

VISITE DE LA CUISINE ELIOR LIANCOURT(OISE) – 05/12/2018

compte-rendu de la PEEP Conflans

Nous sommes reçus par Antoine de la Ferté, directeur de la cuisine de Liancourt depuis 7 ans, et sa collaboratrice Sandra Boulgobra, chargée du suivi du contrat de Conflans y compris animations et formations à l'hygiène.

Participent également : Mme Lebard (DDEN), M. Renault résident du Clos de Rome et Mme Masson (Clos de Rome). Côté parents sont représentés les écoles : Grandes Terres (maternelle et élémentaire : FCPE), le Confluent (FCPE et ALPEC), Paul Bert (FCPE), Gaston Rousset (PEEP). Long Chemin et Clos d'en Haut (PEEP).

La cuisine a été construite par le conseil départemental de l'Oise en 2012 et agrandie en 2017. Elior l'exploite et y produit 17000 couverts par jour. Les repas sont envoyés de Lille à Paris, en liaison froide. Conservation en chambre froide avant livraison en camion frigo.

Le site emploie environ 40 personnels + service logistique (15ne)

Mode de fabrication

La liaison chaude est en voie de disparition car nécessite une logistique plus complexe (obligation de conserver à +63 degrés).

Ainsi Elior opte pour une fabrication en liaison froide qui garantit une meilleure stabilité du produit entre sa conception et sa dégustation, et répond plus facilement aux normes d'hygiène (notamment lors du transport).

Les repas sont préparés avec quelques jours d'avance. Par exemple production le mardi ou le mercredi pour le repas du vendredi.

Produits

Ferme du Metz : Fournisseur maraîchage à 15 km, fruits rouges en saison.

Verger à 30 km.

Objectif : augmenter le bio et le local

Voir ci-après pour les stocks de marchandises observés.

Question des parents : quel rapport avec le délai de 7j pour les inscriptions au restaurant scolaire imposé depuis la rentrée 2018 ?

Réponse : dans le processus les menus sont élaborés en amont. Actuellement les menus de mars-avril sont en préparation (fonctionnement et planning sur 2 mois) . Elior effectue des pré commandes de denrées auprès de fournisseurs très en amont à partir de ces menus. Les quantités définitives sont bloquées 10j avant date de consommation puis livrées sous 3j. But de cette chaîne : réduire le gaspillage.

Question des parents : quid commission menus ?

Réponse : Des cycles de menus de 2 mois sont établies avec Mme Cousin (en mairie) + un

représentant des offices. Réunions avec Clos de Rome mais pas de parents d'élèves.

La PEEP s'étonne qu'il n'y ait pas de parents représentés alors que les élèves constituent le plus gros des consommateurs de ces repas et demande de participer (3200 élèves mangent le midi dans les cantines de la Ville).

Réponse de Mme Simon : point noté, réflexion pour rentrée 2019 (NB : ces réunions se tiennent en journée).

La nutritionniste respecte les contraintes des prescriptions ministérielles formalisées dans les "Recommandations nutrition" du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN)

Elior et le service Education de la mairie étudient aussi les retours plateaux pour voir ce qui marche ou pas auprès des enfants.

Question de la DDEN : est il prévu de sensibiliser les enfants au gaspillage ?

Réponse d'Elior : par le biais d'animations.

Mais les animations ne se tiennent pas dans toutes les écoles.

Réponse de Sandra : une animation sur les fruits s'est tenue à l'école du Clos d'en Haut la semaine précédente. Environ 90 enfants y ont participé lors de la pause méridienne.

Deux enjeux : augmenter la consommation de légumes (40 à 60% jetés, crus ou cuits) et la quantité consommée -> Actuellement seulement un enfant et demi sur 10 mange l'intégralité de son repas.

Remarques des parents : les menus sont globalement extrêmement sucrés. Un flamby n'est pas un produit laitier. Au goûter il y a parfois des gâteaux industriels et des céréales type Miel Pops qui ne sont pas utiles. Le sucre est source de problèmes de santé (obésité, diabète...).

Réponses de la diététicienne : Les desserts sucrés sont présentés occasionnellement. Les desserts maison sont élaborés au siège. Il faut aussi penser plaisir.

Les parents ne sont pas tous d'accord sur la nécessité de limiter au maximum les produits sucrés.

A été évoqué le problème de certains produits difficiles à couper et le fait que les enfants mangent d'avantage en maternelle car ils sont accompagnés par des ATSEM.

Question : les enfants se plaignent d'avoir faim : le poids des menus à 4 composantes est il identique à celui à 5 composantes ?

Réponse : non, le poids total est moindre sur les menus à 4 composantes, mais le but recherché est de remonter le grammage consommé . Pour avoir moins de gaspillage au final.

Après étude des pesées, le passage à 4 composantes démontre une consommation similaire en grammes, avec en parallèle moins d'aliments jetés (toujours en grammes).

Remarque des parents : Exemple cité d'une école de Colombes, où les enfants peuvent déposer sur une table les aliments auxquels ils n'ont pas touché pour que les enfants ayant plus d'appétit puissent se resservir. Ce qui par la même occasion limite le gaspillage.

Visite des locaux de production :

2 grandes zones

- > l'une dite "sale" : sans tenue réglementaire exigée, en contact avec les palettes et les emballages
- > l'autre dite "propre" : tenue réglementaire exigée (charlotte, chaussons, blouse et masque), contact avec les aliments, cuisine...

quai de déchargement et zone de contrôle :

Deux quais (froid et température ambiante)

- Mission première : contrôle de température. Dans le camion avec le laser entre 0 et 3 degrés. Selon les produits possible jusqu'à 6 degrés toléré. Ou avec sonde selon les aliments (désinfectés avant ET après !)

Système de traçabilités très poussé : tout ce qui rentre est photographié avec DLC, sur tablette, et les infos sont dématérialisées. Données conservées 6 mois conformément au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) établi par Elior et validé par la Direction départementale de la Protection des Populations.

-Après contrôle de température entreposage dans la chambre froide.

* 30 min maxi pour contrôler le surgelé

* 20 min maxi pour contrôler le "BOF" (beurre - oeufs - fromage)

SI TEMPÉRATURE non conforme -> la marchandise est refusée.

Pour le frais, le chauffeur reste présent le temps du contrôle.

Réserve sèche

Produits vus :

-Lentilles sèches et préparées en boîte

-Piperade en boîte.

-Beaucoup de fruits au sirop

-Sauces déshydratées Knorr -> Remarque des parents de l'inutilité de ce genre de produit qui n'est pas bon pour la santé et facilement remplaçable / → Réponse : il s'agit de fin de stock, ces produits ne sont quasiment plus utilisés et des alternatives plus saines ont été élaborées pour lier les sauces, comme la farine de riz ou la soupe de poisson)

Réserve multiproduits réfrigérée (pour frais et surgelés le temps du contrôle)

Produits vus :

-Yaourts Danone aromatisés

-Yaourts Ferme du Moulin (très bons selon le senior présent)

-Petits suisses Campagne de France (très très bons toujours selon le senior ;))

-Viandes avec conservateurs : rôti de porc sous vide

-Lardons Jean Floc'h

-Bavette de flincher Socopa

-Salade mâche en sachet Rosée des champs, Coopérative des producteurs légumiers de Doué la Fontaine

-Sceau de mayonnaise Gyma

Fruits / Légumes (cueillis non transformés, en cagettes):

Choux rouges, choux blancs, potimarron, pommes Henriette (bio), poires, salades, kiwis, raisin d'Italie, Pomelos du Mexique (Antunez)

Réserve surgelés

Produits vus :

- viande
- légumes bio,
- boulettes de viande (15% de MG, 70% bœuf, et protéines de soja...)
- Filet de colin d'Alaska (élaboré en Bretagne)

Certains produits vus dans les réserves ne sont pas destinés à Conflans, mais à d'autres clients. Elior adapte ses approvisionnements à chaque client selon chaque cahier des charges : qualité des aliments, proportion de bio/local etc...

Visite de la cuisine par le chef.

Nous avons pu goûter le gâteau au yaourt **qu'ils font eux-même** (fait maison), prévu pour le dessert de Vendredi 7/12. Simple et efficace mais surtout la recette est "classique", comme à la maison, sans aucun additif de type industriel.

Une fois terminés, les plats sont mis en barquette encore chauds et le film est soudé puis part en chambre froide.

Barquettes plastique de 1, 4 ou 10 personnes. Pour le moment pas d'autre alternative que la barquette plastique, en particulier parce que les fours dans les offices des écoles de Conflans ne permettent pas d'y mettre des contenants d'autres tailles.

Les livraisons sont ensuite préparées et réparties par ville de destination et par établissement avec quantité exacte.

Question

Que s'est il passé avec la purée de brocolis qui n'a pas pu être servie aux enfants ?

Réponse : certaines barquettes étaient bien, d'autres pas. enquête interne et auprès des fournisseurs. Résultat : c'est à cause du lait en poudre, des grumeaux par endroit ont amené une acidité+++ au réchauffage.

Impression finale : accueil et dialogue ouvert. Cela n'en reste pas moins de la préparation industrielle. Si l'envie de bien faire est là, nous avons émis le souhait d'améliorer l'approvisionnement en denrées alimentaires plus saines au travers de leur origine et de leur conception (tous les éléments terminant en "ose" sur les étiquettes ne sont pas des aliments !).