



Compte rendu Visite de la Cuisine Centrale, Saint Maur des Fossé, lundi 30 janvier 2017

Arrivée à 7h30.

Personnes présentes :

10 visiteurs (6 parents d'élèves PEEP, 3 parents d'élèves Isolés, 1 cuisinier d'une crèche)
Mr Julien KOCHER, Maire-adjoint à l'Enseignement et à la Vie Educative, et Mme Isabelle AUVIGNE, Directrice de la Cuisine Centrale.

La Cuisine Centrale est un service ouvert à l'attention des enfants inscrits dans les écoles élémentaires et primaires (6400 inscrits à la cantine) ainsi qu'aux 9 crèches de St Maur. Entre 5200 et 5300 repas sont servis par jour, au minimum 5050/5100 repas avec fluctuation (absentéisme entre autre pendant les périodes d'hiver (maladies))
80% des élèves scolarisés déjeunent à la cantine.
Entre 2300 et 2400 repas sont servis le mercredi (contre 1200 repas avant la réforme des rythmes scolaires), 1900 goûtés.

La cuisine Centrale permet la réalisation des repas pour les écoles et gère les approvisionnements en matières premières pour les 9 crèches de St Maur qui sont des structures étant équipées pour cuisiner (livraisons 3 fois par semaine pour les crèches).

Pour les écoles, elle fonctionne sur le principe de la liaison chaude (repas livrés chauds).

2 jours de consommation au maximum sont stockés dans les locaux (fonctionnement en flux tendus) à l'exception de l'épicerie.

27 personnes y travaillent.

Entre 5h30 et 8h30: réception des marchandises (entre 2 et 2,5 tonnes).

Livraisons en 2 temps (sur 26 sites au total):

Entre 6h30 et 7h45: premières livraisons des matières premières aux crèches, et des produits froids aux écoles (entrées, fromages, desserts, sauf potage) + reprise du matériel utilisé la veille (plats avec couvercles, containers chauffants) qui a été nettoyé et désinfecté la veille par les offices de l'écoles.

Le matériel est de nouveau nettoyé et désinfecté à son arrivée à la Cuisine Centrale.

Entre 10h30 et 11h45, 2ème livraison dans les écoles:

Réajustement de la quantité de produits froids livrés selon nombre d'enfant inscrits pour le midi même, + livraison des plats chauds.

Le pain est livré par 5 boulangeries traditionnelles sélectionnées par la ville.

Le pain livré est normé en taille. Ce sont des pains de 400 gr. (520 pains au total / 1 pain pour 8 élèves en élémentaire et 1 pain pour 11 élèves en maternelle).

Pour les repas, les grammages sont identiques pour les enfants de maternelle et d'élémentaire.

En revanche les portions sont doublées pour les adultes.

8 chauffeurs, 5 camions (4 pour les écoles et 1 pour Marolles)
(70 couverts à Marolles)

Visite des locaux :

Sas entre chaque espace.

Visite de la zone de production (la cuisine) dirigée par un Chef de production :

10 personnes y travaillent.

C'est la zone de cuisson des plats cuisinés.

Le choix des menus s'établira en fonction de la diversité des matières premières et des méthodes de cuisson (four ou marmites de 300 litres).

Sont cuits au four le poulet, le poisson et les légumes en mode vapeur.

La purée est cuisinée en cuve (marmite de 100kg).

Prise en compte des grammages : plats pouvant contenir de 40 à 60 morceaux de viande ou de poisson qui sont comptés puis pesés (entre 65 et 70 g crus). Quand il y a des légumes et de la sauce, les cuissons se font séparément pour que le grammage de la viande ne soit pas faussé.

Le persil, oignons, échalotes, ciboulette, achetés frais ou surgelés selon la recette.

Les desserts: compotes, fruits frais ou au sirop, laitages, biscuiterie, éventuellement crêpes ou beignets décongelés (pas de pâtisserie surgelée car problèmes de décongélation).

Pas de fabrication de desserts sur place.

Le local de la chambre froide (9°) :

Toutes les chambres froides sont sous alarmes.

Local pour le stockage des matières premières en attente de cuisson ou de préparation.

C'est aussi le lieu où sont décontaminés des végétaux (exemple: 400 kg de tomates désinfectées au micro chlore).

Aujourd'hui sont râpées et préparées les carottes qui seront livrées à la première heure demain matin. Ce sont des carottes achetées entières et épluchées. Elles sont râpées sur place et consommées dans les 24h.

Les concombres sont achetés frais et non épluchés (épluchés sur place dans la chambre froide).

Le local de « décartonnage » :

Lieu où les derniers emballages des matières premières sont enlevés car aucun carton ne doit passer en cuisine.

Les produits sont alors prêts pour leur comptage. Plus les volumes sont gros plus il faut être précis dans le comptage et la pesée (très compliqué pour le calcul du nombre de nuggets par exemple dont les pièces sont trop nombreuses pour être comptées).

L'équilibre entre la logistique et le qualitatif est parfois difficile.

Les zones de stockage :

La chambre froide pour les produits frais (liaison froide) : exemple omelette, yaourts, fromages ect... Les produits sont précomptés selon estimations puis stockés dans cette chambre.

Le local épicerie: conserves, compotes, produits secs, huile d'olive, huile de tournesol, goûtés pour le centre de loisir ect

Espace de stockage des containers chauffants à 74° contenant les plats chauds devant être livrés aux écoles (norme = 63°)

Espace de stockage pour les glacières pour les crêches.

La zone de nettoyage et de désinfection :

Le nettoyage du matériel et des locaux s'effectue selon un protocole très précis.

Fin de la visite.

Départ de la Cuisine Centrale à 9h30.