



Visite de la cuisine centrale d'Asnières sur Seine – Sogeres

16 mars 2016

par Stéphanie JOAQUIM pour l'AIBCN



Depuis la rentrée 2014, c'est la SOGERES qui cuisine les 12 000 repas quotidiens des enfants des écoles primaires répartis sur les villes d'Asnières (7000 couverts), Bois Colombes (2500 couverts) et la Garenne Colombes (2400 couverts).

Accueil :

La visite a débuté à 9h : nous avons été accueillis par une équipe très dynamique.



Justine CORRE => Diététicienne qui gère les menus de la ville.

Grégory : Directeur de la cuisine centrale de Sogeres

Alixia DE BENGY => Directrice Régional IDF

Delphine GERONDEAU => Directrice clientèle

Un petit déjeuner nous a été proposé durant lequel nous avons dégusté ce que nos enfants avaient mangé la veille :



Smoothie Carotte Orange Smoothie Chocolat

Pineapple cake

Cake à la cannelle : tout était maison et très bon.

Comment sont élaborés les menus ?

« Les enfants ont des exercices de maths, des leçons d'histoire et de français, et tous les midis des cours de « bien manger. » »

La diététicienne (Justine) élabore les menus selon le texte GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition). Le GEMRCN est un texte qui définit les nouvelles recommandations nutritionnelles en respectant notamment les grammages pour les enfants en maternelle et élémentaire). Le GEMRCN est un texte que la ville et Sogeres doivent appliquer.

La ville de Bois Colombes impose un cahier des charges très rigoureux. La diététicienne est donc tenue de respecter le cahier des charges de la ville ainsi que le texte GEMRCN.

Quelques exemples GEMRCN et du cahier des charges de la ville

Obligation de servir une viande rouge (agneau, bœuf ou veau) **1fois/semaine** comme indiqué dans le texte GEMRCN. A cela se rajoute le **cahier des charges de BC** qui stipule **que les viandes doivent être toutes Label Rouge**. Bois colombes est très exigeant et c'est plutôt rassurant. (Sur Asnières par exemple, toutes les viandes servies ne sont pas Label Rouge).

Fréquence minimale pour le poisson => cycle de 7 poissons minimum sur les 2 mois. (saumon, colin, hoki et merlu). Des poissons panés sont proposés avec 70% de poisson minimum. Le poisson en filet est cuisiné en poissons meunières. **Le cahier des charges de la ville spécifie des poissons sans peau et sans arrêtes.** Pour obtenir ce résultat, on a donc du poisson surgelé à **simple surgélation***. **Le saumon bio ou label rouge est proposé au menu 2 fois/an (cahier des charges de BC).** Pourquoi si peu ? car le poisson bio a de la peau dessus et les enfants ne le mangent pas du coup beaucoup de gaspillage. Très peu d'enfants mangent du poisson frais chez eux ; du coup cela pose un problème lorsqu'un enfant trouve une arrête il refuse alors de le manger. Un poisson pané est donc plus volontiers mangé.

Connaissez-vous la différence entre les poissons à simple surgélation* et à double surgélation ?

La **double surgélation** c'est lorsque vous avez par exemple un gros bateau qui part en mer de chine. Ils vont pêcher des poissons, les congèlent à bord, puis une fois que le bateau arrive à quai, ils vont le décongeler pour le travailler.

Alors que pour **la simple surgélation***, le poisson est pêché en pleine mer puis préparé et congelé sur le bateau appelé « bateau usine ».

Qualité des produits et traçabilité

Leur philosophie est de proposer **aux enfants une cuisine « fait maison »** basée sur des produits frais de saison et d'origine française pour qu'elle **apporte à nos enfants le plaisir d'une alimentation saine, naturelle et savoureuse qui facilite la découverte.**

Une très grande attention est donc portée à la qualité des produits utilisés et donc des fournisseurs. La Sogeres privilégie l'approvisionnement auprès de producteurs, d'éleveurs et d'industriels locaux.

La réduction des intermédiaires permet de valider efficacement la qualité des produits (goût, fraîcheur) et offre les meilleures garanties en terme de traçabilité.

Les fruits et les légumes

La plupart des fruits et légumes sont frais en saison, en particulier ceux utilisés pour les entrées et les desserts. Lorsqu'un produit est exceptionnellement utilisé hors saison, c'est alors un produit surgelé Bonduelle, cultivé selon les pratiques de l'agriculture raisonnée (arrosage quand le pied le nécessite) 84% de la production de Bonduelle est française. Bonduelle est un achat local car il se situe à – de 150 km de Bois Colombes.

Les viandes et volailles

Elles sont fraîches et majoritairement d'origine française (volaille française, porc français, veau Label Rouge d'origine Aveyron et du Ségala...) ou issues de pays de l'UE strictement sélectionnés. Hormis le steak haché de bœuf et de veau qui est surgelé (produits trop sensibles pour être travaillé cru) Il doit être cuit à plus de 63 degrés pour que la bactérie, la Salmonella soit tuée.

Les produits de la mer

Respectent les fondements d'une pêche responsable, le respect des espèces menacées et l'utilisation des ressources halieutiques à privilégier.

Toutes les composantes du repas sont cuisinées sur place :

. **Les viandes et poissons** sont réceptionnés crus.

. **Les vinaigrettes** (à l'échalote, à la carotte...) sont faites maison et élaborées une fois par semaine (livrées dans des seaux pour les écoles). Les enfants se servent directement de la vinaigrette, elles ne sont pas mises dans les crudités directement car il y a des enfants qui aiment et d'autres qui n'aiment pas.

. **Un gâteau maison** est proposé au minimum une fois par mois = cake salé (saumon, tomate, olives, à la courgette) ou sucré, des clafoutis.

Les cakes salés et les quiches sont faits en petit volume (par manque de capacité volumétrique) et proposés aux enfants les mercredis en général ou pendant les vacances.

Quelle est la différence entre circuit court et circuit local ?

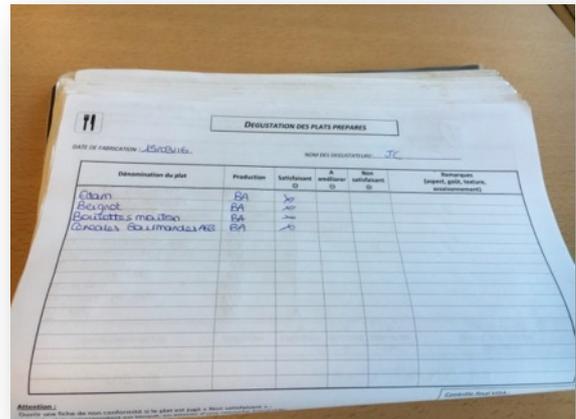
Un circuit court : pas d'intermédiaire entre le producteur direct et le consommateur (Mairie de Bois Colombes)

Un circuit local à moins de 250 km comme par exemple pour certains fruits comme les pommes, poires.

Qui contrôle les produits ?

Un responsable « qualité » contrôle et assure les règles d'hygiène par des contrôles réguliers via un laboratoire indépendant. Tous les mois, 4 produits sont prélevés et 2 échantillons sur les lames de surfaces sont également prélevés pour prévenir des risques sanitaires. Ils sont mis dans des pipettes pour être analysés.

Tous les plats préparés sont goûtés par les équipes, un cahier de suivi des dégustations est alors rempli pour savoir si le plat qui sera servi à J+2 sera bon.



Une étude de vieillissement est aussi réalisée (on laisse vieillir 5 jours le produit) et des tests sont pratiqués.

Les animations – Retrouvez les animations culinaires sur notre page Facebook & site internet.

1 fois par mois des animations viennent ponctuer le calendrier : un amuse-bouche est proposé aux enfants pour les éveiller aux saveurs et ainsi stimuler leur curiosité gustative. Le but de ces animations est d'aider l'enfant à construire son répertoire alimentaire en créant une ambiance idéale qui lui donne envie de goûter et de se tourner naturellement vers des aliments bons pour lui.

Par exemple la confiture de coings a été goûtée en associant un fromage blanc, puis un cake aux coings a été proposé



Visite Snaps du mercredi 16 mars 2016

Zoom sur les derniers mois :



En janvier il y a eu le yaourt à la brebis, en février la confiture de figues, en mars la rilette de maquereaux. Au mois de juin une animation végétarienne. Les enfants votent par un jeton vert « j'aime » ou rouge « j'aime pas ». Puis les résultats sont communiqués aux écoles et aux associations de parents d'élèves. Si l'amuse bouche obtient un grand J'aime, la diététicienne le mettra certainement au menu.

Le menu à 4 composantes:

Dans l'assiette de vos enfants de nouveaux menus pour mieux manger et gâcher moins.

Le plateau de vos enfants contient 4 composantes = 1 plat principal + 1 garniture + 1 produit laitier + 1 entrée ou 1 dessert (sans oublier le pain)

Le passage de 5 à 4 composantes s'est effectué soit en « supprimant » l'entrée soit en remplaçant l'ensemble 'fromage + dessert' par un dessert lacté.

Un équilibre nutritionnel respecté

- La composante manquante est réintégrée dans le repas (s'il s'agit du fromage, il est intégré dans le gratin, ou sous forme de dés de comté dans les entrées,...),
- Les fréquences d'apparition de chaque composante nutritionnelle sont respectées.

Plus de qualité

- Produits de plus grande qualité gustative,
- Augmentation de la fréquence de produits nobles.

Plus de plaisir au déjeuner

- Les quantités sont adaptées, les enfants consomment ainsi toutes les composantes de leur assiette.

Liberté de se resservir : le buffet de rappel pour les légumes d'accompagnement pour les plus gourmands

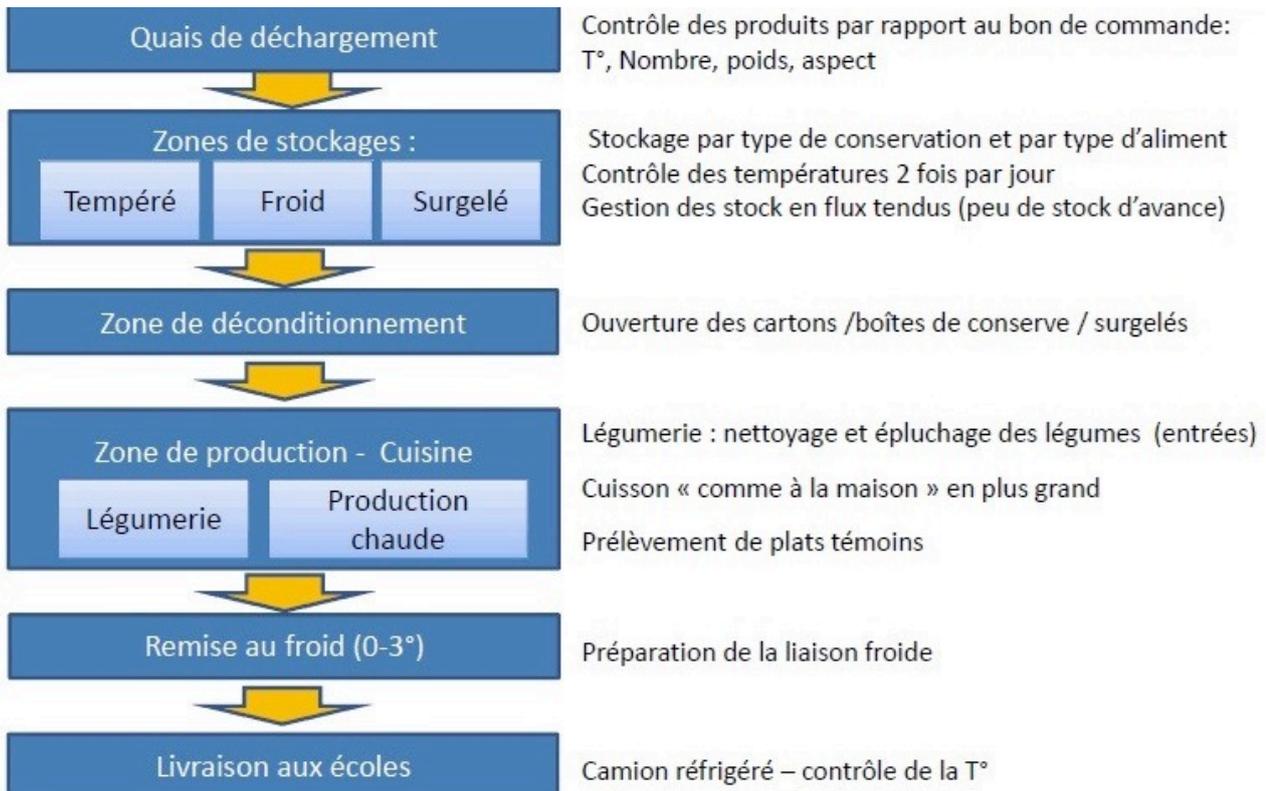
- Éducation et responsabilité face au gaspillage,
- Autonomie et convivialité : gestion de l'appétit.

Pour plus d'informations, vous trouverez la circulaire disponible sur notre site.



La visite en images commence !

Voici comment est organisée la cuisine centrale d'Asnières :



Les locaux de SOGERES



Réception des marchandises et chambre froide



Toutes les marchandises sont scannées à leur arrivée où la durée de vie résiduelle apparaît, la température de stockage est aussi enregistrée. Tous les produits sont suivis sur un logiciel de production permettant ainsi une traçabilité du produit.

Il existe 3 chambres froides de stockage par type d'aliments => tempéré, froid (0 à -3°), et surgelé (-21°)

Tous les produits sont stockés pour une durée inférieure à 7 jours. Le jour de la visite, le stock était trop important dû à une grève sur Asnières.

Tous les produits terreux (choux rouges blancs, carottes, concombres, choux chinois..) sont décontaminés au micro chlore (produit industriel étudié pour les collectivités) ou au vinaigre.

Zone de production – Cuisine

Nous pénétrons maintenant dans les cuisines où nous enfilons un joli petit vêtement (chaussures, chapeau et blouse) pour éviter de transmettre des microbes.

Qui est-ce ? ☺



La première salle est une chambre froide destinée aux magasiniers pour les besoins de productions. Il déballe et déconditionne les produits pour partir en cuisson ou en transformation.



Ensuite ces produits rentrent **en zone de cuisson**



Contrainte de fabrication

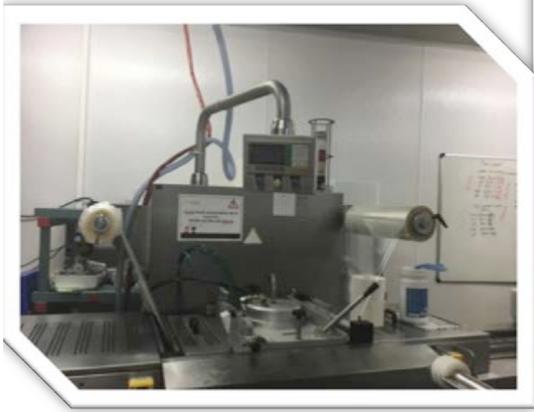
La cuisine travaille sur un principe de liaison froide. Les plats sont préparés en cuisine centrale. Après cuisson (+de 63°) pour que les bactéries meurent ou dorment pour que le risque sanitaire soit éradiqué, puis les denrées sont conditionnées entre elles et subissent une réfrigération rapide (il y a 2h à partir du moment où cela sort de la marmite et le conditionnement pour le mettre à - de 10°) pour ne pas qu'il y est un risque bactériologiste. Puis sont ensuite mises dans des cellules de refroidissement -30 à -40. Et enfin stockées à 3°. Les menus sont ensuite livrés dans les écoles à J-1 pour être remis en température sur place. Les repas sont préparés 2 jours à l'avance.

Schéma :



Puis étiquetage des barquettes

Machine à étiqueter



Conditionnement de Vinaigrette à la carotte

(très bon ☺) pour accompagner le chou



Mise en barquette de la compote



