

VISITE DE LA CUISINE ELIOR

Le 13 février 2019

Participants => Mélanie Bossis (représentant parent d'élève maternelle Julie-Daubié et élémentaire Waldeck-Rousseau), Begoña Allica (représentant parent d'élève maternelle et élémentaire Romain Rolland) et Emmanuelle Bies (représentant parent d'élève maternelle et élémentaire Romain Rolland)

Également présents côté Mairie Mme Marteau, Mme Benarbia, un responsable périscolaire et une personne travaillant à la cantine Romain Rolland élémentaire.

1. PRESENTATION

Par Laurent Goudonnet Directeur du site Elior de Rosny sous-bois

La cuisine centrale a été construite en 1990 en partenariat avec la ville de Rosny. A l'origine elle servait uniquement la ville de Rosny. Elle a été rachetée par Elior qui en sera l'unique propriétaire à partir de septembre 2019.

Des travaux ont été faits en 2014 pour réorganiser les circuits (« marche en avant »). La cuisine est certifiée ISO 9001, version 2008 (audit tous les ans). 50 personnes travaillent en cuisine et 200 dans les offices (aux Lilas il n'y a pas de salariés Elior dans les offices, ce sont des employés de la communes. 11 villes sont alimentées, cela donne 15 500 repas à livrer par jour dont 1800 repas à la ville des Lilas.

Depuis 3 ans Elior a obtenu le Label Ecocert pour la ville des Lilas. Le marché avec la ville de Lilas prend fin le 31/12/2021. Commissions régulières avec présentation des menus.

Dans le contrat avec la ville de Lilas il y a :

- 16% bio,
- 12% local (= un périmètre 200km autour)
- 1 pain bio / semaine
- Yaourt nature bio

- Le contrat prévoit des pommes bio, mais les pommes servies ne sont pas toujours bio, elles sont soit bio soit locales

Elior a ouvert une légumerie aux Mureaux il y a 2 ans. La légumerie récupère les produits des maraichers alentours et fournit Elior en légumes de saison pour l'Île de France. Les légumes sont livrés sous vide épiluchés et coupés/râpés car la réglementation sanitaire interdit l'introduction de légumes terreux dans les cuisines.

Ci-joint un indicateur relatif aux légumes qui nous ont été transmis par ELIOR à posteriori de la visite :

- Pour les entrées (crudités) : tous les légumes sont frais à l'exception du chou-fleur qui est surgelé.
- Pour les garnitures des plats : 25 % de légumes frais, 50 % de légumes surgelés et 25 % en conserves.

Il serait bien de demander à la Mairie/ Elior de faire disparaître les boîtes de légumes en conserves en faveur des légumes frais ou surgelés.

On est à 25 % de légumes frais alors que le cahier des charges indique : « Les légumes utilisés en guise de garniture seront majoritairement frais. L'utilisation de légumes surgelés ou en conserve devra être limitée au maximum. »

A cause de la réglementation (interdiction des coquilles d'œufs en cuisine) les œufs arrivent durs ou en omelette ou en briques pour les jaunes/blancs liquides.

Les steaks hachés, cordons bleus et le poisson sont surgelés.

Les soupes/pâtisseries/hachis sont préparés sur place. Les produits préparés ont une durée de vie de 3 à 6 jours.

Les produits frais (beurre/œufs/fromage) ont une durée de vie minimale de 15 jours.

La préparation se fait 2 à 3 jours avant et la livraison la veille ou le matin même.

Les quantités excédentaires sont récupérées par l'association « Excellents excédents »

L'élaboration des menus se fait 3 mois à l'avance et les menus sont validés 2 mois avant par la Mairie de Lilas en commission.

3 diététiciens travail sur le site Elios pour proposer des menus appropriés.

2. VISITE

i. Magasin

Les livraisons sont faites vers 6h du matin. Après l'arrivage on commence par conditionner les surgelés puis les produits frais comme les laitages. Pour les autres produits, stockage de secours.

ii. Local demi sec et sec

De grosses briques de fond de sauce sont stockées sur une étagère sous le nom de « fond brun lié de volaille ». Le directeur nous dit que la composition des sauces est en train de changer : « on les fait maintenant à 70% avec de la farine de riz » mais il reste une partie industrielle.

Il serait bien de demander à la Mairie/ Elios que 100% de sauces soient faites sur place et que la composition des sauces industrielles nous soit communiquée.

i. Partie froide

2 zones : une chambre froide pour la viande et une murisserie pour fruits et légumes.

Les produits surgelés sont décongelés en décongélation lente.

Nous observons des pommes et kiwis de France, des tomates du Maroc et des bananes de République Dominicaine.

ii. Cuisine

Dans la cuisine il y a 3 fours qui servent à préparer 600 portions chacun. Le four a 2 fonctions : vapeur ou grill. Il y a également une grande cocotte-minute qui cuit 200 kg de légumes en 2 minutes. D'autres produits sont préparés au bain-marie.

iii. Conditionnement

Le conditionnement est soit chaud soit froid.

Les barquettes de conditionnement chaud sont fabriquées en fibre de coco et sont donc biodégradables. Par contre, les barquettes des entrées restent en plastique non biodégradable.

Une fois la barquette remplie elle est thermo-emballé avec du plastique.

La cuisson se fait à 63° puis les plats vont en cellule de refroidissement pour atteindre 10°.

Le directeur nous explique que pour les plats chauds, l'objectif est de basculer sur un plastique biodégradable.

Il serait bien de demander à la Mairie/ Elio à quelle échéance est prévu ce changement au vu de la nocivité du plastique actuel.

3. AUTRES

Les produits végétariens comme les galettes sont fournis par un industriel spécialisé.

Le poisson est surgelé mais il s'agit d'un poisson avec le label MSC.