Une nouvelle cuisine centrale synonyme de valorisation des circuits courts

La nouvelle cuisine centrale de la Ville de Gap a ouvert ses portes fin octobre. Des locaux plus modernes et deux fois plus grands que les précédents, qui vont aussi permettre de renforcer encore le recours aux produits locaux.

3000 repas sont préparés quotidiennement à la cuisine centrale, qui emploie dix-huit personnes.

C'est ici que tous les repas servis dans les écoles, dans les crèches, dans les centres de loisirs et les Ehpad (établissements d'hébergement des personnes âgées dépendantes) municipaux et aux personnes bénéficiant du portage à domicile sont concoctés. « Il n'y a rien d'autre que ce que vous pouvez trouver dans votre cuisine », assure Michel Allemand, directeur de la cuisine centrale, dont l'exploitation est assurée par l'entreprise Garig. « Simplement, les volumes sont multipliés et les outils sont adaptés à cela. Pour un sauté de bœuf, il faut prévoir 280 kg de viande... »

Depuis le 25 octobre, c'est dans de nouveaux locaux construits par la Ville de Gap que ces repas sont préparés. La nouvelle cuisine centrale, qui se trouve à la Justice, à quelques centaines de mètres des précédents locaux, a doublé en superficie pour atteindre 637 m² et a gagné en nouveaux équipements.

RÉPONDRE AUX EXIGENCES DE LA LOI MAIS SANS SE PRIVER DES PRODUITS LOCAUX

La loi Egalim impose dans les cantines au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques (ce qui est déjà le cas à Gap), à partir du 1er janvier 2022. Si l'intention est louable, elle peut être contre-productive dans la mesure où le recours à des produits locaux, pourtant unanimement souhaité, n'entre pas dans ces objectifs, s'ils ne disposent pas d'un signe officiel de qualité (label rouge, AOC/AOP, IGP, « issu d'une exploitation à Haute valeur environnementale (HVE) »...). Dans les Hautes-Alpes, peu de produits bénéficient d'un tel signe de qualité, en dehors de ceux issus de l'agriculture biologique.

« Ce que nous ne voulons pas, c'est nous mettre en conformité avec la loi en allant chercher des produits loin d'ici », explique Michel Allemand. « Nous ne voulons pas casser la dynamique installée avec nos partenaires locaux. » La Ville de Gap a travaillé avec la chambre d'agriculture notamment pour anticiper cette question. La labellisation HVE, en lien avec le projet territorial alimentaire (PAT) des Hautes-Alpes, paraît être la meilleure solution pour pouvoir maintenir cet approvisionnement local.

Une légumerie pour préparer des plats à base de produits locaux

L'autre nouveauté, voulue par la municipalité, c'est aussi la légumerie. Elle permettra dans les prochains mois de préparer les légumes de pleine terre (pommes de terre, carottes, choux-fleurs...) et de les utiliser pour la conception de gratins dauphinois et autres plats maison, dans le respect des normes de la restauration collective. « A partir du printemps, nous allons nous mettre en rapport avec des producteurs locaux que nous avons identifiés », indique Michel Allemand. « L'objectif est de prévoir avec eux les quantités dont nous avons besoin et qu'ils seront capables de nous fournir, afin qu'ils puissent s'organiser. » Rien que pour les pommes de terre, les besoins devraient être de l'ordre d'une dizaine de tonnes par an. « Ce sera à la fois un nouveau gage de qualité pour les repas de nos enfants et de nos aînés, mais aussi un soutien encore plus affirmé à nos producteurs locaux », se félicite le maire, Roger Didier.

Cet outil va permettre de développer encore la part des produits locaux dans l'assiette des enfants et des aînés gapençais. Cette préoccupation n'est

3000 REPAS PAR JOUR

La précédente cuisine centrale avait été ouverte en 1992. A l'époque, elle préparait 900 repas par jour. Aujourd'hui, elle doit en produire 3000 par jour ! Il faut dire que plus de 70 % des écoliers gapençais mangent à la cantine. A eux seuls, cela représente 2000 repas. La cuisine centrale prépare également trois menus différents adaptés à la petite enfance pour les crèches municipales. Et 330 repas pour les services du midi et du soir des deux Ehpad , (établissements d'hébergement des personnes âgées dépendantes) municipaux de Saint-Mens et des Trois Fontaines, et pour le portage à domicile.

Les plats sont transportés froids vers les différents réfectoires et établissements, où ils sont chauffés avant les repas par le personnel municipal.

pas nouvelle. « Il y a une douzaine d'années, nous avions créé une association, Gap Saveurs, qui regroupe aujourd'hui une vingtaine de producteurs locaux », rappelle Michel Allemand. « Certains sont là depuis l'origine. Nous essayons d'avoir de vraies relations de partenaires. » C'est ainsi qu'enfants et aînés gapençais mangent des fruits, des légumes secs, des fromages, des yaourts, des charcuteries, des glaces et des compotes produits localement.

« Nous ne proposons que des plats cuisinés sur place »

Les repas sont préparés à partir d'une base de menus. « Nous reprenons les menus de la même période, un an plus tôt, et nous faisons en sorte de les affiner », indique M. Allemand. « Nous nous basons sur le retour des commissions des menus et nous allons régulièrement dans les réfectoires pour rencontrer les enfants et le personnel. Ça nous permet d'éliminer ce qui ne marche pas. Nous ne travaillons pas à l'aveugle. Nous nous conformons aux clients, car l'objectif premier, c'est que les convives mangent ! Quand ça ne plaît pas aux enfants, c'est le pire des échecs. » Michel Allemand se rappelle d'ailleurs, lui qui a travaillé une vingtaine d'années dans l'hôtellerie de luxe avant de prendre la direction de la cuisine centrale en 2001, que « le chef, à la fin du service, allait à la plonge pour vérifier ce qu'il restait dans les assiettes »...

La nouvelle cuisine centrale a été inaugurée le 24 novembre par le maire de Gap, Roger Didier

Depuis deux ans, la cuisine centrale propose également un plat sans viande chaque semaine. « Nous n'avons pas recours aux produits de l'agroalimentaire comme les steaks de soja, ce qui est la solution de facilité », relève M. Allemand. « Nous ne proposons que des plats cuisinés sur place, tels que des couscous de légumes, des haricots blancs, des lentilles... Nous faisons en sorte de créer de la nouveauté. » ■

UN INVESTISSEMENT DE 1,8 M€

La Ville de Gap a investi 1,8 M€ (hors taxes) dans la construction de la nouvelle cuisine centrale et dans son équipement en matériel neuf. Cet investissement a bénéficié du soutien financier de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur et de l'Union Européenne (programme Feader de soutien aux zones rurales).

La mise en service de la cuisine centrale a été longuement retardée du fait de l'emploi d'un produit inapproprié par un sous-traitant d'une entreprise, lors du nettoyage de fin de chantier. Une procédure judiciaire a été engagée par la Ville de Gap, afin que des experts puissent s'assurer que cette situation n'ait aucune conséquence sanitaire, y compris à long terme. Ce n'est qu'une fois toutes les réserves levées que la cuisine centrale a pu être mise en service.

La légumerie est une nouveauté de cette cuisine centrale, qui va permettre de préparer pommes de terre, carottes et choux-fleurs et de les utiliser pour en faire des plats maison, comme l'explique Michel Allemand, directeur de la cuisine centrale.

Les quais de livraison

La cuisine centrale, comment ça fonctionne ?

Les cagettes sont stockées sous des affichettes indiquant leur lieu de livraison.

La cuisine centrale est organisée dans un bâtiment formant un « U » inversé. L'accès se fait par un couloir distribuant quatre chambres froides (spécialisées par type de produits) et un économat/cellier d'un côté, une pièce pour les préparations froides (salades, tranchage de charcuterie...), une zone « propre » pour déballer les cartons, une salle où sont éditées les étiquettes assurant la traçabilité des aliments et la légumerie de l'autre. Ce couloir permet notamment la livraison des produits, en respectant le principe de « la marche en avant » afin d'éviter que des contaminants ne se retrouvent en contact avec les aliments.

À côté de cette zone se trouve la cuisine proprement dite. C'est là que sont préparés les plats chauds « maison ». On y trouve à la fois de grandes marmites, dont une munie d'un bras malaxeur, de nouveaux matériels de cuisson et deux lignes de fours, du matériel pour la préparation de purées et de compotes... Au centre de ce vaste espace, deux tapis roulants accueillent les barquettes, préparées pour une à huit personnes, en fonction de la destination finale, qui sont recouvertes d'un film protecteur.

L'étape suivante consiste à placer les barquettes dans une cellule de refroidissement, dans laquelle elles vont passer de 63° à 10°, avant de rejoindre une chambre froide où elles vont progressivement descendre à la température de 3°.

Les différents composants des repas sont ensuite placés dans des cagettes en plastique, qui sont stockées en fonction de leur destination, avec des bons de livraison. Les repas destinés au portage à domicile sont les premiers à être chargés, entre 4h30 et 5h du matin, par les agents du CCAS (centre communal d'action sociale). Dans la matinée, ce sont les repas pour les crèches, les écoles et les Ehpad qui sont livrés par des camions réfrigérés de Garig. Une deuxième tournée a lieu pour les repas du soir dans les Ehpad.

Pour les livreurs, les conditions de travail ont également été améliorées puisque les quais de chargement et déchargement sont désormais à l'abri des intempéries.

Soulignons que dix-huit salariés sont employés par Garig à la cuisine centrale de Gap. ■

Salades, charcuteries et autres préparations froides sont préparées dans cette salle dédiée.

D'immenses marmites font face aux lignes de fours pour la cuisson des plats.

Après la cuisson, les plats sont ramenés de 63° à 10° dans une cellule de refroidissement, avant de descendre progressivement jusqu'à une température de 3°.