

## Visite exceptionnelle des cuisines de la cantine de Pedralbes

Le jeudi 23 mai, le LFB et l'APE ont organisé une visite à titre exceptionnel des locaux de la cantine de Pedralbes pour les parents membres de la commission cantine APE. Cette visite était conduite par Carina, nutritionniste de Serunion et co-animée par JC Mathieux, LFB.

La visite était organisée en suivant le sens des flux de marchandises, depuis la réception des approvisionnements jusqu'au dressage des plateaux.

Dans un premier temps, nous avons visité les chambres de stockage des marchandises :

- chambres froides, séparées par famille de produits (pour la viande et la volaille puis fruits et légumes et enfin les produits laitiers et oeufs)
- chambres en froid négatif pour les produits surgelés (ex : pain)
- chambre à température ambiante pour les produits secs (ex : pâtes ; riz ; huiles, épices et condiments...)

Les chambres de stockage visitées contiennent 1 à 2 jours de stock de produits, ce qui est un gage de fraîcheur des produits utilisés => c'est une spécificité du nouveau contrat qui lie Sérunion au LFB depuis septembre 2012.

Dans un second temps, équipé d'une charlotte et d'une blouse conformément aux normes d'hygiène qui s'appliquent, nous avons visité la cuisine et observé les différentes étapes de préparation du repas du jour.

Les étapes de préparation sont les suivantes

1. Préparation avant la cuisson, (découpe des fruits, dressage des entrées, assaisonnement des filets de poisson ...)
2. Cuisson, selon différents procédés possibles en fonction des produits prévus au menu (fours vapeur, marmites, friteuses ou plancha)
3. Maintien à température dans des équipements prévus pour garder les produits au chaud tout au long du service des élèves

Notons que les légumes et les poissons sont majoritairement cuits à la vapeur, permettant ainsi de conserver les qualités nutritionnelles et gustatives des produits finis.

Peu de temps avant l'ouverture de la cantine et l'arrivée des élèves du premier service, les produits servis sont conduits jusqu'à la salle de service, où ils sont maintenus au chaud grâce à différents équipements. Des armoires de stockage à chaud et bain marie disposés sur les vitrines de libre-service permettent ainsi de servir les élèves de produits encore chauds.

Une partie des produits préparés dans cette cuisine sont réservés à la cantine de l'école maternelle de Munner. Ils sont livrés 45 minutes avant le premier service à Munner dans des casiers isothermes permettant leur maintien au chaud alors qu'ils étaient livrés

1h30 avant dans l'ancien contrat. Ça a été un gain permettant ainsi aux produits servis à Munner de ne pas stationner un temps trop long avant le service, ce qui pouvait nuire à la qualité gustative finale des produits (ex : Riz ou pâtes)

Presque aucune cuisson ou transformation n'est réalisée dans la cantine de Munner, seul le dressage des plateaux est assuré sur place.

La cantine de Munner dispose néanmoins depuis 2 ans d'une friteuse, permettant ainsi la cuisson sur place de frites, de croquettes et d'empanadas.

A la fin du repas, des **containers** permettant le tri entre les déchets organiques et les contenants sont à la disposition des élèves, permettant ainsi le recyclage. Ensuite, les plateaux et couverts sont conduits vers le circuit de lavage, rinçage et séchage. Ces équipements ont été rénovés l'année dernière par le LFB permettant ainsi plus d'efficacité et de rapidité.

Par conséquent, les plateaux et couverts peuvent effectuer, le même jour jusqu'à 3 cycles complets.

Enfin, il est intéressant de noter que Carina, nutritionniste de Sérunion avec la collaboration de D.Orta, gère la liste des élèves présentant une allergie ou une intolérance à un aliment particulier (gluten, oeuf...). Cette liste permet à Sérunion d'envisager des solutions alternatives pour ces enfants allergiques, lorsque le produit auquel ils sont allergiques ou intolérant est au menu du jour.

### **Quelques chiffres clés, le jour de notre visite, le 23 mai dernier étaient prévus au menu :**

TOUS LES JOURS : 2 250 repas

- Des lentilles cuites =>> 70 kg de lentilles
- Du poisson **frais** a la sauce citron accompagné de riz et de légumes cuits à la vapeur =>> 250 kg de poisson frais
- Tarte à la crème ou Pastèque => pastèque coupée à la main

Il est intéressant de noter que le poisson servi est majoritairement du poisson frais, ce qui est une spécificité du nouveau cahier des charges qui a été signé par Sérunion en septembre 2012.

En conclusion, cette visite nous a permis de connaître le processus de préparation des repas à la cantine et de nous rendre compte des nombreuses contraintes et spécificités d'une structure servant quotidiennement près de 2250 repas.