

Hérouville-Saint-Clair

## Des parents d'élèves visitent la cuisine centrale

OUEST-FRANCE.FR, QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | lundi 12 février 2018

391 mots



*Les parents d'élèves accueillis dans l'espace cuisson assemblage par l'équipe de la cuisine centrale. - Crédit Ouest-France.*

Ils découvrent le processus de fabrication des 1700 repas quotidiens, entre contraintes de productions et réponses aux attentes particulières.

L'idée

Il est 7 h 45, vendredi, lorsque Robert Jauneaux, le responsable de la restauration collective scolaire, ouvre les portes de la cuisine centrale. Il accueille des parents élus d'un conseil d'école venus découvrir le processus de fabrication des 1 700 repas quotidiens.

Les neuf professionnels sont déjà affairés aux préparations du jour : 190 kg de colin pané ont été mis à mijoter.

Benoît Mouline, Jean-Pierre Picquenot et Aline Desmons découvrent les différents espaces de cette cuisine moderne de 600 m<sup>2</sup>, installée en centre de la ville, sous l'école Popa-de-Vallois, dans le quartier du Grand-Parc. Elle dispose d'un agrément européen en liaison froide, et la conformité de cet équipement lui permet de réaliser des préparations jusqu'à trois jours d'avance.

Respect des règles d'hygiène

Neuf écoles, trois crèches et trois centres de loisirs sont desservis en liaison froide par un véhicule réfrigéré (3 °C). En amont, c'est le principe dit de la « marche en avant » qui guide le respect des règles d'hygiène. Entre la zone de stockage et celle du départ avant livraison, les produits sont prétraités, transformés et, enfin, conditionnés. Ils passent en zone intermédiaire pour être nettoyés ou assainis. Ces denrées à nu sont alors transformées en zone de préparation froide ou chaude. Et c'est en cellule de refroidissement que les aliments sont conditionnés (entre 0 et 3°C) en attente d'expédition sur les neuf sites.

Quelle que soit la formule du repas, les besoins nutritionnels sont couverts par des crudités, denrées animales, produits laitiers et légumes, avec une part importante de produits frais. De plus en plus, des produits issus de l'agriculture biologique (6 à 7 % en moyenne) et fréquemment ceux des circuits courts, sont introduits dans l'approvisionnement.

Les régimes spéciaux, pour les enfants atteints de troubles de la santé, font l'objet d'une prescription médicale. Pour les rares enfants végétariens signalés par les parents, un plateau peut être adapté lors du passage au self.

Et les questions concernant les allergies, les conditions de conservation et de contrôle sanitaires ont aussi trouvé réponses auprès de Robert Jauneaux et Caroline Boisset, adjointe au maire en

charge de l'éducation, de la petite enfance et de la santé.