Qu'est-ce que la Liaison Froide en Restauration Collective ?

Le SIPLARC prépare chaque jour les repas de ses convives selon le principe de la liaison froide. Les plats sont cuisinés, mis en barquettes scellées, refroidis puis conservés au froid positif, avant d’être acheminés froids vers les établissements scolaires. Cette organisation garantit des repas équilibrés, variés et adaptés à tous



La liaison froide consiste à refroidir les plats chauds élaborés et à les conserver dans des conditions optimales, afin qu'ils puissent être livrés froids et servis plus tard en toute sécurité.

Ce procédé garantit la qualité des mets et permet de les acheminer froids vers différents lieux de vie : cantines scolaires, portage à domicile etc., tout en assurant la sécurité alimentaire des denrées.

Le processus se déroule en plusieurs étapes :

- Préparation et cuisson des plats au Siplarc, selon les normes de la restauration collective.
- Refroidissement rapide des aliments après cuisson : les plats passent de +63 °C à +3 °C en moins de 2 heures, grâce aux cellules de refroidissement. C'est une étape essentielle pour limiter le développement des bactéries.
- Stockage des plats à une température de 0 °C à +3 °C, pouvant aller de 3 à 5 jours avant consommation, selon la réglementation et les recettes.
- Transport en camion frigorifique vers les lieux de consommation (cantines scolaires, crèches, portage à domicile) et contrôle de la température sur sites.

Remise en température des plats juste avant le service dans les offices de cuisine des établissements scolaires, afin qu'ils atteignent une température minimale de +63 °C, garantissant sécurité et qualité.

Les avantages de la liaison froide

- Respect strict de la sécurité sanitaire grâce au contrôle des températures tout au long du processus.
- Organisation optimisée du travail et souplesse logistique, avec une production planifiée à l'avance.
- Qualité constante : les repas gardent leur goût, leur texture et leur valeur nutritionnelle.