

Suresnes centralise sa cuisine municipale

Pour la rentrée 2011, les 4650 repas quotidiens sont fabriqués dans une nouvelle cuisine centrale ultramoderne. Objectifs : garder et renforcer le contrôle de la traçabilité, de la sécurité et de l'équilibre alimentaire, maîtriser les coûts, et enrichir encore la qualité des plats proposés....



Cuisiner chaque jour près de 5000 repas, dans un contexte de hausse constante des effectifs d'enfants inscrits à la cantine. Garantir un strict respect de normes sanitaires toujours plus contraignantes. Optimiser l'équilibre nutritionnel et proposer des plats qui participent à l'éducation du goût. C'est pour conserver la maîtrise de tous ces paramètres en maintenant le choix d'une cantine en régie municipale que Suresnes s'est lancée, il y a cinq ans, dans un programme ambitieux de construction d'une unité centrale de production.

Le résultat : un bâtiment ultra moderne, construit aux normes HQE, équipé d'un matériel dernier cri, servi par un personnel qualifié et spécialement formé, qui réunit tous les atouts d'une cantine municipale du 21^{ème} siècle. Depuis la rentrée scolaire, l'ensemble des repas des écoles et des crèches y sont désormais préparés. Dès la conception rien n'a été laissé au hasard.

Les lieux sont ainsi disposés en U selon un agencement qui fait que, de la réception des marchandises à la livraison par camion réfrigéré des plats confectionnés vers les 18 écoles et 8 crèches de la ville, les aliments suivent un circuit "du plus sale au plus propre » sans jamais revenir en arrière.

Après leur passage dans les 225 m² des zones de stockage réfrigéré ou neutre ; ils sont conditionnés et préparés dans les 265 m² de la surface de production. Ils seront ensuite refroidis en moins de deux heures, stockés puis acheminés dans les offices des écoles, selon le principe de la liaison froide. Là les plats sont remis à température, cuits pour certains, avant d'être servis aux enfants.

Ce choix d'une préparation centralisée permet à la ville de Suresnes de s'adapter à plusieurs évolutions fortes dans la restauration scolaire. La structure permet d'abord d'assurer une sécurité alimentaire maximale. Un poste de contrôle centralisé peut, par exemple, détecter en permanence toute variation non désirée des températures de stockage des aliments. *« Avec cette structure nous allons aussi pouvoir optimiser l'équilibre alimentaire des repas. Nous pourrons maîtriser jusqu'au grammage »* explique Pauline Epin, la diététicienne qui a rejoint le service et vérifie la conformité des repas aux recommandations ministérielles.

D'autant que cette année, dès parution de l'arrêté ministériel précisant les normes, ces préconisations prendront un caractère obligatoire. *« Leur mise en œuvre pourra faire l'objet de contrôles. Nous avons donc pris un temps d'avance »*, précise Dominique Brun, chef du service restauration qui pointe d'autres avantages dans cette restructuration. *« Nous pourrons privilégier davantage la part de produits frais et de saison, les préparations maisons sur certains plats comme les lasagnes bolognaises ou, fabriquer nous-mêmes des desserts... »* A Suresnes, qui a été une des premières villes des Hauts-de Seine à introduire des aliments bio (un par repas), la restauration scolaire est conçue comme devant participer à l'éducation du goût.

Enfin ces installations permettent de s'adapter à la hausse constante des effectifs de « rationnaires » : les repas préparés par la ville sont passés de 2860 en 2005/06 à plus de 4650 cette année... Une gestion centralisée des commandes et de la préparation est en effet synonyme de meilleure maîtrise des stocks et donc des coûts.

« Je soutiens depuis 30 ans la régie municipale, conclut Christian Dupuy, maire (UMP) de Suresnes et Vice-président du Conseil général des Hauts de Seine. Elle donne toute satisfaction grâce à la qualité d'un personnel compétent et formé régulièrement et nous permet de garder le contrôle de la qualité et de la sécurité alimentaire. Avec cette cuisine centralisée, nous pourrons nous adapter et continuer sur cette voie... »

Un matériel haut de gamme



La cuisine centrale de Suresnes a été dotée d'un matériel dernier cri en matière de restauration collective. Objectifs : répondre aux exigences de la réglementation, favoriser la qualité des plats préparés et faciliter le travail du personnel.

L'unité est ainsi équipée exclusivement de mobilier suspendu ou mobile afin de faciliter le nettoyage et de limiter les ports de charges. Sur toute la zone de cuisson un **plafond filtrant** ventile et extrait la zone où une vapeur importante est dégagée. Afin d'éviter des nuisances au voisinage il

est relié à un **destructeur d'odeurs** à bases d'huiles essentielles.

La cuisine est équipée de **marmites d'une capacité de 70 litres** qui peuvent être refroidies directement grâce à un circuit intégré d'eau glacée brassée. Le refroidissement des aliments, très encadré, est essentiel à la restauration en liaison froide.



Deux **cellules de refroidissement** permettent ainsi de diminuer la température des plats de 63° à 10 ° à cœur en moins de deux heures. Elles sont reliées au **poste informatisé de contrôle** d'où peut-être suivie sur l'écran d'ordinateur la température de chaque chambre froide et cellule. C'est de là que sont gérés les stocks, que l'on répartit et planifie les tâches quotidiennes et que l'on édite tous les documents de traçabilité indispensables à la sécurité alimentaire. Enfin les offices des écoles et des crèches ont été impliqués dans cette vaste restructuration. Ils ont ainsi

été dotés de **fours de cuisson** non limités à une simple remise en température (comme c'est souvent le cas en liaison froide) mais capables aussi d'effectuer sur place certaines cuissons (steak haché, frites etc.).

Du sur mesure pour les crèches



Cette unité de cuisine est spécialement adaptée à la préparation des 650 repas quotidiens pour les enfants des crèches. Elle fonctionne un peu comme un « babycook » géant et prépare à la vapeur des plats dont les ingrédients et les mesures sont adaptées très précisément aux exigences de l'âge : ceux des enfants en cours de diversification alimentaires (introduction de légumes entre 5 et 6 mois, puis de viande et de féculents entre 7 et 10 mois), ou ceux des enfants de plus de 10 mois

Cantines : saviez vous que.... ?

- Il ne doit pas s'écouler **plus de trois jours** entre la production d'un repas et sa consommation dans la cantine.
- La réglementation impose **des normes au degré près** pour la conservation des aliments frais : de 0 à 2 ° pour les viandes et poissons, de 0 à 3° pour les œufs le beurre et les fromages, de 0 à 4° pour les fruits et légumes...
- Après cuisson tous les produits doivent **être refroidis en moins de deux heures** pour passer de 63° à 10 ° à cœur. (Pour les cantines en liaison froide)
- Un menu *Carottes râpées, Rôti de dinde et riz, laitage et tarte aux pommes* servi à 3800 écoliers, 300 adultes, 500 enfants des crèches **représente un total de** : 250 kilos de carottes, 220 kilos de dinde, 630 kilos de riz, 510 kilos de laitage et 255 kilos de pommes.
- Si les moules marinières sont au menu il faudra réceptionner et traiter... **une tonne de moules.**
- Le personnel de restauration observe des normes **d'hygiène très strictes** : dès la zone de conditionnement, le port d'un tablier, de sur-chausses de la charlotte et du masque sont obligatoires. Les bijoux sont proscrits tout comme le vernis sur les ongles qui doivent demeurer courts.