



## DANS LES COULISSES DE L'ESAT : UNE VISITE ENRICHISSANTE ET GOURMANDE

Le 18 mars dernier, nous avons eu l'honneur d'être accueillis par l'Établissement et service d'aide par le travail (ESAT) de Woippy pour une visite des locaux et une présentation des différents corps de métiers et activités. Une expérience qui a éveillé nos papilles et notre curiosité !

### UNE LOGISTIQUE BIEN RODÉE POUR DES REPAS DE QUALITÉ

L'acheminement des produits jusqu'à la cuisine est une étape cruciale pour garantir la qualité et la sécurité alimentaire. Ce processus est appelé « La marche en avant » qui correspond à la mise en place d'une démarche qualitative de l'hygiène avec pour principe de base que les produits sains ne doivent pas croiser le chemin des produits souillés. Tout commence par la zone de réception de marchandises en zone dite « rouge » où une traçabilité est effectuée pour chaque aliment.



Les produits sont ensuite transférés vers la zone de stockage, composée de plusieurs chambres de stockage différentes pour chaque type d'aliments : les légumes, les viandes, le frais, le sec ainsi que des chambres froides avec des valeurs négatives allant jusqu'à  $-20^{\circ}\text{C}$ . Les données de température sont suivies par un ordinateur de contrôle pour une maîtrise parfaite de la chaîne du froid.

Avant d'être cuisinés, les aliments passent par une étape de décontamination pour garantir le respect des règles d'hygiène. Ils sont lavés (et épluchés si besoin) à l'eau claire et au vinaigre blanc. Les produits décontaminés sont alors acheminés dans les zones dites « bleus », où ils seront prêts à être stockés et cuisinés.



### UNE CUISINE FAITE MAISON ET VARIÉE



La préparation des repas est assurée par plusieurs postes de cuisine : viande, poisson, froid, légumes, zone pâtisserie où sont fabriqués pizzas maison, cakes et financiers. Une fois cuisinés, les repas sont mis en plaque gastro et stockés dans une cellule de refroidissement, qui permet de faire descendre leur température de  $63^{\circ}\text{C}$  à  $9,9^{\circ}\text{C}$ , en moins de deux heures. Cette procédure est une obligation légale qui permet de respecter les normes d'hygiène et d'éviter toute prolifération de bactéries.

Les repas sont ensuite livrés à UCF dans un camion réfrigéré à  $3^{\circ}\text{C}$ . Certaines viandes sont mises sous vide pour avoir une durée de conservation d'un mois après des tests en laboratoire mais l'ESAT s'engage à les mettre en consommation dans les 21 jours.

### LES ENGAGEMENTS DE L'ESAT

Pour garantir la qualité et la fraîcheur de ses repas, l'ESAT s'engage à ne pas congeler ses produits et à proposer tous les jours au moins un produit fait maison dans son menu : dessert, entrée ou sauce.

### L'ESAT EN QUELQUES CHIFFRES

En 2024, l'ESAT prévoit de servir 1350 repas par jour. Installé à Woippy depuis 2018, l'établissement compte au total 250 usagers répartis en plusieurs équipes de 9 personnes : un moniteur encadre 8 usagers. Une quarantaine sont affectés en cuisine dont 3 chez nous à UCF.

UCF est le 2<sup>ème</sup> plus gros client.



Nous tenons à remercier chaleureusement l'ESAT de Woippy pour cette visite enrichissante et pour leur engagement quotidien en faveur d'une restauration de qualité et responsable.