



Compte-rendu de visite du site de la cuisine centrale de la Sogérés du 9-02-05

Présents : Mme Lotieff (Mairie), Mr Durieux, Mr Picard, un responsable du service qualité (Sogérés), 10 parents d'élèves.

La visite a commencé par le 1^{er} étage (bureaux administratifs), puis par le rez-de-chaussée (zone de réception) et s'est terminée par le sous-sol (zone de stockage et zone stérile).

1^{er} étage – Bureaux administratifs

Bureau des effectifs

Chaque jour, une estimation des effectifs (nombre de repas livrés) est faite, école par école.

- 9h00, départ des camionnettes pour livrer les différentes écoles.
- Avant 9h30, toutes les écoles contactent la Sogérés pour donner le chiffre exact des effectifs, en fonction des absences et des inscriptions du matin.
- 10h00, 2^{ème} livraison pour déposer ou reprendre des repas suivant les besoins. Si lors de la 1^{ère} livraison moins de 20 repas ont été distribués en trop, ils ne sont pas récupérés.

En cuisine, il y a une marge d'environ 200 repas. Si pour une journée donnée il manque plus de 200 repas, les repas livrés sont alors différents du menu, mais c'est très rare.

La Sogérés livre également les restaurants du 3^{ème} âge et fait des livraisons à domicile pour les personnes âgées.

Facturation

La Sogérés établit les factures pour chaque famille en fonction du tarif donné par la Mairie, selon un barème prenant en compte le quotient familial. A Rueil, il y a 9 tranches.

Chaque mois, la Sogérés reçoit de chaque école un listing regroupant pour chaque enfant le nombre de fois où il a mangé à la cantine.

Les bureaux des effectifs et la facturation travaillent en étroite collaboration.

Bureau de la diététicienne

Géraldine Michel est chargée de la conception des menus et de l'équilibre nutritionnel des repas, tout en tenant compte des différents paramètres du cahier des charges (fréquence d'apparition des fruits ou des produits laitiers, coût du repas...)

Bureau des animations

- Tous les 2 mois, des journées à thèmes sont élaborées. Les menus sont préparés et testés à la Sogérés. Des photos sont prises et envoyées dans les écoles pour donner une idée de présentation au personnel de cantine. Ceux-ci et les animateurs décorent la salle, distribuent des sets de table et des kits de présentation aux enfants, sur le thème du jour.

Pour chaque journée à thème, une école est sélectionnée pour mettre encore plus « les petits plats dans les grands », avec intervention d'un maître d'hôtel, installation de nappes blanches sur les tables, présence de représentants de la Mairie et de la Sogérés. Les enfants ont alors l'impression d'être vraiment au restaurant.

- Le village des découvertes est installé en permanence dans les écoles et tous les 2 mois une nouvelle fenêtre est ouverte. En janvier / février, le thème est celui de l'orange (voir CR de la commission des menus du 14 décembre 2004).

- Des animations sont également proposées dans les centres de loisirs, tels que des ateliers pâtisserie, la décoration de la salle ...

La Sogérés fait partie du groupe Sodexho mais gère son entreprise de manière indépendante. Elle choisit de mettre l'accent sur la qualité et participe à des études de nutrition en

collaboration avec l'Institut du Goût. Le 29 mars, il y aura une conférence-débat sur l'obésité, à la Médiathèque.

Elle collabore avec des cuisiniers de renom pour l'élaboration de certains plats, tels qu'Hélène Darroz, le chef cuisinier du restaurant « La Mère Poulard » ou Alain Ducasse.

Mr Picart insiste sur le fait que la Sogérés s'applique à ce que les enfants aient dans leur assiette des plats de bonne qualité nutritionnelle, agréables au goût et variés.

Mais une fois livrés, les repas sont pris en charge par le personnel de cantine qui doit faire en sorte que le temps du repas soit un moment privilégié dans la journée de l'enfant, que les repas soient chauds, bien présentés. Les enfants doivent être aidés s'ils ont des difficultés à couper leur viande, avoir le temps de manger à leur rythme... Le rôle des animateurs n'est pas uniquement un rôle de surveillance.

Il est constaté que les enfants de maternelle mangent mieux au déjeuner que ceux de l'élémentaire :

- Parce que la collation, s'il y en a une, est souvent prise avant 10h00.
- Parce que les animateurs de cantine sont très attentifs à ce que chacun goûte et mange à sa faim en coupant systématiquement la viande par exemple.

En élémentaire :

- Les élèves ne prennent pas tous le temps de manger avant de partir à l'école.
- Les parents donnent des collations inadaptées aux besoins des enfants (trop grasses et trop sucrées, donc trop caloriques)
- Les collations ne sont jamais prises avant 10h00, heure de la récréation.
- Certains enfants ne considèrent pas le temps du repas comme un moment agréable et préfèrent sortir le plus vite possible du réfectoire pour aller jouer.

La Sogérés travaille avec Sicavil, fournisseur de bœuf Charolais. Chaque morceau de viande servi est identifié, et grâce à la traçabilité, on sait de quel animal il provient (Cf CR commission des menus du 4 novembre 2003).

Les viandes sont toutes certifiées Label Rouge.

La plupart des légumes proposés en crudités sont commandés entiers et coupés sur place (carottes râpées...)

Les desserts sont "faits maison".

Rez-de-Chaussée – Zone de réception

Les camions livrent tous les jours entre 5h00 et 10h00.

Tous les produits sont référencés par le service achat.

Les commandes sont faites 3 semaines avant la consommation.

La réception des marchandises a lieu 3 jours avant.

La transformation a lieu la veille de la livraison des repas dans les écoles.

A la réception sont contrôlées :

- La DLC (Date Limite de Consommation)
- La température (pour s'assurer qu'il n'y a pas eu rupture de la chaîne du froid)
- Les quantités

Une fois par mois, un contrôle des étiquettes permet de s'assurer qu'il n'y a aucun produit contenant des OGM. Un audit est effectué auprès des fournisseurs tous les ans ou trois ans selon le type d'aliments.

Sous-Sol

- Zone de stockage

Il y a plusieurs chambres froides avec des températures différentes selon les besoins.

- Les fruits et légumes sont stockés à une température comprise entre 6 et 8°C, suffisamment élevée pour empêcher le gel des produits et permettre la maturation.
- Entre 0 et 3°C, sont stockés :

* Les viandes, les saucisses, sous vide. Ce sont des produits sans conservateurs.

* Les produits de 4^{ème} gamme tels que la salade sous atmosphère protectrice.

* Les produits de 5^{ème} gamme tels que les pommes de terre ou betteraves cuites sous vide.

Cette chambre froide sert aussi de zone de transit pour les produits en instance de départ.

- Entre 0 et 6°C, sont stockés les produits laitiers

- Dans les congélateurs sont stockés les surgelés (épinards, poissons...)

- **Zone stérile**

Pour la suite de la visite, nous mettons une blouse, des chaussons, une charlotte et un masque.

Le personnel change son masque toutes les 2 heures (les masques sont de couleur différente en fonction de la tranche horaire).

Zone de déconditionnement

C'est l'endroit où les cartons sont déballés, les produits sous vide ouverts...

Tout est noté : heure, produit, DLC...

Les étiquettes sont gardées 2 semaines.

Si lors de l'ouverture un corps étranger est découvert (insecte, morceau de verre, de bois...), le n° de lot permet de bloquer l'utilisation de tous les produits venant de la chaîne de fabrication, et ceci pour tous les établissements de la Sogérés.

Zone de cuisson

C'est une salle comprenant 4 fours (chaleur sèche, mixte, tournante) pour le bœuf et le porc, des marmites de chauffe et de refroidissement, des sauteuses (pour les escalopes). Tout est noté (produit, temps de chauffe, temps de refroidissement...)

Zone de conditionnement

Aujourd'hui, c'était la préparation du porc en sauce ;

Le porc, après cuisson, est mis en barquette et pesé. La sauce est ajoutée. Le porc et la sauce sont chauds.

La barquette passe dans une machine qui la ferme par soudure thermique et appose une étiquette (lieu de destination, DLC, composition...)

Les barquettes chaudes sont installées sur des clayettes et mises en cellule de refroidissement à air pulsé froid qui les refroidit en moins de 2 heures.

La cuisson des rôtis de bœuf ou de l'agneau se fait dans un Barriquand. La viande crue est sous-vide. Elle est disposée sur des chariots dans le Barriquand. Une pluie d'eau thermostatée à 65°C la cuit, puis la cuisson terminée, une douche glacée la refroidit. La viande est cuite dans son jus, sans ajout de matière grasse, et conserve ainsi toutes ses qualités nutritionnelles.

Zone de préparation froide

C'est une salle climatisée à 10°C où sont préparés les entrées et les fromages.

Zone de stockage des plats

C'est une salle à 3°C où sont entreposés les plats prêts à être livrés.

Des analyses gustatives sont effectuées tous les jours sur tous les plats mis en barquettes (entrées, plats), ainsi que des analyses bactériologiques, faites systématiquement après nettoyage des plans de travail.

Des échantillons de tous les produits livrés en barquette sont congelés et conservés pendant 15 jours.

Les caisses de livraison sont systématiquement nettoyées à chaque retour de la camionnette de livraison.

Sylvie Véron, Présidente FCPE La Malmaison Primaire