

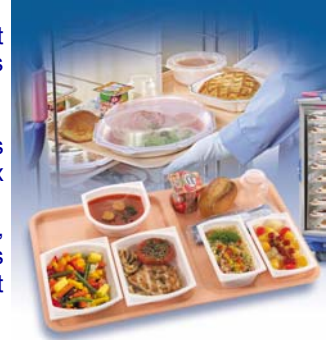


Le SYNEG promeut une innovation française La liaison froide en restauration

Les Leaders de l'équipement des cuisines professionnelles rassemblés au sein du Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines (SYNEG) veulent mettre en avant les innovations françaises, en particulier : la liaison froide en restauration.

La « liaison » c'est-à-dire l'intervalle de temps entre le moment de la fin des préparations (plats cuisinés) jusqu'à celui de leur service au consommateur, a toujours représenté un sérieux problème en cuisine collective.

La « liaison chaude », conservation au chaud des plats cuisinés jusqu'au moment de leur service, est la plus ancienne méthode appliquée pour l'affronter ; cependant, elle a toujours montré des limites dans la durée du temps de conservation (quelques heures), dans la garantie d'hygiène et dans la préservation des qualités « gastronomiques initiales » des plats cuisinés.



Vers la fin des années 60 à la suite d'un travail mené par l'ensemble de la filière « Grandes Cuisines », **naissaient en France, les premières « liaisons froides »** en cuisine collective avec refroidissement rapide des aliments après cuisson,

conservation et livraison en ambiance froide puis remise en température avant consommation. Il s'agissait là d'une innovation fondamentale qui favorisait la naissance des cuisines centrales et qui ouvrait la porte à d'importantes perspectives de progrès dans l'organisation, la sécurité alimentaire et la qualité des aliments.

On utilisait alors pour le refroidissement surtout des installations en froid cryogénique (CO₂ ou de l'azote liquide). Ces installations, assez onéreuses, étaient l'apanage des centres de cuisson importants : hôpitaux, premières cuisines centrales, ...

Il existait aussi des installations artisanales utilisant le froid mécanique dérivé des surgélateurs.

La liaison froide prenant de plus en plus d'importance, les Pouvoirs publics français ont décidé de réglementer en la matière avec l'arrêté du 26 Juin 1974, traitant entre autres les conditions du refroidissement rapide de la conservation et de la remise en température. **C'était une première mondiale.**

Tout de suite, s'organisaient, un certain nombre de cuisines centrales, c'est-à-dire des cuisines capables de distribuer des repas à plusieurs sites distants du lieu de production utilisant la liaison froide (c'était une particularité toute française trouvant peu d'équivalent en Europe ni dans le monde). A cette époque, naissaient aussi en France les premières certifications sur les performances en

liaison froide qui ont par la suite, abouti à la certification NF Hygiène Alimentaire à partir des référentiels élaborés par le GAMAC (Groupement pour l'Amélioration du Matériel destiné à l'Alimentation Collective).

Au début des années 80, naissaient en France les premiers appareils spécifiques pour le refroidissement rapide à froid mécanique, appelés « cellules de refroidissement rapide ». Ces équipements tout à fait innovants ont été décisifs pour le développement de la liaison froide en cuisine collective et ont ouvert des nouveaux horizons à toute la restauration y compris les petits restaurants.

En effet, ces nouvelles cellules à froid mécanique comportent des avantages essentiels en restauration par rapport à celles à froid cryogénique :

- Forte réduction des risques de congélation en surface des produits en utilisant des températures d'évaporation comprises entre 0 et - 20°/- 30° C contre les - 80° pour les CO₂ et - 178° C pour l'azote liquide.
- Forte réduction des coûts de fonctionnement et d'exploitation
- Facilité d'utilisation et diversité de capacité permettant l'accès de cette technologie aussi à des petites unités de production (restauration commerciale).



Chariot de conservation et de remise en température

C'était la « démocratisation » du refroidissement rapide

L'expansion en France des cellules de refroidissement rapide, de la liaison froide et des cuisines centrales a été telle que le législateur a considéré opportun, après la publication de la Directive cadre 93/43 de Juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires, de remplacer l'arrêté de 1974 par un nouvel arrêté du 29 Septembre 1997 fixant, dans l'esprit de la nouvelle approche, les exigences de résultats requises en ce domaine. Il n'existe pas aujourd'hui au monde une législation en la matière aussi précise et exigeante .



Chariot de distribution de repas



Cellule à tunnel de refroidissement rapide

Aux fabricants français de cellules de refroidissement rapide se sont ajoutés au fil du temps des fabricants étrangers. La liaison froide a commencé à se développer dans le monde principalement dans la restauration sur site des hôpitaux, écoles, entreprises, restaurants.

Par contre, les cuisines centrales pratiquant la liaison froide en Europe et dans le monde, sont encore à leurs débuts et se comptent à quelques dizaines seulement. Mais leur nombre est destiné à s'accroître vu le niveau atteint par la France qui approche aujourd'hui les 3 000.

Les principes de la liaison froide

Les repas sont préparés dans une unité centralisée de production. Après cuisson, les aliments sont refroidis rapidement, suivant les protocoles réglementés. Cela permet leur stockage et leur distribution en ambiance froide (+ 0 à + 3° C) dans un délai maximum allant jusqu'à quatre voir sept jours suivant les DLC (dates limites de conservation). Les plats sont livrés sur un ou plusieurs sites où ils sont réchauffés, suivant les protocoles prédéfinis, avant leur consommation. Ce procédé contrôlé par la méthode HACCP, permet de servir des repas plusieurs jours après leur confection sans proliférations dangereuses de bactéries ou microorganismes pathogènes et sans recourir à la surgélation.

Les avantages de la liaison froide

Ces avantages sont nombreux et particulièrement intéressants :

- ⇒ Préparer des repas sans surgélation et que l'on peut servir à plusieurs jours d'intervalle
- ⇒ Préparer des repas dans des unités centralisées de production et livrer ceux-ci sur différents lieux de consommation sans pratiquement limitation de temps et de distance
- ⇒ Hygiène et sécurité des aliments portées à de très hauts niveaux
- ⇒ Conservation de la qualité organoleptique et gastronomique initiale du produit
- ⇒ Plus grande variété de menus, meilleures adaptations à des menus spéciaux ou diététiques
- ⇒ Meilleure organisation des cuisines avec des économies d'échelle dans la gestion du temps des opérateurs
- ⇒ Diminution significative du gaspillage des matières premières avec des chiffres spectaculaires de diminution des déchets
- ⇒ Meilleures utilisations des équipements avec diminution des consommations d'énergie.



Armoire de conservation

La liaison froide et les cuisines centrales ont apporté des progrès définitifs dans la restauration hors foyer. Le développement de ces procédés a pu se réaliser grâce à l'apport décisif des constructeurs français en équipements de grandes cuisines qui ont conçu et mis au point des appareils technologiquement avancés, capables d'utiliser l'énorme potentiel de la liaison froide dans toutes ses nuances. En France et dans le monde, les repas pris hors foyer sont en constante augmentation. Avec la liaison froide, la sécurité et la qualité de ces repas ont atteint des niveaux très élevés et durables.

Angelo CHIESSI
Administrateur SYNEG
Juin 2005

