



## Rénovation de la cuisine centrale des cantines de Reims



La Caisse des Ecoles Publiques de Reims, qui gère la restauration scolaire de la ville, a annoncé la mise en place de plusieurs nouveautés pour la rentrée 2017-2018.

Tout d'abord, un chantier ambitieux a démarré en juillet dernier pour moderniser la cuisine centrale. « *Les 1 000 m<sup>2</sup> de résine des sols ainsi que les peintures de la cuisine vont être complètement rénovés* », détaille Laurent Coulmy, responsable d'exploitation de l'Unité Centrale de Production Alimentaire.

La cuisine centrale va également se doter de nouveaux équipements : un convoyeur de lavage de la marque Hobart, une cellule de refroidissement [Acfri](#) et cinq sauteuses Frima. Ces dernières « *vont nous permettre de pocher, sauter et frire deux fois plus vite en utilisant 40% d'énergie en moins ! Grâce à ces cuissons douces, les résultats gustatifs seront encore meilleurs* », se réjouit Laurent Coulmy. Le responsable l'assure : « *nous allons bénéficier d'un outil très performant.* »

En outre, un marché de collecte, de transport et de valorisation des bio-déchets de la cuisine centrale sera opérationnel dès septembre prochain. Cette solution mise en place par l'entreprise Veolia permettra de traiter 9 à 10 tonnes de déchets par an.

De son côté, le secteur lingerie va se doter d'une nouvelle machine à laver. Elle sera raccordée à un nouveau système de diffusion de produits lessiviels moins agressifs envers le personnel et plus respectueux de l'environnement.

www.grandes-cuisines.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

Chaque restaurant scolaire de la ville bénéficiera lui aussi d'un renouvellement de matériel : 10 chariots, 4 tables de travail, 20 poubelles à arceaux, 6 armoires à produit, 10 coupe-pain électriques et 50 coupe-pain manuels sont ainsi prévus.

Enfin, pour permettre aux écoliers d'acquérir de bonnes habitudes alimentaires, des affiches ludo-éducatives seront mises en place dès la rentrée de septembre dans les 64 restaurants scolaires de la ville. Elles aborderont des thématiques comme la saisonnalité des fruits et légumes, les repères de consommation ou encore le gaspillage. Les menus, eux, seront illustrés de manière plus ludique et conviviale et seront affichés dans un nouveau support spécialement conçu à cet effet.