

La cuisine centrale de Grand Paris Sud Est Avenir (GPSEA)

L'Observatoire

NOVEMBRE 2020

Les communes sont responsables de la fourniture des repas aux enfants de leurs écoles primaires et maternelles. Si certaines délèguent cette mission à un prestataire privé, d'autres gèrent elles-même la production des repas.

La cuisine centrale de GPSEA assure ainsi chaque année la fabrication d'environ 2 190 000 repas et 574 000 goûters pour la restauration scolaire, les centres de loisirs et les personnes âgées des communes d'Alfortville, Créteil, Limeil-Brévannes et Noisieu.

La volonté de livrer des repas sains est une priorité pour Grand Paris Sud Est Avenir. Pour cela, un investissement matériel et humain important est réalisé, avec une équipe de 74 agents dédiés exclusivement à cette mission. Ces agents sont régulièrement formés aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité fixées par la réglementation nationale. Pour garantir une sécurité sanitaire de haut niveau, des contrôles microbiologiques sont effectués chaque semaine par un laboratoire partenaire pour vérifier le suivi de la qualité sanitaire et le respect des protocoles imposés.

Précision méthodologique : cette publication a été réalisée sur la base des données de l'année 2019, la compétence a fait l'objet d'évolutions depuis cette date.



2 190 000

repas par an



574 000

goûters par an



74

agents



13

véhicules

Chiffres clés 2019



74

agents



13 200

repas produits par jour



13

véhicules



1

système de liaison froide



12 %

BIO dans les cantines



78

établissements scolaires publics desservis et répartis en 7 secteurs



7

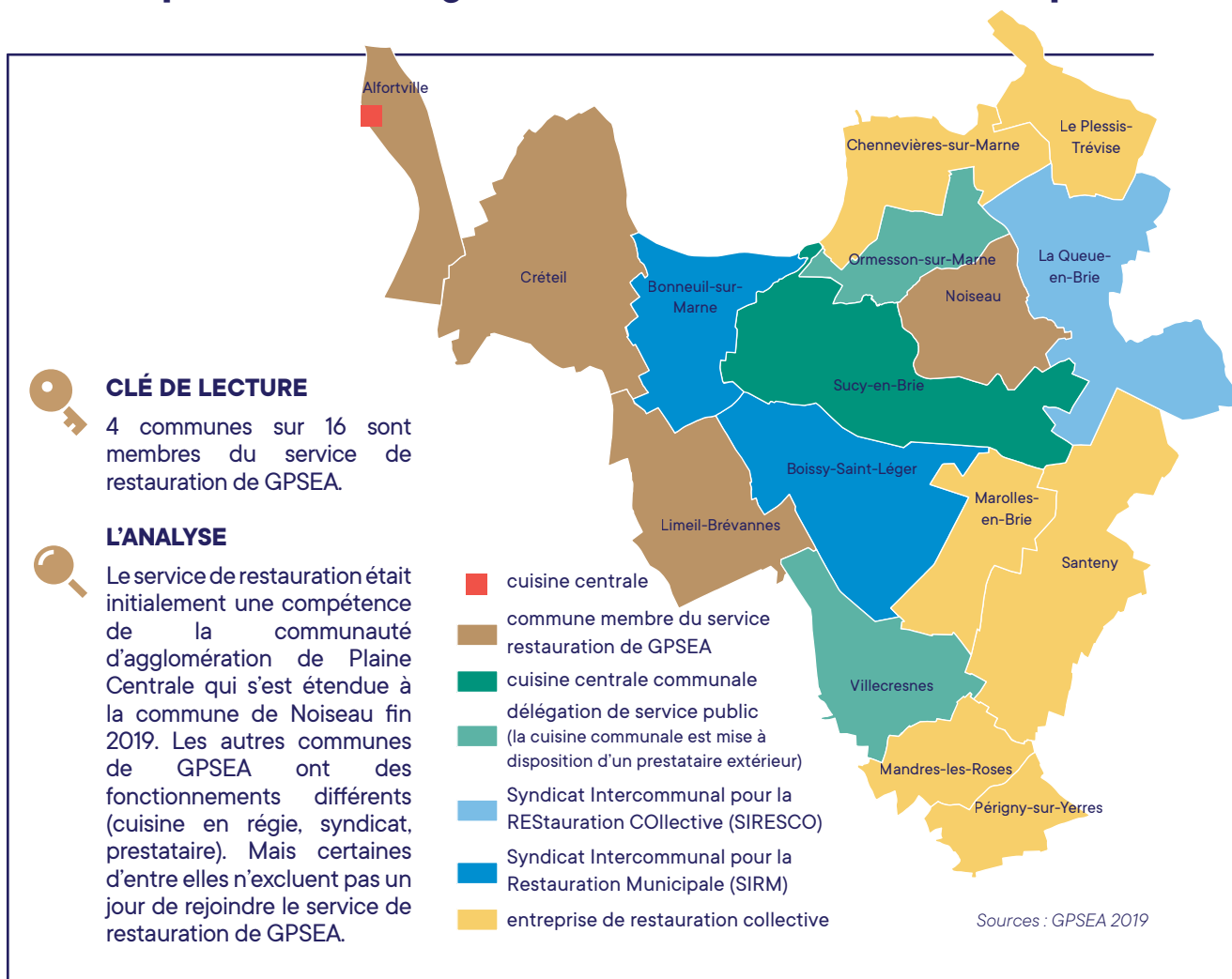
résidences pour personnes âgées



420

repas en portage à domicile par jour

De multiples modes de gestion des restaurations municipales



Une élaboration des menus très anticipée

Liste de courses 2019



86 500

pommes en circuit court



112 000

pommes Bio



350 000

baguettes Bio



371 000

yaourts (tous types)



100 tonnes

de pommes de terres



1 diététicienne

Élaboration (mais aussi contrôle qualité et sécurité alimentaire) des menus 6 mois avant la livraison



Commissions de menus

- Faire le point sur l'appréciation de la prestation de la période écoulée
- Évoquer les difficultés rencontrées dans le but de les solutionner collégalement
- Appuyer la proposition de menus élaborée par la diététicienne en prenant en compte des contraintes logistiques et les remarques des usagers



Réunion : tous les 2 mois

Membres : services municipaux, représentants élus de parents d'élèves, enseignants, personnel et de façon exceptionnelle d'enfants



Réunion : tous les 4 mois

Membres : représentants des usagers, CCAS communaux et personnel des résidences

Menu

- 4 ou 5 composantes
 - 12 % de Bio dont Pain Bio
- tous les jours
- Plus (+) de fruits et crudités
 - Si viande proposition d'une alternative protidique (poisson ou oeuf ou fromage ou protéine végétale)
 - Fruits de proximité (pommes ou poires) 1 semaine sur 2 en alternance avec des fruits Bio (sous réserve de disponibilité)

Menu

- Midi
5 composantes
- Soir
1 garniture (un légume ou une part de tarte salée par exemple), un laitage et un dessert (pour les portages à domicile)



CLÉ DE LECTURE

L'élaboration des menus réalisée par 1 diététicienne est validée par les commissions scolaires et séniors qui ont lieu plusieurs fois par an.

Les menus sont élaborés conformément aux dispositions du Programme National Nutrition Santé (PNNS) mais aussi du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)



L'ANALYSE

Depuis 2001, la France s'est dotée d'un Programme national nutrition santé (PNNS) qui a pour objectif l'amélioration de la santé de l'ensemble de la population par l'amélioration de la nutrition. Ce programme est inscrit dans le code de la santé publique (article L 3231-1) comme un programme quinquennal gouvernemental. Le nouveau plan s'étend sur la période 2019-2023.

Une relation privilégiée est entretenue avec les consommateurs puisque les habitants peuvent (sous certaines conditions) visiter les locaux.

Un cycle de production perpétuel

J-3



Livraison des marchandises, contrôle des quantités, vérification de la traçabilité, respect de la chaîne du froid.

J-1



Le pré traitement : ouverture des conditionnements fournisseurs, découpe des tartes, préparation des aliments avant cuisson.

J-0



Production d'un repas ou 2 si le premier est à base de viande. Cuisson du plat principal, des légumes, des sauces.

J-0



Un exemplaire de chaque plat est conservé 5 jours après la consommation et sera analysé en cas de suspicion d'intoxication alimentaire par la DDPP*.

J-0



Pour les préparations chaudes barquettes placées en cellule de refroidissement pour abaisser la T° de +63°C à +10°C en moins de 2h, avant stockage en chambre froide. Pour les préparations froides, stockage direct en chambre froide.

J-0



Préparations assemblées et pesées. Température relevée puis barquettes filmées et étiquetées.

J+1



L'allotissement consiste à répartir toutes les composantes d'un repas selon le nombre de convives sur chaque lieu de livraison.

J+2



Les chauffeurs-livreurs chargent les camions réfrigérés avant d'entamer leur tournée de livraison qui dure toute la matinée.



Livraisons effectuées le jour même :
- avant 9h sur les effectifs prévisonnels (1er tour)
- en fin de matinée pour réajuster avec les effectifs réels (2ème tour)



Livraisons effectuées :
- tous les matins
- le vendredi pour les weekend

7 marmites de capacité chacune

6 fours 100 Kg de capacité chacun

*Direction Départementale de Protection des Populations



CLÉ DE LECTURE

Selon un roulement permanent, les marchandises reçues par exemple le lundi sont cuisinées le mercredi et livrées le vendredi et ainsi de suite (sauf les weekend et jours fériés).



L'ANALYSE

Les livraisons aux scolaires sont faites sur 78 établissements répartis en 7 secteurs. Chaque chauffeur décharge lui même les repas et vérifie scrupuleusement les températures des produits ainsi que de leurs conditions de stockage dans les écoles. Une deuxième tournée est faite dans la matinée pour réajuster le nombre de repas distribués à la hausse avant le service du midi afin que chaque enfant puisse disposer d'un repas (renvoi de marchandises) ou à la baisse (récupération des excédents).

Les livraisons aux seniors se font en résidences mais aussi en porte à porte. Elles permettent ainsi le maintien d'un échange chaleureux avec des habitants qui parfois n'auront pas d'autre visite dans la journée.

Une direction qui sait s'adapter

Conditions de travail extrêmes



5h

début de journée



-20°C à +35°C

amplitude thermique



**manutentions
permanentes,
contraintes sanitaires
drastiques**

Une nouvelle législation à mettre en oeuvre

LOI EGALIM

Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

Mis en place à la cuisine centrale

- Depuis septembre 2019 les nouveaux marchés prennent en compte l'intensification des approvisionnements de produits en circuits courts, de commerce équitable et labellisés (agriculture biologique, labels nationaux et/ou européen,...).
- 12% de produits bio (la loi demande 20% de Bio et 50% de produits labellisés)
- Diminuer le gaspillage grâce aux commissions de menus et la prise en compte autant que possible de l'appréciation des usagers
- Mise en place d'un repas végétarien par semaine depuis l'été 2019.
- Diminution du plastique avec l'étude du changement des barquettes de livraison des repas et la suppression des bouteilles d'eau pour les pique-niques.

La crise sanitaire

COVID-19

En mars 2020, le pays est entré en confinement suite à la menace de contamination par le virus de la COVID. La cuisine centrale a continué de fonctionner pour livrer les séniors et les quelques écoles ouvertes.

Sur la période du confinement

- 65 agents en poste (soit 85% des effectifs)
- 6 000 repas servis pour les enfants des personnels prioritaires sur l'ensemble de la période
- + 600 repas par jour pour les séniors en portage à domicile
- 70 repas par jour pour les soignants venus en renfort dans le Val-de-Marne
- 50 repas par jour pour pour les habitants sinistrés d'un immeuble cristolien.



CLÉ DE LECTURE

Les agents de la cuisine centrale travaillent dans des conditions extrêmes tous les jours de l'année : températures, horaires de travail, contraintes sanitaires, flexibilité constante pour pallier les problèmes inhérents aux commandes et / ou aux livraisons ou réagir en cas de situations exceptionnelles (sinistres, mouvements sociaux...)



L'ANALYSE

Suite à une inspection de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP), au titre de la sécurité alimentaire, le 9 mars 2020, la cuisine centrale de GPSEA a une nouvelle fois obtenu la meilleure qualification («très satisfaisant») en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Cette catégorisation reflète la qualité du travail effectué au quotidien par l'équipe afin de servir au mieux le service public. Les classements sont consultables ici : <https://www.alim-confiance.gouv.fr/>

Pour aller plus loin

À approfondir : la cuisine centrale est concernée par 2 actions du PCAET et par le PAT

Le Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET) est un outil de planification qui a pour but d'atténuer les effets du changement climatique, de développer les énergies renouvelables et de maîtriser la consommation d'énergie.

La cuisine centrale est concernée par 2 des 50 actions du PCAET.

[L'action 47 qui concerne la suppression du plastique au sein de GPSEA.](#)

GPSEA s'engage à réduire progressivement le plastique et notamment le plastique alimentaire d'ici 2025 en remplaçant, par des matières recyclables, les barquettes alimentaires.

[L'action 49 qui concerne la lutte contre le gaspillage alimentaire.](#)

GPSEA s'engage à réduire, à une part maginale, le nombre de denrées alimentaires jetées.

La cuisine centrale est également concernée par le Plan Alimentaire Territorial (PAT).

Un PAT consiste à établir un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale pour mettre en œuvre des actions concrètes ayant un impact sur les comportements et les besoins alimentaires individuels et collectifs. Il vise à rapprocher les producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales et consommateurs pour développer l'agriculture et la qualité de l'alimentation sur un territoire.

À GPSEA, le PAT préconise l'augmentation de la part du BIO dans les cantines scolaires, et de privilégier les circuits courts pour les approvisionnements.



Autres publications sur les compétences de GPSEA à découvrir :

- Culture : Les médiathèques de GPSEA (octobre 2019)
- Culture : Les conservatoires de GPSEA (janvier 2020)
- Sport : Les piscines de GPSEA (août 2020)

Méthodologie

Etude réalisée à partir des données 2019 fournies par la cuisine centrale.

Quelques définitions

Liaison froide : permet de garantir une conservation optimale des plats jusqu'à leur jour de consommation. Juste après leur cuisson, les denrées subissent immédiatement une réfrigération rapide avant d'être stockées à +3°C, par opposition à la **liaison chaude** qui permet de servir des plats préparés juste avant le service (sous 2h).

Produit Bio : désigne un produit ou une denrée issu de l'agriculture biologique. Le mode de production

agricole est naturel et n'utilise aucun produit chimique de synthèse, comme les pesticides, les herbicides chimiques, les fertilisants artificiels ou les hormones de croissance, ni d'OGM.

Produit labellisé : un label accorde une garantie officielle de qualité à un produit. Il existe de nombreux labels alimentaires (Label Rouge, AOP, Bio...).

La cuisine centrale de GPSEA

Conception et rédaction : Direction de l'Observatoire

observatoire@gpsea.fr

Sources : GPSEA

Date : novembre 2020

 www.facebook.com/sudestavenir  www.twitter.com/sudestavenir  www.linkedin.com/company/27021702

EUROPARC

14, rue Le Corbusier
94046 CRÉTEIL CEDEX
01 41 94 30 00
<https://sudestavenir.fr/>

