

ANNEXE 1

La cuisine municipale de Besançon a ouvert ses portes en septembre 2013. Les différents axes de travail, les démarches entreprises et le fonctionnement en liaison chaude en font un équipement unique en France.

Le principe de fabrication mis en place est la liaison chaude, c'est-à-dire que les plats chauds sont fabriqués le jour de consommation. Les mets sont cuisinés le matin, mis en plats puis en conteneurs isothermes pour être livrés dans les différents sites où ils sont servis aux enfants. Les composantes froides du menu sont préparées la veille pour le lendemain.

La cuisine fonctionne toute l'année de 6h à 18h30 pour les crèches, pour les restaurants scolaires en période scolaire, pour les centres de loisirs pendant les vacances, sauf week-end et jours fériés.

Nous n'utilisons aucune barquette plastique tous les plats utilisés pour le transport sont en inox avec couvercles étanches et réutilisés, une action est menée de longue date pour réduire au maximum les déchets tant à la cuisine que dans les restaurants scolaires, les desserts maison ont éliminé les petits pots (riz au lait, crème, etc) de même que certains produits laitiers sont expédiés en plats comme le fromage blanc.

Quelques chiffres :

- 750 000 repas servis dans l'année
- 5 500 repas fabriqués chaque jour pour la restauration scolaire (5000) et les crèches (500)
- 1 500 000€ réservé à l'achat des denrées alimentaires
- 40% des achats pour les produits bio et/ou les produits locaux issus des circuits courts (artisanat, commerce et production en circuits courts.)
- 80 sites livrés : 65 restaurants scolaires et 15 crèches
- de 20 à 300 rationnaires par sites livrés
- 800 plats chauds avec couvercles étanches, 120 conteneurs, 80 chariots
- 280 plats froids avec couvercles étanches dans 180 caisses, 40 chariots
- 150 conteneurs à potage pour le service de la soupe
- 550kg de viande pour un menu, 800 kg de pommes de terre épluchées pour la purée

Les équipes :

Le service est composé de 21 cuisiniers, de 8 chauffeurs, d'une équipe administrative (3 personnes), et d'une équipe technique (5 personnes), 2 lingères. Une diététicienne intervient en appui à la composition des menus.

La cuisine fonctionne de 6h à 18h30 et la journée se décompose comme suit :

- 6h00 = prise de fonction des cuisiniers
- 8h00 = expédition des composantes froides du menu
- 9h30 = chargement des conteneurs chauds pour l'expédition
- 10h00 = expédition des composantes chaudes du menu
- 11h30 / 12h00 = repas des cuisiniers (pris dans le restaurant du personnel)
- 13h12 = fin de fonction des cuisiniers
- 14h00 / 18h00 = horaires de laverie, décontamination des matériels de transport des repas qui sont collectés et retournés par les camions de livraisons

Un objectif prioritaire : la qualité des repas proposés aux enfants

L'équipe de la cuisine municipale est constituée de cuisiniers professionnels qui s'inscrivent dans une démarche de qualité globale pérenne.

Les menus sont décidés de façon collégiale, la commission de menu est constituée de cuisiniers, personnel de service, animateurs périscolaires, représentants des crèches, responsable des achats, Directeur de la cuisine et la diététicienne. Les cuisiniers veillent à ne pas répéter deux fois le même menu dans l'année scolaire en essayant de suivre le cycle des saisons. Les plats sont concoctés dans le respect de la tradition culinaire avec des produits de qualité : pas de sauce en poudre, pas de vinaigrette toute prête en bouteille mais un grand choix d'huiles et vinaigres bios ou non, où sous signe de qualité. Les produits frais sont légion ; l'oignon côtoie l'ail, l'échalote, le persil, la carotte, les herbes fraîches pour faire de bonnes garnitures aromatiques qui parfumeront des viandes sautées, cuites au four. Les potages sont faits avec de vrais légumes et la purée n'est pas en poudre.

Tous les plats chauds sont faits maison, cuisinés du jour avec des produits de qualité, majoritairement frais, bio ou non :

· Les produits laitiers viennent de l'ENIL de Mamirolle, issus d'un lait entier AOP, majoritairement bio, collecté dans un rayon de 15km, lait utilisé pour la sauce béchamel, les flans maison, gâteau de semoule et gâteau de riz maisons tout bio et bien d'autres préparations. Le fromage blanc résulte de la transformation d'un lait bio... beurre de baratte, crème fraîche. Des projets pédagogiques avec cette école nous ont permis de mettre au point la Pana Cotta, le lait fermenté dit mala, le milk-shake.

· Toutes les préparations charcutières, quenelles (faites à l'ancienne avec 33% de matière de base : veau local, brochet frais, volaille), saucisse de veau, saucisse de Morteau, de volaille etc. sont élaborées par un artisan bisontin réputé, produits répondant à un cahier des charges stricte excluant : conservateurs, additifs, graisse de palme ; servis aux enfants seulement quand ils répondent parfaitement à nos exigences.

· Toutes les viandes sont fraîches. Un gros travail est réalisé autour de la traçabilité, et des bonnes pratiques d'élevage. Le bœuf est Franc-Comtois et fait l'objet d'un plan d'optimisation de carcasse visant à réduire le nombre d'abattages. Le porc est également Franc-Comtois, le veau est également de région. La viande « d'agneau » est française, issue d'une filière de « jeune mouton » du sud-ouest avec laquelle nous travaillons à une conversion en bio, origine Sud-Ouest comme la volaille fermière. Le lapin frais quelques fois « Bleu Blanc Cœur ». Le nombre de service de poisson frais augmente régulièrement. Les ovo-produits sont viennent d'élevage plein air.

· Une convention a été passée avec les Jardins des Monts de Gy pour la fourniture de légumes bio. Les pommes bio sont livrées par un petit producteur, croquées, elles sont aussi utilisées pour les compotes dont les parfums sont rythmés par les saisons et une fois dans l'année additionnée d'un miel de Besançon.

· Le pain servi tous les jours est un pain semi complet réalisé avec de la farine bio. La majorité des petits biscuits secs, si ils ne sont pas « maison » sont issus de l'artisanat local (pur beurre), ainsi que les chocolats servis 2 fois dans l'année, les pâtisseries orientales... Des achats sont faits chez des commerçants locaux.

Tout est mis en œuvre pour apporter les meilleurs produits dans les assiettes des enfants, tant du point de vue de leur santé, que pour leur culture gastronomique. Les enfants viennent avec appétit au restaurant scolaire ; le temps passé à table doit être pour eux un moment plaisir.

Espérant avoir répondu à vos interrogations je vous adresse mes cordiales salutations

Jean-François Rousseau

Directeur Cuisine Municipale de Besançon

3C rue Albert Thomas

25000 Besançon

tel : 03.81.61.52.37 / 06.76.87.56.08