

OUVRIR



Le journal de la conserve en Restauration Hors Domicile

N° 15 - 1^{er} SEMESTRE 2005



Saveurs :
les enfants
à bonne école

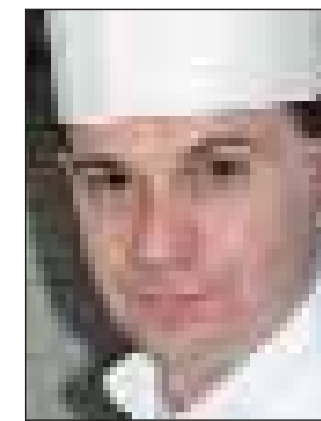
le point de vue de :

Bruno Léger, responsable du Service Restauration

« Un produit appertisé est un produit tout prêt... mais qui laisse toute sa place au savoir-faire et à la créativité. »

François Bernazzani, chef cuisinier

« Le déjeuner est un moment de détente idéal pour éveiller les enfants à de nouvelles saveurs... »



LA SATISFACTION DES ENFANTS PLUTÔT QUE L'AUTOSATISFACTION



En 2004, la municipalité de Carquefou a servi 152 000 repas destinés aux enfants des écoles primaires et des crèches, pour 85 %.

Déterminés à leur garantir une qualité de restauration exemplaire, le Maire et son conseil donnent à Bruno Léger les moyens de cette politique.

Responsable du Service Restauration, ce dernier veille à faire de ces repas des moments privilégiés pour développer le goût des enfants tout en leur faisant plaisir et sans perdre de vue les impératifs de nutrition et de sécurité. Sous sa direction, 1 assistante, 5 chefs de cuisine, 2 cuisiniers, 10 agents de restauration et 40 agents de surveillance participent à cette mission quotidienne. Pour cette équipe, l'épanouissement des enfants justifie pleinement son implication passionnée et la conjugaison de ses savoir-faire.

Les appertisés, le cuisinier et le gestionnaire



Dans leur appréciation des appertisés le cuisinier et le gestionnaire ont des opinions concordantes, Bruno Léger réunit les deux fonctions.

Le cuisinier apprécie la simplicité d'utilisation des appertisés qui laissent place à l'initiative et au savoir-faire. Le gestionnaire reconnaît aux appertisés le coût de stockage économique et la maîtrise du poids portion.

En accord sur l'intérêt des appertisés, cuisinier et gestionnaire en utilisent quotidiennement. Que ce soit les produits de la mer avec le thon, les sardines et les maquereaux, les légumes avec les haricots verts, les petits pois et le maïs... ou les desserts avec les crèmes et les compotes...

La recette de la créativité



« Donnez le même plat à réaliser à 3 cuisiniers, ils en feront 3 créations différentes ».

Cela s'appelle la personnalisation. Cette originalité, Bruno Léger en favorise l'expression en réunissant tous les 15 jours ses cuisiniers. Créées par les chefs François Bernazzani, Bruno Deshaie et Bruno Léger, voici 3 exemples de recettes originales et créatives où l'appertisé a une large place :

- Rillettes de Sardines au Fromage Blanc : sardines, tomates appertisées
- Galette Croquante de Maïs à la Landaise : confit de canard, maïs, carottes râpées appertisées
- Chausson Poires/Ananas au Chocolat : poires et ananas appertisés.

L'exigence nutritionnelle

Établis par Bruno Léger à partir d'un plan alimentaire, les menus sont proposés aux enfants après validation par le Club Nutrition Service. Les diététiciens du Club vérifient la conformité des menus aux normes du GPEM/DA et du PNNS (Programme National Nutrition Santé).





Bruno Deshaie, chef cuisinier

« Avec les appertisés, il est possible de créer des recettes qui correspondent parfaitement au goût des enfants... et nous leur demandons même leur avis ! »

Sécurité et transparence

Dans le respect des strictes normes d'hygiène de l'HACCP et du diagramme de fabrication, les cuisiniers de la restauration municipale de Carquefou ont à cœur d'offrir à leurs jeunes convives toute la sécurité alimentaire souhaitable. En plus de la vigilance quotidienne, des analyses bactériologiques sont effectuées une fois par mois et leurs résultats sont tous disponibles sur un site Internet.



Obtenir Satisfaction



Je t'aime un peu, beaucoup, pas du tout... Il ne s'agit pas d'effeuiller la marguerite, mais de donner son avis sur le menu !

Mis au point par Bruno Léger, ce protocole de satisfaction comprend aussi l'analyse des retours plateaux afin d'améliorer les menus proposés aux enfants. Leur satisfaction vaut mieux que l'autosatisfaction !

- Les rillettes de sardines sont riches en protéines, vitamine B12, calcium et acides gras essentiels : oméga 3, du pain complet et une belle salade de crudités fourniront les glucides complexes, fibres et vitamines complémentaires.

- Les légumes appertisés de la galette, maïs et carottes, sont riches en substances protectrices (vitamines C et E, caroténoïdes, polyphénols...) et en fibres, leur présence permet d'augmenter la quantité de légumes proposés aux enfants, conformément aux recommandations du PNNS.

- Pour encore mieux apprécier ce dessert, prévoir juste avant une entrée et un plat vitaminés et légers à base de légumes crus et cuits, qui compléteront la quantité de fibres contenues dans les ananas et les poires de la recette.



Zoom sur les valeurs sûres

Proposés par la restauration municipale de Carquefou, voici quelques plats composés à base de produits appertisés répondant aux exigences culinaires, nutritionnelles et économiques.

Valeurs nutritionnelles des recettes	Rillettes de sardines au fromage blanc (80 g)	Galette croquante de maïs à la landaise (120 g)	Chausson aux poires et ananas au chocolat (80 g)
Kcal Kcalories	332	569	471
P (g) Protéines	18,6	27,8	3,8
L (g) Lipides	20,5	49,7	31,7
G (g) Glucides	19,7	25,7	42,4
Prix portion € TTC	0,16	0,49	0,29
% des appertisés dans la recette	50 %	60 %	50 %



L'ACTUALITE de l'appertisé

PRIX NICOLAS APPERT RHD

QUAND LES SAVEURS FONT VOYAGER...

« Confit de canard en feillantines d'artichauts, concassé de tomates au gingembre »...

L'intitulé de la recette suffit à mettre l'eau à la bouche et vaut à son auteur le premier prix Nicolas Appert RHD 2004.

Bravo à Philippe-Marie Mahieu, chef de cuisine au CHRU de Lille.

Le second prix est remporté par Chantal Chafa, cuisinière au collège St Michel de Picpus à Paris pour sa recette au titre ensoleillé : « Aubergines et artichauts aux escargots, façon pizza, sauce pistou »...

Récompensant la mise en valeur des appertisés par la création culinaire, le Prix Nicolas Appert RHD vaut au premier prix un voyage en Crète pour 2 personnes et au second prix un « week-end découverte » pour 2 personnes dans un établissement Châteaux et Hôtels de France.



Peut-on dire que Bruno Alain a frappé à la bonne porte, puisqu'elle lui était grande ouverte ? Le voilà en tous cas heureux gagnant de la Journée Porte Ouverte Cercle Vert du 20 octobre dernier.

Chef de cuisine de la maison de retraite Richard Garnier de Conflans-Sainte-Honorine, il gagne un repas gastronomique pour 2 personnes et fait gagner à son établissement un compacteur de boîtes de conserves.

TENDANCES ET RÉCOMPENSES

Espace Cardin, 12 octobre 2004. 11^{ème} Journée Nationale de l'Appertisé, présidée par Enzo Bocca, animée par William Leymergie.

Table ronde sur les tendances de consommation, enquête auprès d'Elior, entre autres, remise de différents prix, – notamment en Restauration Hors Domicile –... les centres d'intérêt n'auront pas manqué parmi lesquels on relèvera les prix Meilleur Emballage métallique pour Impress et Meilleur Goût en RHD pour les « Fagotins de haricots verts » D'Aucy. Les prix de Recherche en Nutrition revenaient à Zial Harkal et Marc Foretz.



Directeur de Publication : Vincenzo BOCCA

Rédacteur en Chef : Marie-Luce GRIMAULT

Conception Graphique : Claude Huault Design

UNION INTERPROFESSIONNELLE POUR LA PROMOTION
DES INDUSTRIES DE LA CONSERVE APPERTISÉE

ISSN 1292-7368

BULLETIN D'ABONNEMENT

Nom Prénom
Tél. Profession
Société ou Etablissement
Adresse
Code Postal Ville

A découper ou à photocopier (pour ne pas abîmer votre journal) et à retourner à l'UPPIA - 44 rue d'Alésia - 75682 PARIS Cedex 14

OUI, je souhaite recevoir gratuitement chaque parution d' "OUVRIR"

Merci de cocher ci-dessous le secteur d'activité dans lequel vous travaillez :

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Enseignement | <input type="checkbox"/> Restauration d'Entreprise |
| <input type="checkbox"/> Santé | <input type="checkbox"/> Loisirs - Vacances |
| <input type="checkbox"/> Administration | <input type="checkbox"/> Armée - Justice |
| <input type="checkbox"/> Mairies | <input type="checkbox"/> Autres |