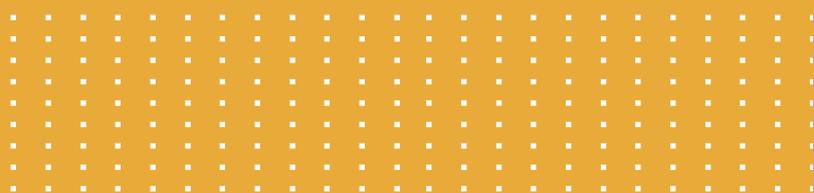


Concevoir et gérer sa mobicuisine



*Réflexions techniques et recommandations
d'équipements partageables
et à coût raisonnable
pour mener des
ateliers de cuisine
et autres animations touchant à l'alimentation*



www.ambassadealimentaire.fr



*Pour toute autre ressource ; manuels, formation d'ambassadeurs du jardinage et du bien vivre alimentaire, consultez l'ambassade :
www.ambassadealimentaire.fr*

Réalisé par Les Anges Gardins



*Ecopôle alimentaire
800 rue du Pont d'Oye
62 162 Vieille Eglise
+ 33 3 21 34 08 42*

www.horizontalimentaire.fr

SOMMAIRE

Introduction : Pourquoi la mise en place d'une cuisine mobile ?

1- Le choix du support structurel

- a) Le Véhicule aménagé (camion, camionnette)
- b) La « cuisine ambulante »
- c) La cuisinette transportable

2- Focus sur les équipements critiques

- a) Les bacs de rangement
- b) Les supports roulants
- c) Les équipements électro ménagers
 - le four
 - les plaques

3- La cuisine mobile des Anges Gardins

A - Le cahier des charges des Anges Gardins

- a) Une cuisine adaptée aux besoins de tous les publics :
Des équipements et ustensiles financièrement accessible à tous
Une batterie de cuisine qui va à l'essentiel
- b) Une cuisine adaptée aux contraintes des animateurs sur le terrain
Un matériel qui s'adapte à vos besoins/projets : la possibilité de choisir.
Un matériel facile à stocker et transporter dans tout type de véhicule
- c) Une expérience reproductible partout
Des ustensiles « universels », faciles à retrouver près de chez vous.
Un coût global abordable, une expérience de mutualisation reproductible n'importe où.

B - Nos choix d'équipement

- a) les bacs de rangement
- b) le four
- c) les plaques
- d) le petit matériel

4- Prêter une cuisine mobile : mode d'emploi.

Pourquoi la mise en place d'une cuisine mobile ?

Nos années d'expérience sur le terrain au contact des personnes en difficulté nous ont confirmé les liens étroits entre alimentation, bien être et état de santé, ainsi que l'urgence d'une action sociale dans le champ alimentaire.

En effet, le manque de transmission et la perte de maîtrise des savoirs faire culinaires de base (notamment chez les jeunes générations), les difficultés croissantes des personnes à choisir des produits adaptés à leur besoin, les risques sanitaires liés à la surconsommation de produits issus de modes de production intensifs et/ou de filière agro-industrielles hors de contrôle, les difficultés croissantes des personnes à conserver une alimentation à la fois savoureuse et équilibrée, sont autant de motifs à mener d'urgence une action dans ce champ.

Les grandes campagnes publiques mises en place à partir des années 2000 (PNNS, PNA...) ont constitué un premier progrès dans l'information des citoyens sur les règles de base de l'équilibre alimentaire et la diffusion de recommandations générales pour une alimentation saine et bien vécue. Malheureusement, trop éloignées de la pratique, on les reconnaît insuffisantes à impulser les changements d'habitudes alimentaires qui s'imposent.

C'est pourquoi nous avons voulu compléter ces initiatives en menant des activités au plus près des personnes. Les ateliers que nous animons visent principalement à redonner la capacité mais également la confiance et l'envie à toute personne de cuisiner au quotidien. Ils se basent sur la transmission de techniques culinaires "simples", la découverte des fruits et légumes de saison, l'encouragement à la curiosité, à la créativité et au partage.

Les premiers ateliers que nous avons menés sur notre site nous ont alertés sur une difficulté supplémentaire à considérer : les personnes en situation de précarité sont, pour diverses raisons (financières, psychologiques, matérielles...) moins mobiles que les autres. Aussi, constatant que les

lieux d'accueil qu'elles fréquentent ne sont souvent pas ou sont peu équipés en matériel de cuisine, nous avons décidé de mettre en place une cuisine mobile et son système de prêt.

La première phase du projet a consisté à rechercher puis comparer les initiatives de cuisine mobiles préexistantes afin de choisir les équipements les plus adaptés aux besoins de notre projet. Les pages qui suivent retranscrivent le flot de nos réflexions et justifient certes nos choix, mais elles visent surtout à faciliter à toute personne ou structure désireuse de se doter d'équipement de cuisine mobile le choix des équipements les plus adaptés aux spécificités de son projet.

Le choix du support structurel

Plusieurs types de supports possibles, certains existants, d'autres à imaginer, ont été comparés selon plusieurs critères :

- La facilité de transport : roue/roulettes, poids, dimensions, consommation de carburants, facilités de stationnement
- La consommation et le degré d'autonomie énergétique : nécessité d'avoir une batterie, consommation énergétique du matériel électrique, facilité de raccordement au réseau...
- L'accès à l'eau : possibilité d'intégrer une réserve d'eau, présence d'un bac/évier pour la vaisselle...
- Stockage des produits frais : Présence d'un frigo, consommation énergétique induite...
- Stockage des ustensiles et des denrées : présence ou non d'espaces de stockage, volume de ces espaces.
- Espace disponible pour cuisiner et partager le repas : espace disponible au sol, surface de plans de travail disponible.
- Solidité/résistance des matériaux

Les supports comparés ont été classés en 3 familles :

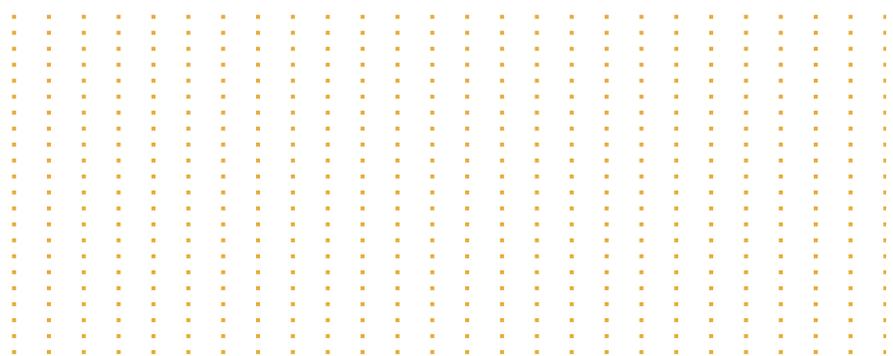
Les véhicules aménagés : camions et camionnettes

Les supports tractés : remorques et triporteurs

Les supports charriés : malles, bacs et cuisinette mobile

Voici les principaux résultats de l'étude.

LE CHOIX DU SUPPORT STRUCTUREL



A/Le Véhicule aménagé (camion, camionnette)

LE CAMION

Référence : camion-cuisine aménagé par l'entreprise Toutenkamion, créateur d'unités mobiles basé dans le département du Loiret.



DESCRIPTION

Camion cuisine "tout équipé" comportant notamment

- deux blocs cuisson,
- une sauteuse,
- un lave-vaisselle (laveuse),
- une éplucheuse,
- une armoire réfrigérée positive,
- une friteuse,
- 6 étagères,
- deux tables mobiles,
- des prises 230V,
- un chauffage électrique soufflant,
- un meuble chauffant mural,
- des ventilateurs de hotte,
- des éclairages,
- des chauffages,
- un chargeur à batteries,
- un évier muni de douchette ainsi que de sorties eau - chaude et eau froide,
- un chauffe-eau instantané (24 kW)



POINTS FORTS

- Autonomie électrique possible (batterie reliée au moteur et/ou au groupe électrogène).
- Possibilité d'équipement large (chauffe-eau, citerne four, frigo, tables, évier...).
- Grande capacité de stockage des produits frais.
- Utilisation d'équipement au gaz possible.
- Chargement et déchargement du matériel pas nécessaires (temps et énergie économisés).
- Espace aménagé sur mesure.
- Autonomie d'approvisionnement en eau possible (citerne de stockage des eaux propres et eaux usées, pompes).

POINTS FAIBLES

- Procédures d'utilisation du matériel longues (mise en place, mise en route, nettoyage, entretien, contrôles...).
- Véhicule encombrant nécessitant le stationnement sur des places de parking spécifiques et l'obtention d'une catégorie de permis spécifique.
- Consommations énergétiques importantes (pour le transport et l'alimentation des équipements lourds (électricité, gaz et carburant).
- Normes de sécurité contraignantes.
- Transport nécessitant de fixer au maximum tous les équipements (sangles).
- Aménagement de départ peu modifiable en cours d'activité.
- Capacité maximum d'accueil fixe et limitée.
- Coût financier très lourd.

LA CAMIONNETTE

Description : Camionnette aménagée en cuisine

Référence : Camionnette de la Banque Alimentaire de Bordeaux Gironde



Bordeaux Gironde Actu photo Bernard Lamarque

Vue extérieure

DESCRIPTION

Bloc cuisine situé au centre de la camionnette.

Cuisine équipée de

- 2 tables de cuisson au gaz composées de trois brûleurs chacune
- deux éviers
- deux containers de 100 litres chacun (reliés aux éviers par des pompes)
- un four, ajouté ultérieurement et ayant remplacé le second frigo
- deux bouteilles de gaz situées sous la camionnette
- un groupe électrogène (dont l'animatrice confesse ne pas se servir)
- une batterie
- des câbles de branchement au réseau d'électricité
- un container de récupération des eaux usées situé sous le camion
- deux hottes d'évacuation situées au-dessus du bloc de cuisine (évacuation des vapeurs et odeurs de cuisson)



Vue intérieure pendant un atelier

POINTS FORTS

- Autonomie électrique possible (batterie reliée au moteur et/ou groupe électrogène).
- Possibilité d'intégrer de petits équipements complémentaires (citerne de taille moyenne, petit four, petit frigo, petite table, petits éviers, plaques...).
- Possibilité de stockage de produits frais.
- Utilisation d'équipement au gaz possible.
- Chargement et déchargement du matériel pas nécessaires (temps et énergie économisés).
- Espace aménagé sur mesure.
- Autonomie d'approvisionnement en eau possible (présence de citernes de stockage des eaux propres et des eaux usées sous la camionnette et de pompes).

POINTS FAIBLES

- Procédures d'usage lourdes (nettoyage, entretien, contrôles...). Précautions nettement moins contraignantes que celles du camion tout de même.
- Véhicule pouvant nécessiter un permis de conduire spécifique (selon les dimensions et le poids de la camionnette).
- Consommations énergétiques relativement importantes (pour le transport et l'alimentation des équipements lourds (électricité, gaz et carburant)).
- Normes de sécurité lourdes.
- Transport nécessitant de fixer certains équipements. Agencement de départ peu modifiable en cours d'activité.
- Capacité maximum d'accueil fixe et très limitée (4-5 personnes). Surface des plans de travail limitée également (adaptées uniquement dans le cadre de recettes "simples").
- Investissement relativement coûteux.

B/La « cuisine ambulante »

LE TRIPORTEUR

Description : Tricycle à pédales ou à moteur muni d'une caisse à l'avant (modèle européen) ou à l'arrière (modèle chinois) pour transporter des marchandises

Référence : comparaison de 3 types de triporteurs proposés à la vente sur internet



APE, triporteur "moto" traditionnel de Vespa Piaggio

DESCRIPTION

1 - Triporteur de ville classique :

- Chargement maximum : 300kg
- Volume d'un triporteur classique à grand coffre : 0,42 m³

2 - Triporteur électrique (modèle "Classic Amsterdamer") :

- chargement maximum : 100kg
- volume du coffre : 0,28 m³
- autonomie batterie lithium : 40 km
- 7 vitesses disponibles

3 - Triporteur Cyclocargo (proposé par Cyclopolitain vehicules)

- charge max : 180 kg
- volume : 1,31 m³
- rayon d'intervention : 5 km
- Possibilité intégrer box isotherme
- Permet de gravir côtes jusqu'à 8°
- Batterie lithium de 3 kg rechargeable en 4H (jeu de 2 batteries)
- Autonomie de 40 km



Triporteur « Classic » d'Amsterdamer avec assistance élect



Triporteur Cyclocargo avec assistance électrique

POINTS FORTS

- Stationnement aisé à proximité de la structure d'accueil
- Mode de transport propre (aucune émission de CO2)
- Entretien facile
- Maintien en bonne santé
- Existence de vieux modèles de triporteurs moto (type Ape Piaggio)

POINTS FAIBLES

- Triporteurs actuels non adaptés aux longues distances (vitesse, poids, capacités d'autonomie et puissance pour monter des côtes très limités)
- Mode de déplacement actuellement réservé aux trajets en milieu urbain
- Transport de matériel fragile risqué
- Capacités de chargement très limitées en poids et volume (nécessité de se limiter au strict nécessaire et impossibilité de transporter du matériel lourd (fours, plaques)
- Coffre fixe obligeant à décharger à l'extérieur de la structure d'accueil

LA REMORQUE

Description : Véhicule à deux roues dans lequel est stocké le matériel nécessaire à l'animation de l'atelier, tracté par un autre véhicule.

Référence : Wanlin, constructeur fabricant de remorques pour voitures (situé à Plainevaux-Nollevaux en Belgique, prox Charleville Mézières). Propose des remorques de 499 à 3500kg.



Remorques Wanlin : Remorques non freinées PTAC entre 500 et 750 kg

DESCRIPTION

2 types de remorques retenues

- Remorques non freinées - PTAC : de 500 et 750kg
Exs : Remorque avec capot polyester à fermeture à clef, remorque fermée en bois 1 ou 2 essieux...
- Remorques freinées - PTAC de 750 à 1500kg
Exs : Remorque plateau 2 essieux freinés roue sous châssis ridelles aluminium...



Remorques Wanlin : Remorques freinée double essieu aluminium PTAC entre 750 et 1500kg

POINTS FORTS

- Possibilité de détacher la remorque du véhicule qui la tracte pour faciliter son chargement et son déchargement (suppose le choix d'une petite remorque, dédiée au transport d'équipements légers).
- Plusieurs véhicules de tractage sont possibles (et possibilité de varier).
- Nombreux choix de modèles de remorques (taille, poids, volume...) et d'accessoires (feux, bâches, toits, cadenas, ridelles amovibles, livraisons en kit, support roue de secours, sangles de fixation, caisses basculantes).
- Existence de modèles de remorque facilitant le transport des équipements lourds (munies de rampes d'accès...).
- Possibilité d'adapter le chargement de la remorque en fonction du matériel déjà présent sur place (et de n'emmener que le matériel nécessaire).
- Coût faible (cependant fortement dépendant du type de remorque choisi).
- Utilisation possible de la remorque à d'autres fins (transport de matériel).

POINTS FAIBLES

- Contraintes plus ou moins importantes selon le modèle de remorque choisi et le type de chargement envisagé (notamment si le transport d'équipements lourds est envisagé).
- Points de vigilance principal : poids de la remorque, poids du chargement, poids du véhicule tracteur (le dépassement d'un certain poids pouvant avoir des conséquences tel que l'obligation de passer le permis E, d'immatriculer la remorque, d'informer son assurance auto (frais supplémentaire à envisager) ou encore d'acquérir une carte grise spécifique).
- Nécessite de trouver une place de stationnement suffisamment grande à proximité de la structure pour accueillir véhicule tracteur et remorque.
- Nécessite une bonne anticipation du matériel nécessaire à l'atelier (et donc une bonne connaissance du matériel présent sur place).
- Nécessite d'être vigilant au moment du chargement avant et après l'atelier (répartition équilibrée du matériel dans la remorque et fixation solide des éléments).

C/La cuisinette transportable

LES FLIGHT-CASES

Référence : Idée de création avancée par les Saprophytes, collectif pluridisciplinaire composé d'architectes, d'urbanistes et d'écoconstructeurs basé à Lille-Fives. Ils ont imaginé de détourner l'usage traditionnel des malles dites flight cases (voir définition ci-dessous) afin d'en faire des "malles de cuisine mobile" plurifonctionnelles permettant de n'emmener "que ce qui nécessaire" selon le contexte/type d'atelier.

Définition : Les malles "flight cases" sont, à l'origine, des caisses robustes destinées à placer un instrument de musique dans une soute d'avion (aujourd'hui, elles servent dans de nombreux domaines, notamment celui du spectacle (régie son...)).



Exemple de cuisines mobile imaginée par Les Saprophytes (octobre 2010, quartier du Plie) (cf site rubrique "gastronomie")



Flight case classique



Flight case à tiroir



Tables pliantes "malette flight case"



Flight case sur roulettes



Tables pliantes "malette flight case"

POINTS FORTS

- Possibilité de n'emporter que les malles nécessaires à l'atelier.
- Malles créées sur mesure, c'est-à-dire selon les besoins spécifiques de la structure (NB : plusieurs prestataires proposent la création de flight cases sur mesure sur internet).
- Possibilité de « créer » de nouvelles malles à la demande, en fonction des besoins qui émergeront lors des ateliers.
- Equipement original et novateur, favorable à la visibilité des activités de la structure.
- Facilité de transport (roulettes ou poignets), de superposition, résistance au choc, herméticité, légèreté, durée de vie longue.
- Nombreux équipements intérieurs possibles (malle-évier, malle-frigo équipée de parois isolantes, malle ustensiles fragiles équipée de mousses de protection, malle-jerrican....).

- Malles superposables et adaptables sur roulette pour former un « bloc cuisine mobile ».

POINTS FAIBLES

- Equipements "à inventer" sur mesure.
- Délai de création long.
- Coût de création conséquent.
- Période test nécessaire.
- Nécessite un véhicule de transport adapté à la taille des malles.

LES BACS

Description : Rangement des ustensiles dans des bacs et autres contenants tels que des glacières ou valisettes. Transport des équipements lourds "à la main", dans des contenants préexistants.

Référence : Exodus, entreprise lilloise proposant de la restauration itinérante végétarienne biologique et locale à destination des particuliers, institutions, festivals.



Réservoir de réapprovisionnement roulant
53 litres (bateaushop.com - 250€)



Glacière électrique 20L (adaptable sur
allume cigare ou prise électrique classique)



bac à ingrédients roulant (hellopro.fr -
190€)



Jerrican verseur



La mallette évier pliable d'Exodus

POINTS FORTS

- Possibilité de n'emmener que le matériel nécessaire à l'atelier.
- Possibilité (au cas où seul du petit matériel est nécessaire) de se rendre sur le lieu de l'atelier en voiture ou autre véhicule de petite taille.
- Possibilité d'accueillir un nombre conséquent de participants, selon l'espace mis à disposition par la structure d'accueil.

POINTS FAIBLES

- En cas d'utilisation d'un véhicule de transport de petite taille, capacité de chargement limitée.
- Transport d'équipement lourd rendu difficile par les contraintes physiques imposées par le chargement, le déchargement et l'installation du matériel (pouvant nécessiter le concours de tierces personnes).
- Stationnement à proximité de la structure nécessaire compte tenu des allers retours imposés par le déchargement des bacs de matériel.
- Points de vigilance :
Bacs de transport « classiques » en plastiques peu résistants.

Réglementation de l'alimentation au gaz de plus en stricte, interdisant son utilisation dans les Etablissements recevant du public (et donc en ateliers).

Importante consommation d'électricité des fours électriques nécessitant d'anticiper la consommation globale des appareils utilisés (et d'anticiper le recours à des sources d'énergie alternative en cas de surtension).

LA CUISINETTE

Description : Cuisinette mobile. Cuisine en un bloc, montée sur roues, comportant les équipements essentiels

Référence : Banque Alimentaire du Nord



La cuisine design Spazio Vivo



La cuisinette mobile de la banque alimentaire du Nord



La cuisinette mobile en pleine utilisation

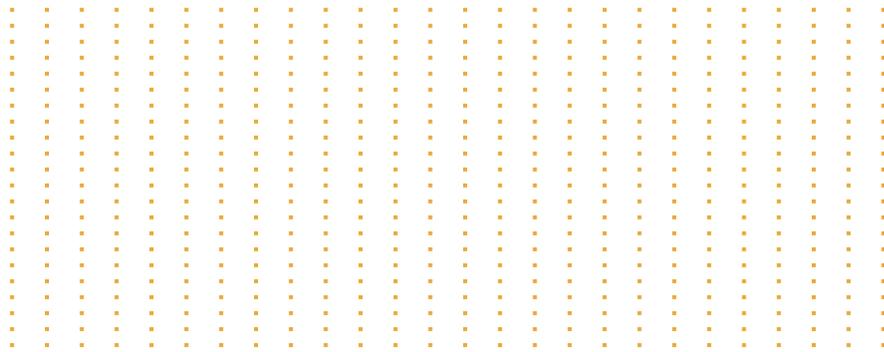
POINTS FORTS

- Transport possible en camion de type fourgonnette. Stationnement possible sur des places de parking classiques.
- Raccord au réseau électrique de la structure d'accueil évitant le recours à une batterie, un groupe électrogène ou à des bonbonnes à gaz.
- Utilisation possible de jerricans permettant l'animation d'ateliers dans des lieux où l'installation de la cuisinette à proximité d'une entrée et d'une sortie d'eau s'avèrerait impossible.
- Permet d'animer des ateliers même dans les structures très peu équipées (notamment en table de cuisson, four et accès à l'eau).
- Image positive dégagée par l'utilisation d'une cuisinette plutôt que de bacs et de tables en cas de participation à des salons, démonstrations publiques...
- Allers retour entre la structure et le véhicule de transports limités (la cuisinette rassemblant four, plaque et évier...).
- Coût des investissements relativement faible (ceci dépendant fortement du type de cuisinette choisi).

POINTS FAIBLES

- Nécessite un véhicule comportant un espace de stockage conséquent (suffisant pour y stocker la cuisinette : c'est-à-dire une fourgonnette ou une petite camionnette...).
- Peut nécessiter l'ajout d'une rampe dépliable sur le véhicule au cas où la cuisinette s'avèrerait trop volumineuse pour être portée à la main.
- Nécessite une bonne anticipation des conditions d'accès à la structure (Présence de marches? d'escaliers? largeur des portes? d'un ascenseur? Si c'est le cas de quelles dimensions?).
- Nécessite une bonne anticipation de l'équipement de la structure et des conditions dans lesquelles va se dérouler l'atelier (Dans quel type de lieu? Surface disponible pour l'atelier? Quelle possibilité de raccord au réseau électrique? Quel accès à l'eau? Quel matériel est déjà présent sur le lieu?...).
- Sauf présence de tables en complément de la cuisinette, la cuisinette ne disposant la plupart du temps que de "minis plans de travail", est à prendre en compte dans le choix des recettes, le nombre de participants accueillis et le nombre de tâches à effectuer.

FOCUS SUR LES ÉQUIPEMENTS CRITIQUES



A/ Les bacs de rangement/transport de la cuisine mobile

3 offres de bacs de marques différentes ont été comparés : les produits ARAVEN, GILAC et METRO

- Les critères pris en compte ont été
- l'accessibilité (la facilité à retrouver les bacs dans le commerce en tout lieu)
- la solidité, la capacité à porter des charges conséquentes
- le volume
- l'absence de risque sanitaire du matériau utilisé
- la compatibilité des bacs entre eux
- la présence de couvercles et de poignets
- le coût

LES PRODUITS ARAVEN

Références : Site d'Araven : www.araven.com, rubrique transport (« bacs avec couvercle » et « food back ») et catalogue Metro

La marque Araven propose

- des bacs sur roulettes : Foodback 70 ou 90L et Rolling bac 60L
- des bacs sans roulettes : Bac avec couvercle 30, 40L et Foodback 50L

POINTS FORTS

Pour les bacs à roulettes : Support roulant pas nécessaire puisque présence de roulettes intégrées.

POINTS FAIBLES

- Araven ne propose pas de support à roulettes pour transporter les bacs n'étant pas équipés de roulettes (un socle est proposé en ligne mais à priori réservé au transport des armoires isothermes).
- Les bacs Araven semblent essentiellement destinés au transport de produits alimentaires (car ils sont tous en polypropylène, plus fragile que le polyéthylène). Risque de casse rapide dans le cadre du transport de matériel de cuisine.



Les bacs Araven présents à Metro



Bac avec couvercle



Rolling bac 60L

LES PRODUITS GILAC

Description générale : Gilac propose une large gamme de bacs et caisses, emboîtables et gerbables, transportables sur un socle à roulette ou un « chariot ». Ils sont de matériaux, dimensions et contenances variées. En matière de matériau Gilac propose des bacs de deux types : les bacs en polypropylène et les bacs en polyéthylène.

Référence :

- Nombreuses références en ligne sur le site de Gilac (www.gilac.com) rubrique « Métiers de Bouche ».*
- Attention : les nombreux produits proposés en ligne ne sont pas tous disponibles chez Metro. (NB : pour commander ou savoir où trouver les produits GILAC dans le Nord Pas de Calais, il est possible de contacter le responsable commercial Gilac du Nord-Est, Sébastien FERREIRA (06.17.70.19.43)).*

Bacs en polypropylène



Bacs rectangulaires gerbables



Caisses rectangulaires gerbables sans couvercles

Bacs en polyéthylène



Comportes emboîtables et gerbables 310L et 500L

Bacs rotomoulés autoporteurs grande contenance, emboîtables

Bacs rectangulaires polyéthylène emboîtables et gerbables. Transportables sur chariot

POINTS FORTS

POINTS FAIBLES

Bacs en polypropylène

- Bacs facilement emboîtables quelle que soit leur taille.
- Couleurs vives qui facilitent l'identification des bacs.
- Grande diversité de taille proposée.
- Un des deux modèles de bacs comporte des couvercles.
- Bacs transportables sur support à roulettes.
- Matériau plus fragile que le polyéthylène. Risque, à long terme, de casse.

Bacs en polyéthylène

- Matériau plus solide que le polypropylène. Meilleure résistance aux chocs.
- Bacs adaptables sur un chariot.
- Absence de socle spécifique au transport de ces bacs.

LES PRODUITS SUNDIS

Référence : Site web de Sundis (<http://www.sundis.com>) et magasin Métro.



DESCRIPTION

Le « coffre bricolage » Sundis est le seul produit élaboré par cette marque susceptible de convenir au transport du matériel dans le cadre des ateliers. Il est commercialisé par Metro sous deux formats :

80 x 60 x 60 ou 90 x 60 x 60 cm. Il est également visible en ligne sur le site <http://www.sundis.com/>, rubrique « Bricolage »

POINTS FORTS

- Roulettes intégrées
- Très grande contenance (environ 400L)
- Présence de poignées
- D'apparence solide.

POINTS FAIBLES

- Absence d'informations sur le matériau et sa durabilité.
- Lourd (à décharger, porter dans la structure...)

B/ Les supports roulants

LES DIABLES

Référence : 3 diables commercialisés par le grossiste professionnel Metro



1



2



3

POINTS FORTS

POINTS FAIBLES

1- Diable pliant aluminium 6kg.

- Léger (6kg)
- Pliant
- Charge maxi 90kg

2- Diable easy roue pleine

- Charge maxi 250kg
- Solide
- Lourd (14kg)

3- Diable escalier 6 roues (Marque Althome)

- Charge maxi 250 kg
- Peut grimper marches et escaliers
- Stabilité à vérifier

Les socles à roulettes Gilac

Référence : 3 diables commercialisés par le grossiste professionnel Metro



POINTS FORTS

- Support adapté aux bacs de la même marque
- Léger : le support à roulettes ne pèse que 3,9 kg (les diables pèsent en moyenne 15kg et le chariot plate forme proposé par Metro 10kg).
- Charge max 250kg
- Plus facile à décharger et à porter en cas d'obstacles que les diables (lourds) et le chariot (encombrant).

POINTS FAIBLES

- Ne peut franchir aucun obstacle (escalier, marches...)
- Dessus du support creux et absence de surface plane rendant difficile le transport d'éléments non prévus à cet effet (c'est-à-dire autre que les bacs gilac).

Le chariot plate-forme

Référence : chariot plate-forme Métro



POINTS FORTS

- Relativement léger (10kg).
- Surface plane.

POINTS FAIBLES

- Non pliable (dimension : environ 75 X 45cm pour le socle. Hauteur non renseignée).
- Charge maxi limitée à 150kg.
- Poids néanmoins supérieur à celui du support roulant.

C/ Les équipements électro ménagers

Les fours

Deux critères ont guidé nos recherches en matière de four : légèreté et solidité.

Ces deux caractéristiques sont malheureusement difficilement compatibles (les fours les plus légers étant souvent fragiles et les fours les plus solides pesant souvent lourd). Le four que nous avons choisi a donc été celui présentant le meilleur rapport poids/résistance.

Les autres critères pris en compte ont été le nombre de fonction de cuisson possibles, la taille, le mode de nettoyage, la consommation électrique et, bien évidemment, le prix.

Cf tableau en Annexe

En l'absence de désir de notre part de promouvoir et faire usage du micro onde en atelier, les fours ayant également une fonction micro onde ont été écartés. Les appareils de ce type pèsent par ailleurs très lourd.

Les plaques de cuisson

Le choix du mode de cuisson

Quatre modes de cuisson possibles s'offraient à nous : électrique, vitrocéramique, induction et gaz. Compte tenu des dangers qu'il présente en matière de sécurité (flamme directe) et des contraintes en matière d'alimentation qu'il entraîne (raccord au gaz ou transport et remplissage régulier d'une bonbonne), le gaz a rapidement été écarté.

Les plaques électriques, lentes à chauffer et à refroidir et de moindre performance énergétique, ont également été écartées.

Les plaques vitrocéramiques, également lentes à refroidir et particulièrement gourmandes en électricité, ont été mises de côté.

Pour la sécurité qu'elles assurent (ces plaques ne chauffent que si un récipient est posé dessus et refroidissent très rapidement), leur efficacité et leur légèreté, nous avons opté pour des plaques à induction. Celles-ci présentent néanmoins le défaut

d'être encore chères à l'achat et de contraindre à l'achat de récipients spécifiques adaptés à ce mode de cuisson.

Le choix du modèle

Parce que nous avons souvent besoin de deux plaques en atelier, nous avons envisagé deux possibilités : prendre une table double ou deux tables individuelles.

Les tables doubles proposées dans le commerce étaient trop volumineuses pour pouvoir être entreposées dans les bacs Gilac et obligeaient à emmener systématiquement en atelier les deux plaques, nous leur avons préféré des plaques à induction individuelles.

Nous avons comparé les trois modèles suivants :

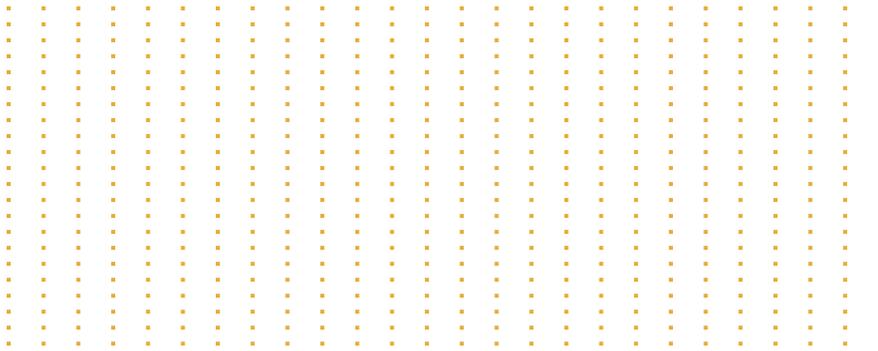
plaque simple Liberoline

plaque simple Metro la plus basique (CHR1, 175€)

plaque Brandt TI-181X INDUCTION, 59€,

Cf tableau comparatif en annexe

LA CUISINE MOBILE DES ANGES GARDINS



A/ Le cahier des charges des Anges Gardins

Une cuisine adaptée aux besoins des personnes :

*Une batterie de cuisine qui va à
l'essentiel*

Afin de s'assurer de la reproductibilité des recettes dans le cadre privé, c'est à dire par les personnes à leur domicile, nous avons pris soin de nous limiter aux accessoires "indispensables", c'est à dire d'usage suffisamment fréquent pour faire partie du trousseau de base de l'apprenti cuisinier.

C'est-à-dire que pour les tâches moins fréquentes et/ou facilement réalisables avec les moyens du bord (concasser des amandes, extraire le zeste d'un citron, faire cuire du couscous...), nous avons fait le choix de ne pas acquérir d'équipements dédiés à ces effets afin de faire la démonstration aux participants que cuisiner nécessite aussi de savoir s'adapter (en concassant à l'aide d'un verre, râpant le citron à la râpe classique, cuisant le couscous dans un cuit vapeur classique...)

NB : A posteriori, certaines tâches ne se sont révélées réalisables avec les moyens du bord que pour un nombre restreint de convives. Aussi, afin de rendre possible l'animation d'ateliers de cuisine auprès de groupes de personnes plus conséquents, nous avons par la suite fait l'acquisition de certains ustensiles plus onéreux et donc moins accessibles (et pas forcément indispensables dans le cadre d'une utilisation domestique classique). Le choix de faire usage ou non de ces ustensiles dépend du nombre de convives de l'atelier et de ses objectifs (on pense notamment à l'essorage de la salade, que l'on peut choisir de réaliser à l'aide de l'essoreuse... ou d'un torchon, à l'éminçage des légumes, possible manuellement ou au robot, à l'abaissement d'une pâte, envisageable à l'aide d'une bouteille en verre ou d'un rouleau !)

*Des équipements et ustensiles
financièrement accessibles à tous*

Afin de s'assurer que les participants des ateliers puissent facilement, s'ils le désirent, se procurer les accessoires utilisés pendant l'atelier, les petits

ustensiles de la cuisine mobile (c'est à dire tous les ustensiles à l'exception des plaques de cuisson à induction et de la batterie de casseroles adaptées à ce type de matériel de cuisson), tous les accessoires ont été sélectionnés dans des enseignes commerciales "classiques", c'est à dire connues de tous et commercialisant des marques grand public à des tarifs accessibles.

Il s'agit notamment des magasins Boulanger et Darty.

Une cuisine adaptée aux contraintes des animateurs sur le terrain

*Un matériel qui s'adapte à vos
besoins/projets : la possibilité de
choisir.*

Afin de ne pas s'encombrer d'ustensiles inutiles, nous avons fait le choix d'une cuisine en "kit", c'est à dire modulable à souhait en fonction de nos besoins ! Le transport de tout le matériel est facilité par la mise à disposition de bacs de tailles différentes (petits, moyens ou gros), prêts à remplir avec les ustensiles dont vous avez besoin. Les bacs en question ont été sélectionnés à la fois pour leur solidité, leur légèreté (plastique), et leur facilité de transport. Encastrables les uns dans les autres et prévus pour être empilés sur un support à roulettes, celui-ci permet de les transporter facilement dans tous types de véhicules.

Remarque : quelques ustensiles ne rentrent pas dans les bacs. Il s'agit principalement :

- des toiles cirées indispensables à la protection des tables,
- des grandes planches à découper, pas indispensables dans le cadre d'un "petit atelier" (pour lesquels les petites planches suffisent) mais indispensables pour des ateliers comportant des quantités importantes de denrées (notamment légumes et fruits) à éplucher et parer.
- du mini four

Un matériel facile à stocker et transporter dans tout type de véhicule

Pouvoir choisir son matériel afin de n'emmener que ce dont on a besoin limite de manière appréciable le volume pris par la mobicuisine. Par conséquent, à moins qu'il s'agisse d'un atelier accueillant plus de 10 personnes ou nécessitant des accessoires particulièrement encombrants (notamment l'usage du robot coupe ou du minifour), la cuisine mobile est facilement transportable dans un véhicule standard.

NB : De mars 2012, année de sa mise en service, à août 2013, la cuisine mobile a permis de mener plus de 100 ateliers dans des structures variées vers lesquelles elle a été acheminée en... 206!

Une expérience reproductible partout

Des ustensiles financièrement accessibles à tous, universels et faciles à retrouver près de chez vous.

Notre choix de nous limiter aux produits présents dans des enseignes classiques (c'est à dire de ne pas avoir recours à la commande en ligne ou à des magasins réservés aux professionnels) vise également à permettre à toute structure ou personne qui le désire de reproduire notre expérience sur son territoire. En effet, la cuisine mobile a été pensée comme une expérimentation susceptible d'inspirer la naissance de projets similaires dans d'autres territoires.

B/ Nos choix

Le matériel de transport

Nous avons choisi de transporter la cuisine mobile dans les bacs Gilac accompagnés du support roulant à 4 roues de la même marque.

Afin de faciliter l'achat des ustensiles, nous avons répertorié les différents modèles de bacs proposés et récapitulés leurs dimensions et prix respectifs dans le tableau ci-dessous.

Nous avons fait le choix d'acheter

- 2 bacs 12L
- 4 bacs 55L
- 4 bacs 35L



Remarque : existent également deux modèles de bac plus grands proposés sur le site de Gilac, l'un de 60L : 66 x 44,5 x 26,5: (L x l x H) , l'autre de 120L : 80 x 60 x 32cm. Ceux-ci pourraient contenir le four. Nous avons, pour l'heure, choisi de le transporter à la main.

Bien qu'ils soient en polypropylène (moins résistants que le polyéthylène, l'autre matériau plastique couramment utilisé pour la fabrication de bacs de transport), les bacs Gilac à couvercle gerbables sont suffisamment résistants pour servir au transport du petit matériel (poêles, ustensiles...). Ils sont, de plus, disponibles dans de nombreux formats et malgré cela facilement emboîtables les uns sur les autres (un peu comme des legos). La variété des coloris proposés par la marque facilite le repérage entre les bacs (bac rouge « poêles et casseroles », bac bleu « produits d'entretien », mini bac « couverts »...). Elles sont déchargeables sur une table et évitent donc d'avoir à se baisser régulièrement.

Les caisses rectangulaires de la même marque nous sont apparues moins adaptées car sans couvercles et dotées d'encoches sur les côtés (qui permettent de les soulever facilement mais sont en contact permanent avec l'extérieur).

Les bacs avec roulettes intégrées proposés par les marques Araven et Sundis seraient adaptés pour une utilisation exclusivement en intérieur. Dans le cadre d'ateliers mobiles, le trajet camionnette /structure risque de les user trop rapidement (les roues intégrées sont moins solides que les roues des châssis mobiles ou des diables et présentent un risque d'enrayage plus important).

Les bacs en polypropylène sont par contre trop fragiles pour convenir au transport du mini four qui devra donc être transporté à part. Elles conviennent parfaitement, par contre, au transport de nos deux plaques à induction.

Le Four

Darty proposait des gammes de prix et de modèles assez larges : de 40€ (mini four proline) à 400€ (mini four Rowenta).

Nous avons choisi un modèle intermédiaire présentant le rapport solidité/légèreté nous paraissant le plus satisfaisant. Il s'agit du modèle **Brandt FC 400M W NOIR** actuellement commercialisé au prix approximatif de 200€.

Ses caractéristiques techniques sont les suivantes :

Type de mini four Four classique

Type de cuisson Chaleur tournante

Chaleur pulsée Non

Capacité 40 l

Thermostat Réglable de 100° à 250°C

Puissance totale 2100 W

Nombre de mode de cuisson 5

Recettes préprogrammées non

Fonction tournebroche Oui

Fonction vapeur Non

Fonction maintien au chaud Non

Fonction décongélation Non

Départ différé Non

Minuteur 60 min

Fonctions spéciales Non

Type de nettoyage Manuel

Eclairage Oui

Diamètre accepté plat rond 33 cm

Diamètre accepté plat ovale 41 cm

Finition Blanc

Hauteur hors tout 36 cm

Largeur hors tout 58 cm

Profondeur hors tout 41 cm

Hauteur intérieure 27,5 cm

Largeur intérieure 41 cm

Profondeur intérieure 33 cm

Poids 16,5 kg

Accessoires fournis Plat, lèche-frites, tournebroche, poignée

Grande capacité, performances et modernité !

Ce mini four d'une capacité de 40 litres dispose de 5 modes de cuisson dont cuisson traditionnelle, chaleur tournante (cuisson homogène de tous les aliments et une cuisson de 2 plats simultanément sans mélange d'odeurs ni de saveurs), grill, tournebroche... Le choix est varié et



les recettes aussi ! Que dites-vous d'un poulet rôti ? Avec le tournebroche réalisez de délicieuses préparations de volailles.

Grâce au thermostat réglable de 100° à 250°C, vous adaptez la température selon le type de préparation à cuisiner.

Sa minuterie de 60 minutes permet de choisir votre temps de cuisson.

Grâce à son éclairage intérieur, vous contrôlez à tout moment la cuisson de votre plat !

Sécurité optimale ! Il est équipé d'une porte double vitrage pour une isolation optimisée et une meilleure efficacité énergétique.

3 niveaux de gradins sont disponibles.

La cavité anti-adhérente facilite le nettoyage.

L'appareil accepte les plats ronds de 33 cm et les plats rectangulaires de 41 cm.

Il est fourni avec un lèche-frites, une grille, une poignée pour récupérer les plats sans se brûler et un tournebroche.

Les plaques



Nous avons opté pour l'achat de deux tables induction individuelles de la marque Brandt. Il s'agit du modèle Brandt TI-181 noir

- Puissance : 1800 watts.
- 6 niveaux de puissance.
- 1 foyer : peut accueillir des casseroles de de 12 à 26 cm de diamètre.

Les tables sont simples et agréables d'utilisation grâce à leurs touches sensibles.

Elles présentent une sécurité maximale grâce à un système de détection automatique de récipients.

Ainsi elle s'arrête automatiquement si l'ustensile est retiré et ne s'active pas s'il n'y a rien sur le foyer.

Elle dispose d'une minuterie de 199 minutes. Réglable, celle-ci permet d'ajuster à la minute près le temps de cuisson des plats.

Point de vigilance : nous utilisons très rarement les niveaux de puissance supérieurs à 3. Le « niveau 2 » est idéal pour la plupart des cuissons. A partir du niveau 3, il est impératif de rester à côté de la plaque tant l'intensité de la chaleur fournie est forte.

Le petit matériel

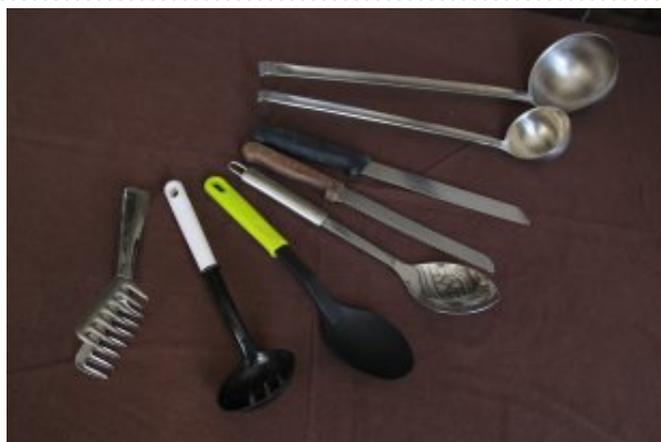
Pour couper



- 2 grands couteaux (voir modèle)
- 2 couteaux d'office
- 3 économes
- 1 pierre à aiguiser (ou fusil)

Les râpes plates encadrées de plastique sont souvent fragiles, c'est pourquoi nous les déconseillons et leur préférons des râpes à 4 faces en inox. En cas d'atelier nécessitant de râper une quantité conséquente de légumes (pour un plat de crudités par exemple), il sera préférable d'utiliser la râpe d'un robot plutôt que les râpes manuelles, inadaptées à de grosses quantités d'aliments.

Pour servir



- 2 louches (une petite et une grande)
- 2 couteaux à pain
- 2 grandes cuillères
- 1 louche percée
- 1 pince à pâtes

Le métal est de loin préférable au plastique car contrairement aux allégations des fabricants, les ustensiles en plastique se déforment au contact du chaud et peuvent se plier pendant l'usage. La pince à pâte n'est pas indispensable.

Pour fouetter, émulsionner, racler, étaler



- 1 rouleau à pâtisserie
- 2 maryses (spatules en caoutchouc)
- 5 fouets de différentes tailles

Dans le cas d'ateliers incluant la réalisation de plusieurs pâtes, il est recommandé de disposer de plusieurs rouleaux à pâtisserie (3 à 4 dans l'idéal). Les maryses permettent de racler les plats et constituent un outil anti gaspillage particulièrement efficace. Les ustensiles plastiques blancs se teintent au contact d'aliments riches en pigments (curcuma, curry, betterave...), c'est pourquoi nous recommandons les spatules et maryses teintées (en commercialisent notamment les marques ENVIES ou GUBBRÖRA (disponibles chez Ikea)).

On peut diminuer le nombre de fouets à 2 ou 3 pièces.

Pour mélanger, égoutter, écumer

- 2 spatules perforées
- 2 spatules pleines
- 1 écumoire.



Attention aux spatules plastique blanches qui, comme sur l'illustration, se colorent au contact de certaines denrées particulièrement riches en pigments (voir recommandations faite concernant les maryses). Il est préférable d'opter pour des spatules de couleur solide (attention aux ustensiles plastiques qui s'assouplissent au contact de la chaleur).

Une quantité plus importante de spatules pleines (cf spatules blanches à bout rond ci-dessus) est recommandée (4 spatules serait l'idéal).

Pour mesurer et peser



- 4 verres doseurs
- 2 balances

A propos des verres doseurs, nous avons dû nous confronter au sacro-saint problème des multiples choix de graduation des fabricants : une fois en ml, une fois en cl, une autre fois en grammes, ou encore en fraction.

Il est recommandé de choisir des verres gradués présentant plusieurs types de gradients (nous

n'avons pas encore trouvé de références dans le commerce correspondants à nos besoins. A défaut, il est possible de fabriquer soit même ses verres doseurs, par exemple en customisant une ecocup ou tout autre contenant vierge de taille adapté à l'aide d'un marquer indélébile)

Les balances tactiles trop sensibles sont à proscrire car les vibrations des supports sur lesquels on les pose perturbent leur bon fonctionnement. Les balances mécaniques sont en fin de comptes préférables mais résultent de plus en plus difficiles à se procurer et demeurent moins précises que leurs homologues électroniques.

En fonction des moyens disponibles, nous recommandons l'acquisition d'une balance électronique limitée en capacité mais précise pour les petites pesées et d'une balance moins précises mais plus résistante et fiable pour les pesées importantes.

Pour mixer, filtrer, embouteiller



- 1 mixeur à pied (ou à bras selon vos habitudes)
- 3 entonnoirs de tailles variées
- 1 chinois

Le chinois permet de filtrer des sauces. Il s'est avéré, en ce qui nous concerne, d'utilisation très rare en atelier !

Les entonnoirs s'avèrent en revanche très utiles pour mettre en bouteille les restes liquides

Le mixeur à pied est indispensable. De coût abordable, il peut également faciliter le mixage des purées, des coulis, des jus de fruits... et constitue à ce titre un outil à conseiller à tous les apprentis cuisiniers.

Pour essorer et égoutter



- 1essoreuse à salade
- 1 passoire

Cetteessoreuse à salades est magique puisqu'elle rend ludique un geste - l'essorage de la salade - souvent considéré comme pénible.

La passoire en plastique, en revanche, menace souvent de fondre et est difficile à manipuler une fois remplie de denrées particulièrement chaudes (pâtes, riz...). Nous recommandons donc l'usage d'une passoire en inox.

Pour mélanger ou travailler un appareil, conserver ou réserver des aliments, servir.



Les culs de poule en inox, légers, résistants à la chaleur, faciles à nettoyer, sont à recommander. Ils sont par ailleurs indispensables pour la préparation des sauces maison (mayonnaises, béarnaise...), faire fondre du chocolat au bain marie ou encore monter des œufs en neige...

Les saladiers en plastique présentent l'avantage d'être légers, de coloris agréables, et solides également. Néanmoins, ils ont tendance à garder les odeurs et sont difficiles à dégraisser. Malgré leur coût plus important, nous recommandons donc autant que possible les saladiers en inox. Les saladiers en verre ou en terre cuite, lourds et fragiles, sont à éviter.

Pour émincer, hacher, parer... bref, couper !



Les grandes planches en polypropylène blanc résistent bien à la chaleur et peuvent également faire office de dessous de plat ainsi que de surface plane sur laquelle étaler une pâte ou écraser grossièrement des fruits secs. A l'inverse, les petites planches sont sensibles à la chaleur et doivent donc être réservées aux tâches de découpe. Plus maniables que les grandes, les petites planches sont néanmoins plus pratiques pour transférer les denrées coupées d'un contenant à un autre (dans une casserole, un saladier...).

Les grandes planches sont très polyvalentes mais présentent l'inconvénient d'être particulièrement grandes et lourdes, ceci rendant impossible leur transport dans des bacs. Elles doivent donc être transportées à part et lavées soigneusement en début d'atelier.

Pour cuire gâteaux, cakes, pains, tartes, tourtes et quiches salées ou sucrées.



Nous n'avons pas regretté le choix des plats en silicone grâce auxquels le chemisage (utilisation de graisse ou de papier sulfurisé pour éviter que les préparations accrochent) n'est pas nécessaire, ceci assurant un démoulage facile. Elles présentent également l'avantage non négligeable d'être à la fois légères et souples, ceci permettant de les entreposer facilement dans les bacs sans surpoids conséquent.

Nous recommandons l'utilisation de plats en silicone semi rigides tels que ceux de la marque Tefal (cf moules de teinte violette ci-dessus). Dotés d'armatures rigides, à la différence des moules entièrement souples (cf moules rouges ci-dessus), ils évitent aux pâtes trop liquides de couler et facilitent grandement la manipulation des préparations (lors de l'enfournement notamment).

L'utilisation de la silicone nécessite néanmoins une certaine vigilance lors des ateliers puisque tout contact avec une lame (découpe du gâteau dans son moule) leur est fatal.

Pour cuire à la vapeur, à l'étouffée ou tout simplement à l'eau (avec ou sans pression).



La cocotte minute de marque Seb que nous avons choisie est munie de poignées amovibles facilitant son rangement dans les caisses.

Le choix d'un cuit vapeur le plus simple possible permet de sensibiliser à la polyvalence d'un tel ustensile qui permet de cuire à la vapeur des légumes mais également des viandes, du poisson, des céréales (couscous notamment) ainsi que d'optimiser ses consommations d'énergie en cumulant cuisson vapeur dans le panier et cuisson à l'eau dans le récipient principal situé en dessous.

Pour cuire, faire sauter ou revenir, poêler ou blanchir.



Nous avons fait le choix du tout-inox. L'inox présente l'avantage d'être solide et sans danger pour la santé (absence de risques de migrations des composants de ses revêtements dans les

préparations). Néanmoins, les poêles en inox que nous avons choisies présentent l'inconvénient d'attacher davantage les préparations, notamment les légumes. Idéales pour saisir des viandes, elles se prêtent mal aux recettes de légumes pauvres en matières grasses ajoutées.

Le choix de casseroles de tailles variées permet de choisir un contenant adapté aux quantités préparées d'une part, de ranger les casseroles les unes dans les autres afin qu'elles prennent le moins de place possible dans les bacs d'autre part.

Le choix d'une batterie de casseroles à manche amovible permet d'emporter un manche unique pour plusieurs casseroles et facilite grandement leur rangement et transport.

Pour cuire, dorer, gratiner, rôtir ou faire sécher au four



Chacun des plats à gratin mesure 30cm de long. Il est possible d'en faire tenir deux dans le four à condition de faire se chevaucher les bords de chacun des plats.

La plaque de four ci-dessus vient en complément de la plaque intégrée au four, ce qui permet de cuire une vingtaine de gros cookies à la fois (ou deux pizzas maison en même temps...).

La manique en silicone est facile à laver et très résistante. Elle manque néanmoins de souplesse.

Pour couvrir



Les couvercles en silicone, grâce à leur effet ventouse, s'adaptent idéalement à tous types de casseroles et se transportent facilement. Les couvercles en verre et en inox sont adaptés à la taille des deux poêles et du cuit vapeur.

Le couvercle en verre facilite la visualisation des aliments au cours de la cuisson, évitant de soulever le couvercle au risque de laisser s'échapper de la chaleur.

Pour servir, présenter, réserver



Les grands plats en inox sont à la fois résistants, faciles à laver et légers. Ils sont particulièrement utiles à assurer la bonne présentation des plats en fin d'ateliers, notamment des éléments servis individuellement et nécessitant d'être entreposés à plat (galettes, boulettes, brochettes, bouchées...)

Les saladiers en plastique de couleur présentent l'avantage d'être légers et faciles à transporter mais s'avèrent difficiles à dégraisser, notamment

lorsqu'ils ont été en contact avec des sauces grasses telles que les vinaigrettes.



Dans l'idéal, toutes nos assiettes auraient été semblables, mais les assiettes rondes utilisées les premiers temps se sont avérées à la fois lourdes, instables empilées les unes sur les autres, et peu pratiques à entreposer dans les bacs. Nous avons donc opté pour des assiettes rectangulaires (la présence d'angles droits facilitant leur entreposage) dont les bords inclinés facilitent la stabilité une fois empilées.

Elles demeurent néanmoins lourdes et peu pratiques à transporter au vu de leur fragilité. Nous recommandons donc, dans l'idéal, d'avoir un lot d'assiettes en plastiques lavables (de couleur afin d'éviter que le plastique se teinte) complété d'un lot d'assiettes en céramique quand les conditions (peu de matériel à transporter ou de route à faire) le permettent.

Pour protéger les denrées de tous risques de contamination et les ustensiles et accessoires des souillures:.....



- 6 toiles cirées
- Tabliers en plastique (lot de 100 tabliers)
- Charlottes
- Sacs poubelle

Les toiles cirées sont indispensables à l'hygiène des surfaces de travail. Il est recommandé d'en choisir de teinte unie et claire afin de faciliter leur nettoyage.

Le port de tabliers est également indispensable. Faut de disposer d'une machine à laver, nous avons fait le choix, temporairement, d'utiliser des tabliers en plastique à usage unique. Un lot de tabliers en tissus, éventuellement complété de charlottes en tissus à laver après chaque atelier, est l'idéal.

Les sacs poubelle sont à présents assortis de deux petites poubelles entreposables l'une dans l'autre : l'une destinée aux biodéchets, l'autre aux déchets souillés non recyclables. Pour les bouteilles et autres contenants recyclables, il est recommandé de prévoir un sac résistant (cabas par exemple) pour les remmener au cas où le lieu d'accueil ne dispose pas de containers adaptés.

Pour laver, dégraisser, désinfecter, essuyer, sécher.....



- Torchons en tissus
- Serviettes à main
- Eponges
- Produit vaisselle

Points de vigilance hygiène : Les torchons et serviettes sont à laver après chaque atelier, les éponges et le produit vaisselle à renouveler régulièrement

Pour soigner, panser...



La cuisine mobile dispose d'une trousse à pharmacie dont il est nécessaire de vérifier régulièrement le contenu afin de renouveler les produits quand c'est nécessaire. Le tableau ci-dessous détaille son trousseau, à quoi servent les médicaments ainsi que les dates de péremption de chacun de ses composants. Elle est complétée d'un cahier dans lequel sont la date et la nature de tous soins apportés.

NOM DU PRODUIT	DATE DE PEREMPTION	QUANTITE (10/08/13)	INDICATION
éthylotest	01/02/2014	1u.	
sparaplaies	01/05/2016	2u.	pansements adhésifs stériles
compresse de gaze stériles 20X20	01/11/2016	7u.	
pansements universels		20u.	
compresses de gaze stériles 10X10	01/06/2016	5u.	
antiseptique incolore	01/05/2015	100mL	
gants jetables		2 paires	
sérum physiologique	01/12/2015	5 unidoses X 5mL	voie nasale ou oculaire
pansements bandes	01/02/2018	10 X 10cm X 6cm	résistants à l'eau
efferalgan	01/06/2015	4 comprimés	comprimés effervescents
gaviscon	01/06/2015	4 sachets doses	brûlures d'estomac, remontées acides
trolamine biogaran	01/07/2015	1 tube de 93g	équivalent biafine : brûlure premier et second degré ou plaie non infectée
tulles stériles	01/04/2017	5 tulles	brûlures, blessures superficielles
bande crepe		1u (4m X 5cm)	
bande extensible		1u (4m X 0,07m)	
sparadrap microporeux	01/07/2017	1u (5m X 2,5cm)	
ciseaux		1u	

Pour conserver, maintenir à bonne température, assurer la traçabilité

Des tuperwares jetables et réutilisables, des sacs congélation ainsi que du film étirable et du film aluminium sont indispensables pour permettre aux participants et à l'animateur de remporter et stocker convenablement les restes d'atelier.

L'utilisation de thermomètres pour contrôler la température des frigos et de la glacière représente une obligation réglementaire à laquelle il est nécessaire de se prêter. L'achat de petits thermomètres pour frigo vendus chez Metro à moins de 5€, suffit à y pourvoir.

Pour le transport des produits frais, nous avons choisi une glacière électrique munie de branchements permettant de la raccorder au réseau électrique classique (prise électrique) ou à l'allume cigare de tout véhicule. Pour les petits trajets, l'utilisation de pains de glace (à remettre au congélateur après l'atelier en vue d'une utilisation ultérieure) suffit généralement à assurer le maintien

à basse température des denrées.

La réglementation en matière d'hygiène prévoit également la conservation d'échantillons d'au minimum 100g de chacun des plats réalisés. Nous utilisons à cet effet des mini-barquettes plastiques à couvercle intégré ou, quand cela est possible (plats en sauces, salades...), des sacs congélations à zip classiques. Il est impératif d'inscrire au marqueur indélébile sur chacun d'entre eux la date et le type de denrées qu'ils contiennent. Ceux-ci doivent être conservés 7 jours au frais.

Enfin, un classeur muni de pochettes plastiques nous sert à conserver les étiquettes des produits frais.

A chaque atelier, celles-ci sont glissées dans une pochette plastique puis conservées au minimum 2 semaines.

Tableau comparatif de fours

FOURS ELECTRIQUES	PHOTOS	Dénominations	fonctions de cuisson	tension	consommation électrique maximum	Dimensions extérieures				Dimensions intérieures				Volume	Récupérer l'eau d'aire	Capacité eau récupérée	Dimensions plats acceptés	Température max cuisson	Prix	Accessoires fournis	Nettoyage	Matériau
						Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids										
Magasin		Mini four Complet Combi	tous niveaux de cuisson (vapeur, combinée chaleur tournante)	230V	2,15kW	46,6cm	35,2cm	54,8cm	45,6	26,5	32,5	23kg	3L	0,55l	non renseigné	200°C	1 390 €	- bac inox GN1/2 H. 65mm - bac inox GN1/2 H. 40 mm - bac inox perforé GN1/2 H. 40mm - grille acier GN1/2 H. 5mm - plaque antiadhésive GN1/2 H. 5mm	manuel	acier inox		
Darty		Mini four Nouvelles DR 150L30 UNO 20L	connection naturelle	non renseigné	1,7kW	34,1	46,2	39,6	18,5	32	32	8,3kg	pas de fonction vapeur	pas de fonction vapeur	Rond jusqu'à 31 cm de diamètre, ovale 37 cm	200°C	66,80 €	Plat émail anti-adhésif, bac à sole pour nettoyage	manuel	acier inox		
Darty		Mini four Electrolux ES O 955 INDX	6 modes de cuisson : Chaleur tournante, séle, vécuo, sole + vécuo, réflexion, décongélation	non renseigné	1,81kW	36,5	53	53,5	non renseigné	non renseigné	non renseigné	9,5kg	pas de fonction vapeur	pas de fonction vapeur	Ronds jusqu'à 33 cm de diamètre, ovale 35 cm	70 à 250°C	589 €	non renseigné	catalytique	acier inox		
Darty		Mini four Brenti FC-400MW BLANC	5 modes de cuisson dont chaleur tournante et tournebrotche	non renseigné	2,1kW	36	58	41	27,5	41	33	16,5kg	pas de fonction vapeur	pas de fonction vapeur	Ronds jusqu'à 30 cm de diamètre, rectangulaires jusqu'à 41 cm	100 à 250°C	399 €	lèche-frites, une grille, une poignée pour récupérer les plats sans se brûler et un tournebroche	manuel	acier inox		

Tableau comparatif de plaques induction

METRO	Nombre de plaques	Puissance plaque 1	Puissance plaque 2	Puissance totale	Tension	Niveaux de puissance	Hauteur	Longueur	Largeur	Poids	Minuterie	Prix	Type tableau de commande	glace	Chassis/ Carter
Metro CHR 1	une	/	/	3kW	230V	1-6 (de 50 à 3000W) commande	5,5	28	30	6kg	oui 99min	175 €	clavier en verre touches	vitrocéramique antichoc 4mm	acier inox
Metro CHR 2	une	/	/	3,5kW	230V		7,5	46	40	9kg	oui 99min	520 €	clavier en verre touches	vitrocéramique antichoc 4mm	acier inox
Libero Line Electrolux	deux en largeur	1,8kW	1,8kW	3,6kW	230V	1-9 affichage numérique	13	60	32,5	12kg	non renseigné		panneau de commande tactile	vitrocéramique antichoc 4mm	acier inox
Libero Line Electrolux	une	2,5kW	/	2,5kW	230V	1-12 affichage numérique	13	40	32,5	?	non renseigné		panneau de commande tactile	vitrocéramique antichoc 4mm	acier inox

