

MODERNISATION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON

Concept à la dijonnaise

Avec la ferme volonté de conserver la gestion de la restauration scolaire en régie municipale, le Maire de Dijon a opté pour une rénovation de fond. Plus de 13 millions d'euros ont été investis dans ce vaste programme qui englobe tant la construction d'un nouvel outil de production que la rénovation des 53 sites de restauration.

Eveiller la curiosité alimentaire des enfants et leur offrir la possibilité de se familiariser avec des aliments peu connus, tout en garantissant la sécurité alimentaire » est un des objectifs que François Rebsamen, Maire de la ville, s'est fixé dans le cadre de ce vaste programme de restructuration.

Passant de la liaison chaude sur deux sites à un unique en liaison froide, ce nouveau système de restauration a dû être amplement communiqué auprès des parents pour les rassurer sur les changements. « Les repas sont certes confectionnés deux à trois jours avant leur consommation, mais en toute sécurité et avec plus de possibilités », a rassuré le Maire.

De ce fait, dans les 83 écoles de la ville, les offices de restauration ont tous été restructurés et équipés de matériels adaptés à la liaison froide, pour plus de 5,3 millions d'euros de travaux.

Un responsable d'office a été nommé sur chaque site et les livreurs intégrés à l'équipe de restauration. Ils recueillent notamment les feuilles d'appréciation des enfants, sont responsables de l'entretien des cagettes et un espace leur est consacré dans la nouvelle cuisine.

Pour faire face à ces changements, l'ensemble du personnel des offices a été formé par le Créa (Centre de recherche et d'études pour l'alimentation).

Un lieu unique de fabrication des repas

Le bâtiment, à l'image d'un « mille-feuille », dispose en rez-de-chaussée de la partie production, au-dessus d'un plénum technique, pour faciliter l'accès, et au second étage, de bureaux administratifs, d'une cuisine autonome et expérimentale qui alimente le self d'une confortable salle de restauration pour le personnel. « Nous souhai-

tions créer un lieu privilégié pour les agents et c'est réussi ! », ajoute Daniel Ginsberg, responsable de la nouvelle cuisine. Cette dernière est par ailleurs équipée d'un laboratoire HACCP et non loin, d'un bureau de gestion technique des offices où 3 personnes assurent le suivi technique des sites de distribution. Dimensionnée pour produire 8000 repas, la cuisine en confectionne 6400. Ce chiffre comprend les 400 repas depuis janvier pour les personnes âgées en foyer et en portage à domicile.

Vue sur la cuisine

De la réception des matières premières, en passant par la production jusqu'à la distribution des repas, tout est informatisé pour assurer la traçabilité de la production. A l'entrée du secteur chaud, un cuisinier bi-process, encore peu courant en U.C.P., permet de cuire à la vapeur les légumes en vrac, et par ruissellement les poches et barquettes, en intégrant également un cycle de refroidissement. « Avec cet outil, on cuisine environ 600 kg de viande en poche, en un seul passage », indique Daniel qui pose fièrement devant l'imposante marmite de cuisson sous-vide aux allures de coffre-fort. « J'ai souhaité faire du sous-vide pour la qualité des mets obtenus et la souplesse d'utilisation. Nous n'utilisons finalement que très peu de produits manufacturés, et avec cet outil, j'ai souhaité redonner envie de cuisiner. » Les 18 cuisiniers du secteur préparations chaudes et froides ont eux aussi été formés par le Créa sur la cuisson à juste température.

Le reste du matériel est assez classique : un duo de marmites avec bras agitateur, pression 7 bars, une marmite pression 3,5 bars, 1 pastocuseur, 3 sauteuses, 4 fours, etc., tous alliant différentes sources d'énergies pour être réactifs en cas de panne. Pour plus de modulari-



« J'ai souhaité redonner envie de cuisiner » explique Daniel Ginsberg, responsable de la nouvelle cuisine

té et faciliter le nettoyage, tout le matériel est monté sur roulettes.

Dans la même optique, un plafond filtrant a été aménagé au-dessus de la zone de cuisson.

Grâce à d'immenses baies vitrées, la cuisine à vue sur une rue passante, un choix de transparence de plus en plus fréquent dans les unités centrales de production.

Le jour de notre visite, en salle de préparations froides, les agents sont mobilisés à la préparation d'un poirier « maison ». « En pâtisserie, nous réalisons des assemblages de pizzas, quiches, tartes aux fruits, mais confectionnons aussi des desserts « maison », ajoute Daniel. À côté, une salle bi-température (0/3 °C et 8/10 °C), dite spécialisée, est dédiée au tranchage et au conditionnement des viandes et préparations froides, pour permettre au personnel de travailler dans des conditions optimales.

Démarche qualité

Dans les réserves, il ne demeure aucun carton. Tout le matériel jetable réceptionné est ensaché ou conditionné en barquettes. « La conséquence d'une démarche qua-

lité engagée depuis 1998 qui a entraîné un travail de fourmis. Nous avons analysé tous nos diagrammes de fabrication, ce qui nous a permis de bâtir notre méthode HACCP », explique Docteur Agnès Le Grand, chef du service de la restauration scolaire.

Les concepteurs de cette unité de production, bâtie avec une logique longitudinale, ont fait le pari de réduire au minimum la circulation, tant des marchandises que du personnel. Les zones de préparations froides et chaudes sont autonomes avec des chambres froides centralisées, cellules et matériel de conditionnement dédiés. Les menus sont affichés dans toutes les zones, « en revanche, aucune affiche de protocole d'hygiène ne figure sur les murs. Nous avons préféré former le personnel, désigné un référent HACCP sur chaque secteur et fournir à chacun un guide de bonnes pratiques », ajoute Daniel.

Dans la réserve tempérée est revêtue de parois inox, nous rencontrons Stéphanie Heliot, la diététicienne en préparatif d'une séance de tests... « Ce soir, nous dégustons à l'aveugle différents produits

pour préparer les appels d'offres... une soirée conserves en vue! ».

La nouvelle cuisine de Dijon, structurée en 5 secteurs autonomes, illustre une volonté de synergie entre tous les acteurs de la restauration scolaire afin d'être plus réactif et au plus proche de l'enfant. Une globalisation qui a permis au personnel municipal d'accéder à de meilleures conditions de travail et d'emploi.

Patsy Provoost

LA NOUVELLE CUISINE

Coût: 8 millions d'€ dont un cofinancement de l'Union Européenne de 2 millions d'€.

Durée des travaux: 15 mois.

Production: 6400 repas dont 400 portage à domicile.

Capacité: 8000 repas par jour.

Effectif: en cuisine: 52 agents, y compris administration et logistique. En office: 230 agents.

Coût denrées par repas: 1,75 € (enfant), 2 € (portage à domicile et centre de loisirs).

53 offices de distribution.

www.la-cuisine-collective.fr

GOÛT • HACCP • NUTRITION • ACTUALITÉS • REPORTAGES • RENCONTRES
EQUIPEMENTS • AGROALIMENTAIRE • MENUS • PETITES ANNONCES • SALONS et ÉVÉNEMENTS