



terrain municipal

Une prestation culinaire qualitative au sein d'une structure en devenir à Mions

La cuisine centrale de Mions, actuellement en phase d'audit, fabrique 1 200 repas par jour en liaison chaude, aussi bien destinés aux crèches qu'aux scolaires et personnes âgées. Maintenir une prestation de qualité avec de plus en plus de produits locaux et biologiques, et réduire le gaspillage alimentaire, figurent parmi les priorités.

Depuis 1999, la cuisine centrale de Mions (Rhône) est installée au sein du bâtiment abritant le Centre administratif et technique municipal (Catem) et depuis lors, elle fonctionne en liaison chaude. Or, comme le souligne Guillaume Serret, responsable de la restauration municipale, « les locaux exigus et vétustes, le process de fabrication et les équipements actuels ne permettent plus d'œuvrer dans des conditions optimales ». Aussi, la cuisine centrale fait l'objet d'un sérieux audit, avec le projet d'intégrer le process de la liaison froide.

Acquisition de chariots de manutention

En attendant la mise en œuvre d'un projet, l'équipe s'emploie à maintenir une prestation culinaire de qualité, avec les moyens techniques acquis depuis 2013. « En effet, il fallait améliorer les conditions de travail et sanitaires », affirme le responsable. Ont ainsi été acquis des chariots de manutention. En outre, la cuisine centrale

est passée aux barquettes plastiques collectives pour le secteur scolaire et individuelles pour le portage à domicile, d'où l'investissement réalisé pour une

« Il importe de maintenir un coût matières premières par repas à 1,90 euro »

thermoscelleuse Gecam à tiroirs, avec imprimante étiquettes reliée au logiciel Salamandre. En 2017, la cuisine centrale a également été dotée d'une cellule de refroidissement ACFRI. Parmi les matériels précédemment installés, l'équipe utilise un four MKN basse température qui permet les cuissons de nuit, une sauteuse Charvet et une marmite basculante Metos.

Réduire le gaspillage

Le plan alimentaire est établi pour 5 semaines et intègre les préconisations diététiques et nutritionnelles de Guillaume



photos: C. Reynaud

Serret, diététicien de formation (voir notre encadré). Le logiciel permet, entre autres, de gérer 4 000 fiches recettes et les allergènes. « Le menu de base est décliné pour les crèches et le portage à domicile avec des grammages différents, d'où, depuis 2014, une réduction de 27 % des biodéchets, ensuite valorisés en compost à Saint-Genis-Laval et en bioéthanol. L'objectif consiste à dépasser les 30 % », précise le responsable de la restauration. « En outre, la création d'un compost est en projet pour la rentrée 2018 au sein d'une école primaire, en lien avec l'équipe pédagogique et l'appui du Grand Lyon. » Toujours afin de réduire le gaspillage, et aussi d'améliorer les condi-



REPÈRES

Avec un effectif de 12 agents, la cuisine centrale fabrique 1 200 repas par jour, seuil maximum atteint, pour des écoles maternelles et primaires (900 repas), deux crèches municipales, un centre aéré, un foyer-logement et le portage à domicile.

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 4031



ZOOM SUR Guillaume Serret

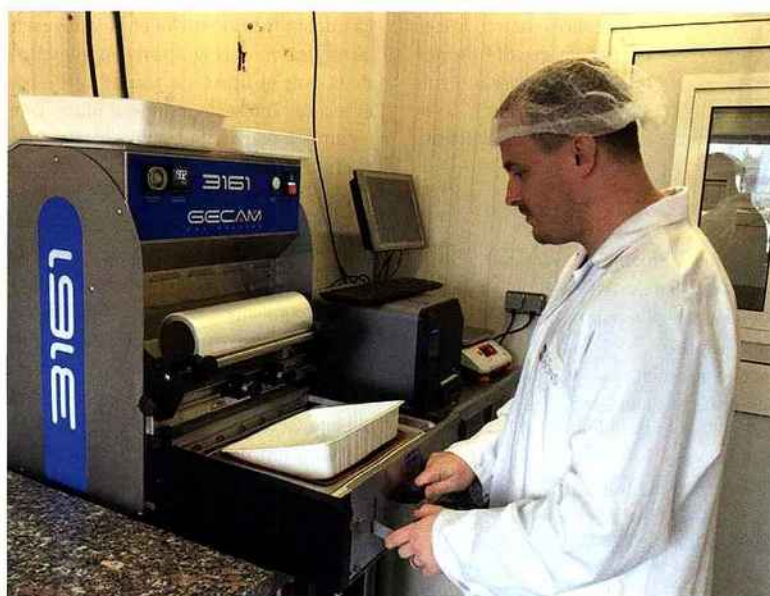
Fort de son diplôme BTS diététique, Guillaume Serret exerce en tant que diététicien pour 4 Ehpad de la ville de Lyon, puis il devient responsable de la restauration. Depuis 2013 à la cuisine centrale de Mions, il est membre des associations Agores et Restau'Co. « Je peux ainsi échanger avec mes collègues sur les bonnes pratiques, les nouveautés produits, les problématiques communes comme le management d'une équipe ou la lutte contre le gaspillage, et bénéficier de conseils d'experts », affirme ce technicien de la restauration. Son rêve le plus cher pour la restauration collective ? « Que les marchés publics intègrent davantage de produits locaux, afin de permettre aux collectivités d'aller plus loin dans leur démarche éco-responsable. »



tions de travail du personnel et d'accueil des enfants, 3 écoles primaires ont été dotées d'un self, une 4^e le sera d'ici fin 2018. Chaque self représente un investissement de 35 000 euros.

Du local et du bio

En matière d'approvisionnements, la cuisine centrale achète 20 % de produits locaux et 20 % de produits biologiques. « Ce pourcentage augmente chaque année, tout en maintenant un coût matières premières par repas à 1,90 euro », assure Guillaume Serret. Parmi les fournisseurs, figurent la laiterie Gerentes en Haute-Loire (lait de montagne, fromage blanc, lait, beurre), Desmaris à Toussieu (quelques lyonnaises), le Père Anselme à Lyon (charcuterie), les producteurs de la vallée du Rhône (fruits et légumes) ou encore la



boulangerie Thevenet à Oullins (pain bio et local, proposé tous les jours). Pour les menus végétariens, servis depuis 2017, la cuisine centrale fait appel à la société Ici & Là à Lyon qui commercialise des plats préparés (boulettes de lentilles, steak de pois chiches...).

Valoriser le travail de l'équipe

Par ailleurs, des prestations événementielles sont réalisées pour la municipalité (buffets, cocktails...), « ce qui permet de valoriser le travail de l'équipe », insiste Guillaume Serret, avant d'indiquer enfin, que l'organisation des livraisons a été revue, avec deux tournées : le matin, préparations chaudes et l'après-midi, préparations froides. Désormais, le plat principal est livré le jour même, tandis que l'entrée, le fromage et le dessert sont livrés la veille.

● Christel Reynaud