

CUISINÉ ICI

RESTAURATION COLLECTIVE

MAI 2023 / VERSION 1

Un produit « cuisiné ici » est :

Une préparation (une entrée, un plat principal, une garniture, une sauce ou un dessert) cuisiné sur place ou par la cuisine centrale dont dépend le restaurant satellite.

La préparation ou recette doit être

composée de 1 ou plusieurs produits bruts/crus (point 1)

ou
composé d'au moins **2 ingrédients non séparable*** (point 2 à 6).

* Exemples :

Assiette de radis et morceau de beurre = 2 ingrédients séparables.

Verrine de radis et saumon fumé = 2 ingrédients non séparables = 1 recette.



Un plat composé **exclusivement** de produits issus de la liste des exceptions ou tolérés en restauration collective ne peut pas porter la dénomination « mention cuisiné ici ».

Le plat « mention cuisiné ici » doit être élaboré sur place. Il est cependant également possible d'utiliser la mention « Cuisiné Ici » dans les cas suivants :

- Dans le cadre d'une activité de traiteur organisateur de réception
- Dans le cadre d'une activité cuisine centrale.

1-Produits bruts (produits crus) :

Ce sont des produits qui ont été réceptionnés crus par le restaurant sur place sans avoir été modifiés ou mélangé avec un autre produit ou par chauffage préalable.

2-Produits bruts, non traités sur place, intégrant une recette :

Ils peuvent être : épluchés, pelés, tranchés, coupés, découpés, hachés, nettoyés, désossés, dépouillés ; décortiqués, désarêtés, taillés, moulus ou broyés.

Ils peuvent être crus ou blanchis : réfrigérés, congelés surgelés ou conditionnés sous vide mais non assaisonnés.

Sont concernés : les Viandes, les abats, les poissons, les produits de la mer, les fruits, les légumes, les herbes.

3-Produits (bases) non bruts autorisés (Intégrant une recette) :

- Les fromages, le lait et les laitages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche;
- les farines et les céréales ;
- Les légumes secs (ou légumineuses sèches) ou prétrempés ;
- Les protéines végétales non assaisonnées non aromatisées ;
- Les levures le sucre, la gelée, la gélatine ;
- Les œufs entiers liquides, les blancs d'œufs et jaunes d'œufs liquides (frais ou surgelés) ;
- Les algues ;
- La choucroute crue.
- Le lait déshydraté;
- le café, les tisanes, thés et infusions.
- Les champignons déshydratés.

4-Liste des exceptions (intégrant une recette) :

- Les salaisons, saucisseries et charcuteries crues ou crues fumées ;
- La polenta express ;
- Les pâtes alimentaires ;
- Les agents texturants ;
- Les sauces « soja, savora, worcestershire » ;
- Les nappages, le fondant ;
- Les condiments, moutarde, olives, épices, aromates, concentrés, le chocolat ;
- Les sirops, jus de fruits, vins, alcools et liqueurs natures ou assaisonnés
- La pulpe d'ail ;
- Les légumes et fruits secs et confits ;
- Les purées de fruits bruts surgelés avec ou sans sucre ;
- Le pralin, les pistaches ;
- Les purées d'oléagineux ;
- Les arômes naturels.

5-Liste des exceptions appertisés / 5e gamme (Intégrant une recette) :

- Les betteraves ;
- Le thon, le maquereau, le hareng, l'anchois, la sardine ;
- La tomate concassée, en pulpe ou entière pelée ;
- Le coulis ou la purée de tomate ;
- Le maïs ;
- La crème de marron ;
- Les (monos) fruits (entiers ou en morceaux) ;
- Les légumineuses (pois chiches, haricots secs, lentilles...).

6-Listes de produits tolérés (intégrant une recette) :

- Les viandes et poissons fumés ;
- Les salaisons, saucisseries et charcuteries cuites ;
- Les fruits de mer, mollusques et crustacés, cuits, frais ou surgelés ;
- Les pains, la pâte feuilletée fraîche ou surgelée, les fonds de pâtes crues fraîches ou surgelées ;
- Les biscuits secs ;
- Les feuilles de Wraps, tortillas, bricks, feuille de riz, pâte filo, Kadaïf ;
- Les abats confits ;
- Les quenelles.

Sous réserve d'en informer par écrit le convive (par un astérisque qui renvoie en bas du menu ou vers les allergènes).