

Mise en service en février dernier, la cuisine centrale de Vénissieux dans le Rhône fonctionne en liaison froide. Équipée de matériels dernière génération, elle dispose d'un agrément sanitaire pour une production quotidienne de 7 000 repas. Une nouvelle organisation de travail a vu le jour et l'objectif consiste à maintenir la qualité de la prestation avec des recettes végétales et ce, dans le cadre de la loi Egalim.

Par Christel Reynaud



Photo: C. Reynaud

Une production optimisée à Vénissieux, avec pour priorité une prestation qualitative



L'ancienne cuisine centrale datait de 1976 et elle avait été conçue pour 2 500 repas par jour, mais elle a atteint des pics de production à 5 000 repas par jour au cours de ces dernières années, avec des équipements devenus vétustes. Il s'imposait donc de construire un bâtiment de 2 100 m² (auparavant 550 m²), pour accompagner la hausse de près de 54 % des effectifs scolaires entre 2009 et 2018. « Le projet de cette UCP en liaison froide remonte à 4 ans et au cours de sa construction, qui a duré 20 mois, RHB Consultants à Lyon a accompagné l'équipe pour mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire et l'aider à se projeter dans la nouvelle organisation », affirme Sophie Ripert, directrice de la cuisine centrale.

Ergonomie et économies d'énergie

Fin janvier 2018, RHB Consultants a assuré une formation HACCP, puis du 18 au 22 février, ce fut au tour des fournisseurs de matériels, avant un fonctionnement « à blanc », du 25 au 28 février. Le 1^{er} mars, premier jour de production, la cuisine a fabriqué 3 500 repas et la montée en puissance s'est opérée rapidement (voir encadré). « Nous donnons jusqu'à fin 2019 pour maîtriser complètement l'utilisation des équipements. Ils favorisent l'ergonomie au travail, avec

notamment 99 % de matériel mobile, et les économies d'énergie. La performance des nouveaux matériels a engendré la refonte de près de 1 000 fiches recettes », souligne

« Les conditions de travail ont été améliorées »

Régis Darpueille, responsable de production. « Suite aux remarques des agents, les conditions de travail ont été améliorées grâce à des chariots, échelles, palettes pour les charges lourdes, etc. », poursuit la directrice. Un jour avant la fabrication, et non plus le jour même, les matières premières sont stockées en vue de leur préparation et cuisson. La production a été réorganisée au sein d'espaces sectorisés et la consommation peut se faire en J+5 au lieu de J+3 auparavant. 25 analyses de vieillissement ont été réalisées par catégories de produits.

Objectif de 50 % de produits labellisés

Quant au plan alimentaire sur 5 semaines, conforme au GEMRCN, il intègre des menus de 4 à 5 composantes. Sur une semaine, sont proposés deux repas à base de poisson, un repas à base de viande avec

Zoom sur le bio

La municipalité maintient ses engagements pour la confection de repas à base de produits bio ou à haute valeur environnementale. Elle indique 22,2 % d'achats de produits bio, correspondant à plus d'un tiers des composantes bio dans les menus, ce qui représente un volume de 37,22 %. En 2018, la répartition était la suivante par catégories de produits : pain (20 %), légumes (13 %), ovoproduits (7 %), fruits (25 %), produits laitiers (17 %), féculents et légumineuses (17 %).

caisses des restaurants satellites), d'une machine Granuldisk pour la plonge-batterie et de lignes de conditionnement Rescaet (Duopack et Electropack, avec système de dosage automatique des sauces Dosi Pack). En outre, il a été mis en place un nouveau système de traçabilité Microlide pour les températures des chambres froides et du matériel de cuisson, relié au système d'alarme de la municipalité. En outre, pour



Des repas pour qui ?

42 écoles maternelles et élémentaires, 5 crèches associatives et municipales, 2 résidences pour personnes âgées, 1 foyer accueil de jour, centres de loisirs, prestations pour la municipalité (repas, cocktails...).

ce jour-là une alternative végétarienne, et depuis la rentrée 2019, un menu végétarien hebdomadaire, en conformité avec la loi Egalim. « En matière d'approvisionnement, l'objectif pour 2021 consiste

à atteindre 50 % de produits labellisés. D'ores et déjà, la cuisine utilise des viandes Label Rouge, de la volaille fermière, des poissons MSC pêche durable, des ovoproduits issus de poules élevées en plein air, ou encore des fromages AOP », indique Sophie Ripert.

Côté équipements, de l'ancienne cuisine, ont été récupérés un four, une sauteuse et une cellule de refroidissement. « Les sauteuses à pression et rotatives Charvet et les fours MKN permettent de réaliser des cuissons de nuit qui garantissent des textures tendres et moelleuses », affirme le responsable de production.

Nouveau système de traçabilité

La cuisine a aussi été équipée d'un tunnel de désinfection Bodson dans la zone primaire, de cellules de refroidissement doubles traversantes ACFRI, d'un convoyeur Comenda (désinfection des

les produits d'entretien, une centrale de dilution à vu le jour. Enfin, une benne compactrice automatique pour les cartons remplace le système de compacteur manuel.

Vers des recettes végétales

Aujourd'hui, il s'agit notamment pour la cuisine centrale de maintenir la qualité de la prestation culinaire (et ainsi le taux de satisfaction de 90,3 % en 2018), et de développer les recettes végétales associant légumes, féculents et légumineuses. Une session de formation a été réalisée en août par RHB Consultants. À noter enfin que pour assurer le service public de restauration, il a été adopté le principe d'une régie autonome de restauration scolaire et sociale administrée, sous l'autorité du maire et du conseil municipal, par un conseil d'exploitation et un directeur. Et cela marche bien ainsi depuis 2001, dans le cadre de la gestion directe chère à la municipalité de Vénissieux.