

Après presque 20 ans à cuisiner en local, il était temps pour la régie municipale de Déville-lès-Rouen de se tourner vers le bio. C'est désormais chose faite avec l'arrivée de son nouveau directeur Mathieu Dufresne et l'aide de Vici.

Par Noémie Giraud



photos DR

Déville-lès-Rouen s'engage à augmenter sa part de bio à la cantine

La cuisine centrale de Déville-lès-Rouen en Seine-Maritime a été mise en service en septembre 2003. En régie directe avec liaison froide depuis le début, elle sert environ 122 000 repas par an, pour 3 écoles maternelles, 3 écoles élémentaires et une école primaire. Karine Lecocq, la cheffe de cuisine, confectionne tout sur place dans un esprit de restauration traditionnelle. « C'est un établissement qui tournait essentiellement sur du local quand je suis arrivée en mai 2022. Par exemple, 100 % de nos pommes et de nos poires étaient locales, comme certains de nos légumes frais. Il n'y avait pas de bio du tout », indique Mathieu Dufresne, directeur de l'intendance municipale. Pour autant, à son arrivée, la loi Egalim est entrée en vigueur et il a fallu changer de politique pour pouvoir répondre à la législation. En outre, la cuisine centrale ne réalisait pas non plus de marchés alimentaires. « Tout était encore sur bons de commande et cela prenait énormément de temps ! Et avec ce système, nous n'avions pas la totale maîtrise de nos coûts. »

Rediriger les achats

Sans compétences internes pour régler le problème, Mathieu Dufresne a décidé de faire appel à l'AMO Vici pour les aider à rediriger leurs achats et à informatiser

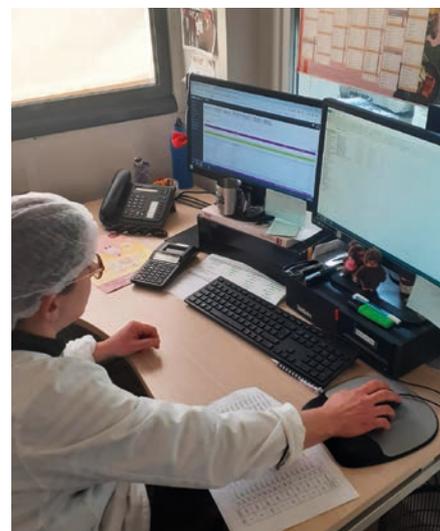
la cuisine centrale. Fin 2022, le directeur présente le projet au maire qui le valide. L'aventure peut donc commencer tout début 2023. « Comme je connaissais Vici en ayant déjà travaillé avec eux avant, j'ai réalisé l'audit moi-même avec leur venue, puisque je savais déjà ce qu'ils pouvaient nous apporter. J'ai notamment pu constater que la cheffe perdait beaucoup de temps

dans l'administratif. De ce fait, ce temps n'était pas consacré à la formation de nos nouvelles recrues et l'on perdait en qualité dans nos prestations. Il fallait donc la retirer du bureau et pour cela informatiser notre

« Le logiciel Aidomenu fait gagner du temps pour être davantage en cuisine »

En faveur de l'inclusion

En prenant son poste à la cuisine centrale de Déville-lès-Rouen, Mathieu Dufresne avait l'objectif d'agir en faveur de l'inclusion. « Avant de commencer à réaliser des marchés alimentaires, nous avons fait des Mapa pour du pain labellisé », explique-t-il. Ayant travaillé à l'Idefhi (Institut départemental de l'enfance, de la famille et du handicap pour l'insertion), il savait qu'il possédait un Esat boulangerie. La mise en place par Vici d'un lot réservé aux structures du handicap (conformément aux articles L2113-12 à L2113-16 du code de la commande publique) a permis à l'Esat boulangerie de l'Idefhi de soumissionner et de remporter le lot.



Un investissement continu vers une restauration de qualité

La cuisine centrale s'est engagée depuis juin 2023 dans la démarche Mon Restau Responsable®. Parmi les objectifs qu'elle s'est fixés, il y a le travail sur le gaspillage alimentaire. « Pour cela, nous avons déjà commencé à œuvrer avec la métropole. Et entre les premières et deuxièmes pesées, nous avons constaté que nous avons déjà réduit de 50 % nos déchets alimentaires. Nous sommes désormais en dessous de la moyenne nationale », se réjouit Mathieu Dufresne. Des tables de tri ont également été mises en place dans les restaurants scolaires.

cuisine. » Le but était que Vici puisse dans un premier temps les aider à élaborer les marchés publics alimentaires, en intégrant davantage de bio et de produits labellisés. Plus que de les aider, l'AMO a fait paraître les offres et réalisé le dépouillement, libérant ainsi le directeur de toute pression et lui permettant d'avoir un meilleur suivi. Une formation sur le logiciel Aidomenu a également été prodiguée aux agents pour qu'ils puissent l'utiliser pleinement dès la rentrée de septembre 2023.

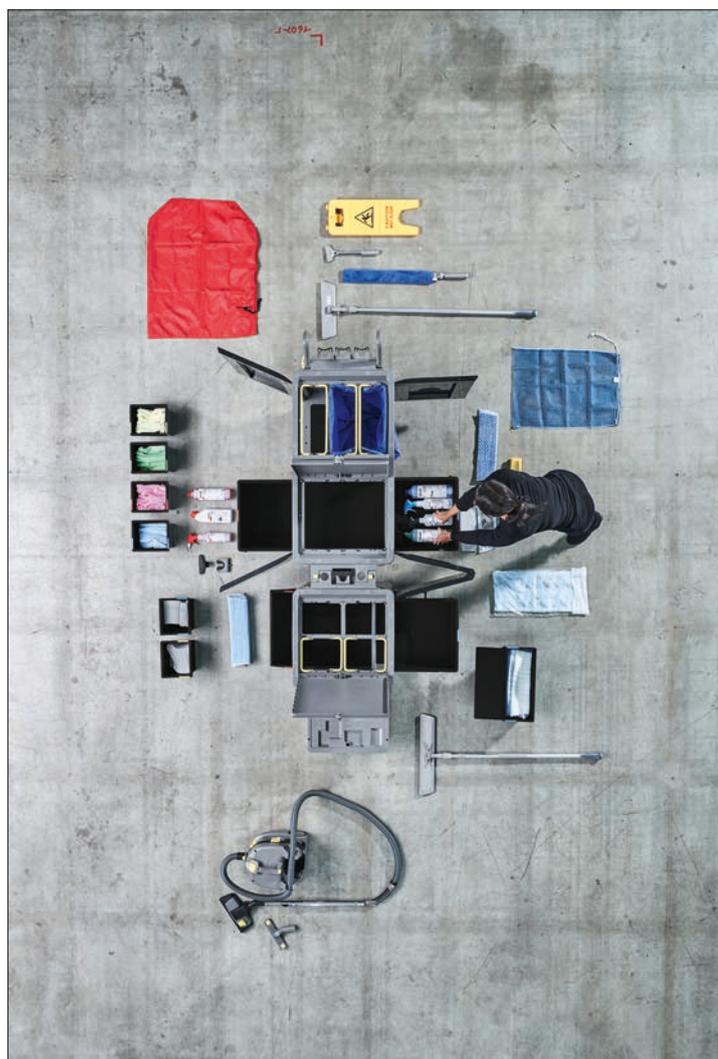
Maîtriser les coûts

Grâce à lui, ils peuvent ainsi savoir très rapidement où ils se situent au niveau de la loi Egalim, mais aussi de leurs fiches de

conformité. « Nos statistiques sont fiables et rapides ! Quand nous établissons nos menus, il est beaucoup plus simple de se situer et de rectifier s'il y a besoin. Il nous aide aussi à vérifier si nous respectons bien le plan alimentaire. Et cela nous permet de maîtriser davantage nos coûts. » Grâce au suivi des marchés établi par Vici, les problèmes de facturation, par exemple, peuvent aussi être réglés plus facilement et plus rapidement. Pour Mathieu Dufresne, le bilan est aujourd'hui très positif. En plus d'une mise en place et d'un démarrage rapide, ce logiciel leur fait gagner du temps pour être davantage en cuisine. « Et nous avons désormais 27 % de produits bio. Nous avons commencé avec le pain



et nous l'avons aussi demandé pour les légumes, les laitages ou encore les compotes. Le local a forcément un peu diminué depuis, mais nous continuons tout de même à en faire. » Notamment en passant par la plateforme de l'association Local et Facile pour se fournir auprès de producteurs locaux, qui proposent en particulier des produits HVE.



KÄRCHER

ACCÉLÉREZ VOTRE PROCESSUS DE NETTOYAGE.

Les **chariots de ménage FLEXOMATE** répondent aux besoins du secteur de la restauration et se démarquent par leur ergonomie et leur grande modularité. Innovants, ils fluidifient le processus de nettoyage pour gagner en rapidité. Leur agencement s'ajuste parfaitement aux contraintes du site et à l'ordre d'exécution des tâches. Il est possible d'intégrer des machines (un aspirateur par exemple) et de connecter plusieurs chariots entre eux.

Pensés et conçus pour réduire la pénibilité et les risques de troubles musculo-squelettiques, les chariots Flexomate disposent de nombreuses fonctionnalités brevetées.



Renouveler pour durer,
ensemble nous créons une empreinte forte
pour un monde plus propre.

Plus d'informations sur [karcher.fr](https://www.karcher.fr)