

ÉDITORIAL



Pilier incontournable de l'art culinaire, la cuisson apporte une incroyable palette de saveurs et de textures. Un terrain de jeu fantastique, si les contraintes inhérentes à la

collectivité ne limitaient pas son champ d'action. Avec la basse température et ses cuissons de nuit, la restauration collective semble avoir trouvé l'organisation et les outils capables de répondre aux impératifs de sécurité sanitaire et de volumes. Alors que, de nuit, les cuissons longues investissent les fourneaux, le cuisinier retrouve dès l'aube tous ses instruments pour jouer d'autres partitions en toute sérénité. D'autant plus que les bénéfices de la transformation thermique des aliments ne se limitent pas à la seule cuisson vapeur ! Selon Frédéric Tessier, enseignant chercheur à la faculté de médecine de Lille, frites et grillades ont toute leur place dans nos assiettes. À condition de « cuire varié » et d'alterner entre plaisir et atouts nutritionnels. D'ailleurs, les industriels ne s'y trompent pas et œuvrent depuis des décennies à l'émergence de nouvelles techniques. Si certains, comme dans les cuisines de Bercy, régalaient leurs convives grâce aux tables à induction, d'autres prédisent avec intérêt l'arrivée des fours capables de gérer toute la courbe des températures. Focus sur ce sujet passionnant dans notre « grand angle ». Sous d'autres auspices, le chef étoilé Bernard Bach pense, à sa façon, les plaies des patients du CHU de Toulouse. Comme eux, découvrez les plats deux étoiles qu'il a concoctés en partenariat avec Davigel. Enfin, équilibre alimentaire et plaisir gustatif se construisent dès le self. Les équipementiers s'y attellent et réaménagent avec originalité les zones de distribution. Une présentation qui met l'eau à la bouche pour plus de plaisir à la dégustation !
Bonne lecture

..... **Violaine COLMET DAÂGE, rédactrice en chef**

Les nouvelles de la profession

- 4** Actualités professionnelles
- 9** Paroles d'expert Formation continue : un itinéraire pour tous

Primeurs du marché

- 10** Actualités produits

Grand Angle

- 16** Cuire sain et en quantité
- 19** Cuisson sous vide : de l'industrie à la collectivité
- 20** Ça chauffe à Bercy !
- 26** Marché

La nutrition s'invite au menu

- 24** Menus
- 27** Recettes
- 30** Reportage Le goût, un sens qui se développe
- 32** Place aux étoiles Avec Bernard Bach, la gastronomie s'invite à l'hôpital
- 36** Aliments à la loupe Céréales et légumineuses

Les spécialistes

- 40** Équipement Les acteurs d'une bonne distribution
- 44** What health ? Saumon fumé, concombre à l'aneth, crème au raifort
- 48** Hygiène Biodéchets : une synthèse réglementaire pour clarifier règles et enjeux
- 49** Formation Sécurité en cuisine : identifier les risques
- 50** Ressources humaines Temps partiel. Vers une durée minimale



16



32

Nutritioninfos
Collectivités

edp santé

Éditeur : EDP Santé : 109, avenue Aristide-Briand CS 90042 - 92541 Montrouge Cedex - France
SARL de presse au capital de 200 000 euros - CS d'Évry 429 728 827
Directeur de la publication : Jean-Marc Quilbé

Directrice des rédactions : Ludivine Aubin-Karpinski - Rédactrice en chef : Violaine Colmet Daâge
(violaine.colmet-daage@edpsante.fr) - Responsable d'édition : Franck Mangin

Comité de rédaction de ce numéro : Tiphaine Beausseron, Agnès Bourahla, Cécile Demailly,
Laurent Feneau, Valérie Moulle

Conception graphique : Marc-André Tirouet avec Claire Jouanneux
Publicité : Corentin Palud (corentin.palud@edpsante.fr) - Tél. : +33 (0)1 58 10 18 91 / 06 07 07 32 29
Dylan Augustin (dylan.augustin@edpsante.fr)

Imprimerie : Imprimerie de Champagne - 52200 Langres
ISSN : 2493-2787 - Commission paritaire : 0418T93041 - Dépôt légal : à parution

Abonnements : abos@edpsante.fr - Tél. : +33 (0)1 69 18 15 14
Tarif abonnement : 1 an - 60 euros

Une publication du Groupe EDP Sciences - P.A. de Courtabœuf - 17, avenue du Hoggar
BP 112 - 91944 Les Ulis cedex A - France

Toute reproduction est interdite sans l'autorisation du directeur de la publication.

Photo de couverture : Showcake-iStock