

SCOLAIRE

Reims aux petits soins pour ses écoliers

À Reims, un enfant scolarisé sur deux mange au restaurant scolaire. La Caisse des écoles publiques de la ville, dirigée par Patrick Petiteaux et son adjoint Fabrice Jacques, gère la restauration scolaire, les repas étant fabriqués à la cuisine centrale, où l'équilibre et la sécurité alimentaires font partie des priorités.

« Nous avons modernisé notre outil de travail pour être plus performants », indique Laurent Coulmy, chef d'exploitation de l'Unité centrale de production alimentaire (UCPA), qui fonctionne en liaison froide. Des travaux ont eu lieu l'été dernier pour être fin prêts à la rentrée de septembre 2017 : rénovation de la résine des sols et des peintures, remplacement d'une cellule de refroidissement et du convoyeur de lavage (machine Hobart avec pompe à chaleur, économies de produits et d'énergie), acquisition de sauteuses multi-fonctions très performantes VarioCooking Frima/Rational qui viennent compléter le matériel existant... La lingerie s'est également dotée d'une nouvelle machine à laver. Autant d'améliorations pour l'efficacité et le confort de travail.

Il est également très satisfait des fours Rational acquis à son arrivée il y a 4 ans, lui qui s'était formé dans son parcours aux cuissons de nuit. « J'ai programmé les recettes par paliers », explique-t-il. Il apprécie



© P. Doré

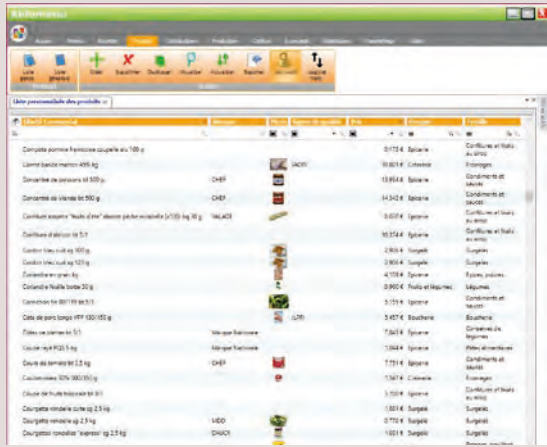
de pouvoir jouer sur les méthodes de fabrication et donc la tendreté de la viande, la préservation des qualités organoleptiques des produits, le goût pour éduquer et plaire aux enfants...

Un outil de production bien entretenu

L'équipe est également particulièrement soigneuse sur l'entretien. « Les agents aiment que ce soit propre ! Chacun s'occupe de son secteur au quotidien, et nous profitons des vacances scolaires pour faire un gros nettoyage. » L'HACCP fait régulièrement l'objet de formations et piqûres de rappel, à l'UCPA comme dans les restaurants scolaires (avec deux nouveaux référents hygiène et sécurité alimentaire, très présents sur le terrain, sous la houlette de Christophe Harter). L'assiette des écoliers, le petit bulletin de liaison avec

L'accompagnement de Vici Aidomenu

La cuisine centrale de Reims travaille depuis février 2005 avec Vici Aidomenu. L'équipe rémoise utilise Aidomenu depuis cette date, avec comme avantages : gestion complète de la production culinaire, mise à jour tarifaire, mise à disposition des fiches techniques produits avec notions d'allergènes et nutritionnelles pour affichage... l'UCPA a par ailleurs adhéré dans un premier temps à la centrale de référencement SARA de Vici, et depuis juillet 2015, elle bénéficie en remplacement de l'activité Marchés publics afin de se mettre en conformité avec le fonctionnement des MP, avec un appui juridique pour la gestion globale de la procédure, ainsi que son suivi en cas de litige après la mise en place du marché (suivi de l'exécution). Pour l'Aide à la maîtrise d'ouvrage pour les MP, Vici propose un service complet : Recueil des statistiques de consommations, établissement de la stratégie d'achat avec le client ; Allotissement, élaboration des BPU, du cahier des charges, rédaction de l'AAPC, de toutes les pièces administratives et juridiques, du chronogramme, toujours en relation étroite avec le client ; Publication du marché ; Réception des plis, analyse des candidatures et des offres, rédaction du rapport d'analyse ; Participation à la commission d'appel d'offres ; Rédaction des courriers de rejets et d'attributions ; Rédaction et publication de l'avis d'attribution ; Suivi du marché.



© Vici Aidomenu



© Vici Aidomenu

Les marchés de Reims sont multi-attributaires (sur 13 lots différents), « avec un référencement jusqu'à 3 fournisseurs par lot, ce qui nous apporte notamment de la souplesse et un meilleur rapport qualité/prix », note Laurent Coulmy. Les critères et sous-critères de sélection des offres sont principalement : qualité des produits, prix, délais de livraison, délais de dépannage,

développement durable... Vici intègre toutes les mises à jour de tarifs et les marchés initiaux dans le logiciel Aidomenu. Au départ, Reims utilisait juste le module commande et aujourd'hui, le module recettes/menus. Il faut donc choisir les produits du marché pour les intégrer dans les recettes, ce qui peut se faire par des remplacements automatiques. « Les marchés, sur 4 ans, finissent en juillet 2019, nous travaillons donc actuellement sur le renouvellement », précise Camille Sammessous, responsable Régie, Marchés publics, Personnel de restauration scolaire. « Les denrées alimentaires représentent 1,85 million d'euros par an. C'est un secteur d'achat qui demande beaucoup de temps et de rigueur. Nous sommes aidés et accompagnés chez Vici par Aline Cettier du service qualité et Sébastien Anater, juriste. Outre l'aspect réglementaire, ils procèdent notamment à l'analyse des fiches techniques des produits pour les marchés et des prix. Nous faisons par contre en interne les dégustations à l'aveugle. » En ce qui concerne l'attribution des marchés, Vici prépare tous les documents qui sont validés et signés ensuite par Reims.

les parents, n'a pas manqué de souligner les nouveautés de la cuisine centrale dans son n° d'octobre. Les tarifications des repas sont variables selon les



ressources, calculées en fonction du quotient CAF. Le paiement en ligne est possible via un espace dédié sur le site Espace Famille. Quand Laurent Coulmy est arrivé, les barquettes étaient en plastique, elles sont désormais 100 % biodégradables. Elles ont des couleurs différentes selon plusieurs critères : maternelle/élémentaire, sans porc, formats... Quant aux biodéchets, ils sont traités avec Veolia depuis septembre 2014 (biogaz). Les pluches et autres restes en cuisine sont stockés et récupérés une fois par semaine.

Travailler le frais et le bio

Outre la restauration scolaire, « nous réalisons les repas pour trois crèches depuis environ un an », poursuit le chef de cuisine. L'équipe (voir encadré ci-contre) comprend 9 préparateurs livreurs. « Nous avons la chance d'avoir une légumerie, ce qui nous permet de travailler des produits frais, mais il faut bien sûr avoir une organisation précise et un équilibre des charges de travail. Nous travaillons à flux tendu à J-1, avec un stockage limité et des livraisons quotidiennes, sauf pour l'épicerie, tous les 4 jours. Afin d'anticiper, nous travaillons sur des effectifs prévisionnels à 3 semaines. »

Pour le bio, il passe par une plateforme regroupant 18 producteurs locaux. « C'est important que les approvisionnements se fassent

le plus possible en circuits courts », souligne Fabrice Jacques. En maternelle comme en élémentaire, les repas sont servis à table aux enfants. Ils sont livrés par

2 gros camions, avec 2 plus petits (hausse des effectifs ces dernières années) : l'un dessert 3 écoles, l'autre les crèches et des compléments si besoin.

Journée portes ouvertes

Signe de l'intérêt des familles, élus et autres acteurs de la restauration scolaire : la journée portes ouvertes à la cuisine centrale a permis d'accueillir près de 600 visiteurs. Une enquête de satisfaction a par ailleurs été réalisée en octobre dernier auprès des enfants dans une quinzaine de restaurants scolaires. L'occasion de mieux connaître leur ressenti sur le repas et son environnement.

■ Karine Averty

Quelques chiffres

- ▶ Surface utile : 3 000 m²
- ▶ Bâtiment sur 2 niveaux : la production et la lingerie au rez-de-chaussée, l'administratif, les vestiaires et le restaurant du personnel à l'étage
- ▶ Préparation de : 8 300 à 8 400 repas/jour pour les 64 restaurants scolaires et les crèches (400 le mercredi, 900 à 1 200 pendant les vacances)
- ▶ Une équipe de 41 personnes, dont 25 qui élaborent les repas en cuisine ; 1 diététicienne nutritionniste ; 3 référents hygiène et sécurité alimentaire
- ▶ 5 véhicules frigorifiques