LUNDI

### LUNDI 30/10/2017

Taboulé vert  
Bœuf épicé  
Fondue de légumes  
Edam  
Assortiment de fruits  
**1,31 €**

### LUNDI 06/11/2017

Salade verte emmental  
croûtons  
Colombo de poisson  
Carottes gratinées  
Riz au lait  
Fruit de saison  
**1,56 €**

### LUNDI 13/11/2017

Carottes râpées au miel et à  
la menthe  
Longe de porc au bleu  
Flan de légumes  
Tomme noire  
**Pain paléo à la banane**  
**1,31 €**

### LUNDI 20/11/2017

Œufs mimosa au thon  
Rognons au madère  
Coquillettes  
Panna cotta  
Nectarines  
**1,68 €**

### LUNDI 27/11/2017

Betteraves crues mimosa  
vinaigrette  
Émincé de bœuf à la  
provençale  
Spaghettis  
Vacherin Mont d'Or  
Abricots  
**1,30 €**

### LUNDI 04/12/2017

Salade aux trois fromages  
Colin sauce citron  
Carottes sautées à l'ail  
Riz au lait à la vanille  
façon évolutive  
Poires  
**1,48 €**

### LUNDI 11/12/2017

Tomates farcies pommes et  
avocats  
Côtes de porc Madison  
Endives braisées  
Camembert 26 % MG  
Tarte au chocolat  
**1,31 €**

### LUNDI 18/12/2017

Cervelas  
Langue de bœuf sauce  
piquante  
Purée maison  
Yaourt nature au lait  
demi-écrémé  
Pommes  
**1,52 €**

## MARDI

### MARDI 31/10/2017

Salade avocat tomate  
orange  
Dos de colin à la crème  
de poivron rouge  
Riz pilaf  
Sainte-Maure  
Mousse au chocolat noir  
**1,43 €**

### MARDI 07/11/2017

Mâche aux agrumes  
et feta  
Agneau moldave  
Flageolets  
Fromage blanc entier  
Nems de bananes  
au chocolat  
**1,47 €**

### MARDI 14/11/2017

Verrine de chou-fleur  
aux lardons  
Longe de thon basquaise  
Semoule de couscous  
Morbier  
Clémentine  
**1,30 €**

### MARDI 21/11/2017

Pamplemousse  
Escalope de volaille  
à l'indienne  
Lentilles vertes  
Emmental  
Cocktail de fruits  
**1,34 €**

### MARDI 28/11/2017

Carottes râpées à la feta  
Crumble de la mer  
Clafoutis de poireaux  
Neufchâtel  
Fondant choco caramel  
**1,53 €**

### MARDI 05/12/2017

Concombre à la crème  
Irish stew  
Haricots blancs  
Yaourt nature au lait  
demi-écrémé  
Ananas en papillote  
**1,37 €**

### MARDI 12/12/2017

Crème de chou-fleur  
à la mimolette  
Colombo de poisson  
Riz pilaf  
Edam  
Nectarines  
**1,30 €**

### MARDI 19/12/2017

Betteraves crues mimosa  
mayonnaise  
Moelleux de volaille  
Flageolets  
Comté  
Compote de pommes  
meringée  
**1,35 €**

## MERCREDI

### MERCREDI 01/11/2017

Celeri râpé d'automne  
Cuisse de poulet  
sauce citron  
Haricots verts persillés  
Fleur d'Aunis  
Gâteau aux fruits  
**1,40 €**

### MERCREDI 08/11/2017

Champignons à la grecque  
Araignée de porc ail et  
fines herbes  
Tagliatelles  
Brie  
Pudding aux fruits  
**1,24 €**

### MERCREDI 15/11/2017

Quiche lorraine  
Beuf haché à la provençale  
Ratatouille  
Mimolette  
Tarte feuilletée aux pommes  
maison  
**1,60 €**

### MERCREDI 22/11/2017

Radis beurre  
Cordon bleu  
Purée de brocolis  
Saint-Nectaire  
Polenta vanille  
**1,22 €**

### MERCREDI 29/11/2017

Celeri râpé automne  
Nuggets de poulet maison  
Brochettes d'aubergines et  
mozzarella  
Choux de Bruxelles  
Camembert portion  
Brick de fruits  
**1,35 €**

### MERCREDI 06/12/2017

Asperges sauce framboise  
et ciboulette  
Carré de porc aigre douce  
façon évolutive  
Pomme de terre  
boulangère  
Brie  
Kiwis  
**1,34 €**

### MERCREDI 13/12/2017

Pizza savoyarde  
Steak haché frais sauce  
poivre vert  
Haricots verts potimarron  
Cantal  
Brick de fruits  
**1,50 €**

### MERCREDI 20/12/2017

Salade dauphinoise  
Filet de lieu pané  
Fondant de courgettes  
au chèvre  
Fromage fondu à tartiner  
Cake moelleux au potiron  
**1,21 €**

## JEUDI

### JEUDI 02/11/2017

Betterave cuite, mais et  
feta en vinaigrette  
**Boulette d'agneau**  
**sauce piperade**  
Purée  
Entremets vanille  
Nectarine  
**1,36 €**

### JEUDI 09/11/2017

Pamplemousse rose  
Bœuf à la caponata  
Frites  
Tomme des Pyrénées  
Compote de pommes  
**1,05 €**

### JEUDI 16/11/2017

Avocat vinaigrette  
Sauté de dinde aux olives  
Boullgour  
Petit suisse  
Poire au chocolat fondu  
**1,07 €**

### JEUDI 23/11/2017

Pizza au chèvre  
Lasagnes de légumes  
Salade verte feuille de  
chêne  
Comté  
Raisin blanc  
**1,31 €**

### JEUDI 30/11/2017

Pêche au thon  
Paupiette de veau sauce  
tomate  
Galette de pomme de terre  
Fromage blanc demi-  
écrémé  
Brochette fraîcheur  
**1,41 €**

### JEUDI 07/12/2017

Betteraves crues-  
pommes-surimi  
Boulette bœuf à la tomate  
Frites fraîches  
Comté portion  
Ananas rôti à la meringue  
**1,15 €**

### JEUDI 14/12/2017

Avocat et saumon en  
verrine  
Escalope viennoise  
Gratin dauphinois et  
choux de Bruxelles  
Fromage blanc demi-  
écrémé  
Poires au four  
**1,15 €**

### JEUDI 21/12/2017

Salade gersoise  
Croustillant de saumon  
Salade verte (batavia)  
Tomme des Pyrénées  
Poires  
**1,38 €**

## VENREDI

### VENREDI 03/11/2017

Salade camarguaise  
Omelette forestière  
Crumble de légumes  
Curé nantais  
Orange  
**1,41 €**

### VENREDI 10/11/2017

Cannelé au chorizo  
Émincé de dinde curry  
coco  
Courgettes sautées au  
thym  
Yaourt BIO nature  
Raisin noir  
**1,45 €**

### VENREDI 17/11/2017

Salade de radis noir aux  
pommes et noix de cajou  
Veau à l'estragon  
Petits pois et carottes  
Crottin de Chavignol portion  
Reines-Claudes  
**1,40 €**

### VENREDI 24/11/2017

Carottes râpées  
Cœur de merlu sauce  
Dugléré  
Pommes de terre persillées  
Cantal  
Mc Flurry  
**1,33 €**

### VENREDI 01/12/2017

Taboulé au jambon  
Œufs farcis Chimay  
Purée de fenouil  
Gouda portion  
Pommes  
**1,28 €**

### VENREDI 08/12/2017

**Cake chèvre et noix**  
Cordon-bleu maison  
Brocolis aux amandes  
Fromage blanc demi-  
écrémé  
Oranges  
**1,33 €**

### VENREDI 15/12/2017

Salade Marco Polo  
Sauté de veau aux poireaux  
et champignons  
Gratin de panais et pomme  
de terre  
Fromage frais portion  
Brochette de fruits frais  
**1,43 €**

### VENREDI 22/12/2017

Carottes râpées au maïs  
et au jambon  
Poisson en croûte de  
gremolata  
Purée de fèves  
Gruyère  
Bavarois pain d'épices  
**1,30 €**

## Balade gourmande : le Nord



# La carbonnade flamande

### Progression de la recette

**Jour J-I :** rissoler la viande coupée en morceaux et décanter.

Saupoudrer la vergeoise au fond du sautoir. Suer les oignons émincés avec début de coloration ( ils vont

déglacer les sucs caramélisés). Remettre la viande et incorporer la moutarde. Ajouter le pain d'épices taillé en petits cubes. Mouiller à hauteur avec la bière, ajouter la garniture aromatique, Assaisonner et couvrir.

Démarrer la cuisson. Cuire en mixte avec 80 % d'humidité à 83 °C durant 18 h. « Y aurait-il une brasserie artisanale à visiter pour patienter ??? »

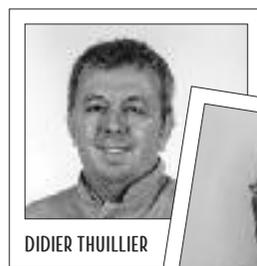
**Jour J :** vérifier la cuisson. Rectifier l'assaisonnement si besoin. Servir avec une endive braisée et quelques pommes vapeur. « Qui a dit des frites ??? »

Bon appétit !

N.B. : Si vous deviez la réchauffer le lendemain pour finir le plat, elle n'en serait que meilleure...

### Denrées (pour 10 pers.)

Sauté de bœuf (macreuse, gîte...)	.....1,800 kg
Oignons	.....500 g
Vergeoise	.....50 g
Pain d'épices	.....5 tranches
Moutarde	.....50 g
Bière brune	.....1 litre
Bouquet garni	.....1
Gousse d'ail écrasée	.....1
Sel poivré	.....PM



Dans le prochain numéro, retrouvez la Poularde de Bresse à la Sauvegarde

### LA BIÈRE\*

Préférez une bière trappiste, à l'arôme puissant et à la saveur complexe, qui apportera une touche fleurie et épicée avec une note de caramel.

Seules douze bières au monde portent l'appellation "trappiste", pour cela, il faut :

- un brassage dans une abbaye trappiste
- une commercialisation par les moines trappistes
- un partage des bénéfices entre la subsistance des moines, l'entretien de l'abbaye et les œuvres caritatives de la communauté monastique.



### LA MOUTARDE

Le célèbre condiment appelé "Moutarde de Dijon" n'est pas une AOP, mais un procédé de fabrication défini en 1937 et toujours en vigueur... Les graines sont aplaties, puis malaxées et trempées dans le verjus (ou le vinaigre) durant quelques heures, ensuite broyées à la meule, tamisées (ou blutées) et enfin passées à la centrifugeuse et maturées 48 à 72 h. Un dernier malaxage et un temps de repos dans des foudres de chêne précèdent le conditionnement.



## CUISSON BASSE TEMPÉRATURE SOUS VIDE

# Jarret mijoté une nuit, caramélisé miel et moutarde

Sur le porc, il existe deux types de jambonneaux : l'avant et l'arrière. Le jarret avant (celui de la recette) contient plus de collagène à hydrolyser que le jambonneau arrière. Le couple temps/température doit être suffisamment élevé, mais sans excès, pour obtenir à la fois une texture moelleuse et conserver une légère fermeté, caractéristique de ce morceau.

### PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES

1. Si vous avez opté pour des jarrets demi-sel, il est nécessaire de les mettre à dessaler une nuit dans une grande quantité d'eau. Ils seront alors stockés dans une chambre froide.
2. Pour des convives avec une alimentation sans sel, vous pouvez utiliser des petits jarrets avant frais (donc sans sel). Pour la finition, pensez à utiliser de la moutarde sans sel.

### PRÉPARATION POUR LA CUISSON

**Couple temps/température : 12 h à 72 °C\***

Plaquez les jarrets sur des grilles de cuisson ou dans des bacs. Enfourez-les dans un four programmé à 72 °C en mode vapeur. Si vous avez opté pour une cuisson en bac, pensez à ajouter un couvercle.

### LE LENDEMAIN EN LIAISON FROIDE

Mélangez le miel et la moutarde, puis chauffez ce mélange dans une casserole. Vous stoppez la cuisson dès que l'appareil commence à caraméliser. Goûtez, si le sucre est trop prononcé, il est impératif d'ajouter une pointe de vinaigre d'alcool blanc afin d'obtenir une préparation acidulée. Sortez les jarrets du four et disposez-les



**Technique :** cuisson basse température de nuit

**Perte à la cuisson :** environ 23 %

**Les + :** très bon rapport qualité prix, facilité de mise en œuvre, originalité.

**Ingédients :** (pour 10 plats complets)

- petits jarrets de devant frais ou 1/2
- miel : 300 g
- moutarde : 150 g
- vinaigre d'alcool blanc : pm

sur des plaques de cuisson. Nappez avec la préparation miel et moutarde. Enfourez les jarrets en sec à 220 °C pendant 10 minutes. Dès que cette étape est finalisée, retournez les jarrets dans le jus sirupeux de la plaque afin de les napper uniformément.

Refroidir la préparation de 63 °C à 10 °C en moins de deux heures.

### LE LENDEMAIN EN LIAISON CHAUDE

Sortez les jarrets du four et les refroidir en cellule. Ils peuvent être conservés jusqu'à trois jours en chambre froide. Une heure trente avant le service des jarrets, mélangez le miel et la moutarde puis chauffez ce mélange. Vous stoppez la cuisson dès que l'appareil commence à caraméliser. Goûtez. Si le sucre est trop prononcé, il est impératif d'ajouter une pointe de vinaigre d'alcool blanc afin d'obtenir une préparation acidulée. Plaquez les jarrets sur une plaque de cuisson et nappez les avec la préparation miel et moutarde. Enfourez les jarrets à 180 °C en sec jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 63 °C. Dès que cette étape est finalisée, retournez les jarrets dans le jus sirupeux de la plaque afin de les napper uniformément avant de les servir. ✱

\* Afin d'adapter le process à votre organisation (heure de départ et de reprise des agents), le temps de cuisson de 12 h peut être prolongé jusqu'à trois heures supplémentaires avec une température de consigne identique.

### CONSERVATION

« Le couple temps/température de 12 h à 72 °C permet d'obtenir plus de 800 valeurs pasteurisatrices à cœur. Si vous laissez la cuisson se prolonger, le nombre de VP progresserait de 95 unités toutes les heures. Le germe de référence utilisé pour cette action bactéricide 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](http://www.cuisson-expertise.fr)



D.R.



Exemples de recettes élaborées par  
GV Restauration Services que vous pouvez retrouver  
gratuitement sur [www.autrecuisine.fr/recettes](http://www.autrecuisine.fr/recettes)

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



Cuisine  
Scolaire



Cuisine  
Santé



Cuisine  
Entreprise

## REPAS VÉGÉTARIEN

### PLAT PRINCIPAL

#### Veggie burger

##### Ingrédients

Bun's burger sésame .....	100 pi	• Ketchup .....	400 g
Comté AOP .....	1,5 kg	• Laitue .....	600 g
Concombre .....	600 g	• Lentilles corail préparées .....	1,5 kg
Haricots blancs préparés .....	4,5 kg	• Œufs entiers liquides .....	1 kg
Huile de tournesol .....	30 cl	• Oignons rouges .....	700 g



##### Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer les légumes. Éplucher les oignons et les concombres. Les tailler en rondelles. Couper le comté en tranches. Cuire les lentilles à l'anglaise, les égoutter. Mélanger aux

lentilles les haricots blancs préalablement égouttés.

Donner une forme de steak aux légumes secs. Passer ces "steaks" dans les œufs et les cuire.

Dresser les hamburgers : disposer la salade, le fromage, les steaks, le ketchup, les rondelles de concombre et d'oignons rouges.

##### Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 332 ► Kjoules : 1398 ► Protéines : 16,1 g ► Glucides : 41 g  
► Lipides : 10,8 g ► Coût indicatif par portion : 0,41 €



### ENTRÉE FROIDE

#### Croq' Salade

##### Ingrédients

Avocats mûrs .....	25	• Oignons .....	500 g
Carottes .....	5 kg	• Paprika doux .....	12 g
Citrons verts .....	1 kg	• Poivrons jaunes .....	2 kg
Courgettes .....	5 kg	• Tomates .....	2 kg



##### Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer les légumes. Presser les citrons. Éplucher carottes, courgettes et oignons. Tailler carottes, courgettes et poivrons en bâtonnets, émincer les oignons.

Ouvrir les avocats, ôter les noyaux, arroser avec une partie du jus de citron et tailler en cubes. Couper les tomates en quartiers. Mélanger tous les ingrédients sauf l'avocat. Mixer les cubes d'avocat pour obtenir une purée bien lisse. Assaisonner puis ajouter le paprika et le reste de jus de citron. Réserver en chambre froide avant de servir. Présenter la crème d'avocat avec les bâtonnets de légumes.

##### Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 88 ► Kjoules : 369 ► Protéines : 0,9 g ► Glucides : 6 g  
► Lipides : 5 g ► Coût indicatif par portion : 0,36 €



### DESSERT

#### Tulipe de fruits

##### Ingrédients

Bananes .....	3,5 kg	• Papayes .....	3,5 kg
Cannelle moulue .....	25 g	• Rhum blanc .....	70 cl
Kiwis .....	37 pi	• Sucre vanillé .....	200 g
Mangues .....	3,5 kg	• Tulipes 5g .....	400 pi



##### Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer les fruits. Éplucher les fruits et les couper en cubes. Les saupoudrer de sucre et de cannelle puis arroser de rhum. Mélanger. Garnir les tulipes avec les fruits. Servir.

##### Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 127 ► Kjoules : 537 ► Protéines : 2 g ► Glucides : 32,7 g  
► Lipides : 5,3 g ► Coût indicatif par portion : 0,79 €



# LA SEMAINE DU GOÛT 2017

Les proportions des recettes sont données pour 100 personnes.



Cuisine  
Scolaire



Cuisine  
Santé



Cuisine  
Entreprise

## PLAT PRINCIPAL

### Poulet fermier Label Rouge au curry et riz bio

#### Ingrédients

Suprêmes de poulet fermier	• Miel	.....200 g
Label Rouge	• Oignons émincés	.....1 kg
Crème fraîche épaisse	• Riz long blanc bio	.....5 kg
Curry Madras		

#### Progression de la recette

Couper les suprêmes de poulet en fines lamelles.  
Faire rissoler les oignons puis incorporer le poulet. Assaisonner.  
Ajouter le miel, le curry et la crème. Laisser mijoter.  
Cuire le riz.  
Mélanger les lamelles de poulet et le riz puis servir.



#### Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 429 ► Kjoules : 1813 ► Protéines : 36,8 g ► Glucides : 42,8 g  
► Lipides : 11,58 g ► Coût indicatif par portion : 0,54 €



## ENTRÉE FROIDE

### Velouté rose

#### Ingrédients

Betteraves cuites	.....10 kg	• Crème de cassis	.....50 cl
Bouillon de volaille	.....150 g	• Farine	.....400 g
Chèvre frais	.....800 g	• Jus de citron concentré	.....50 cl
Ciboulette	.....20 g	• Moutarde	.....20 g



#### Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer la ciboulette. La hacher finement.  
Préparer le bouillon de volaille, le porter à ébullition.  
Mixer les betteraves avec la moutarde, le chèvre frais, le jus de citron et la crème de cassis.  
Délayer la farine dans un peu d'eau et l'ajouter au bouillon de volaille. Incorporer la purée de betteraves puis laisser épaissir.  
Réserver en chambre froide.  
Servir le velouté saupoudré de ciboulette hachée.

#### Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 73 ► Kjoules : 310 ► Protéines : 2 g ► Glucides : 11,8 g  
► Lipides : 0,8 g ► Coût indicatif par portion : 0,27 €



## DESSERT

### Île acidulée sur crème aux carottes

#### Ingrédients

Sucre glace	.....500 g	• Blancs d'œufs liquides	.....1,5 l
Sucre semoule	.....1,5 kg	• Lait 1/2 écrémé	.....8 l
Crème liquide	.....1 l	• Citrons verts	.....1,5 kg
Vanille gousse	.....10 pi	• Oranges	.....30 pi
Carottes	.....5 kg		

#### Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer les agrumes.  
Prélever les zestes des citrons verts et le jus des oranges. Cuire les carottes à l'anglaise, les égoutter puis les mixer.  
Porter à ébullition le lait avec le sucre, le jus d'orange, la crème, les gousses de vanille puis ajouter la purée de carottes. Aux premiers frémissements, verser la préparation dans un récipient. Refroidir et réserver. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre glace et les zestes de citron. Former des quenelles et cuire. Verser le velouté de carottes dans des coupes, disposer dessus une quenelle de blanc d'œuf.



#### Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 197 ► Kjoules : 834 ► Protéines : 5,1 g ► Glucides : 4,3 g  
► Lipides : 30,87 g ► Coût indicatif par portion : 0,50 €





D.R.

## SAVEURS BRETONNES

Les proportions des recettes sont données pour 100 personnes.



Cuisine  
Scolaire



Cuisine  
Santé



Cuisine  
Entreprise

### PLAT DU SOIR

## Blinis de sarrasin au thon

### Ingrédients

Sel fin .....	25 g	• Lait 1/2 écrémé .....	7 l
Levure chimique .....	12 g	• Beurre .....	1 kg
Poivre blanc moulu .....	12 g	• Œufs frais .....	50 pi
Aneth frais .....	25 g	• Farine de sarrasin .....	3 kg
Farine .....	1 kg	• Thon en boîte .....	3 kg
Fromage blanc .....	1,5 kg		



### Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer l'aneth. Le ciseler. Préparer la pâte à blinis : mélanger les farines, les œufs, le lait et le beurre fondu. Ajouter le sel et la levure puis laisser reposer.

Confectionner les blinis et les cuire à la poêle. Mélanger le fromage blanc, le thon et une partie de l'aneth. Assaisonner. Garnir chaque blinis avec cette préparation et saupoudrer d'aneth. Servir.

### Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 327 ► Kjoules : 1 377 ► Protéines : 18,9 g ► Glucides : 29,7 g  
► Lipides : 13,3 g ► Coût indicatif par portion : 0,60 €



### ENTRÉE FROIDE

## Soupe aux moules

### Ingrédients

Endives .....	9,5 kg	• Crème fraîche .....	250 ml
Moules décortiquées .....	1,5 kg	• Echalotes .....	300 g
Beurre .....	250 g	• Poivre moulu .....	8 g
Jaunes d'œufs liquides .....	0,20 l	• Sel fin .....	15 g
Bouillon de légumes .....	70 g		



### Progression de la recette

Laver et décontaminer les endives. Les hacher grossièrement et les cuire dans un bouillon de légumes. Faire revenir les moules dans du beurre avec les échalotes.

Lorsque les endives sont cuites, les

mixer avec un peu de bouillon.

Mélanger jaunes d'œufs et crème, y diluer un peu de la purée d'endives puis y ajouter la totalité afin de préparer un velouté. Si la soupe est trop épaisse, rajouter un peu de bouillon. Ajouter les moules.

Assaisonner et servir.

### Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 66 ► Kjoules : 277 ► Protéines : 4,6 g ► Glucides : 1,6 g  
► Lipides : 3,9 g ► Coût indicatif par portion : 0,35 €



### DESSERT

## Pommes au caramel au beurre salé

### Ingrédients

Beurre .....	800 g	• Sablés pur beurre .....	200 pi
Concentré de citron .....	2 l	• Stick caramel 60 g .....	50 pi
Pommes .....	15 kg		



### Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer les pommes. Les évider. Préparer une pâte biscuitée : concasser les caramels et les sablés, arroser de concentré de citron. Amalgamer au beurre froid, former une boule de pâte.

Garnir la cavité des pommes avec la pâte biscuitée.

Déposer les pommes dans un plat allant au four, enfourner et laisser cuire. Servir tiède.

### Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 203 ► Kjoules : 856 ► Protéines : 1,6 g ► Glucides : 27,6 g  
► Lipides : 8,2 g ► Coût indicatif par portion : 0,56 €





**Cuisine  
Scolaire**



Coût moyen mensuel : 1,47 €

- ◆ 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.



à retrouver sur

[www.autrecuisine.fr](http://www.autrecuisine.fr)

## LUNDI

LUNDI 05/10/2017

- ◆ Pizza au fromage BIO
- ◆ Friand à la viande

- ◆ Bœuf Stroganoff
- ◆ Tranche de gigot
- ◆ Gratin de chou
- ◆ Haricots beurre

- ◆ Yaourt nature
- ◆ Fromage blanc aux fruits
- ◆ Pomme aux noix
- ◆ Salade de fruits à la gelée de citron

Soit : 1,32 €

LUNDI 12/10/2017

- ◆ Mousse aux saveurs italiennes
- ◆ Soupe d'aubergine aillée

- ◆ Sauté de porc au miel
- ◆ Poule sauce suprême
- ◆ Boulgour
- ◆ Riz pilaf

- ◆ Beaufort
- ◆ Tomme noire
- ◆ Segments de pamplemousse
- ◆ Banane

Soit : 1,70 €

LUNDI 19/10/2017

- ◆ Salade de légumes croquants
- ◆ Taboulé blanc

- ◆ Aile de raie aux câpres
- ◆ Brochette de poisson pané
- ◆ Fondue de poireaux
- ◆ Salsifis à la normande

- ◆ Bleu pain
- ◆ Cantal
- ◆ Tarte aux myrtilles
- ◆ Clafoutis aux bigarraux

Soit : 1,39 €

LUNDI 26/10/2017

- ◆ Salade hawaïenne
- ◆ Fonds d'artichauts vinaigrette

- ◆ Brandade de morue
- ◆ Raviolis gratinés

- ◆ Saint-Nectaire
- ◆ Tomme de Savoie
- ◆ Brunoise de fruits
- ◆ Nashi

Soit : 1,59 €

## MARDI

MARDI 06/10/2017

- ◆ Salade verte aux raisins noirs
- ◆ Céleri râpé vinaigrette

- ◆ Hoki grillé nature
- ◆ Blanquette de poisson
- ◆ Tagliatelles au beurre
- ◆ Semoule

- ◆ Emmental
- ◆ Mimolette
- ◆ Mousse au nougat
- ◆ Crème de coco

Soit : 1,54 €

MARDI 13/10/2017

- ◆ Salade composée
- ◆ Frisée aux croûtons

- ◆ Rôti de bœuf
- ◆ Sauté de veau au paprika
- ◆ Endives gratinées
- ◆ Bouquet de légumes étuvés

- ◆ Fromage frais portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Brie
- ◆ Gaufre
- ◆ Paris-Brest

Soit : 1,92 €

MARDI 20/10/2017

- ◆ Betteraves BIO vinaigrette
- ◆ Haricots verts BIO en salade

- ◆ Steak haché BIO grillé
- ◆ Omelette nature BIO
- ◆ Céréales gourmandes BIO
- ◆ Pommes vapeur BIO

- ◆ Yaourt nature BIO
- ◆ Fromage blanc BIO
- ◆ Pomme BIO
- ◆ Orange BIO

Soit : 2,00 €

MARDI 27/10/2017

- ◆ Pois chiches en salade
- ◆ Salade de blé et surimi

- ◆ Carré de porc
- ◆ Blancs de volaille au guacamole
- ◆ Purée aux 3 légumes
- ◆ Haricots verts

- ◆ Carré de l'Est
- ◆ Munster
- ◆ Cocktail de fruits frais
- ◆ Clémentines

Soit : 1,22 €

## MERCREDI

MERCREDI 07/10/2017

- ◆ Tomates aux câpres
- ◆ Salade composée en vert

- ◆ Palette à la diable
- ◆ Pilons de poulet grillés au sésame
- ◆ Navets au jus
- ◆ Courgettes poêlées

- ◆ Tomme blanche
- ◆ Bûche du Pilat
- ◆ Bavarois d'ananas au pain d'épices
- ◆ Moëlleux au chocolat BIO

Soit : 1,55 €

MERCREDI 14/10/2017

- ◆ Salade de pousses de haricots mungo
- ◆ Asperges à l'huile d'olive

- ◆ Menu fromager
- ◆ Boulettes d'agneau à l'orientale
- ◆ Écrasé de pommes de terre
- ◆ Semoule

- ◆ Fromage blanc
- ◆ Yaourt aromatisé
- ◆ Kiwis aux vermicelles multicolores
- ◆ Coupe de mangue à la noix de coco

Soit : 1,18 €

MERCREDI 21/10/2017

- ◆ Concombre à l'aneth
- ◆ Salade provençale

- ◆ Sauté de canard sauce bigarade
- ◆ Grillade de porc
- ◆ Assortiment de petits légumes
- ◆ Épinards à la muscade

- ◆ Pyrénées
- ◆ Gorgonzola
- ◆ Crème aux quetsches
- ◆ Mousse au chocolat blanc et pépites

Soit : 1,59 €

MERCREDI 28/10/2017

- ◆ Émincé de radis blanc
- ◆ Endives vinaigrette

- ◆ Paleron de bœuf en daube
- ◆ Sauté d'agneau sauce chasseur
- ◆ Semoule berbère
- ◆ Crozets au beurre

- ◆ Gouda
- ◆ Saint-Paulin
- ◆ Crème antillaise
- ◆ Ricotta meringuée au cassis

Soit : 2,01 €

## JEUDI

JEUDI 08/10/2017

- ◆ Blettes à la grecque
- ◆ Timbale de betterave au fromage de chèvre

- ◆ Boulettes de viande au yaourt maison
- ◆ Œuf Chimay
- ◆ Flageolets au beurre
- ◆ Pommes de terre persillées

- ◆ Cantal
- ◆ Bleu d'Auvergne
- ◆ Poire en éventail
- ◆ Raisin blanc

Soit : 1,21 €

JEUDI 15/10/2017

- ◆ Pâté de lapin
- ◆ Œuf dur mayonnaise

- ◆ Filet de julienne sauce crustacés
- ◆ Filet de colin à la portugaise
- ◆ Carottes au jus
- ◆ Potiron au beurre

- ◆ Maroilles
- ◆ Camembert
- ◆ Salade de fruits à la cannelle
- ◆ Coupe de fruits rouges

Soit : 1,47 €

JEUDI 22/10/2017

- ◆ Pamelos
- ◆ Tomates au persil

- ◆ Pâtes aux fruits de mer
- ◆ Risotto crémeux au saumon, asperges et sésame

- ◆ Brie
- ◆ Coulommier
- ◆ Parfait au cassis
- ◆ Milk shake aux saveurs du Brésil

Soit : 1,20 €

JEUDI 29/10/2017

- ◆ Champignons de Paris en salade
- ◆ Salade verte anisée

- ◆ Rôti de dinde jurassien
- ◆ Émincé de porc sauce chili
- ◆ Bâtonnets de légumes
- ◆ Cœurs de céleris braisés

- ◆ Edam
- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Millefeuille
- ◆ Beignet abricot

Soit : 1,25 €

## VENDREDI

VENDREDI 09/10/2017

- ◆ Carottes râpées aux amandes
- ◆ Concombre au cerfeuil

- ◆ Sauté de lapin sauce aigre-douce
- ◆ Jambon braisé
- ◆ Purée de petits pois
- ◆ Julienne de légumes

- ◆ Fromage frais portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Comté
- ◆ Entremets au praliné
- ◆ Flan nappé de caramel

Soit : 1,12 €

VENDREDI 16/10/2017

- ◆ Émincé de fenouil vinaigrette
- ◆ Carpaccio d'avocat

- ◆ Aiguillette de dinde basmati
- ◆ Rôti de porc au chorizo
- ◆ Pommes sautées grand-mère
- ◆ Blé aux épices

- ◆ Tomme grise
- ◆ Fourme d'Ambert
- ◆ Flan au citron vert
- ◆ Petit-suisse aromatisé

Soit : 1,44 €

VENDREDI 23/10/2017

- ◆ Cake trois saveurs
- ◆ Crêpe au fromage

- ◆ Bœuf aux olives
- ◆ Rôti de veau à la sauge
- ◆ Poêlée méridionale
- ◆ Pois gourmands

- ◆ Livarot
- ◆ Gaperon
- ◆ Poire de saison
- ◆ Raisin noir

Soit : 1,59 €

VENDREDI 30/10/2017

- ◆ Soupe de brocolis au parmesan
- ◆ Carottes BIO cuites en salade

- ◆ Filet de lieu à la bretonne
- ◆ Poisson à l'oseille
- ◆ Riz créole
- ◆ Pommes vapeur

- ◆ Yaourt aromatisé
- ◆ Fromage blanc sucré
- ◆ Ananas frais
- ◆ Banane

Soit : 1,04 €



## Cuisine Entreprise



Coût moyen mensuel : 2,49 €

- ◆ 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.



à retrouver sur

[www.autrecuisine.fr](http://www.autrecuisine.fr)

### LUNDI

- LUNDI 05/10/2017**
- ◆ Betteraves et mâche
  - ◆ Pâté en croûte
  - ◆ Radis beurre
  - ◆ Poulet chasseur
  - ◆ Tranche de gigot grillé
  - ◆ Pâtes multicolores
  - ◆ Petits pois à la française
  - ◆ Comté
  - ◆ Bûche du Pilat
  - ◆ Amsterdammer
  - ◆ Salade de fruits à la fleur d'oranger
  - ◆ Poire pochée sauce au thé
  - ◆ Gâteau de semoule individuel
- Soit : 2,61 €**

- LUNDI 12/10/2017**
- ◆ Salade de champignons crus
  - ◆ Salsifis vinaigrette
  - ◆ Salade crétoise
  - ◆ Carbonade flamande
  - ◆ Filet mignon de porc en croûte
  - ◆ Purée de chou-fleur
  - ◆ Pommes de terre au cerfeuil
  - ◆ Gouda
  - ◆ Coulommiers
  - ◆ Fromage blanc saveur vanille
  - ◆ Feuilleté crousti fraise
  - ◆ Crème Saint-Honoré
  - ◆ Nashi
- Soit : 2,19 €**

- LUNDI 19/10/2017**
- ◆ Concombre à la menthe
  - ◆ Terrine forestière
  - ◆ Avocat à l'échalote
  - ◆ Filet de dorade à l'aneth
  - ◆ Escalope de volaille milanaise
  - ◆ Pommes vapeur BIO
  - ◆ Haricots panachés
  - ◆ Pyramide Valençay
  - ◆ Brie de Meaux AOC
  - ◆ Gruyère
  - ◆ Rosace d'oranges et pomelos
  - ◆ Crème cuite au caramel salé
  - ◆ Soleil de pommes
- Soit : 2,29 €**

- LUNDI 26/10/2017**
- ◆ Salade marocaine au cumin
  - ◆ Batavia à la ciboulette
  - ◆ Endives vinaigrette
  - ◆ Cuisse de canette rôtie
  - ◆ Rognons de génisse grillés au romarin
  - ◆ Côtes de blette au jus
  - ◆ Spaetzle
  - ◆ Roquefort
  - ◆ Fromage frais de campagne
  - ◆ Tomme grise BIO
  - ◆ Macédoine verte
  - ◆ Mirabelles au sirop
  - ◆ Millefeuille des îles
- Soit : 2,15 €**

### MARDI

- MARDI 06/10/2017**
- ◆ Salade verte aux croûtons
  - ◆ Cappuccino d'artichaut
  - ◆ Chou blanc vinaigrette
  - ◆ Rôti de bœuf
  - ◆ Palette à la diable
  - ◆ Carottes à la flamande
  - ◆ Frites
  - ◆ Ossau Iraty
  - ◆ Tomme blanche
  - ◆ Bleu de Bresse
  - ◆ Bavarois abricots
  - ◆ Café liégeois
  - ◆ Pamplemousse au sucre
- Soit : 1,92 €**

- MARDI 13/10/2017**
- ◆ Haricots verts à l'emmental
  - ◆ Céleri rave sauce mousseline
  - ◆ Salade de maïs composée
  - ◆ Filet de hoki au beurre
  - ◆ Rôti de veau
  - ◆ Boulgour
  - ◆ Courgettes poêlées
  - ◆ Bléochon
  - ◆ Crème de yaourt citron
  - ◆ Bûche de chèvre cendrée
  - ◆ Segments de pomme
  - ◆ Macédoine de fruits
  - ◆ Flan vanille
- Soit : 1,98 €**

- MARDI 20/10/2017**
- ◆ Salade orientale
  - ◆ Salade de morue
  - ◆ Coleslaw
  - ◆ Faux-filet maître d'hôtel
  - ◆ Jolie de porc confite
  - ◆ Fonds d'artichauts à la provençale
  - ◆ Coudes au beurre
  - ◆ Morbier
  - ◆ Munster
  - ◆ Fromage frais aux baies roses
  - ◆ Tarte nid d'abeilles
  - ◆ Banane au chocolat
  - ◆ Salade de fruits chinoise
- Soit : 2,43 €**

- MARDI 27/10/2017**
- ◆ Chou rouge vinaigrette
  - ◆ Cake aux lardons
  - ◆ Laitue à l'orange
  - ◆ Emincé de bœuf à la moutarde
  - ◆ Carré de porc au lait de coco
  - ◆ Pommes de terre au four
  - ◆ Purée de potiron
  - ◆ Époisses
  - ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
  - ◆ Yaourt bulgare aromatisé
  - ◆ Crème pâtissière aux copeaux de chocolat
  - ◆ Smoothie aux fruits exotiques
  - ◆ Figues à la manière d'Escoffier
- Soit : 2,84 €**

### MERCREDI

- MERCREDI 07/10/2017**
- ◆ Salade verte et fenouil à la feta
  - ◆ Pommes de terre au fromage frais
  - ◆ Salade hawaïenne
  - ◆ Sauté de biche aux aïrelles
  - ◆ Filet de perche au safran
  - ◆ Blé à la méditerranéenne
  - ◆ Julienne de légumes
  - ◆ Fromage blanc
  - ◆ Gouda
  - ◆ Chèvre frais aux pruneaux
  - ◆ Compote de cassis meringuée
  - ◆ Raisin noir
  - ◆ Crème dessert chocolat
- Soit : 3,11 €**

- MERCREDI 14/10/2017**
- ◆ Asperges à la vinaigrette
  - ◆ Œufs mimosa BIO
  - ◆ Carottes Cascot (raisins secs)
  - ◆ Endives au jambon
  - ◆ Steak au poivre
  - ◆ Polenta au beurre
  - ◆ Fourme d'Ambert
  - ◆ Gaperon
  - ◆ Petit-suisse sucré
  - ◆ Oranges au miel
  - ◆ Banane pochée à la confiture d'abricots
  - ◆ Baba au rhum
- Soit : 1,98 €**

- MERCREDI 21/10/2017**
- ◆ Salade feuille de chêne
  - ◆ Aspic de petits légumes
  - ◆ Salade landaise
  - ◆ Osso-bucco de dinde
  - ◆ Darne de saumon à la fleur de sel
  - ◆ Céréales gourmandes au beurre
  - ◆ Fondue de poireaux
  - ◆ Maroilles
  - ◆ Yaourt aux fruits
  - ◆ Tomme des Pyrénées
  - ◆ Mousse straciatella au yaourt
  - ◆ Pruneaux au vin
  - ◆ Salade de fruits citronnée
- Soit : 2,20 €**

- MERCREDI 28/10/2017**
- ◆ Mortadelle
  - ◆ Terrine de légumes
  - ◆ Tzatziki
  - ◆ Côte de veau bonne femme
  - ◆ Steak de requin grillé
  - ◆ Bouquets de légumes étuvés
  - ◆ Semoule aux pois chiches
  - ◆ Fromage blanc à la confiture
  - ◆ Saint-Paulin
  - ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
  - ◆ Carpaccio d'ananas
  - ◆ Compote pomme banane
  - ◆ Cocktail de fruits frais
- Soit : 2,95 €**

### JEUDI

- JEUDI 08/10/2017**
- ◆ Salade d'oignons méridionale
  - ◆ Salade de riz
  - ◆ Salade Aurelia
  - ◆ Aiguillette de canard au beurre de basilic
  - ◆ Bœuf ravigote
  - ◆ Cardons au gratin
  - ◆ Quinoa nature
  - ◆ Emmental
  - ◆ Camembert aux saveurs de Normandie
  - ◆ Petit-suisse aromatisé
  - ◆ Salade d'ananas et kiwis
  - ◆ Flan nappé caramel
  - ◆ Flan pâtissier
- Soit : 2,81 €**

- JEUDI 15/10/2017**
- ◆ Crudités variées
  - ◆ Salade de petits grains
  - ◆ Salade Lorette
  - ◆ Pavé de dinde au jus
  - ◆ Aile de raie sauce à l'orange
  - ◆ Pommes boulangères
  - ◆ Beignets de brocolis
  - ◆ Chaource
  - ◆ Junior
  - ◆ Bûchette de chèvre
  - ◆ Crème dessert créole
  - ◆ Kiwis aux amandes
  - ◆ Brochette exotique
- Soit : 2,45 €**

- JEUDI 22/10/2017**
- ◆ Rémoulade aux 3 radis
  - ◆ Salade monégasque
  - ◆ Mesclun aux noix
  - ◆ Rôti de porc au chorizo
  - ◆ Bœuf au curry
  - ◆ Navets glacés
  - ◆ Gratin dauphinois
  - ◆ Saint-Nectaire
  - ◆ Bûche de chèvre cendrée
  - ◆ Roquefort
  - ◆ Salade de poires aux noisettes
  - ◆ Salades d'agrumes au sirop de grenadine
  - ◆ Chou au café
- Soit : 2,07 €**

- JEUDI 29/10/2017**
- ◆ Crudités mêlées BIO
  - ◆ Mikado de légumes BIO
  - ◆ Fenouil cuit vinaigrette
  - ◆ Sauté de porc agénais
  - ◆ Cœur de rumsteak braisé
  - ◆ Riz créole
  - ◆ Flan de légumes
  - ◆ Saint-Nectaire
  - ◆ Brie
  - ◆ Arvernes
  - ◆ Raisin noir
  - ◆ Île flottante à la pêche
  - ◆ Poire au coulis de fruits rouges
- Soit : 2,35 €**

### VENDREDI

- VENDREDI 09/10/2017**
- ◆ Concombre aux noix
  - ◆ Potagère de légumes
  - ◆ Salade de chèvre chaud
  - ◆ Filet de loup à la dieppoise
  - ◆ Râble de lapin rôti
  - ◆ Pommes de terre persillées
  - ◆ Poêlée champêtre
  - ◆ Brie
  - ◆ Gorgonzola
  - ◆ Yaourt nature
  - ◆ Banane
  - ◆ Pêche au sirop
  - ◆ Clafoutis
- Soit : 2,66 €**

- VENDREDI 16/10/2017**
- ◆ Sardines
  - ◆ Tartare de tomates au basilic
  - ◆ Poireaux vinaigrette
  - ◆ Cœur de bœuf à la bourguignonne
  - ◆ Collet fumé
  - ◆ Galette de légumes trois saveurs
  - ◆ Haricots blancs à la crème
  - ◆ Beaufort
  - ◆ Munster
  - ◆ Petit-suisse aromatisé
  - ◆ Salade de fruits fraîche
  - ◆ Blanc-manger à la noix de coco et coulis passion
  - ◆ Compote de pommes/coings sans sucre
- Soit : 1,79 €**

- VENDREDI 23/10/2017**
- ◆ Salade verte laitue
  - ◆ Nems de maquereaux
  - ◆ Salade d'automne
  - ◆ Côtes d'agneau aux herbes
  - ◆ Brouillade d'œufs
  - ◆ Flageolets au beurre
  - ◆ Mélange sans féculents
  - ◆ Camembert aux saveurs de Normandie
  - ◆ Bleu d'Auvergne
  - ◆ Faisselle
  - ◆ Gratin de mangue à la noix de coco
  - ◆ Kiwi
  - ◆ Tartelette aux fruits maison
- Soit : 2,87 €**

- VENDREDI 30/10/2017**
- ◆ Endives aux pommes
  - ◆ Légumes grillés au vinaigre balsamique
  - ◆ Salade piémontaise au yaourt
  - ◆ Cabillaud au vin blanc
  - ◆ Sauté de poulet à la normande
  - ◆ Choux de Bruxelles
  - ◆ Macaronis au parmesan
  - ◆ Tommette BIO
  - ◆ Pont-l'Évêque
  - ◆ Petit-suisse sucré
  - ◆ Duo de fruits en gelée
  - ◆ Verrine aux speculoos
  - ◆ Charlotte aux noix de Sarlat
- Soit : 4,21 €**



# 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 05/10/2017 (MIDI)

- ◆ Saucisson sec
- ◆ Steak de thon sauce hollandaise
- ◆ Jeunes carottes
- ◆ Faisnelle
- ◆ Suprême d'orange à la menthe

Soit : 2,22 €

### LUNDI 05/10/2017 (SOIR)

- ◆ Potage de légumes
- ◆ Risotto bolognais
- ◆ Cantal AOC
- ◆ Entremets au praliné

Soit : 0,60 €

### LUNDI 12/10/2017 (MIDI)

- ◆ Tomates aux olives noires
- ◆ Escalope de volaille viennoise
- ◆ Gnocchis
- ◆ Gouda
- ◆ Crème pâtissière au rhum

Soit : 1,54 €

### LUNDI 12/10/2017 (SOIR)

- ◆ Bouillon de bœuf vermicelle
- ◆ Cocotte de cabillaud et fenouil BIO
- ◆ Edam
- ◆ Salade de bananes

Soit : 1,90 €

### LUNDI 19/10/2017 (MIDI)

- ◆ Radis blanc râpé
- ◆ Rôti de porc
- ◆ Salsifis sautés à l'ail
- ◆ Chèvre frais aux pruneaux
- ◆ Mousse de fromage blanc aux figues

Soit : 2,27 €

### LUNDI 19/10/2017 (SOIR)

- ◆ Soupe au pistou
- ◆ Tortis aux dés de dinde
- ◆ Gruyère
- ◆ Tutti frutti en gelée de thé

Soit : 1,59 €

### LUNDI 26/10/2017 (MIDI)

- ◆ Charlotte du jardinier
- ◆ Cuisse de pintade au jus
- ◆ Spaetzle
- ◆ Tomme grise BIO
- ◆ Minestrone de fruits secs aux épices

Soit : 3,02 €

### LUNDI 26/10/2017 (SOIR)

- ◆ Bouillon de bœuf alphabet
- ◆ Endives au coulommiers
- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Méli-mélo de fruits d'hiver

Soit : 1,00 €

## MARDI

### MARDI 06/10/2017 (MIDI)

- ◆ Salade du chef
- ◆ Cuisse de canette rôtie
- ◆ Blé aux épices
- ◆ Beaufort
- ◆ Délice à la pistache

Soit : 2,40 €

### MARDI 06/10/2017 (SOIR)

- ◆ Soupe de poireaux
- ◆ Flan forestier
- ◆ Fromage blanc vanille
- ◆ Beignet framboise

Soit : 1,03 €

### MARDI 13/10/2017 (MIDI)

- ◆ Œuf en gelée
- ◆ Sauté de veau
- ◆ Petits pois carottes
- ◆ Yaourt aromatisé
- ◆ Salade de pommes tricolores

Soit : 2,56 €

### MARDI 13/10/2017 (SOIR)

- ◆ Potage de légumes
- ◆ Risotto au canard
- ◆ Tomme blanche
- ◆ Poire au vin

Soit : 1,40 €

### MARDI 20/10/2017 (MIDI)

- ◆ Salade de maïs composée
- ◆ Médaille dieppoise
- ◆ Quinoa
- ◆ Petit-suisse nature
- ◆ Cocktail de fruits frais

Soit : 2,77 €

### MARDI 20/10/2017 (SOIR)

- ◆ Gratinée lyonnaise
- ◆ Omelette paysanne
- ◆ Salade verte batavia
- ◆ Crème de yaourt framboise

Soit : 1,85 €

### MARDI 27/10/2017 (MIDI)

- ◆ Salade de maïs composée
- ◆ Mijoté d'agneau
- ◆ Julienne de légumes
- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Orange

Soit : 2,64 €

### MARDI 27/10/2017 (SOIR)

- ◆ Soupe de courgettes
- ◆ Polenta bolognais
- ◆ Edam
- ◆ Crème renversée

Soit : 1,11 €

## MERCREDI

### MERCREDI 07/10/2017 (MIDI)

- ◆ Lentilles en salade
- ◆ Bavette à l'échalote
- ◆ Poêlée bretonne
- ◆ Bleu pain
- ◆ Pomme

Soit : 1,85 €

### MERCREDI 07/10/2017 (SOIR)

- ◆ Potage au potiron
- ◆ Saumonette en matelote
- ◆ Pommes vapeur
- ◆ Douceur de litchis

Soit : 1,43 €

### MERCREDI 14/10/2017 (MIDI)

- ◆ Pâté de foie
- ◆ Filet de dorade meunière
- ◆ Polenta
- ◆ Munster
- ◆ Orange

Soit : 1,75 €

### MERCREDI 14/10/2017 (SOIR)

- ◆ Potage poireaux pommes de terre
- ◆ Hamburger de bœuf
- ◆ Gratin de citrouille
- ◆ Tartare de fruits des îles

Soit : 0,84 €

### MERCREDI 21/10/2017 (MIDI)

- ◆ Carottes râpées BIO
- ◆ Boulettes d'agneau à l'orientale
- ◆ Jardinière de légumes
- ◆ Bleu d'Auvergne
- ◆ Forêt noire

Soit : 1,44 €

### MERCREDI 21/10/2017 (SOIR)

- ◆ Crème d'épinards
- ◆ Gratin de pommes de terre et Morteau
- ◆ Gorgonzola
- ◆ Fruits en aquarium

Soit : 1,84 €

### MERCREDI 28/10/2017 (MIDI)

- ◆ Mousse de betteraves
- ◆ Truite au riesling
- ◆ Pommes cocotte grand-mère
- ◆ Brie
- ◆ Pomme aux noix

Soit : 1,89 €

### MERCREDI 28/10/2017 (SOIR)

- ◆ Bouillon tapioca
- ◆ Œuf florentine
- ◆ Yaourt nature
- ◆ Kiwi

Soit : 1,29 €

## JEUDI

### JEUDI 08/10/2017 (MIDI)

- ◆ Betteraves et cresson
- ◆ Echine de porc à la dijonnaise
- ◆ Boulgour
- ◆ Brie de Meaux AOC
- ◆ Mousse au caramel

Soit : 1,41 €

### JEUDI 08/10/2017 (SOIR)

- ◆ Soupe de sarrasin
- ◆ Œufs brouillés
- ◆ Ratatouille
- ◆ Brunoise de fruits

Soit : 0,93 €

### JEUDI 15/10/2017 (MIDI)

- ◆ Salade de petits grains BIO
- ◆ Lapin à la bouronnaise
- ◆ Poêlée champêtre
- ◆ Tomme catalane
- ◆ Panna Cotta

Soit : 2,45 €

### JEUDI 15/10/2017 (SOIR)

- ◆ Soupe à l'oignon
- ◆ Gratin campagnard
- ◆ Reblochon laitier
- ◆ Duo de fruits jaunes au sirop

Soit : 1,60 €

### JEUDI 22/10/2017 (MIDI)

- ◆ Aspice de petits légumes
- ◆ Bœuf bourguignon
- ◆ Lentilles au jus
- ◆ Comté
- ◆ Pomme

Soit : 2,04 €

### JEUDI 22/10/2017 (SOIR)

- ◆ Soupe cressonnière
- ◆ Chou-fleur au thon
- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Coupe aux 3 céréales

Soit : 1,38 €

### JEUDI 29/10/2017 (MIDI)

- ◆ Salade verte
- ◆ Cuisse de poulet sautée
- ◆ Purée de potimarron BIO
- ◆ Emmental
- ◆ Tarte au flan

Soit : 2,21 €

### JEUDI 29/10/2017 (SOIR)

- ◆ Potagère de légumes
- ◆ Salade de cervelas et pommes de terre
- ◆ Morbier
- ◆ Ananas frais

Soit : 1,07 €

## VENDREDI

### VEN. 09/10/2017 (MIDI)

- ◆ Maïs et pousses de haricots mungo vinaigrette
- ◆ Dos de cabillaud bonne femme
- ◆ Cardons au gratin
- ◆ Fromage blanc
- ◆ Poire passe crassane

Soit : 1,86 €

### VEN. 09/10/2017 (SOIR)

- ◆ Potage julienne de légumes
- ◆ Gratin dauphinois aux lardons
- ◆ Roquefort
- ◆ Salade de fruits à la cannelle

Soit : 1,32 €

### VEN. 16/10/2017 (MIDI)

- ◆ Raita au concombre
- ◆ Estouffade de bœuf
- ◆ Farfalle au beurre
- ◆ Pyramide de Valençay
- ◆ Fromage blanc aux fraises

Soit : 2,90 €

### VEN. 16/10/2017 (SOIR)

- ◆ Crème de champignons
- ◆ Haricots verts carbonara
- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Cake aux fruits confits

Soit : 0,94 €

### VEN. 23/10/2017 (MIDI)

- ◆ Croisillon emmental
- ◆ Filet de loup à la charentaise
- ◆ Épinards à la muscade
- ◆ Fromage blanc salé aux fines herbes
- ◆ Smoothie aux fruits des îles

Soit : 1,93 €

### VEN. 23/10/2017 (SOIR)

- ◆ Potage de légumes
- ◆ Jambon grillé
- ◆ Purée de pommes de terre
- ◆ Mirabelles au sirop

Soit : 1,01 €

### VEN. 30/10/2017 (MIDI)

- ◆ Tomates à l'estragon vinaigrette
- ◆ Foie de veau poêlé
- ◆ Macaronis
- ◆ Saint-Nectaire
- ◆ Raisin noir

Soit : 1,32 €

### VEN. 30/10/2017 (SOIR)

- ◆ Crème Dubarry
- ◆ Sauté de dinde chasseur
- ◆ Côtes de blettes au jus
- ◆ Coupe argentine

Soit : 1,75 €

## SAMEDI

### SAMEDI 10/10/2017 (MIDI)

- ◆ Fonds d'artichauts vinaigrette
- ◆ Cordon-bleu savoyard
- ◆ Flageolets
- ◆ Emmental
- ◆ Kiwis aux vermicelles multicolores

Soit : 2,08 €

### SAMEDI 10/10/2017 (SOIR)

- ◆ Potage au tapioca
- ◆ Roulé d'endive au gratin
- ◆ Camembert
- ◆ Mousse straciatella au yaourt

Soit : 1,14 €

### SAMEDI 17/10/2017 (MIDI)

- ◆ Cœurs d'artichauts citronnés
- ◆ Palette à la diable
- ◆ Chou romanesco au beurre
- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Pamplemousse au sucre

Soit : 1,72 €

### SAMEDI 17/10/2017 (SOIR)

- ◆ Soupe de courgettes
- ◆ Tartine savoyarde
- ◆ Salade bicolore
- ◆ Flan nappé caramel

Soit : 2,12 €

### SAMEDI 24/10/2017 (MIDI)

- ◆ Céleri râpé vinaigrette
- ◆ Rognons de veau au porto
- ◆ Crozets
- ◆ Mimolette
- ◆ Entremets café

Soit : 2,40 €

### SAMEDI 24/10/2017 (SOIR)

- ◆ Potage de légumes
- ◆ Émincé de bœuf au paprika
- ◆ Légumes couscous
- ◆ Poire Condé

Soit : 1,78 €

### SAMEDI 31/10/2017 (MIDI)

- ◆ Taboulé à l'italienne
- ◆ Blanquette de poisson
- ◆ Haricots verts
- ◆ Pont-l'Évêque
- ◆ Millefeuille

Soit : 1,72 €

### SAMEDI 31/10/2017 (SOIR)

- ◆ Potage julienne de légumes
- ◆ Boulettes de bœuf à la catalane
- ◆ Pomme röstis
- ◆ Cocktail de fruits frais

Soit : 0,87 €

## DIMANCHE

### DIM. 11/10/2017 (MIDI)

- ◆ Champignons vinaigrette
- ◆ Joue de bœuf à la normande
- ◆ Légumes villageoise
- ◆ Livarot
- ◆ Charlotte de fruits rouges

Soit : 2,75 €

### DIM. 11/10/2017 (SOIR)

- ◆ Potage de légumes
- ◆ Brandade parmentière
- ◆ Comté
- ◆ Carpaccio d'ananas

Soit : 0,92 €

### DIM. 18/10/2017 (MIDI)

- ◆ Endives aux noix
- ◆ Moules marinières
- ◆ Frites
- ◆ Fourme d'Ambert
- ◆ Sabayon aux litchis

Soit : 2,63 €

### DIM. 18/10/2017 (SOIR)

- ◆ Consommé madrilène
- ◆ Foies de volaille sautés
- ◆ Fondue de poireaux
- ◆ Riz au lait

Soit : 0,88 €

### DIM. 25/10/2017 (MIDI)

- ◆ Maquereaux à l'escabèche
- ◆ Filet mignon de porc en croûte
- ◆ Chou rouge braisé
- ◆ Carré de l'Est
- ◆ Baba au rhum

Soit : 1,92 €

### DIM. 25/10/2017 (SOIR)

- ◆ Velouté de tomates
- ◆ Cappelletti au bœuf
- ◆ Fromage fondu portion > 150 mg Ca / portion
- ◆ Banane

Soit : 1,41 €

### DIM. 01/11/2017 (MIDI)

- ◆ Avocat vinaigrette
- ◆ Côte de porc piémontaise
- ◆ Frites allumettes
- ◆ Saint-Paulin
- ◆ Coupe neigeuse aux fruits rouges et à la menthe

Soit : 2,89 €

### DIM. 01/11/2017 (SOIR)

- ◆ Velouté de fèves au cumin
- ◆ Flan de brocolis et volaille
- ◆ Tomme catalane

## TEXTURES MODIFIÉES

# Betterave en manger-mains

### Ingrédients (pour 10 pers.)

- 1 kg de betteraves cuites
- 50 g d'eau de source
- 100 g d'huile de colza
- 50 g d'échalotes
- 50 g de jus de betterave
- 38 g de Crudimains\*
- sel, poivre

### PRÉPARATION

1. Mixer la betterave avec le jus, l'eau, les échalotes puis ajouter l'huile de colza, rectifier l'assaisonnement et terminer par le Crudimains. Mixer à nouveau.

2. Verser la préparation mixée dans une barquette et la mettre en cellule de refroidissement.

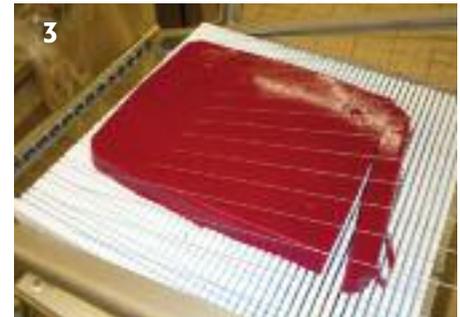
Réserver au froid à +3°C pendant 2 h minimum.

3. Démouler la préparation gélifiée et la découper à l'aide d'une guitare.

4. Conditionner en barquette multi-portions ou en barquette individuelle.

5. Livrer sur les unités et dresser sur assiette ou un plat. \*

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



Stéphane Ribière,  
directeur Pôle formation  
et R&D Senes

[www.senes.org](http://www.senes.org)

Une réalisation de la cuisine centrale du CHR d'Orléans.

# Les cuisines centrales font peur, l'innovation rassure, le goût convainc !

Les “attentes multiples” restent fondamentalement les mêmes : les coûts, le plaisir culinaire, l'hygiène alimentaire, le défi du nombre de repas à servir, le social, la logistique...

Pourtant, ce n'est qu'en innovant, en réfléchissant collectivement que de nouvelles idées apparaissent et permettent aux cuisines centrales de s'adapter à la demande.

**Les cuisines centrales font peur.** Aux salariés, aux consommateurs, synonymes de “malbouffe” en quantité importante. Peur des règles d'hygiène toujours plus strictes... et ce n'est pas l'épisode de la cuisine centrale de Rouen en avril dernier qui va assouplir ces règles. Pour mémoire, cette cuisine produisant 7 000 repas/jour avait été le point central d'une intoxication ayant affecté 300 enfants. Je ne connais pas cette cuisine centrale, mais je ne doute pas que les règles d'hygiène y sont respectées. Les dernières investigations mettent en évidence la responsabilité d'un fromage local au lait cru. Comment, si cette hypothèse est vérifiée, juguler les “attentes multiples” souhaitées au sein de ces cuisines centrales ? Les attentes **politiques** avec les circuits courts, les produits bio et régionaux ; les attentes **sanitaires** avec le défi du risque zéro ; les attentes **pédagogiques** avec

---

LE FIL CONDUCTEUR DE CE MAGAZINE EST  
« CUISINES CENTRALES : INNOVER POUR  
RÉPONDRE AUX ATTENTES MULTIPLES ».  
LE DÉFI EST BIEN LÀ, DANS LA DÉFINITION  
DES “ATTENTES MULTIPLES”.

---



© QUALIBRÉ

l'éveil sensoriel ; les attentes **économiques** avec la rationalisation de chaque poste et fonction... la quadrature du cercle !

L'hygiène ne doit pas être un prétexte à s'interdire de faire plaisir en cuisinant, pour le nombre, de bons produits avec des procédés innovants.

**Le risque zéro n'existe pas, c'est l'absence de professionnalisme qui ne peut être toléré.**

Les défis innovants qui nous ont été proposés ces dernières années étaient de réapprendre à cuire aux cuisiniers. Notre vision scientifique de l'aliment a permis de remettre en question tous les acquis (toujours enseignés) des cuissons par expansions, diffusions et autres concentrations...

Le sujet qui nous réunit, scientifiques et cuisiniers, est bien celui de la maîtrise des stratégies des “basses températures” dont je propose la définition suivante : « *Basse température : stratégie de cuisson consistant à limiter l'impact de la chaleur sur la coagulation des protéines structurales constitutives des denrées alimentaires, tout en maîtrisant les aspects sanitaires associés à la flore naturelle ou artificielle du produit. L'objectif final étant de conserver le maximum d'eau dans le produit, donc sa qualité nutritionnelle, pondérale et gustative.* » Ces températures pouvant même être inférieures au fameux +63 °C\*.

Sur ces bases stratégiques, nous avons, au sein d'une cuisine centrale produisant 17 000 repas/jour, travaillé les process alimentaires et revu les schémas de production avec les connaissances scientifiques et culinaires actuelles.

D'après nos calculs les plus pessimistes portant uniquement sur les achats et transformations de viandes, l'économie réalisée sur cette année est *a minima* de 142 000 € HT, 142 000 € d'eau !... De l'eau qui apporte du moelleux et du goût puisque c'est bien avec celle-ci que vous faites jus, sauces et autres fonds ! L'ingénieur en charge de cette cuisine en a profité pour revoir toute sa politique d'achats et favorisé ses approvisionnements locaux et qualitatifs. Si les aspects de stratégies sanitaires des

\* remarque : nous nous amuserons à nous affranchir, en toute sécurité, de ce +63 °C dans un prochain numéro).



D.R.

Les prochains thèmes en 2017 :

**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.

[www.qualibré.fr](http://www.qualibré.fr)



## APPROVISIONNEMENT

# Tirer parti des qualités des produits surgelés

Les produits surgelés ont l'avantage de se conserver plus longtemps et de pouvoir restituer les produits à l'état frais, s'agissant d'une méthode réversible, contrairement aux autres méthodes de conservation comme la pasteurisation et l'appertisation.

### CHOISIR LE BON FOURNISSEUR DE PRODUITS SURGELÉS

Plusieurs critères sont à prendre en compte tels que la **traçabilité** et la **politique d'approvisionnement**, la **qualité des produits** proposés, les procédures internes de **maîtrise sanitaire**, la **livraison** des produits et le **SAV**, sans oublier les **contraintes internes** du restaurant parmi lesquelles les horaires et jours de livraison, la taille du quai de livraison, la surface de stockage disponible...

---

LES PRODUITS SURGELÉS OCCUPENT UNE PLACE NON NÉGLIGEABLE DANS LES ACHATS DES RESTAURANTS COLLECTIFS. POUR CERTAINS ÉTABLISSEMENTS CETTE SEULE FAMILLE PEUT REPRÉSENTER PLUS DE 50 % DES ACHATS EN DENRÉES ALIMENTAIRES. EN EFFET, LES SURGELÉS INCLUENT UNE GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUITS CRUS, CUITS, BRUTS ET CUISINÉS TELS QUE LÉGUMES, VIANDES, PRODUITS DE LA MER AINSI QUE DES PRODUITS ÉLABORÉS.

---

*Oscar Caro*

Il est également indispensable que la denrée soit saine et en parfait état de fraîcheur avant la surgélation car **cette technique stoppe la prolifération microbienne mais ne détruit pas les micro-organismes**.

Afin de construire au mieux le cahier des charges, il est préférable de constituer un groupe de travail pluridisciplinaire qui mettra en lien l'ensemble des facteurs à prendre en compte : économique, qualitatif, démarche développement durable...

Cela aidera notamment, si nécessaire, à la définition de lots spécifiques mais surtout à communiquer clairement aux fournisseurs-candidats ce que le restaurant attend d'eux.

Quoi qu'il en soit, le fournisseur de produits surgelés, comme n'importe quel autre fournisseur, devra respecter au



## Des normes pour les véhicules de livraison

Vérifier les véhicules lors de la livraison grâce aux marquages réglementaires des véhicules FGTD (Fourgon à température dirigée) :

Les véhicules FGTD doivent porter le marquage sur les côtés supérieurs avant en lettres bleues (accord A.T.P) correspondant à leur homologation (ISOTHERME, FRIGORIFIQUE ou RÉFRIGÉRANT) suivi des marques d'identification et de la date d'expiration de validité du certificat d'agrément. Exemple :

RÉFRIGÉRANT

R R C

03 2018

Les carrosseries FGTD doivent également comporter une plaque apposée par le constructeur indiquant :

- Raison sociale du constructeur
- Date de construction
- Marque type
- Numéro de série de la caisse.

minimum la réglementation en vigueur.

**Au niveau de l'entrepôt des produits surgelés :**

■ Le fournisseur doit disposer d'un agrément sanitaire d'entreposage pour le lieu où seront préparées les commandes livrées sur votre restaurant.

**Au niveau de la livraison des produits surgelés :**

■ Les véhicules du fournisseur ou du transporteur doivent disposer d'une attestation de conformité technique ATP (Accord sur le Transport des produits Périssables) ou d'une attestation de conformité technique limitée au territoire national.

■ Les véhicules FGDT (Fourgon à température dirigée) doivent porter le marquage en lettres bleues sur les côtés avant.

■ Le hayon du véhicule doit être nettoyé et désinfecté en suivant le plan de nettoyage et désinfection établi pour chaque fournisseur.

## Les produits surgelés les plus consommés en restauration collective

SOUS-FAMILLES	PRODUITS PHARES
Poissons surgelés	Dos de cabillaud 140/160 g
Poissons surgelés	Filet de saumon a/p 0,9/1,8 kg
Poissons surgelés	Filet de flétan 100/400 g
Légumes surgelés	Brocolis fleurette 2,5 kg
Légumes surgelés	Haricot vert extra fin cru
Légumes surgelés	Poêlée gourmande légumes grillés
Viande surgelée	Steak haché de bœuf VBF 15 % 150 g
Viande surgelée	Bœuf égrené VBF 15 % 1 kg
Viande surgelée	Steak haché de bœuf VBF 15 % 120 g
Volaille surgelée	Cuisse de lapin 170/260 g
Volaille surgelée	Sauté de dinde sans os 60/80 g
Volaille surgelée	Cordon-bleu de dindonneau cuit 125 g
Pâtisserie surgelée	Fond de tartelette sucre
Pâtisserie surgelée	Pâte feuilletée pur beurre 2,8 mm
Pâtisserie surgelée	Tarte aux poires bourdaloue

## Qu'est-ce que la surgélation ?

Il s'agit d'un **abaissement ultra-rapide de la température d'un produit** pour atteindre une température inférieure ou égale à **-18 °C** à cœur. Le produit est en général exposé à des températures allant de **-30 °C** à **-50 °C**.

Le point clé de ce procédé est de **franchir très rapidement la zone de cristallisation**, ce qui limite la destruction des structures cellulaires tout en améliorant la conservation du produit et en conservant une meilleure qualité organoleptique, se rapprochant ainsi de la qualité d'un produit frais. Il ne faut pas confondre cette méthode avec la congélation, aussi appelée *Frozen*, qui consiste à abaisser la température d'un produit en passant l'eau qu'il contient à l'état solide.

Certains produits surgelés portent la mention IQF (*Individual Quick Frozen*) c'est-à-dire que le produit est surgelé individuellement et plus rapidement. Cette technique aide à conserver encore mieux les qualités organoleptiques et la valeur nutritive de l'aliment. Elle facilite aussi la manipulation des produits car elle évite leur agglomération (produits collés entre eux).

Durant toute la chaîne de froid (stockage, transport, utilisation par le restaurant), **le produit doit être maintenu à une température inférieure ou égale à -18 °C** avec une tolérance de variation ne dépassant pas 3 °C, ce qui peut arriver lors du chargement et du déchargement des marchandises. Afin d'éviter que ces remontées de température ne dépassent le seuil de tolérance de **-15 °C (-18 °C + 3 °C)**, certains professionnels ont choisi de se donner une marge de manœuvre pour le stockage et la livraison en maintenant les denrées entre **-20 °C** à **-30 °C**, des températures encore plus basses que celles exigées par la réglementation.

## Parts de marché

SOUS-FAMILLES	C.A.
Poissons	24 %
Légumes	22 %
Viande	16 %
Volaille	12 %
Pâtisserie	11 %
Coquillages et crustacés	4 %
Entrées	4 %
Boulangerie	2 %
Glaces	2 %
Divers	4 %

■ Le restaurant peut contrôler les températures du véhicule et des denrées livrées, ainsi que la propreté de l'intérieur du hayon du véhicule.

### POUR QUELS PRODUITS ?

Selon une étude réalisée par la centrale de référencement Prestarest, les principaux produits commandés sont des produits de la mer (dos de cabillaud, filet de saumon et de flétan), suivi par les légumes (fleurettes de brocolis, haricots verts extra fins et poêlée gourmande de légumes grillés) puis les viandes (steak haché bœuf VBF 15 %, bœuf égrené VBF 15 %, cuisse de lapin et sauté de dinde). Le cordon bleu de dindonneau arrive après tous ces produits. Les principaux produits surgelés achetés sont donc utilisés pour réaliser des préparations sur place, contrairement aux idées reçues sur les surgelés.

### SURGELÉS ET ENVIRONNEMENT, QUEL RAPPORT ?

En matière d'Impact carbone, il est important de rappeler que **les produits surgelés sont plus énergivores que les conserves** (qui ne nécessitent pas de stockage à température dirigée et dont les boîtes peuvent être recyclées) **et plus encore que les produits frais**.

La surgélation en elle-même demande

beaucoup d'énergie et, tout au long du stockage, les produits doivent être maintenus à une température inférieure ou égale à -18°C afin de bien respecter la chaîne de froid. Par ailleurs, les armoires et chambres froides alourdissent encore ce bilan à cause des gaz frigorigènes qui sont de puissants gaz à effet serre. **Cependant, ce bilan énergétique et carbone est à nuancer par le rôle que ces produits peuvent jouer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.**

En effet, ils permettent une gestion des stocks plus souple, en sortant de la chambre froide uniquement la quantité de denrée souhaitée pour l'élaboration du menu.

Même si en restauration collective les convives sont généralement captifs, il est impossible de prévoir avec exactitude le nombre de plats que seront consommés et l'exercice devient encore plus

compliqué dès que le choix de plats augmente.

Qui n'a pas été confronté à la rupture d'un produit au milieu ou en fin de service, se traduisant généralement par des clients mécontents ? La question se pose ensuite naturellement : que dois-je faire la prochaine fois pour éviter une rupture pendant le service ?

Différentes solutions sont possibles : commander plus la prochaine fois en courant le risque de jeter et de faire augmenter le coût denrée ou gérer cet aléa avec des produits surgelés qu'il sera possible de plaquer à la dernière minute si besoin, et ainsi limiter le gaspillage et la perte financière.

Cette solution n'est pas antinomique avec un restaurant qui a fait le choix de travailler des produits frais, il s'agit ici de mieux gérer les fins de service en limitant les pertes de portions non consommées.\*



## ÉQUIPEMENTS > CUISSON



# Pianos... à vous de jouer !

Contrairement à la cuisson “verticale”, la cuisson “horizontale” fait appel à un ensemble de modules constituant un “piano”. Chaque module a sa fonction : griller, maintenir en température, frire, snacker, poêler, rôtir, pocher... Les pianos, indissociables d’une cuisine collective comme gastronomique -, ont pris un important virage il y a environ dix ans avec l’arrivée des fours mixtes auxquels on pouvait désormais quasiment tout demander. Dorénavant, ils allaient eux aussi devoir réaliser des prouesses. Depuis, le rythme des innovations est soutenu. Le cycle de vie d’un piano étant, selon les fabricants, de 10 à 15 ans, un chef a donc toutes les chances d’être confronté au changement de tout ou partie de son piano. Voici quelques recommandations pour correctement négocier ce virage.

---

ENTRE LA GESTION DES TÂCHES ADMINISTRATIVES ET DU PERSONNEL, LES PETITS ET GROS TRACAS DU QUOTIDIEN, LES CHEFS N’ONT QU’UNE ENVIE : REVENIR AU FONDAMENTAUX, CUISINER. ILS VEULENT PROPOSER DES PLATS MIJOTÉS AU TOP, AVOIR PLUS DE TEMPS POUR SOIGNER LEUR DRESSAGE ET ALLER À LA RENCONTRE D’AGRICULTEURS DE LEUR RÉGION TOUT EN FAISANT UN GESTE POUR LA PLANÈTE. LES GAMMES LES PLUS RÉCENTES DE PIANOS PEUVENT LES AIDER À ATTEINDRE CES AMBITIEUX OBJECTIFS.

---

*Hélène Dorey*

### MAIS COMMENT FAISAIT-ON AVANT ?

Le directeur commercial de l’un des plus grands spécialistes français de la cuisson “horizontale” haut de gamme est clair, quant à l’évolution du marché : « Il y a encore 10 ans, un piano était constitué d’un ensemble monobloc, avec des matériels “classiques” : sauteuse, marmite... Aujourd’hui, il est davantage éclaté et dispose de plus de fonctions qui se complètent, afin d’être en phase avec l’évolution des demandes des chefs. » Il paraît même que l’on ne peut plus revenir en arrière une fois que l’on a testé ces nouveaux pianos. C’est probablement vrai. En tout cas, les fabricants font fonctionner à plein régime leurs services Recherche et développement. Premier point, l’esthétique.

Il suffit de surfer sur la toile et mieux encore d'aller voir sur place chez un fabricant ou dans une cuisine pour s'apercevoir que cet aspect n'a pas été laissé au hasard. Un point qu'apprécient les utilisateurs mais qui reste tout de même secondaire. Ce qui leur importe, c'est de savoir ce que ces matériels ont dans le ventre. Les utilisateurs plébiscitent l'amélioration de leur **confort de travail** et la **sécurité**.

Un second directeur commercial le confirme, « *l'ergonomie est effectivement une thématique sur laquelle se retrouvent les différents acteurs du marché.* »

Ainsi, une vidange de cuve sans basculement réduit les risques de s'ébouillanter ; un raccordement fixe à l'évacuation permet de supprimer des caniveaux de sol ; grâce à des éléments coulissants idéalement placés et une cuve à basculement automatique, un autre appareil sera très facile à manipuler ; des bords de cuves non chauffées et les risques de brûlure disparaissent. Des pianos qui doivent aussi concilier **puissance** et **facilité d'entretien** au quotidien. C'est par exemple le cas de cette ligne de cuisson constituée d'équipements montés sur piétement de

400 mm de hauteur et dispose d'un nombre réduit de pieds, ce qui permet un nettoyage aisé des sols. Une gamme est aussi disponible en version suspendue, idéale lorsqu'une seule partie du piano est à changer.

Deux autres points sur lesquels les futurs acheteurs sont intransigeants : la capacité à **résister à une utilisation intensive** et la **gestion des grandes quantités**.

Aujourd'hui, les différents modèles répondent à ces contraintes tout en étant de plus en plus **compacts**, car la surface au sol des cuisines se réduit comme peau de chagrin. Là aussi il faut optimiser. La célèbre marque qui a pris le parti de réunir dans un même appareil toutes les fonctions d'appareils de cuisson annonce une réduction de 50% du besoin en espace dans la cuisine. Un argument on ne peut plus séduisant. Comme ils sont plus compacts, ces matériels ont aussi demandé moins de matière pour leur de fabrication.

LE CYCLE DE VIE D'UN PIANO ÉTANT, SELON LES FABRICANTS, DE 10 À 15 ANS, UN CHEF A DONC TOUTES LES CHANCES D'ÊTRE CONFRONTÉ AU CHANGEMENT DE TOUT OU PARTIE DE SON PIANO.



Quant à savoir s'il vaut mieux privilégier l'**induction** ou le **gaz**, les avis divergent. Les inconditionnels de l'induction, mode de cuisson qui d'ailleurs gagne régulièrement au fil des ans des parts de marché, apprécient par exemple, la facilité de nettoyage grâce à un dessus unique, mais reconnaissent aussi volontiers que ces matériels sont plus fragiles à l'utilisation.

Les inconditionnels du gaz continuent de mettre en avant la facilité et la qualité des cuissons, « *parce que l'on voit la flamme, ce qui permet de régler instantanément sa puissance* ».

Un fabricant qui mise beaucoup sur l'induction propose aux chefs qui optent pour cette formule mais ont « *du mal à lâcher le gaz* », un piano à induction dont

les boutons ressemblent à ceux d'une gazinière. Ce fabricant met aussi en avant le moindre dégagement de chaleur, le risque limité de brûlure. « *À deux centimètres d'une casserole, la surface n'est pas chaude* », complète son responsable communication.

Aux chefs de peser le pour et le contre.

## LA COURSE AUX ÉCONOMIES

Terminés depuis longtemps, du moins en restauration collective, les brûleurs allumés dès l'arrivée en cuisine tôt le matin, car aujourd'hui les matériels montent rapidement en température et que le gaz coûte de plus en plus cher. C'est encore plus vrai pour l'électricité. Les fabricants sont tous à fond dans la course aux économies. Parmi les avancées intéressantes, les appareils qui disposent d'une technologie permettant à un maximum d'énergie d'être transférée directement aux produits à cuire et non plus dans l'air. Une économie d'énergie aussi au niveau de la ventilation et un meilleur confort de travail en cuisine, puisqu'il y fait moins chaud.

Les postes gourmands en eau, notamment en phase de nettoyage ne sont plus les bienvenus. Les équipes leur préfèrent ceux qui ont des angles bien arrondis, pour limiter les zones d'accroche, donc qui réduisent de temps au nettoyage et l'utilisation de l'eau.

Une marque affiche une réduction de 30% d'eau pour certains de ses appareils par rapport aux anciens matériels.

Un autre met par exemple en avant le dosage de cuve intégré permettant de remplir la cuve au litre près.

Pour appuyer ses chiffres, un fabricant n'a pas hésité à commander à une université suisse une étude visant à « *mesurer les économies de ressources permises par un appareil de cuisson multifonctions en conditions réelles et selon une technique de mesure avec comparaison avant/après* ».

Les résultats parlent d'eux-mêmes : une réduction de la consommation d'énergie de 34% et de la consommation d'eau de 53% mais une augmentation du nombre de repas.

## Quid des prix ?

Dans les faits, le juge de paix demeure le prix. Les critères tels que la participation à la préservation des ressources, la limitation des TMS (troubles musculo-squelettiques), la robustesse... sont bien entendu étudiés, mais les budgets n'étant malheureusement pas extensibles - ils auraient même souvent tendance à être revus à la baisse -, les acquéreurs doivent faire des choix.

« *Les hôpitaux, par exemple, veulent impérativement du robuste, ils privilégient la sécurité, impossible de compromettre le bon fonctionnement de leur production. Certains établissements préfèrent l'aventurisme avec des produits moins chers à l'achat venant de l'autre bout du monde, mais ils sont plutôt rares* », précise un interlocuteur.

Alors, achat d'un produit *made in France* ou pas ? La France est bien placée et son offre est large. Le matériel peut être plus cher à l'achat que celui venant d'Italie ou d'Allemagne, mais qu'en est-il de l'amortissement ? Quel sera le coût de l'exploitation et la maintenance ?... À toutes ces interrogations et bien d'autres, les fabricants apportent des réponses chiffrées très précises. Ils sont en mesure d'indiquer le pourcentage de matières premières économisées à la cuisson sur des viandes pour tel appareil et les euros économisés sur la facture d'électricité pour tel autre.

« *Attention tout de même à la "course à l'armement". Un appareil qui est annoncé 10 minutes plus rapide pour la cuisson que son concurrent va être plus cher à l'achat pour un gain de temps en réalité très faible. Est-ce vraiment la peine ? Je pense qu'il faut se poser beaucoup de questions si l'on veut faire le bon choix.* »

## C'EST QUI LE CHEF ?

Les pianos qui sont pilotés *via* des menus intuitifs (par type de produits ou de cuissons, suivant les marques), s'ils s'apparentent à des robots, ils ne sont malgré tout pas près de remplacer les hommes. Le responsable commercial d'une marque le confirme : « *Ces matériels apportent une aide, ils contribuent à aller vers un niveau de qualité élevé. L'un des objectifs n'est-il pas la satisfaction du client ? Nos appareils accompagnent cette tendance lourde. Il faut que les convives aient envie d'aller au restaurant pour le goût et non par obligation. À nous de mettre sur le marché des matériels disposant d'une grande précision de température, proposant des cuissons homogènes et plus rapides et pas juste pour un gain de temps, mais pour que les aliments conservent leurs valeurs nutritionnelles et organoleptiques. Nous apportons au contraire de la valeur ajoutée.* »

Le marketing manager d'une célèbre marque évoque, lui, « *une certainement intelligence de cuisson* » et tient un discours identique sur le fond :

« *Imaginons un chef qui souhaiterait préparer un bœuf bourguignon.*

*Nous pouvons lui proposer un appareil qui assure une coloration parfaite, sans attacher, sans dessèchement du produit, pour un résultat tendre et goûteux... et avec moins de tâches de surveillance.*

En effet, aujourd'hui, le lait ne peut plus déborder, l'eau des pâtes se remplit toute seule, se chauffe toute seule et le panier monte aussi seul, dès que la cuisson parfaite est atteinte. Toujours selon le même interlocuteur, « *les équipes (en fonction des matériels) gagnent ainsi une à deux heures de travail par jour.* »

Les opérateurs redeviennent des cuisiniers qui peuvent peaufiner le dressage de leurs entrées à l'assiette, imaginer de nouvelles recettes et aller à la rencontre des convives. Des technologies, parfois même brevetées, qui ne remplacent pas le savoir-faire de ces femmes et de ces hommes de talent qui œuvrent chaque jour pour régaler les palais de gourmands et de gourmets de tous âges. ✱



à retrouver sur

[www.autrecuisine.fr](http://www.autrecuisine.fr)

## NOUVEAUTÉS PRODUITS

### BIOSOURCÉE, COMPOSTABLE ET RÉCHAUFFABLE À 130 °C

Rescaset Concept propose désormais en exclusivité les **barquettes GN en cellulose moulée haute pression compostables** de la société One World Packaging. Cette nouvelle gamme de barquettes gastronomes, issue de ressources renouvelables (forêts labellisées FSC) offre un scellage étanche et une parfaite résistance à l'eau et aux graisses. Ces barquettes bénéficient de l'agrément OK Compost (S 561) et peuvent être éliminées directement, sans tri préalable, avec les bio déchets !



### Une gamme dédiée aux ados !



Alors que les collégiens et lycéens sont à la recherche de nouvelles expériences gustatives capables de les surprendre, Charles & Alice Restauration souhaite répondre à leurs attentes avec **Crazy Fruits**, une toute nouvelle gamme aux saveurs originales. Deux références sont disponibles depuis avril 2017 : **Pommes-Oranges sanguines** et **Pommes-Fraises des bois-Thé Vert**. Deux recettes originales mais inscrites dans la naturalité, développées pour et avec des adolescents.

### Pour une réduction de l'empreinte carbone

Le rendement énergétique du **VarioCooking Center®** est supérieur à 95 % ce qui le rend beaucoup plus efficace que les sauteuses, marmites et friteuses traditionnelles. Ainsi, les 25 000 VarioCooking Center® installés à travers le monde permettent d'économiser jusqu'à 68 tonnes de CO<sub>2</sub> chaque jour. Cela correspond aux émissions hebdomadaires d'une centrale nucléaire moyenne.



### Profitez de l'espace !

Chaque centimètre compte. Avec les modèles **SpaceCombi à encombrement réduit**, MKN offre une solution professionnelle adaptée. 55 cm de large seulement, mais le SpaceCombi offre des capacités énormes : 6 x GN1/1 dans le SpaceCombi Compact et 6 x GN2/3 dans le SpaceCombi Junior. La **commande moderne tactile MagicPilot**, le **système de nettoyage automatique WaveClean** et l'**affichage de la consommation GreenInside** ne sont que quelques exemples des fonctions qui font du SpaceCombi un partenaire très performant.

### INGÉNIEUX, GOURMAND ET INRATABLE

La préparation pour **cake de pomme de terre Mousline®** est une préparation à base de

flocons de pommes de terre françaises pour réaliser de manière très simple des cakes variés. Avec sa belle croûte dorée et croustillante, et sa mie aérée et moëlleuse, obtenez un résultat proche d'une recette traditionnelle.



### L'innovation de la rentrée pour les enfants et les gourmands

Riche en protéines végétales (3,6 g/portion), en calcium (216 mg/portion), en vitamine D (1,4 µg/portion), le **Sojasun Kids** possède une teneur faible en matières grasses (2,2 g/portion). Garantis sans gluten, sans conservateurs, sans colorants ni arômes artificiels, les Sojasun Kids sont fabriqués à partir de graines de soja 100 % françaises et garanties sans OGM. Triballat Foodservice, un acteur local et responsable.



# Savoir

## LE CAHIER DES SPÉCIALISTES

**P. 60**  
Autocontrôles :  
encore mieux en images !

**P. 62**  
La ventilation change  
de génération

**P. 64**  
Organiser une animation  
en restauration collective

**P. 65**  
Droit et législation

## AUTOCONTRÔLES

# Encore mieux en images !



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

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 troisième volet, nous avons décidé de nous intéresser aux autocontrôles, à travers 4 thématiques.

### 1. LA GESTION DE LA MAINTENANCE DES LOCAUX

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

- qu'un plan de maintenance est prévu dans le plan de maîtrise sanitaire (PMS); Le niveau de détail du plan devant être adapté à la taille de l'établissement;
- qu'une maintenance préventive et curative est effectuée autant que nécessaire;
- que les thermomètres, sondes ou capteurs de températures sont régulièrement étalonnés ou vérifiés;
- que les documents justifiant des

opérations de maintenance sont correctement conservés et archivés.

#### Les conseils de l'expert :

Les appareils sont révisés régulièrement, avec une attention particulière pour les éléments chauffants et refroidissants. Les interventions doivent être effectuées, dans la mesure du possible, hors fonctionnement de la cuisine. Si l'entretien doit se faire pendant les heures d'activités, toutes les précautions devront être prises pour le personnel qui l'effectue (circulation, tenue de travail...) et la production devra s'adapter pour éviter tout risque de contamination.



#### PLAN DE NETTOYAGE

L'inspectrice vérifie que le plan de nettoyage est connu, compris et respecté.



#### GESTION DE LA MAINTENANCE DES LOCAUX

L'inspectrice vérifie que les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires sont en bon état d'entretien, donc que les revêtements ne sont pas écaillés, qu'il n'y ait pas de fissures et de brèches, de carreaux de sol cassés, de rouille, de moisissure...

### 2. LE PLAN DE NETTOYAGE

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

- qu'un plan de nettoyage existe dans le PMS et est adapté aux locaux;
- que les produits de nettoyage et de désinfection ne sont pas être entreposés :
  - dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées,
  - à proximité de denrées alimentaires, même conditionnées;
- que pour les surfaces (murs, sols...) où les denrées alimentaires sont manipulées, les matériaux sont aptes au nettoyage et à la désinfection : résistants aux chocs et aux lavages, lisses, imperméables,

inoxydables, imputrescibles...

- que pour la réserve et le magasin où sont stockés des produits emballés, les matériaux des murs et plafonds sont dépoussiérables et les sols lavables. Tout doit pouvoir être nettoyé.

#### Les conseils de l'expert :

Le plan de nettoyage et désinfection doit être révisé régulièrement et réadapté autant que nécessaire. La réalisation du nettoyage doit être (sauf les opérations quotidiennes dans les petits établissements) enregistrée, y compris et de surcroît pour les nettoyages non quotidiens (plafond, chambre froide négative, évaporateur...) Les modalités de vérification des opérations de nettoyage et désinfection doivent être préétablies et enregistrées :

- vérification visuelle,
  - vérification microbiologique (à adapter en fonction à la taille de l'établissement) par analyses de surface.
- Les produits dangereux doivent être entreposés dans un local spécifique ou une armoire réservée à cet usage.
- Pour les locaux de manipulation, les pentes des sols doivent permettre un bon écoulement. Les caniveaux (lorsqu'il y en a) doivent être facilement accessibles et en matériaux inoxydables.

### 3. LES PLATS TÉMOINS

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

- que les plats témoins sont conservés individuellement entre 0°C et 3°C pendant 5 jours après la dernière date de présentation au consommateur.
- que le contenant utilisé (boîte, sachet plastique...) est propre et conditionné hermétiquement.
- que la quantité prélevée est suffisante.
- que les prélèvements de plats témoins sont réalisés en fin de service et/ou circuit de distribution le plus long.

#### Les conseils de l'expert :

La conservation du repas témoin est une obligation réglementaire. Le plat témoin est destiné à permettre des analyses



#### PLATS TÉMOINS

L'inspectrice vérifie que les plats témoins sont identifiés individuellement (date de fabrication, nature et dénomination du plat, lieu de prélèvement service si nécessaire : midi ou soir).

microbiologiques en cas de TIAC (toxi infections alimentaires collectives).

Les plats témoins sont à disposition exclusive des services officiels de contrôle. En conséquence, durant leur durée légale de conservation, ils ne doivent jamais être donnés à un laboratoire privé pour analyse. Les dispositions relatives aux plats témoins sont mentionnées dans la NS commerce de détail dont la dernière version date du 22/02/2017\*.

Le plat témoin est un échantillon (entre 80 et 100 g) représentatif de chaque plat consommé au cours d'un repas. Pour les cuisines sur place, il faut distinguer le cas des menus multiples (hôpitaux...), pour lesquels un prélèvement systématique doit être effectué (sauf plats comportant des modifications mineures comme les plats sans sel) et le cas des choix multiples (self d'entreprise...), pour lesquels un prélèvement doit être prévu par famille de produits.

Un plat servi à deux repas (midi et soir par exemple) doit faire l'objet de deux prélèvements différents.

En restaurants satellites, les plats témoins doivent être réalisés pour les produits fabriqués sur place ou pour les produits livrés subissant des manipulations (découpage, hachage, mixage...) au niveau du satellite.

Si les cuisines satellites ne sont pas gérées par la cuisine centrale, il est recommandé de réaliser les plats témoins pour toutes les denrées "à risque", même en l'absence de manipulation.

### 4. LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

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

- qu'un plan d'autocontrôle microbiologique est défini dans le PMS (produits, surface, eau).
- que les résultats d'analyses sont correctement exploités : recherche des causes et mise en place d'actions correctives en cas de résultats non



#### ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

L'inspectrice vérifie que le plan d'autocontrôle défini est bien respecté (fréquence de prélèvement et quantité d'échantillons analysés respectées, recherches adaptées).

conformes, dûment enregistrées.

- que les durées de vie excédant J+3 (jour de fabrication + 3 jours) sont validées.

#### Les conseils de l'expert :

Le plan d'autocontrôle microbiologique constitue un volet de la vérification de l'efficacité du PMS. Il permet de vérifier l'efficacité globale du plan de maîtrise sanitaire.

Les analyses microbiologiques sont des indicateurs, qui peuvent permettre de détecter une déviance dans la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène. Le plan d'échantillonnage est défini par l'exploitant, toujours en adéquation avec l'annexe I du règlement 2073/2005. En restauration collective, il y a moins d'intérêt à analyser des produits cuits préparés pour une consommation immédiate, le délai entre cuisson et consommation ne permettant pas une multiplication des germes. Il est préférable de prélever des produits préparés à l'avance.

En cas de résultats non satisfaisants, il faut réfléchir sur les causes de cette non-conformité (non-respect du plan de nettoyage et désinfection, température...) afin de mettre en place des actions correctives. \*

\* <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2017-164>

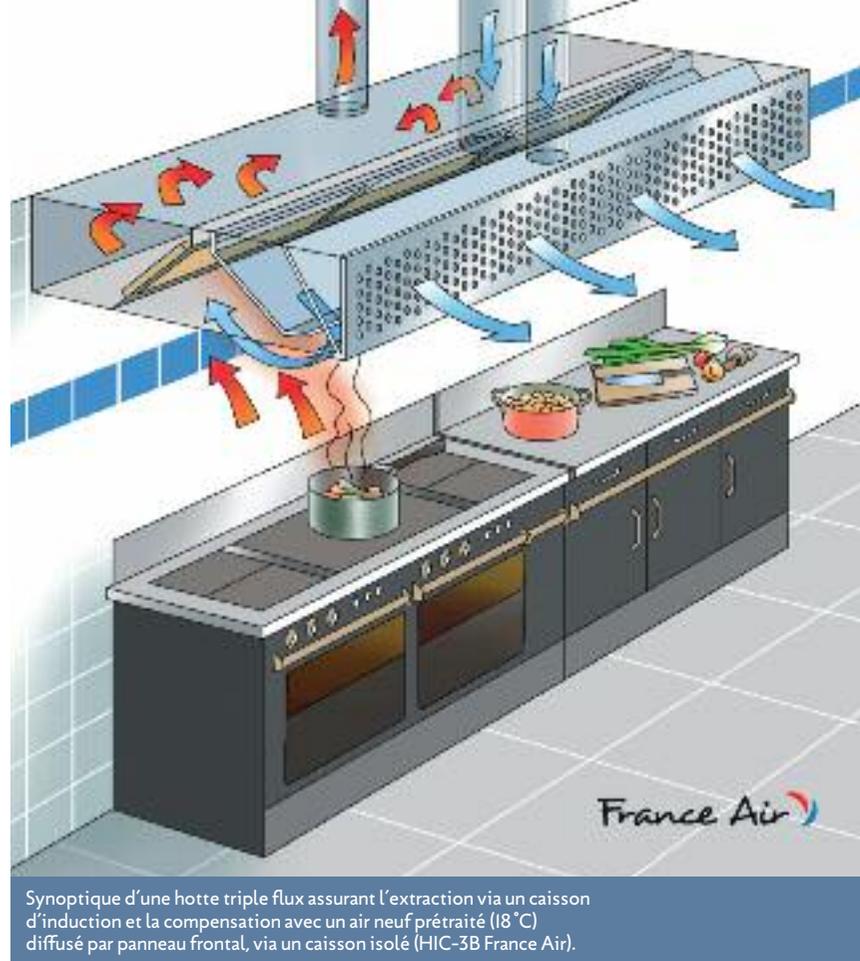
# La ventilation change de génération

Efficacité renforcée, débit d'air optimisé, consommation à la baisse et nettoyage facilité... les hottes et les plafonds filtrants progressent, boostés par les exigences d'une nouvelle norme européenne.

En cuisine professionnelle, les questions de ventilation sont encadrées par plusieurs réglementations : le Code du Travail pour l'humidité et la température, le Règlement Sanitaire Départemental pour l'hygiène, la réglementation des Établissements Recevant du Public (ERP) pour la protection incendie des cuisines ouvertes recevant du public de l'extérieur. Côté matériels, la nouvelle norme européenne NF EN 16 282 publiée en décembre 2016 modifie significativement les structures, les performances et le nettoyage des hottes et des plafonds filtrants ainsi que les entrées et sorties d'air installées dans la cuisine. Les textes à venir, d'ici octobre 2017, concerneront le calcul des débits d'extraction, les conduits d'air, les filtres à chocs, les systèmes de protection incendie et les installations de traitement des fumées de cuisson.



Les équipements en cuisine collective : plafond filtrant toute surface avec éclairage, récupérateur préchauffant l'air de compensation, caisson d'insufflation avec batterie d'appoint pour la mise en chauffe de la cuisine en complément de la récupération d'énergie, système de sécurité incendie, tourelle d'extraction et pilotage de l'installation.



Synoptique d'une hotte triple flux assurant l'extraction via un caisson d'induction et la compensation avec un air neuf prétraité (18 °C) diffusé par panneau frontal, via un caisson isolé (HIC-3B France Air).

## DES PRODUITS PLUS SÛRS

Après des avancées de la réglementation en protection incendie, notamment l'obligation d'installer des systèmes de détection et d'extinction automatique des feux au-dessus des friteuses en grandes cuisines<sup>1</sup>, l'attention sur la qualité et la fiabilité des produits, l'hygiène de la cuisine, le confort et la sécurité du cuisinier se renforce. Les hottes ont désormais une structure soudée étanche à l'air et à l'eau et leur géométrie et dimensionnement progressent afin de mieux capter les polluants des feux de cuissons situées en dessous. Autre évolution : les hottes et plafonds filtrants doivent être équipés de filtres à chocs dont les chicanes facilitent l'écoulement des graisses, évitent l'encrassement et les risques de départ de feu.

## UNE VENTILATION AMÉLIORÉE

L'extraction de l'air chaud et des polluants nécessite de mettre en place un renouvellement d'air important. Pour que l'extraction des polluants soit le plus efficace possible, il est préférable de mettre en place une compensation mécanique avec une entrée d'air neuf indépendante de la salle de restauration. En cuisine professionnelle, un premier niveau de filtration au-dessus des pianos est obligatoire avant l'extraction de l'air vers l'extérieur, via des filtres à graisses installés dans les hottes ou les plafonds.

<sup>1</sup> Les appareils de cuisson, de remise en température ou groupement d'appareils dont la puissance nominale totale est supérieure à 20 kW doivent être installés dans des locaux totalement indépendants appelés "grandes cuisines". Classées local à risques moyens, ils répondent aux exigences de l'article CO 28 : porte de communication en va-et-vient avec la salle de restauration et degré pare-flammes I/2 h ou E 30.

L'air compensé doit, de son côté, avoir une température minimale de 18°C afin de respecter le code du travail. De plus, la conception de la cuisine doit prendre en compte les risques de courant d'air résultant de son besoin important de renouvellement d'air. Pour le confort du cuisinier, les hottes peuvent être équipées d'un dispositif de compensation d'air basse vitesse en façade.

## MODULATION ET COMPENSATION D'AIR

**Afin de réduire les consommations d'énergie, et notamment le besoin de chauffage de l'air compensé, il existe aujourd'hui de nouvelles solutions.**

La modulation automatique des débits convient à tout type et taille de cuisine subissant une variation d'activité au cours de la journée (ex. : coup de feu lors des services). Ce système permet de faire varier les débits (extraction et compensation) en fonction des besoins en temps réel, grâce aux mesures constantes de la température et de l'hygrométrie au-dessus des pianos de cuisson. Cette solution permet jusqu'à 60% d'économie d'énergie avec un retour sur investissement inférieur à 1 an pour les installations les plus simples, et à 3 ans pour les plus complexes.

De son côté, une cuisine ayant des débits d'air importants et une activité constante peut bénéficier d'un récupérateur d'énergies standard ou d'une hotte à récupération d'énergie équipée d'un échangeur dans son plenum afin de préchauffer l'air compensé.

## DES GRAISSES ET DES ODEURS MIEUX TRAITÉES

Les nuisances, liées aux odeurs de cuisson et à l'encrassement des gaines de ventilation, sont désormais traitées par des lampes émettant un rayonnement ultraviolet à ondes courtes (UV-C).

### Avis d'expert

#### Des débits d'air optimisés pour baisser les consommations

*« Une des évolutions les plus intéressantes de la norme européenne concerne l'évaluation des débits d'air extrait de la cuisine. Les méthodes de calcul actuelles ont tendance à surévaluer le besoin. Cela entraîne un surdimensionnement des équipements de ventilation (donc une plus grosse puissance moteur installée et une plus grande quantité d'air compensée et chauffée), qui représente 30 % des dépenses énergétiques de la cuisine. Cette nouvelle méthode permettra de calculer de façon plus juste les besoins réels en prenant en compte la typologie des pianos, leur emplacement dans la cuisine, l'énergie utilisée, la typologie des hottes ou du plafond filtrant installés, ainsi que le scénario d'utilisation de la cuisine. Les hottes équipées d'un système d'induction diminuent déjà de 20 à 30 % les besoins d'extraction par rapport aux solutions traditionnelles. »*

Julie Hasdenteufel, chef produit Cuisine professionnelle France Air

## La réglementation

**Matériels et gaines :** norme Européenne NF EN 16282

**Cuisine ouverte ou accessible au public :** réglementation incendie ERP

**Éclairage, ambiance, humidité et température :** Code du Travail

Intégrées dans la hotte ou le plafond filtrant, ces lampes détruisent les particules de graisse par photolyse lors du passage de l'air extrait et les odeurs par création d'ozone. Le rayonnement UV pouvant être nocif pour la peau et les yeux, la protection est assurée par des filtres à chocs pare flamme et pare UV et un dispositif d'extinction automatique du système si la ventilation s'arrête ou si le filtre à chocs est mal installé. Le conduit d'extraction doit avoir une longueur minimale de 6 m afin que l'ozone est le temps de réagir avec toutes les particules d'odeur et éviter sa trop forte concentration en sortie extérieure.

## UN NETTOYAGE SIMPLIFIÉ

En Grande Cuisine, les normes et les assurances exigent une maintenance minimale annuelle du réseau de gaines par des entreprises fournissant un certificat. Autre obligation, celle-ci moins respectée : le nettoyage, *a minima* hebdomadaire, des filtres à chocs. Il s'agit d'arrêter la cuisine, de les démonter, de les nettoyer et de les remonter avec un personnel qualifié pour travailler en hauteur, surtout en cuisine publique équipée de plafond filtrant. Un coût et une perte de temps désormais supprimés par les plafonds et les hottes nouvelle génération qui intègrent un système de lavage automatique des filtres à chocs programmable et s'effectuant la cuisine en fonctionnement. \*

*Cyril Maury*



Synoptique du traitement de l'air d'un plafond filtrant équipé d'un système de lavage automatique des filtres à chocs.

# Organiser une animation en restauration collective

Ne lésinez pas des animations ! Les convives raffolent de ces moments de convivialité qui leur offrent une vraie coupure dans le quotidien. C'est l'occasion de leur faire découvrir de nouvelles saveurs, de les sensibiliser et de les éduquer aux bonnes pratiques alimentaires. Aussi, cela resserre les liens entre le personnel de cuisine et les convives, pour une restauration plus humaine et festive !

## ORGANISATION EN AMONT

### Choisir sa thématique :

De nombreuses possibilités, laissez libre cours à son imagination !

Voici quelques exemples :

- Autour de l'agriculture et du terroir : « Le bio », « La ferme », « Les saisons dans l'assiette », « Le terroir normand »...
- Autour de l'humain : « Les 5 sens », « L'équilibre dans l'assiette »...
- Autour de la cuisine : « Plats d'enfance du chef », « Les légumes secs », « Challenge cuisine »...

### Élaborer son menu :

- Proposer des produits inhabituels (à voir avec son fournisseur)
- Inventer des intitulés de plats originaux
- Prévoir un dressage des plats soigné

### Créer une ambiance :

- Décoration de la salle : prévoir affiches, sets de table, objets sur les tables...
- Ambiance musicale : préparer une playlist d'une dizaine de musiques
- Déguisement : pour le personnel de service mais aussi en cuisine !

### Organiser des activités :

Imaginer des activités ludiques qui peuvent commencer avant le jour de l'animation : créer un potager collectif, inviter un intervenant spécialiste (agriculteur, nutritionniste), organiser des jeux concours sous forme de quizz ou d'ateliers créatifs...

### LE JOUR "J"

Mettre tout le monde à contribution et dans la bonne humeur !

*Magali Jacquet*



## ABONNEZ-VOUS

AU MAGAZINE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE

L'Autre Cuisine - La Paillasse  
226, rue Saint-Denis - 75002 Paris  
[www.autrecuisine.fr](http://www.autrecuisine.fr)  
abonnements@autrecuisine.fr

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

55 €

OUI, JE M'ABONNE À L'AUTRE CUISINE  
pour 1 an (4 n<sup>os</sup> + 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](http://www.autrecuisine.fr/abonnement) en réglant par carte bancaire.

## DROIT & LÉGISLATION

# Cavalier législatif et achat public local, épilogue sur la loi relative à l'égalité et à la citoyenneté

Le grand soir de l'achat public local n'aura pas lieu. Tel en a décidé le Conseil Constitutionnel en censurant l'article 192 de la loi relative à l'égalité et à la citoyenneté au motif qu'il caractérise un "cavalier législatif", à savoir une disposition qui n'a peu ou pas à voir avec l'objet du texte de loi déposé initialement devant le bureau de l'Assemblée nationale<sup>1</sup>. Nous avons évoqué dans notre précédente chronique<sup>2</sup> ce dispositif louable mais très ambitieux convertissant en obligation les objectifs du Grenelle de l'environnement<sup>3</sup> en matière d'intégration, dans les services de restauration collective, des produits issus de l'agriculture biologique, relevant de signes officiels de qualité ou issus de circuits courts. Après qu'une initiative parlementaire ait une première fois porté cette disposition<sup>4</sup>, la relative improvisation dans laquelle l'article a été intégré dans la loi relative à l'égalité à la citoyenneté aura donc eu raison d'un mécanisme d'introduction à marche forcée du "bio" et des circuits courts dans la restauration collective. Mais il faut le rappeler : **les mécanismes permettant aux acheteurs des services de restauration collective publique de mieux s'approvisionner en circuits courts et locaux existent !**

Et ils sont nombreux dans notre droit de la commande publique<sup>5</sup>. Leur maniement nécessite des acheteurs publics formés et une volonté politique forte. Deux conditions nous apparaissent réunies aujourd'hui. La professionnalisation de l'achat public a permis l'émergence, ces dix dernières années, d'un nouveau métier au sein des collectivités territoriales et des gestionnaires des services de restauration collective, l'acheteur public, aux

compétences transverses, au sein d'une organisation faisant une place désormais stratégique aux directions de la commande publique.

Les élus locaux ont également parfaitement compris les enjeux d'une "relocalisation" des filières agricoles. **Proximité et qualité**, ce sont d'ailleurs les maîtres mots du Guide pratique du ministère de l'Agriculture « **Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective** »<sup>6</sup>. Élus de tous bords, pouvoirs publics et usagers des services de restauration collective se retrouvent sur ces objectifs.

La mobilisation de l'ensemble des acteurs de la restauration collective et la multiplicité des expériences conduites à l'échelle locale sur tous les territoires est incontestable et d'une ampleur inégalée<sup>7</sup>. L'exigence d'un achat public responsable dans la restauration collective est désormais une valeur partagée.

L'enjeu est colossal. Car la restauration collective c'est : **110 458 salariés** en restauration collective en 2014 ; **1 575 entreprises** en 2014 ; **3,7 milliards de repas servis** en 2012<sup>8</sup>. Mais il y a plus : la masse des achats de denrées alimentaires, ce qui représente **plusieurs milliards d'euros chaque année**<sup>9</sup>.



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

C'est pourquoi, plus que jamais, les pouvoirs publics doivent accompagner ce mouvement qui procède des territoires. Non pas en imposant par la loi des objectifs irréalisables, mais par la diffusion des outils techniques et juridiques nécessaires. Dans ce chantier immense, le droit de la commande publique a un rôle majeur à jouer. ✱

<sup>1</sup> Décision n° 2016-745 DC du 26 janvier 2017, Loi relative à l'égalité et à la citoyenneté, JORF n°0024 du 28 janvier 2017 texte n° 2. Pour mémoire, l'article 192 du projet de loi relative à l'égalité et à la citoyenneté, (Assemblée Nationale, Texte adopté n° 878, « Petite loi », 22 décembre 2016) créait un nouvel article L. 230-5-1 du Code rural qui disposait : « L'État, les collectivités territoriales et les établissements publics incluent dans la composition des repas servis dans les restaurants collectifs dont ils ont la charge un volume de l') 40 % de produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou sous mentions valorisantes (...) de produits provenant d'approvisionnements en circuits courts ou répondant à des critères de développement durable, notamment la saisonnalité des produits ; 2') 20 % de produits issus de l'agriculture biologique ou de surfaces agricoles en conversion, (...) ».

<sup>2</sup> Édouard Clot, "Le projet de loi relatif à l'égalité et à la citoyenneté au défi de l'achat public local", In *L'Autre Cuisine* n°1, janvier 2017.

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

<sup>4</sup> Assemblée Nationale, Proposition de loi n° 3280 visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation, enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 25 novembre 2015.

<sup>5</sup> Voir *L'Autre Cuisine* n°1, janvier 2017.

<sup>6</sup> Guide Pratique, [http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restaurocoll-bd\\_0.pdf](http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restaurocoll-bd_0.pdf)

<sup>7</sup> [http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Restauprox\\_2011\\_cle0df681.pdf](http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Restauprox_2011_cle0df681.pdf), et [https://www.arpe-mip.com/files/guide\\_restauraton\\_et\\_dd/guide\\_resto\\_et\\_dd\\_web.pdf](https://www.arpe-mip.com/files/guide_restauraton_et_dd/guide_resto_et_dd_web.pdf)

<sup>8</sup> [http://www.themavision.fr/jcms/rw\\_471723/restauration-collective-les-derniers-chiffres-cles-et-tendances-de-2015](http://www.themavision.fr/jcms/rw_471723/restauration-collective-les-derniers-chiffres-cles-et-tendances-de-2015)

<sup>9</sup> Selon l'agence régionale du développement durable Midi-Pyrénées en 2007, l'offre de restauration collective a généré 7 milliards d'euros d'achats alimentaires, dont 2,7 milliards de produits frais, 2,2 mds de surgelés, 2,1 mds de produits d'épicerie (voir Guide méthodologique Restauration collective et développement durable, précité).

## DROIT & LÉGISLATION

# Un exemple à ne pas suivre

**Cour d'appel de Rouen, chambre sociale, arrêt du 24 mai 2016.**

Une société a pour activité la restauration de collectivités pour les entreprises, les écoles, les maisons de retraite et les hôpitaux. Une partie de son action consiste en la livraison de plats, livrés selon le mode de la liaison froide. Elle exerce depuis une cuisine centrale, comprenant une soixantaine de salariés. Environ 18 000 repas sont, chaque jour, cuisinés, refroidis et conditionnés pour être livrés dès le lendemain à des clients qui n'ont alors besoin que de matériel léger de remise en température pour servir ces repas.

Monsieur X a été embauché en 2008 en qualité de Directeur de la cuisine centrale.

Divers incidents sont intervenus durant l'exécution de son contrat de travail, lesquels ont été sanctionnés par des avertissements et mises en garde.

*In fine* (2012), l'employeur licencie monsieur X pour faute grave.

Motif : selon les déclarations concordantes de trois aides de cuisine, il résulte que l'un deux, travaillant au conditionnement, avait dû **noter une température fictive sur la feuille de traçabilité** sur l'ordre de monsieur X.

Ceci appelle une explication.

Le refroidissement des produits cuisinés pour consommation différée, placés dans des chambres de refroidissement, doivent, avant leur conditionnement, passer d'une température supérieure à 63 °C à une température inférieure à 10 °C en moins de 2 heures.

Cette baisse rapide de température doit être vérifiée par une sonde et les employés en charge de ce contrôle doivent valider leur enregistrement en le signant.

Ce processus, conforme à la réglementation en vigueur et, au demeurant, à l'analyse des risques du dossier d'agrément sanitaire de la société, est le seul que cette dernière soit autorisée à utiliser afin de **limiter au maximum le risque d'avarie des produits**

**par prolifération bactérienne.**

Il était donc impératif de consigner les heures et températures réelles sur la feuille de traçabilité.

À défaut, il devient impossible de savoir si un produit refroidi est propre à la consommation, ce qui entraînerait l'obligation de le détruire.

En ordonnant à un subordonné chargé du contrôle de falsifier les documents de traçabilité, le Directeur de la cuisine

centrale devenait l'instigateur d'un faux intellectuel. **Par ce fait, la cuisine centrale a livré à ses clients un produit totalement non-conforme, qui n'aurait jamais dû partir de la cuisine, mais être détruit.** Cette désinvolture envers les règles d'hygiène aurait pu avoir des conséquences sur la santé publique et était, par ailleurs, de nature à faire fermer la cuisine centrale par les Services vétérinaires témoins de tels agissements.

C'est dans ces conditions que le Directeur de la cuisine centrale demandait au conseil de prud'hommes de juger son licenciement sans cause réelle et sérieuse. En 2014, le tribunal a décidé du contraire.

Monsieur X a interjeté appel.

La Cour de Rouen, dans l'arrêt ici rapporté, a jugé qu'un tel manquement professionnel (qui fait suite à deux mises en garde, l'une [2010] pour « manquement aux règles d'hygiène et de sécurité régissant la profession », l'autre [2011] pour « inexactitude sur les feuilles de traçabilité concernant l'heure effective d'arrivée en cuisine »), était suffisamment grave pour justifier sa mise à pied immédiate, sans rémunération, et un licenciement pour faute.

En considération de ces éléments, le jugement déféré à la Cour a été confirmé. \*



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.

*Jean-Paul Branlard*

**EPMT**  
ÉPIQUE PARIS  
ÉCOLE DE PÂTISSIERIE

Management | Restauration | Pâtisserie | Cuisinerie | Restauration

Management | Gastronomie | Accueil | Service en France et à l'International

Du DIMA au BAC+5

- Collégiens, lycéens, étudiants  
Formations gratuites et rémunérées en apprentissage jusqu'à 30 ans
- Adultes  
Formations de reconversion payantes

**75% d'accès à la table**



**INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS**  
Mardi 23 septembre et 16 octobre 2017 à 13h

Téléchargez votre dossier en ligne sur : [www.epmt.fr](http://www.epmt.fr)

10, rue Jacques Sarrailh 75014 Paris - 01 47 36 02 00 - [www.epmt.fr](http://www.epmt.fr)

**Le groupe hospitalier Paris Île-de-France Ouest  
Ambroise Paré APHP recrute CUISINIERS**

- 2 postes de cuisinier à Garches (92)
- 2 postes de cuisinier à Boulogne-Billancourt (92)

**Contact :** Nolwenn Beauverger / [nolwenn.beauverger@aphp.fr](mailto:nolwenn.beauverger@aphp.fr)

**En savoir plus :** <http://ambroisepare.aphp.fr>

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

**annonces@autrecuisine.fr**

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

**QUALI'BRÉ**  
Formations pro

Sciences & Techniques Culinaires

Formations pro  
Labo scientifique




QUALI'BRÉ Formations pro

- 5 ANS D'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
- COORDONATEUR TECHNIQUE - PMS - HACCP
- SECURITE ALIMENTAIRE
- BOUSQUES ENRICHIES ADAPTEES

100% DES THEMES PROPOSEES

**TECNOREST, Société de conseil et formation en restauration collective  
recherche CONSULTANT/FORMATEUR EXPÉRIMENTÉ (H/F)**

**Vos missions :**

- Analyser les moyens techniques, les organisations et les méthodes de travail
- Mener des études de faisabilité, réaliser des audits
- Établir des diagnostics, énoncer des préconisations et concevoir des plans d'action
- Conseiller, accompagner et former le personnel au poste de travail
- Participer au développement (projets, appels d'offre, programmes).

**Votre profil :**

- Bac +3/5, + de 5 ans d'expérience en qualité de manager, consultant et/ou de formateur en restauration collective
- Maîtrise des principes de production et d'organisation du travail, de la démarche qualité (méthode HACCP, PMS) et de l'environnement technique (locaux et équipements, procédés, hygiène et réglementation sanitaire)
- Excellent rédactionnel, pédagogie, organisation, rigueur, capacité d'adaptation et disponibilité
- Poste basé en agglomération lyonnaise avec déplacements fréquents sur la France entière.

**Merci d'adresser CV, lettre de motivation et prétentions à :** Éric Martel / Directeur / [e.martel@tecnorest.fr](mailto:e.martel@tecnorest.fr)

**Tecnorest**  
Conseil & Formation

**Danielle PAUTREL**  
Ingénierie de projets  
en alimentation durable

06 79 76 78 83  
[danielle.pautrel@orange.fr](mailto:danielle.pautrel@orange.fr)

“ Ré-enchanter le travail en humanisant la table des entreprises ”

Et si au-delà de nourrir, manger au travail répondait à d'autres besoins tels que la santé, la convivialité, la cohésion, la motivation, la proximité, la qualité de vie, l'échange et la discussion, la créativité, l'attractivité...

**Mastère spécialisé® Innovations et politiques pour une alimentation durable**  
Formation labellisée Chaire Unesco Alimentations du monde

**Se former**

Formation longue\* (1 an) pour comprendre les enjeux de durabilité de l'alimentation contemporaine, manier les méthodes d'évaluation de la durabilité, analyser des innovations organisationnelles et techniques.

Formations courtes\*\* (modules de 1 à 2 semaines) : Reterritorialisation, Alimentation durable des villes, Normalisation des systèmes alimentaires, Attentes et pratiques des consommateurs...

\*prérequis : bac +5 ou bac+4 et 3 ans d'expérience professionnelle.  
\*\*pas de condition de diplôme détenu.

**Recruter**

Stagiaires et collaborateurs pour des projets d'approvisionnement local, de développement d'entreprises innovantes, d'analyse d'impact de labels, de reterritorialisation, de construction de politiques alimentaires locales...

**www.supagro.fr/isam-ipad**

**Contact :**  
Audrey Misrahi  
04 67 61 70 07

**SupAgro** Montpellier  
**cirad**

**La société Restonis recrute un SECOND DE CUISINE**

- second de cuisine en restauration collective

**Contact :**  
[cv@restonis.fr](mailto:cv@restonis.fr)  
Tél. : 01 46 70 17 30

**En savoir plus :**  
<http://www.restonis.fr/offres-emploi-restauration>

**series**  
CULINAIRE

La seule marque qui vous propose des aides culinaires bio pour la préparation de vos recettes modérées. Manger-Weins

- Origine française
- Dalage minimum (net. 3g/100g)
- Aux moins de 0,05 Euro la portion
- Levaison en 48 heures



Demandez à l'essai ou à l'achat vos recettes et carnet de cuisine les savons parfumés des petites tables.

**Tel :** +33(0)9.54.51.48.00 / **Web :** [www.series.org](http://www.series.org)

**Le Centre hospitalier Intercommunal de Meulan - Les Mureaux recrute pour son service restauration UN(E) AGENT DE PRODUCTION CULINAIRE**

**Contact :**  
[secretariat.drh2@chimm.fr](mailto:secretariat.drh2@chimm.fr)

# Nestlé docello®

## Trois petits pots de créativité !



De la **gourmandise**

De la **finesse**

De la **douceur**

- **Texture onctueuse et crémeuse** proche d'un petit pot traditionnel
- **Grand potentiel d'applications** en dessert ou en café gourmand
- **Mise en oeuvre simple et rapide** : sachets pré-dosés

1  + 1L  + 1L  = 26 portions



NESTLÉ DOCELLO

➤ [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)