

CONSEIL D'ENFANTS
VISITE DES LOCAUX DE LA CUISINE CENTRALE
AVRIL 2017

Deux visites des locaux du Sidoresto sont organisées pendant les vacances de Printemps. La première a lieu le 4 avril et la deuxième le 11 avril.

Présents le 4 Avril :

Lila Abderrahim, responsable du Conseil d'Enfants, Benjamin Rechke, animateur, Stéphanie Maillard, directrice du Sidoresto.

Enfants élus présents :

Emma Zitouni (école Paul Langevin), Mathieu Belamini (école Montesquieu), Tamsin Lancelot (école Diderot), Lizea Sabine (école Eugénie Cotton), Lilou Chamont (école Marcel Cachin).

Déroulement de la visite :

Avant de commencer la visite, les différentes missions de la cuisine centrale nous sont expliquées. Cette structure livre en repas les écoles de Vitry-sur-Seine et de Gentilly. Elle est également responsable de l'approvisionnement des retraités de Vitry. Ces responsabilités engagent la cuisine à produire quotidiennement environ huit mille repas, préparés deux à trois jours à l'avance.

Pour des raisons d'hygiène, le groupe de visiteurs doit porter une combinaison protectrice temporaire et se laver consciencieusement les mains pour empêcher une éventuelle contamination. On nous présente ensuite l'itinéraire de la visite, calqué sur celui des denrées alimentaires, de la livraison à l'expédition, en passant par le stockage, la cuisine et le conditionnement.

En premier lieu, nous nous rendons au magasin, là où les camions viennent décharger les matières premières commandées. Les agents du magasin vérifient alors les livraisons et déchargent les produits. On y reçoit toutes sortes de denrées : viandes, légumes, fromages, épicerie et conserves.

Certains aliments nécessitent d'être conservés au froid et sont alors stockés dans une chambre froide tampon où la température est maintenue entre 0 et 3°C. Les autres produits sont placés sur un monte-charge. Les conditions de travail des agents du magasin ont changé depuis l'installation de ce monte-charge, parce que les agents étaient auparavant obligés de transporter toutes les marchandises eux-mêmes. Nous rencontrons finalement le responsable du magasin, Sébastien.

Nous nous rendons par la suite dans le congélateur où sont stockés les légumes, les poissons et les pâtisseries. La date de péremption est systématiquement indiquée sur les produits. A proximité de ce congélateur se trouve une zone où des produits conservés à température ambiante sont stockés.

Ensuite, nous visitons plusieurs chambres froides où sont conservés des produits de natures différentes. Au total, on compte six chambres froides dans les locaux de la cuisine centrale, parmi lesquelles, une chambre froide tampon dans laquelle sont stockés les aliments qui doivent être préparés le jour même et une chambre froide dans laquelle sont entreposées les viandes et la charcuterie. On se doit de proposer différentes viandes, dans un dosage de 80g par enfant.

Enfin, nous terminons la visite des zones de stockage en passant par la cave à gâteaux et par l'épicerie. Un élu demande pourquoi il n'y a pas de sel en libre-service dans les réfectoires. Il lui est répondu que les plats étant déjà salés selon les apports nutritionnels recommandés, le sel n'est pas mis à disposition dans les salles de restauration pour des raisons de santé. Nous nous rendons enfin dans la réserve où les boîtes de conserves, le riz et les pâtes sont conservés.

Nous visitons par la suite la lingerie de la cuisine centrale où deux personnes travaillent. Chaque agent de la cuisine doit porter un uniforme obligatoire avec des sabots, une blouse, etc,... Ces uniformes doivent être lavés quotidiennement. Cette lingerie dispose de deux machines à laver et d'un grand sèche-linge. En un an, il y a plus de 20 000 kg de linge à laver.

Nous continuons notre visite par les cuisines. Les aliments sont transportés par le monte-charge dans la zone de déconditionnement, dans laquelle on enlève les cartons. Une grande chambre froide se situe à proximité, ainsi qu'une zone de cuisson où l'on trouve des sauteuses et des fours. Nous y faisons la rencontre de Didier, un cuisinier. Les cuisiniers ont la possibilité de tester de nouvelles recettes en fonction des propositions de la diététicienne et du chef de production.

Après l'élaboration des plats, environ deux jours avant leur consommation, les repas passent en « refroidissement ». Il y a cinq cellules de refroidissement, une chambre froide pour les produits finis chauds et une salle pour les plats froids. La mise en barquette se fait également sur place avec une thermoscelleuse. Au bout de cette chaîne de préparation des repas, un étiquetage qui comporte plusieurs mentions obligatoires est apposé sur chaque barquette. Une fois prêtes, on les place sur des cagettes.

Nous arrivons ensuite à la zone de plonge où sont nettoyés les ustensiles de cuisine. Nous achevons notre visite par la zone administrative où se trouvent les agents qui passent les commandes et qui gèrent le bon fonctionnement de la cuisine centrale. A chaque étape, les agents laissent des informations sur une feuille de traçabilité (indications de températures, etc,...). Il y a de nombreux contrôles aléatoires inopinés.

Nous nous rendons ensuite dans le réfectoire de la cuisine centrale où nous partageons un bon repas. C'est l'occasion pour les enfants de poser des questions pour clôturer cette visite :

- Pourquoi il n'y a pas beaucoup de poisson ? On mange plus souvent de la viande.

Il est répondu que du poisson est servi une à deux fois par semaine, suivant la demande de la diététicienne et compte tenu des normes nutritionnelles.

- Pourquoi, à Pâques, on nous a servi de l'avocat avec du chocolat ?

C'était l'occasion d'amener les enfants à goûter des plats originaux et insolites.

- En quelle année le Sidoresto a été construit ?

La cuisine centrale, appelée Sidoresto, a été créée en 1973.

- Pourquoi il n'y a pas souvent de frites à la cantine ?

On sert peu de frites à la cantine car les plats étant préparés deux jours à l'avance, les frites réchauffées en four sont molles et peu goûteuses.

- Sert-on du Bio à la restauration scolaire ?

Oui, on sert du Bio une fois par semaine, hors vacances scolaires.

- Est-ce que les enfants font le menu quelques fois ?

Une fois par an, le Conseil d'Enfants décide du menu (aux alentours de Novembre).

Il est annoncé aux enfants élus que la séance prévue le 22 avril est reportée en raison des élections présidentielles. Une convocation sera envoyée pour la séance du mois de mai.