Programme de cuisine de restauration collective : les points clés

La première fois que l'on se lance sur un programme de cuisine de restauration collective, beaucoup de spécificités techniques sont à appréhender et définir pour un projet maîtrise. Nous vous proposons un petit topo de ce qu'il est bon de savoir avant de se lancer sur le sujet !

Un principe primordial d'hygiène : la marche en avant

La nourriture est une denrée sensible pour laquelle **on ne transige pas avec les règles d'hygiène**. Ainsi, la marche en avant doit être respectée.

Cela signifie que **les denrées suivent un cheminement précis et strict tout au long de leur préparation** jusqu'à leur consommation, sans jamais pouvoir croiser un produit contaminant. Ainsi, les aliments sont livrés sur le quai de chargement, puis directement décartonnés et rangés dans les différentes zones de stockage, avant d'être acheminés vers les zones de préparation de la cuisine, pour enfin être proposés à la consommation. Et le trajet n'est pas encore terminé : **les déchets alimentaires doivent être récupérés et transportés vers un local déchet**, sans jamais croiser le chemin d'un aliment sain détaillé ci-dessus.

Chaque produit va donc de l'avant, sans pouvoir revenir en arrière dans le processus, garantissant ainsi une bonne hygiène. Le principe est assez facile à comprendre, mais le plan de la cuisine pour le garantir est plus complexe qu'il n'y parait pour l'assurer !

On n'entre pas dans une cuisine de restauration collective comme dans un moulin

Il faut pouvoir montrer patte blanche, ou plus exactement patte propre : **l'accès des personnels à la cuisine se fait par la zone des vestiaires**.

Ils se changent et enfilent leurs tenues et chaussures de travail, laissant leurs vêtements de ville dans leurs casiers. C'est **le seul chemin** pour pouvoir accéder à l'espace de production et assurer sa propreté. Et pour sortir, même chemin en sens inverse : on laisse les tenues de travail au vestiaire pour récupérer ses habits personnels.

Pour les visiteurs, le passage au vestiaire doit être imposé avec le déguisement adéquat : charlotte, surchaussure, blouse… Pour une version zéro déchet de ces équipements, il est conseillé d'opter pour un **attirail en tissu qui sera lavé** plutôt que des éléments à usage unique qui sont jetés à chaque fois.

Et que se passe-t-il concrètement dans cette cuisine ?

Les types d'espaces et leurs dimensions dépendent directement de la façon dont les repas sont préparés et consommés.

- **La cuisine est-elle faite entièrement sur place à partir de produits bruts ?** Si oui, il faudra prévoir les espaces de fabrication nécessaires : préparations froides, préparations chaudes, pâtisserie, légumerie, boucherie…
- **Les repas sont-ils préparés sur un autre site qui approvisionne la cuisine ?** Et dans ce cas, comment est assurée la livraison ? En liaison froide ou chaude ? Il faudra alors disposer d'un espace de stockage tampon adapté, en chambre froide avec le matériel pour la réchauffe si on est en liaison froide, ou bien directement dans des étuves ou chariots chauffants dans le cas d'une liaison chaude.
- **Combien de repas sont préparés chaque jour de la semaine ?** Des repas sont-ils préparés à l'avance pour le weekend ? Ces questions vont dimensionner le nombre de postes de travail dans la cuisine, mais aussi la taille des zones de stockage, dont la nature est à adapter suivant si la cuisine produit ou réchauffe les repas.
- **Tous les repas sont-ils pris sur place, ou certains sont-ils livrés dans d'autres services ou bâtiments ?** En cas de livraison des repas, il faut prévoir une zone de conditionnement adaptée, pour mettre dans des barquettes ou plateaux par exemple. Cette zone garantit aussi la conservation dans de bonnes conditions de température, puis le transfert sur des chariots ou dans des véhicules.
- Enfin, vient la question du mode de restauration : **comment les repas sont-ils servis et consommés ?** Via un self, un service à l'assiette ou au plateau, en mode snacking à emporter, etc ? Aujourd'hui, il existe de multiples façons d'envisager la prise des repas suivant le public accueilli. Connaitre le fonctionnement de la distribution est indispensable pour prévoir les bons espaces : salle de cantine, terrasse extérieure, stockage de la vaisselle propre, plonge, zone de tri des déchets, file d'attente, comptoir, caisses…

Des normes strictes pour les prestations techniques

Vous vous en doutez, pas question de concevoir ce type de cuisine chez un géant suédois : des normes spécifiques sont à respecter quant aux **types de matériaux autorisés**, aux **températures et renouvellements d'air** à assurer dans les différents espaces, aux techniques d'installation… Différents règlements européens fixent les contraintes à respecter, et à intégrer dès le stade du programme.

Pour vous aider à appréhender tous ces éléments, l'INRS a produit un guide sur la conception des cuisines de restauration collective. Si vous en avez l'occasion, une visite de ce type de locaux est des plus instructives, également pour mieux comprendre leur fonctionnement bien huilé.

Chez Florès, nous avons déjà participé à la mise au point de nombreux programmes de cuisine de restauration collective. Eh oui, ce sujet passionnant attire tout particulièrement les fins gastronomes que nous sommes !

C.D.