



A la découverte de la cuisine centrale

Le samedi 5 octobre 2019

■ **680 repas**

servis chaque jour aux écoliers

■ **2,45 euros**

c'est le prix facturé par repas aux familles, alors que le repas coûte en réalité trois fois plus cher à la commune.

■ **Depuis le mois de septembre des produits BIO**

sont introduits dans les repas

■ **Chaque mois, des repas à thème**

sont proposés (asiatique, mexicain, américain, indonésien...)

■ **11 personnes**

sont mobilisées pour les repas : 5 personnes travaillent en cuisine et 6 personnes travaillent dans les restaurants scolaires satellites.

Chaque jour, la ville d'Entraigues confectionne, au sein de sa propre cuisine centrale située avenue des Lucines, près de 700 repas : 680 sont destinés aux enfants qui déjeunent dans les restaurants scolaires, tant en période scolaire que lors des activités périscolaire du mercredi ou du centre de loisirs. Les autres repas sont destinés personnes fréquentant le restaurant du 3^{ème} âge.

Des menus adaptés pour les très jeunes enfants sont également confectionnés pour les crèches municipales.

La cuisine centrale élabore une cuisine de tradition en confectionnant la quasi-totalité de ses plats (les denrées sont nettoyés, épluchés, découpés et préparés sur place).

En liaison froide, les plats sont préparés en cuisine centrale. Après cuisson, les denrées rentrent en cellule de refroidissement avant d'être stockées à basse température puis sont livrées entre 7h et 9h30 le lendemain dans les cuisines satellites pour y être remis en température. Le travail se fait en J+1, cela signifie que les plats préparés, par exemple le lundi, seront servis le mardi aux enfants.

La cuisine centrale veille constamment au respect des principes fondamentaux d'hygiène et de sécurité alimentaire: le personnel ne peut rentrer dans la cuisine qu'avec une tenue spécifique, il surveille constamment les températures pour limiter les risques et applique soigneusement son protocole de nettoyage-désinfection.

Régulièrement les services vétérinaires de la DDPP (direction départementale de la protection de la population) font des visites de contrôles inopinés pour accorder un agrément. De plus, un prélèvement alimentaire et de surface est réalisé chaque mois par le laboratoire départemental d'analyses.

L'équipe de la cuisine centrale a obtenu en avril 2016 un agrément sanitaire européen et français pour son activité en liaison froide. Cet agrément, de haut niveau, est le résultat de toute une synergie déployée par les agents de la cuisine.

Un repas à 2€45 pour les familles :

A Entraigues, le prix du repas pour les familles de la restauration scolaire n'a pas changé depuis 16 ans ! Il s'élève à 2€45 par repas ! Cependant, le coût de revient d'un repas est près de trois fois plus important pour la commune.

Il s'agit d'une volonté municipale forte pour permettre aux enfants en particulier d'un repas de qualité chaque jour à un prix accessible à toutes les familles. C'est un service public de solidarité.

Une recherche de produits locaux

A Entraigues, 30% de nos marchés publics sont organisés pour privilégier les circuits courts de saison. Un avocat spécialisé étudie la mise en place d'une démarche d'approvisionnement chez les producteurs locaux et les commerces de proximité, dans le respect de la réglementation des marchés publics. Dès l'année prochaine, quand les marchés en cours seront terminés, la commune mettra en œuvre. Une diététicienne et un cabinet conseil en hygiène alimentaire viennent garantir un service de qualité.

Du bio dans les assiettes de vos enfants



Depuis quelques semaines, des produits issus de l'agriculture biologique ont été introduits dans les menus de nos enfants et la commune continuera dans cette voie progressivement avec toujours la volonté de conserver le tarif de la restauration scolaire, qui est très largement en dessous du prix réel.

Mais aussi un repas végétarien par semaine



Conformément à la réglementation, la commune a également mis en place un menu végétarien par semaine (exemple : menu du mercredi 6 novembre : Salade d'endives - Tortellini ricotta épinard en sauce tomate – Emmental - Petit-suisse)

Le niveau d'hygiène de la cuisine centrale jugé très satisfaisant par la Direction Départementale de la Protection des Populations :



Le 26 mars dernier, une inspection sanitaire de la Direction Départementale de la Protection des Populations a été réalisée. Lors de son rapport, la DDPP a jugé de nouveau le niveau d'hygiène de la cuisine centrale « Très satisfaisant » et ce rapport a été publié sur le site interministériel "Alim'confiance". Prévues par la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, du 13 octobre 2014, la publication des résultats des contrôles sanitaires dans le secteur alimentaire (restaurants, cantines, abattoirs, etc.) s'inscrit dans une évolution vers une plus grande transparence de l'action de l'État. Depuis le 3 avril 2017, le site interministériel "Alim'confiance" – ainsi que l'application mobile "Alim'confiance" est accessible à tous.