

# C'EST BON À LA CANTINE!



La cuisine centrale de Valence Romans Agglo produit, en liaison froide, environ 5 500 repas par jour servis dans les écoles publiques de 13 communes\*. Certains centres de loisirs de l'agglomération font également appel à ses services.



→ Cuisine centrale intercommunale depuis 2013

→ 5 500 repas réalisés quotidiennement et livrés dans 61 restaurants scolaires

→ \*13 communes adhérentes : Barbières, Bésayes, Bourg-de-Péage, Bourg-lès-Valence, Charpey, Jaillans, La Baume d'Hostun, L'Écancière (sivu), Marches, Portes-lès-Valence, Rochefort-Samson, Saint-Vincent-la-Commanderie et Valence

→ 22 agents : personnel administratif, cuisiniers, chauffeurs-livreurs

→ 35% des produits issus de l'agriculture biologique

→ 2 000 m<sup>2</sup> de bâtiment

→ 3 millions d'euros de budget annuel

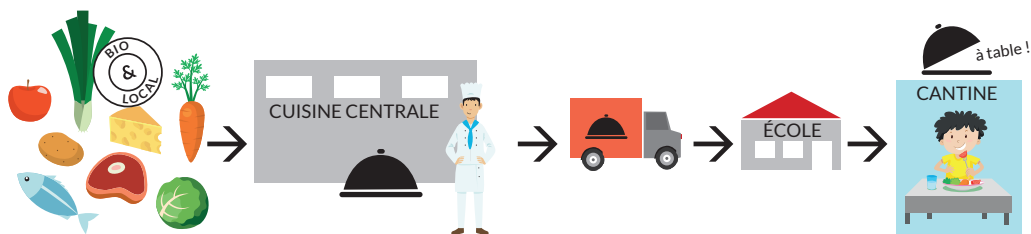
valence  
romans  
AGGLO

= SOURCE DE **Plaisir**  
+ **santé** PUBLIQUE



L'équipe de la cuisine centrale de Valence Romans Agglo vise 4 objectifs :

- l'équilibre alimentaire, la variété des plats et l'éducation nutritionnelle ;
- la qualité des produits et le coût des denrées ;
- la sécurité sanitaire ;
- le développement durable.



## KÉSAKO : LE PRINCIPE DE LA LIAISON FROIDE

Ce procédé permet de cuisiner des repas sur un lieu distant de leur lieu de consommation.

Les plats sont donc préparés et cuisinés dans une cuisine centrale. Les aliments nécessitant une cuisson y subissent un refroidissement rapide pour être ensuite transportés, à une température de 0 à 3°C, vers les lieux de consommation.

Les équipes des cuisines « satellites » réceptionnent les repas, effectuent la remise en température, le dressage sur plat et le service en salle de cantine.

## GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS

Au sein de la cuisine centrale, la **traçabilité** est assurée pour l'ensemble des matières premières utilisées et des produits fabriqués grâce à des procédures et des contrôles systématiques. Exemple : analyses bactériologiques, à intervalles réguliers, des plats cuisinés et des surfaces de travail. Les services de l'État, représentés par la Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP) de la Drôme, effectuent des **contrôles** réguliers sur site.

### LA RÉGLEMENTATION

Les textes réglementaires en vigueur dans le domaine de la restauration collective sont :

- l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas en restauration scolaire ;
- et le Paquet hygiène ; réglementation européenne en matière d'alimentation.

## UN ÉQUIPEMENT DE 2 000 M<sup>2</sup>

- 1 zone de stockage de 800 m<sup>2</sup> : 1 réserve sèche de 500m<sup>2</sup>, 2 chambres froides négatives (-21°C) et 4 chambres froides positives (+3°C) ;
- 1 zone légumerie de 40 m<sup>2</sup> aménagée pour éplucher les légumes frais ;
- 1 zone de cuisson de 200 m<sup>2</sup> avec 4 fours de 20 niveaux et 3 sauteuses (capacité de cuisson par équipement = 150 kilos d'aliments) ;
- 5 cellules de refroidissement (dont une acquise en 2017) ;
- 1 salle d'allotissement pour la répartition des denrées en barquettes avant la livraison ; agrandissement de 20 m<sup>2</sup> à l'été 2017.

## PROPOSER DES MENUS DE QUALITÉ

Chaque mois, les menus sont pensés pour proposer des repas appétissants, gourmands, diversifiés et équilibrés !



Karine Guillemot, vice-présidente Familles souligne l'engagement de l'Agglo : « Parce que la santé commence par une bonne alimentation, nous respectons les recommandations nutritionnelles du Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) et du Plan

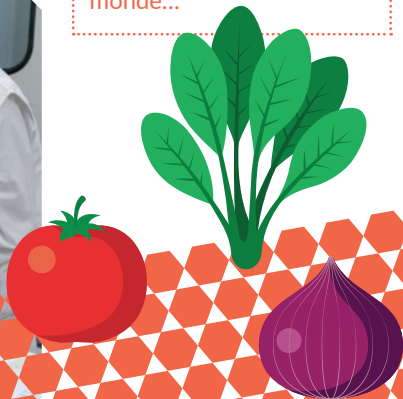
National Nutrition Santé (PNNS). Chaque menu est validé lors d'une « commission menu » ; les remarques des élus, écoles et enfants consommateurs y sont également prises en compte. Nous sommes aussi attentifs à proposer un rapport qualité-prix intéressant pour la collectivité et les familles. »

### BIEN MANGER EN S'AMUSANT

Lors des rendez-vous nationaux - Semaine du goût, Printemps bio, Fête des légumes et fruits frais... - l'équipe prend plaisir à concocter des menus à thème et des animations pour les élèves : visites de producteurs locaux et dégustation de leurs produits au sein des restaurants scolaires, élaboration de menus avec des grands-chefs, découverte des cuisines du monde...



L'équipe de la cuisine centrale



# FAVORISER LES ACHATS DE PROXIMITÉ ET LE BIO



Tout au long de l'année, l'Agglo fait appel à des producteurs locaux. Jérôme Martin, responsable du service Restauration collective de l'Agglo précise : « Nous essayons au maximum d'effectuer un rapprochement vers l'agriculture biologique locale pour nos achats de matières premières. **Chaque jour, nous intégrons en moyenne deux aliments issus de l'Agriculture Biologique (label AB).** Exemples de produits locaux bio : le picodon vient d'Eurre, les yaourts nature de Léoncel, les tomates courgettes et concombres de Montoisson. »

## SANS OGM

(Organisme Génétiquement Modifié)

L'impact des OGM sur la santé et sur l'environnement est encore mal connu. Le principe de précaution a donc conduit l'Agglo à refuser tout produit OGM de ses approvisionnements de matières premières.

## UN PERSONNEL QUALIFIÉ

22 professionnels mettent toutes leurs compétences et savoir-faire au service de la production des repas. Les cuisiniers et aides de cuisine bénéficient d'une **formation professionnelle continue** : techniques culinaires, sécurité sanitaire...

Jérôme Martin : « Le service a à cœur de préparer des plats savoureux issus de matières premières de qualité. Nous les goûtons donc pour juger leur qualité organoleptique ; toutes les caractéristiques d'un plat peuvent être appréciées par les sens humains. Par exemple, la texture, le goût, l'odeur et la présentation... »

## INFOS-CONTACT :

Communauté d'agglomération Valence Romans Agglo  
Service de Restauration collective  
04 75 55 34 26

[www.valenceromansagglo.fr](http://www.valenceromansagglo.fr)

## Limitier l'impact sur l'environnement au quotidien :

- utilisation de produits ecocert ;
- limitation des déchets et augmentation du tri sélectif ;
- lutte contre le gaspillage des denrées alimentaires ;
- promotion des produits de saison.

## S'engager en faveur du développement durable :

- s'approvisionner en fruits et légumes de saison ;
- accompagner la reconversion des exploitations en agriculture biologique ;
- réduire la contamination phytosanitaire de fruits et légumes cuisinés ;
- limiter les émissions de CO2 liées au transport des marchandises ;
- contribuer au développement de l'agriculture locale et à l'économie de la région.



Valence  
Romans  
AGGLO