

FAITS DIVERS

Une femme âgée de 85 ans percutée sur un passage piéton



Un accident s'est produit sur le passage pour piétons de la rue Winston, à l'angle de la rue du 26 Mars 1950.

Une femme âgée de 85 ans a été percutée hier, mercredi 25 novembre, dans un accident de la circulation sur la rue Winston, à l'angle de la rue du 26 Mars 1950. L'accident a entraîné le décès de la victime. Les enquêteurs de la gendarmerie et du service de police de la ville de Quimper sont intervenus sur les lieux de l'accident. Les causes de l'accident sont actuellement inconnues. Les enquêteurs travaillent à l'élucidation de cet événement.

À SAVOIR

Grève à La Poste. Comment retirer son colis ?

Suite au mouvement de grève des agents de La Poste, la Direction de la Poste informe que : les services de retraites de colis seront assurés par des agents de la Direction de la Poste, entre 8h30 et 17h, à la condition de présenter un bon de livraison signé de l'expéditeur. Les agents de la Direction de la Poste ne pourront pas effectuer de livraisons de colis.

Annuaire. Vente - 50 % sur l'espace vêtements

Restauration collective. Un logiciel simplifie la vie des chefs cuisiniers

Cathy Tymen

Soixante chefs de cuisine et gestionnaires d'établissements de restauration collective ont assisté hier matin à la présentation d'un logiciel gratuit qui leur permet d'élaborer menus et plans alimentaires. Il est aussi accessible en ligne aux particuliers.

Xavier Elices-Diez, le créateur du logiciel

Hygiène, gestion des déchets, équilibre alimentaire... les responsables de la restauration collective doivent aujourd'hui jongler avec les diverses réglementations pour établir leurs menus.

Hier matin, une soixantaine de chefs cuisiniers et de gestionnaires d'établissements scolaires, de maison de retraite ou de restauration municipale, ont assisté sur le site de Labocéa à Créac'h-Gwen à la présentation d'un logiciel gratuit qui va leur faciliter le travail et leur libérer du temps.

Une gestion des menus facilitée

Mis au point dans les Pays de la Loire où il est utilisé depuis septembre 2014, le logiciel Emapp (*) offre une multitude de fonctionnalités que présente Nicolas Bonnet,



chef du service Conseil expertise alimentaire chez Labocéa : « Il permet d'élaborer des fiches techniques pour les recettes, des menus, des plans alimentaires sur 20 repas. Les cuisiniers ont l'obligation de respecter un certain type de plats. Ils ne peuvent ainsi faire de frites ou de pâtisseries trop souvent. Leur nombre est rigoureusement limité et lorsqu'il sera atteint, le logiciel le signalera par une croix rouge ».

Calcul automatique des allergènes

Cet outil permet donc d'élaborer des menus pour enfants conformes à la réglementation sur l'équilibre alimentaire et répondant aux règles nutritionnelles. Autre avantage, il peut aussi afficher par un calcul automatique la présence d'allergènes.

Ce logiciel gratuit est par ailleurs accessible en ligne aux particuliers. « Mais, prévient Nicolas Bonnet, les fiches techniques sont réalisées pour des repas d'au moins dix personnes ».

Mise en réseau

Autre fonctionnalité intéressante du logiciel Emapp, celle de pouvoir mutualiser les informations entre chefs cuisiniers d'un même secteur qui le souhaitent;

« Ils ont la possibilité de partager leurs fiches techniques, de faire connaître leurs besoins en matières premières. Les commandes peuvent être regroupées et transmises aux fournisseurs locaux ce qui permettra à ceux-ci d'anticiper leurs productions », avance Nicolas Bonnet. En agissant ainsi, les restaurants collectifs peuvent contribuer à offrir des débouchés à l'agriculture locale et au développement du territoire. Emapp sera aussi utile pour tous les établissements produisant plus de 10 tonnes de déchets qui, à partir du 1er janvier 2016, auront l'obligation de trier et valoriser leurs déchets.

() Le logiciel Emapp a été élaboré par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bretagne des Pays de la Loire, le Centre national de la fonction publique territoriale et le conseil départemental de Vendée.*

▼ Contact

Labocéa,
22 Avenue de la Plage-des-Gueux,
29000 Quimper.
Tél. 02.98.10.28.88.