

**AUTECHAUX**

# L'entreprise de restauration collective API prépare 8 000 repas par jour

**Installée sur la zone Europolys d'Autechaux, l'entreprise API confectionne près de 8 000 repas par jour pour des collectivités. Certains de ses clients sont venus visiter les installations.**

La société API Cuisiniers de Franche-Comté, installée depuis 2019 sur la zone Europolys à Autechaux, est une entreprise familiale de restauration collective. La cuisine centrale produit des repas pour la restauration scolaire des collectivités publiques et privées.

Hervé Lambla, son directeur régional : « Nous avons à cœur de préparer des repas cuisinés à partir de produits issus des circuits courts pour tous nos clients. Pour préparer nos repas (jusqu'à 8 000 par jour), nous nous fournissons auprès de producteurs locaux. La viande vient de Lons-le-Saunier de « La viande Naturellement », les éleveurs de La Chevillotte à Besançon, et la boucherie Comtoise à Pouilley-les-Vignes. Les légumes locaux sont distribués par SAPAM (entreprise spécialisée dans le commerce de gros et la distribution de fruits et légumes) basée à Pirey, l'ENIL de Mamirolle pour le fromage et les yaourts sans oublier le pain de « L'Amour du Pain » de Baume-les-Dames, installé



Tous ont apprécié la visite des locaux réalisée par Thomas Mourad, directeur de la cuisine centrale où sont fabriqués jusqu'à 8 000 repas par jour. Photo ER

à proximité de l'entreprise. »

## Un manque de personnel

La cuisine centrale travaille à flux tendu ce qui veut dire qu'il y a des livraisons de frais tous les jours, les aliments sont préparés et cuisinés dans le respect « de la marche en avant » et en liaison froide. Les préparations culinaires sont livrées en bacs gastronomes dans 90 % des cas, pour répondre à la loi environnementale et aux cahiers des charges des clients. Les sauces vinaigrettes « maison » et salades de fruits sont conditionnées en seaux neufs operculés

pour faciliter le transport. Mais comme beaucoup d'entreprises, elle est confrontée au manque de personnel.

## Points clés

- Dans sa démarche environnementale, Api via son prestataire La Coved traite et recycle l'ensemble des déchets ultimes et organiques produits sur la cuisine.
- Six camions assurent les livraisons dans la nuit ou dans la matinée pour que les restaurants scolaires soient livrés pour le repas du midi.