



# Fiche info

N°6 2016-2017

Mai 2017

## LA RESTAURATION SCOLAIRE « Du quai de livraison à l'assiette »

La restauration scolaire demeure une préoccupation permanente des familles et fait l'objet d'un suivi tout au long de l'année par l'UPE.

En dehors de la participation active à la Commission restauration, nous faisons des visites régulières et sommes en contact avec le chef et son équipe.

Prestataire : API Restauration

Voici le parcours « **DU QUAI DE LIVRAISON A L'ASSIETTE** » que les représentants UPE dans les instances du Lycée ainsi que des parents délégués ont fait une dernière fois en début mai.

Nous commençons notre visite sur le quai par la remise des blouses.

Puis démarre le circuit des aliments au déchargement du camion sur le quai de livraison derrière la cantine.

### 1. LE REZ DE CHAUSSEE : LIVRAISON ET STOCKAGE

Les livraisons s'effectuent dès 6 heures le matin, soit environ 2 tonnes de vivres par jour.

A chaque livraison, des contrôles de l'état des emballages, des dates, et de la température sont effectués. En cas de non-conformité, tout le lot est renvoyé au fournisseur.

Ensuite les marchandises sont réparties dans les différentes zones de stockage :

- Le sec : épicerie en quantité et les boîtes de conserves en quantités limitées, sur les produits difficiles à travailler dans les quantités nécessaires ou non trouvés en surgelés
- Le surgelé : les légumes comme les haricots verts, le poisson (pour pouvoir varier) et le pain destiné à être cuit sur place.

- La viande, le beurre, les œufs, yaourts. (Les œufs sont depuis quelques temps interdits sous forme classique pour des raisons sanitaires. Ils sont donc livrés en briques.)
- Les légumes et fruits
- Une murisserie pour les fruits arrivant encore un peu trop verts (bananes)
- Réserve
- Réserve des produits d'entretien

Les denrées proviennent principalement de Belgique et de France sur un rayon <200 km.

Le bio est de plus en plus présent, minimum 20%, et les volumes sont tels que cela permet d'influer sur les prix pour négocier ce secteur sans trop de surcoût.

L'objectif est de travailler avec un maximum de produits frais.

Un audit de l'organisme de contrôle belge (AFSCA) a été effectué il y a quelques semaines. Ils ont été félicités sur la qualité de leur travail avec une note de 95% ce qui leur permettra lors de la contre-visite de bénéficier du logo en smiley validant le processus de contrôle.

Le rapport de cet audit ainsi que tous les autres contrôles sanitaires sont disponibles soit à l'administration ou auprès du chef.

Des contrôles internes d'API ont également lieu chaque année et ils mettent volontairement des normes plus drastiques de l'exigence légale afin de répondre au mieux vers aux objectifs de proposition de restauration et de respect des normes de sécurité et d'hygiène.

La température des frigos est contrôlée par un programme informatique relié au bureau du Chef mais le Chef a fait le choix de les contrôler manuellement matin et soir pour plus de sécurité.

Les cuisines ne font aucune auto congélation des aliments.

Conformément aux exigences légales, les plateaux témoins de tout ce qui a été cuisine sont gardés pendant 5 jours et les papiers de traçabilité, récupérés sur chaque emballage, sont eux gardés pendant 6 mois.

## 2. PREMIER ETAGE PRODUCTION ET MISE EN SERVICE

Pour effectuer les repas, les denrées sont montées à l'étage supérieur, divisé en 2 partie, la production et la salle de restauration.

Une première étape : le débarrassage. Aucun emballage ne peut pénétrer dans les cuisines, donc dès la sortie du monte-charge les denrées sont retirées des cartons, boîtes en métal, emballages plastiques et des contenants quels qu'ils soient puis dispatchés selon des circuits bien précis.

Les légumes et fruits partent dans une salle froide réservée aux produits frais et aux conserves. Les boîtes de sauces sont ouvertes là puis assaisonnées par les soins d'une personne dédiée. Tous les fruits et légumes sont lavés avec une solution chlorée (imposée par la législation) par une seule personne.

Dans la chaîne de production il y a des frigos pour limiter la coupure de la chaîne du froid, ainsi qu'une chambre froide pour les produits finis (pâtisserie, carbonnade...) en attente d'être servis.

Avec une gestion fine des approvisionnements, ils travaillent pour le jour, sauf pour certains plats mijotés, tels que la carbonnade.

Les plats une fois cuisinés le matin peuvent être mis dans des chambres de refroidissement. En 2 heures la température chute de 60 degrés à 5-6 degrés, ils peuvent ainsi conserver leurs saveurs et leurs propriétés jusqu'au moment du service. Ils seront réchauffés en 1 heure (5 degrés à 60 degrés)

La zone froide est une zone où sont préparés la pâtisserie (1 personne dédiée prépare chaque matin l'ensemble des pâtisseries du jour) ainsi que les sandwiches (250 par jour) pour la cafétéria.

### 3. LA DIVERSITE DES ASSIETTES CHAQUE JOUR

La restauration propose chaque jour un choix multiple de plats, 2 choix d'assiettes avec viande et/ou poisson selon les menus de la semaine, la possibilité d'une assiette froide ainsi qu'un plat végétarien remplacé une fois par semaine, un plat vegan pour les lycéens.

Tout ce qui n'est pas consommé est jeté, conformément à la réglementation et au respect de la chaîne du froid, donc le remplissage des chaînes de distribution se fait au fur et à mesure.

### 4. LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Un gros travail sur le gaspillage alimentaire est fait depuis des années.

Les résidus de fruits et légumes sont donnés aux professeurs de SVT pour le compost du jardin des primaires.

Pour la sensibilisation des élèves, un système de graphique permet de suivre l'évolution des quantités de déchets alimentaires chaque semaine et ce sur plusieurs années.

Lors d'une visite de l'an dernier effectuée par l'UPE, il avait été constaté des quantités globales importantes sur le plateau type : entrée, assiette très copieuse, 2 yaourts, possibilité fromage en plus, dessert. A cela s'ajoutait en salle, un salade-bar avec 4 types de crudités et des fruits à dispo. D'avis général il avait été remarqué que cela était trop copieux en quantité systématique et le chef constatait beaucoup de nourriture gâchée et de yaourts jetés non ouverts.

Tenant compte de ces observations, lors de la renégociation du contrat d'API pour la rentrée, le prestataire a proposé la révision de la composition du plateau type. Portions plus petites, différenciées entre primaire et secondaire (les portions sont affichées sur chaque chaîne de service à l'attention du personnel), se composant d'une entrée, d'une assiette complète avec son légume, d'un seul laitage et d'un dessert.

Dans la salle, le salade-bar se limite dorénavant salade verte, le bar à fruit est toujours disponible en illimité et un coin de repasse pour ceux qui ont encore faim leur permet de se resservir en plat ou d'obtenir des laitages supplémentaires pour ceux qui le souhaitent.

Le gaspillage a bien diminué pour atteindre une limite proche de l'incompressible (Environ 60 gr/personne).

### 5. LES AMENAGEMENTS

Depuis le début de l'année, ils ont été apportés les aménagements suivants :

Pose de séparations dans les rampes et couloirs d'accès à la cantine pour une meilleure canalisation des élèves sans heurts ni bousculades, ainsi que pour séparer les files d'accès de la cantine de la cafétéria des lycéens.

Un meilleur accès pour les personnes à mobilité réduite.

La mise en place de 3 tables de débarrassage pour débiter le tri pour tout ce qui est emballage (pot de yaourt, papiers fromage.) avant la dépose du plateau sur un tapis roulant qui part directement à la plonge.

Au vu du succès que cela a eu auprès des élèves ainsi que l'importante réduction constatée du gaspillage, il est envisagé par la direction de mettre en place des tables supplémentaires pour le tri des déchets alimentaires. (Les enfants vident leur assiette avant de déposer leur plateau sur le tapis roulant).

Les pichets à eaux sont supprimés (sauf pour les CP qui sont les premiers à accéder) au profit de fontaines à eau qui seront changées pour la prochaine rentrée pour une meilleure performance et plus de points de services.

A l'issue de chaque intervention, dans un souci d'amélioration continue, un questionnaire est adressé aux participants.