

Visite Prestataire Restauration Scolaire Carbon Blanc

Jeudi 07 avril 2022 – société ELIOR Rue du Parc, 33110 Le Bouscat

Présents :

Le Directeur du site ELIOR

Le Responsable logistique et approvisionnement

Le Commercial région

M. LABESSE - Maire de Carbon Blanc

Mme GAMONET - Responsable des services Éducation Jeunesse

M. LAMY 4ème Adjoint à la Mairie service Petite Enfance, Enfance Action jeunesse Éducation

M. VALERO Didier- Responsable Service Scolaire/entretien

M. EYRAUD Jérôme – Président GPI-UNAape Carbon Blanc

Intervenants :

Cuisinier en chef

Responsables de services (chaud/froid/mise en lace/légumerie...)

Objet de la réunion :

Présentation et visite du nouveau prestataire ELIOR. Bâtiment agrandi en 2020 de plus de 100m², permettant une zone de mise en place et de stockage plus grande et un quai de chargement pour livraison indépendant (attendant).

En introduction, le directeur nous précise que la société ELIOR représente 20 établissements en France. Le site du Bouscat gère environ 5800 couverts et 450 portages.

ELIOR travaille actuellement en étant soit propriétaire de cuisine centrale (comme à Thonon ou Brest) mais que sur Le Bouscat, ils sont locataires des locaux.

La société dispose d'une Académie de formation ELIOR assurant la continuité des formations sécurité et hygiène.

L'établissement du Bouscat est composé de 28 personnes dont une diététicienne participant à l'élaboration des menus.

ELIOR fait partie du label « Pépinière du goût » reconnu par Bureau Véritas via un audit. Ce sont des cuisines responsables et apprenantes. Elles reposent sur trois engagements : le goût, la qualité de service et le respect de l'environnement.

La visite commence par les locaux administratifs avant de continuer par les vestiaires. Visuellement simples propres.

Elle se poursuit par la visite des locaux fonctionnels :

Chaque local est défini pour une tâche spécifique : Stockage, réception marchandise surgelés, conserves, produits frais. Une livraison journalière est effectuée afin de limiter le stockage. Les chambres froides sont bien tenues et rangées.

La part de surgelés n'a pas été quantifiée, cependant il s'agit surtout des accompagnements.

100% de frais pour les crudités (entrées) 100% viandes française (volaille, porc, etc.).

Seuls les Rôtis arrivent déjà préparés sous vide car difficilement travaillable (cuisson lente, et locaux non adaptés à ce type de process).

Le poisson est sous label MSC pêche éco-responsable.

ELIOR nous précise qu'il privilégie les circuits courts autant que possible en suivant les productions de saison : Salade d'Agen, kiwi de Bordeaux, laitage de Strasbourg yaourt bio du Lot et Garonne, etc.

Les potages sont tous faits maison, tout comme au moins deux desserts (Pâtisserie) par mois (cheese cake et carré bordelais). En essayant de développer ces pâtisseries maisons pour les proposer le plus souvent possible.

Seuls les produits non disponibles en France font l'objet d'importation (type Banane du Ghana)

L'établissement utilise des barquettes bio compostables à 100% sauf pour les tous petit contenant, de type portion fromage, pour lesquelles ce type de barquette bio compostable n'existe pas. Pour cela il reste aux barquettes plastiques.

Concernant le traitement des déchets, sur la commune du Bouscat, 100 % des barquettes sont récupérées par une association de traitement (les déchivores) pour développer un composte (récupération 2 fois par semaine).

Les barquettes sont collectives pour les scolaires, selon les portions définies.

La société prévoit des quantités selon les commandes, permettant d'avoir quasiment pas de déchets. Même lors de grève chez leurs clients, il est mis en place un don aux associations locales du Bouscat.

La société veut développer les bacs « gastro », plus écologiques, mais nécessitant plus de zone de stockage et un investissement en matériel pour laver. Ces investissements seraient également à révoir plus les cantines réceptionnant les bacs lors des livraisons (à l'étude dans le cadre du projet des écoles de Carbon Blanc). La Mairie émet un bémol, les bacs sont bien plus lourds et demande des manipulations compliquées pour les agents de cantine (retour d'anciennes expériences).

La préparation est prévue la veille pour la livraison du lendemain avec maintien au froid. La cuisine étant homologuée pour un service à J+3 jours.

A la livraison les plats sont froids et doivent être réchauffés. Difficultés selon les cuisines pour mise en chaleur (pour les potages cuisines non adaptées sur la commune

L'établissement sépare les services plats chauds du service froid.

Tout le personnel est soumis à des règles d'hygiène dès l'entrée dans la zone de cuisine (charlotte, gants, blouse, sur-chaussure, à usage unique et à un lavage de main).

L'établissement est bien structuré et bien agencé, adapté à son potentiel de couverts, ans être disproportionné.

Le personnel présent mange les productions du jour/veille.

Concernant le contrat avec la Ville de Carbon Blanc, il s'agit d'un contrat annuel de 400k€ pour une prestation de 800 couverts.

Les premiers retours sont plutôt positifs sur le goût. Ces retours permettant lors de réunion avec le client (la mairie) de modifier ou d'ajuster les recettes au besoin.

Les problèmes notés concernent surtout les grammages sur les portions adultes (personnel mairie et personnes âgées) et quelques oublis lors des commandes...

Ces oublis doivent être traités dès la livraison le matin pour permettre une tournée de réajustement (prévu par le prestataire ELIOR). A ce niveau, apparemment les retours du personnel mairie réceptionnant (mais sans vérifier) les quantités ne permet pas de réajustement rapide. La mairie ne contactant le prestataire que vers 11h30/12h00, après vérification des quantités livrées juste avant la mise en place des repas. La tournée de réajustement étant déjà en cours il est difficile de réagir rapidement à ce niveau pour le prestataire.

Les menus restent définis par la direction nationale de ELIOR, tout comme le grammage prévu. Des variables d'ajustement sont possibles (5% grand maximum) mais à la marge, localement, selon exigences du client. Sans pour autant pouvoir définir en direct les menus spécifiquement (seule la fréquence de présentation des produits peut varier essentiellement).

Les menus sont disponibles via le site de la Mairie mais également via l'application Bon'App , permettant un suivi des menus proposés ainsi que des allergènes.

Pour finir, M. LABESSE propose de poursuivre par une visite des cantines pour voir la mise en place et assister à la pause restauration. La date restant à confirmer, le mois de juin a été proposé.