

# La cuisine centrale par le menu



## La nouvelle cuisine centrale répond aux meilleures normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. C'est l'assurance de la qualité des repas livrés en liaison froide de aux offices des écoles.

Date est prise. Le 1<sup>er</sup> juillet prochain, un bâtiment couleur rouge et argent de 750 m<sup>2</sup> verra le jour sur une ancienne friche industrielle de la Croix-Blanche. Il s'agit de la nouvelle cuisine centrale. Construite par la Sodexho, l'entreprise de restauration collective qui concocte les repas des enfants, elle remplacera à partir du 1<sup>er</sup> septembre prochain les deux cuisines actuelles : celle de l'école Cézanne et celle de l'école du Centre.

Elle livrera les repas aux écoles de la ville, à l'IME (l'institut médico-éducatif pour les jeunes handicapés), au restaurant du foyer (pour le personnel communal et les personnes âgées), à la caserne des pompiers et au service des retraités (livraisons à domicile). Soit 230 000 menus par an.

Dans ce nouveau bâtiment, dessiné par l'architecte Yann Brunel, l'hygiène est im-

en salles réfrigérées. A l'entrée et à la sortie de la cuisine, des chambres froides différentes pour entreposer le stock de nourriture et pour conserver les plats prêts à livrer. Ainsi les produits lavés ne croisent jamais les aliments bruts, pas de risque de contamination bactériologique.

Grande nouveauté, les repas sont préparés selon le principe de la «liaison froide». Ils étaient jusqu'ici faits le jour même et apportés chauds dans les cantines. Ils seront désormais cuisinés la veille et livrés froids, puis réchauffés avant d'être présentés aux enfants, le lendemain. «Nous prenons un peu d'avance, souligne M. Bouteillé. D'ici quelques années, la loi nous imposera le principe de la liaison froide qui garantit une meilleure sécurité alimentaire.»

Dans l'immédiat, les textes imposent de refaire les cui-

conformes aux nouvelles normes. Construites il y a plusieurs dizaines d'années, elles étaient devenues trop exigües. Dans les écoles, les sept offices ont été entièrement rénovés : carrelés, modernisés, équipés d'armoires froides et de nouveaux fours. A l'école Emile-Glay, on construit un nouveau réfectoire.

Un investissement global de 3 millions d'euros assumé par la Sodexho. L'entreprise privée revendant ensuite les repas cuisinés dans ce nouvel équipement. Le projet n'aura pas de conséquences sur les finances communales et les impôts locaux.

La ville conserve un droit de regard sur la qualité des repas. Ainsi a-t-elle imposé au prestataire que «la cuisine soit effectuée sur place et selon un cahier des charges exigeant, tendant à une cuisine traditionnelle». Cela, bien sûr, sans que le prix des