

# Mayenne Ingénierie Expertise du service de restauration de la commune de L'Huisserie.

## Contexte

La commune de L'Huisserie fabrique aujourd'hui 400 repas maternelles et élémentaires, dans ses locaux de restauration situé rue des Camélias

En novembre 2021, M. le Maire a sollicité Mayenne Ingénierie restauration afin qu'un audit de fonctionnement soit réalisé en tenant compte des interrogations suivantes :

- L'infrastructure et ses difficultés pour respecter le principe de la marche en avant ;
- Connaitre la capacité d'accueil de la restauration pour le déjeuner et le goûter compte tenu de l'évolution des effectifs. La commune souhaite disposer d'un état des lieux global, qui permettra, sur la base d'un schéma énumérant points forts et axes de progrès, de disposer des premiers éléments d'aide à la décision.

L'état des lieux porte sur :

- Les moyens humains ;
- L'organisation en place ;
- La structure : infrastructure générale de la cuisine, son dimensionnement, les équipements en place, la configuration des locaux pour le respect du principe de la marche en avant ;
- Les équipements ;
- Les outils mis en place pour respecter les exigences sur la qualité des repas servis (menus, diversité et équilibre nutritionnel) ;
- Les outils mis en place pour le respect des objectifs d'approvisionnement en denrées et de gaspillage alimentaire.

La prestation a été réalisée le vendredi 04 mars, par Mickaël PAUMARD, référent restauration et Antoine CHASTEL, chef de cuisine.

## Etat des lieux et propositions

### *A Les moyens humains*

Deux cuisiniers et 5 aides de cuisine sont sous la responsabilité de Jérémy Vétillard, Chef de cuisine.

Compte tenu des repas à produire et à servir, l'équipe est suffisamment dimensionnée. Néanmoins le chef de cuisine assure à lui seul la gestion globale du service restauration.

Propositions :

La structuration de l'équipe par l'apport d'un second de cuisine permettrait au responsable de cuisine de déléguer la production mais aussi d'assurer la continuité du service si le chef devait s'absenter.

De plus et dans la perspective de fabriquer des repas en liaison froide, une professionnalisation de l'équipe est nécessaire.

Le tableau proposé en annexe permet l'évaluation des moyens et tient compte de :

- La gestion administrative du service par le Chef de cuisine (menus, commandes, bilan) ;
- Le temps d'encadrement de l'équipe y compris les temps d'organisation pré et post fabrication ;
- La fabrication, le dressage, le conditionnement et la distribution sur place des repas ;
- L'entretien des locaux y compris la plonge ;
- Le service à table des écoliers.

## ***B Les méthodes de travail***

L'équipe travaille très consciencieusement. L'organisation du travail fonctionne par habitude.

### **Préparations préliminaires :**

L'épluchage et le taillage des légumes bruts demande du temps et les risques de contaminations croisées sont importants. De plus, ces tâches sont effectuées dans un espace de travail exigu, ce qui augmente les risques d'accident.

Proposition :

Si vous souhaitez conserver l'utilisation de produits frais, l'offre existe localement, par exemple avec la plateforme logistique M@Yoncourt.

### **Mode de fabrication :**

Les fabrications maison sont valorisées, l'utilisation des produits non qualitatifs surgelés ou transformés sont très limités.

### **Dressage et service des préparations :**

Les temps de dressage des diverses préparations sont importants. En effet l'ensemble des plats sont dressés en amont des deux services (Préparations froides et chaudes).

Pour le service des maternelles le format convient pour les préparations froides, cependant l'ensemble des préparations chaudes sont dressées bien en amont.

Pour le service des primaires, le format « service à table » fonctionne mais impose de nombreuses manipulations en amont et pendant le repas

Propositions :

Des cuissons et dressages au plus près du service (suivant les préparations) pourraient améliorer la qualité nutritionnelle des plats et limiteraient les manipulations. De plus ce fonctionnement ne nécessiterait pas d'investissement complémentaire et notamment en équipement de maintien en température.

Un mode de distribution en self linéaire limiterait considérablement les manipulations grâce à :

- La suppression du dressage des préparations chaudes ;
- La suppression de la mise en place des couverts et le débarrassage des tables en fin de service.

Ce mode de service permettrait entre autres de réduire le temps nécessaire par rapport aux besoins actuels.

### **Formation :**

Dans l'hypothèse de faire évoluer la prestation vers une prestation en liaison froide, la formation initiale des différents intervenants n'est pas suffisante. Des formations de mise à niveau en hygiène seraient impératives.

Proposition :

Un accompagnement pour la partie administrative du service permettrait également de rationaliser les méthodes de gestion. Ceci comprend l'élaboration des menus et l'auto validation nutritionnelle des repas servis.

Le service dispose de fiches techniques au format Excel.

Proposition

Le recours à un logiciel de gestion des menus permettrait :

- De disposer des allergènes dans les préparations, dont l'information est obligatoire ;
- De classer les préparations dans le cadre du plan alimentaire ;
- De maîtriser les coûts de revient ;
- D'offrir une régularité de la qualité des plats proposés ;
- D'organiser et répartir la charge de travail ;
- D'évaluer les volumes des commandes.

Des outils d'aide à la gestion des menus existent, il est important que le responsable de cuisine et son équipe soient sensibilisés et formés afin de les aider au quotidien à la maîtrise des coûts de revient.

Un accompagnement de l'équipe encadrante au moment du repas, est également possible et permettrait de mieux appréhender l'accueil des enfants en mettant en place des techniques pour atténuer le bruit et améliorer le confort de tous.

Pour l'accompagnement à l'organisation administrative et au temps de repas, le CNFPT pourrait être sollicité pour répondre à vos demandes.

### **Entretien des locaux :**

Les locaux sont propres et bien entretenus, les sols des salles de restaurant sont nettoyés à l'issue des services. La salle de restaurant des maternelles est lavée à deux reprises.

Propositions :

Une réflexion doit être menée pour éviter le sur-nettoyage. En effet, en cuisine certaines fréquences de nettoyage sont rapprochées, des prélèvements de surface réalisés sur certain équipement type hotte de cuisine et Chambre froide permettront de valider des fréquences de nettoyage tout en maintenant un niveau d'hygiène qui correspond à la réglementation. (Obligations de résultats)

Pour l'entretien des salles de restaurant, un seul lavage suffirait. La méthode de pré-imprégnation pourrait limiter les TMS et la surconsommation de produits de lavage des sols.

Par ailleurs, la mécanisation de l'entretien des sols faciliterait le travail des agents tout en limitant leur temps d'intervention.

## ***C Le milieu et les matériels***

L'extension des locaux de cuisine date de 2018.

La marche en avant est bien effective sur les plans mais la disposition des locaux et le dimensionnement des secteurs ne correspondent pas aux exigences structurelles d'une cuisine.

Dans l'hypothèse de fabrication de repas en liaison froide, la cuisine ne dispose pas de locaux spécifiques pour les conditionnements.

Les points à revoir :

- Absence d'accès direct aux sanitaires en zone vestiaire, ce qui impose au personnel d'y accéder soit par le bureau du chef soit par une porte d'accès dans la salle de restaurant ;
- La légumerie et la salle de préparation froide sont très proches sans réelle séparation, les locaux sont insuffisamment dimensionnés ;
- L'accès en réserve sèche se fait par la zone préparation froide (Zone légumerie dans la pratique). Des risques de contaminations croisées sont possible en cas de stockage de livraison en réserve sèche pendant les opérations de traitement des légumes terreux ou de produits en déconditionnement ;
- Pas de secteur pour les préparations préliminaires (Travaux effectués en légumerie) ;
- Pas d'armoire froide intermédiaire pour stocker les préparations déconditionnées. Une armoire froide 2 portes est présente pour stocker les produits entamés ;
- Pas de secteur pour les préparations froides (actuellement en zone cuisson) ;
- Le stockage des produits d'entretien et la zone lingerie sont communs. L'accès par la laverie n'est pas séparé. La laverie est considérée comme une zone sale. Le redéploiement de la lingerie en salle à manger est plus approprié mais ne dispose pas de ventilation suffisante.

Les équipements sont bien entretenus et selon le retour de l'équipe en bon état de fonctionnement.

Globalement les équipements correspondent aux besoins actuels. En prenant l'exemple du four mixte et du multi cuiseur et compte tenu de leurs utilisations, ils sont très largement surdimensionnés avec des capacités de cuisson correspondant à une production similaire de 600 couverts.

Propositions :

Dans la configuration actuelle, les locaux nécessiteraient quelques aménagements pour améliorer la marche en avant et répondre aux exigences réglementaires. Dans cette perspective, et dans la volonté de privilégier les fabrications maison, votre capacité de production est évaluée à 600 couverts en moyenne par jour.

Concernant la lingerie, il n'y a pas de solutions structurelles dans l'immédiat, Cette espace doit être redéfini lors d'une éventuelle restructuration. Vous avez aussi la possibilité d'externaliser l'entretien du linge.

## ***D Les matières premières***

Le service rendu par le groupement de commande GOAL à laquelle vous avez délégué vos achats alimentaires, permet de disposer d'une offre de produits à un tarif négocié (produits d'épicerie, produits laitiers, surgelés et volailles). Le recours à une centrale d'achat permet de se libérer de la contrainte des négociations mais vous impose une stratégie d'achat qui peut ne pas correspondre à vos besoins, à votre politique de développement du territoire.

Néanmoins, vos achats en produits locaux et sous signe de qualité sont importants comme par exemple les légumes et fruits bruts, les viandes et charcuteries, les produits biologiques et locaux via la plateforme logistique manger bio et M@Yoncourt.

La prise en charge des achats alimentaires sans recours à un prestataire intermédiaire permet une relation commerciale en direct. Toutefois, vous devez veiller au respect du code de la commande publique y compris pour les achats locaux.

Actuellement, l'offre locale a la capacité de fournir la restauration de votre service en produits de qualité pour un coût matière maîtrisé, c'est-à-dire inférieur à 1,80 € en denrées alimentaires pour un repas d'élémentaire.

L'achat et le suivi des stocks peut être effectué grâce à des outils informatiques simples d'utilisation qui vous permettent notamment à chaque commande de connaître vos % d'approvisionnement.

## ***E La réglementation***

Le plan de maîtrise sanitaire est en cours d'élaboration. Il n'était pas en place en 2020.

En cas de visite des services de la DDETSPP, (Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations), une non-conformité majeure pourrait souligner ce point important.

Si vous souhaitez fabriquer et livrer des repas en liaison froide, vous devrez déclarer cette activité en amont par une demande de dérogation à l'agrément et fournir un schéma fonctionnel de votre service.

Les agents sont soucieux de bien respecter les règles d'hygiène. L'équipe de cuisine dispose et porte les tenues de travail, les agents se lavent les mains régulièrement.

La loi EGALIM impose depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, 50 % de produits sous label dont 20 % de produits bio. Ces statistiques doivent être disponibles pour les services officiels.

Pour l'année 2021, et selon les indications du chef de cuisine, vos achats en produits labellisés sont de 58% et de 21% en produits bio.

Par ailleurs, la loi précise :

- La mise en place d'un plan de diversification des protéines ;
- La mise en place d'un menu végétarien une fois par semaine ;
- Un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire précisé par la LOI n° 2020-105 du 10 février 2020, dite [loi AGECS](#) ;
- La suppression des plastiques (cf milieu et matériel).

L'action de mesurer le poids du gaspillage alimentaire est très importante car elle vous permet d'identifier avec précisions les plats appréciés ou non des élèves d'une part et d'autre part de diminuer les quantités servies. Votre budget alimentaire est ainsi mieux maîtrisé.

Les menus sont affichés, ils comportent les menus du midi et les goûters. Pour votre information il n'y a pas d'obligation réglementaire d'afficher la composition des goûters pour les enfants en primaire.

Cette information est obligatoire uniquement pour les enfants de moins de 3 ans. Le guide pratique du GEMRCN\* établi dans le cadre du PNNS\* précise que c'est un repas essentiel au même titre que le petit déjeuner mais ne nécessite pas de plan alimentaire.

\*GEMRCN : Groupement d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

\*PNNS : Plan national nutrition santé

### ***F Liaison froide ou liaison chaude :***

Vous avez en projet d'effectuer du portage de repas à domicile en liaison froide pour 20 à 25 repas du lundi midi au samedi midi avec une livraison par la poste tous les 3 jours.

Vous trouverez ci-dessous les avantages et inconvénients des 2 modes de livraison :

	<b><i>Liaison chaude</i></b>	<b><i>Liaison froide</i></b>
<b><i>Points positifs</i></b>	<p>Meilleure qualité des repas, pas de surcuisson, pas d'altération des aliments dû au refroidissement et stockage froid prolongé ;</p> <p>Fabrication au plus près de la consommation, évite les TIAC liées aux manipulations et stockage en liaison froide ;</p> <p>Pas besoin de stockage des préparations à l'avance (PCEA) ;</p>	<p>Facilité de gestion des livraisons à j+3</p>
<b><i>Points négatifs</i></b>	<p>Nécessite des livraisons au plus près de la consommation du lundi au vendredi</p> <p>Quid du samedi ? (Livré en liaison froide le vendredi ?)</p>	<p>Qualité des repas, Choc thermique, surcuisson, altération des aliments dû au stockage au froid prolongé</p> <p>Investissement d'une armoire froide PCEA impérative (6000€)</p>

## ***G Le format des salles de restaurant et le goûter***

<b>Maternelles</b>	<b>Elémentaires</b>
Capacité de la salle de restaurant : 96	Capacité de la salle de restaurant : 144
Premier service : 11h45 Deuxième service : 12h30	Premier service : 12h00 Deuxième service : 12h45
Encadrants : 9 dont 1 responsable animation petite enfance	Encadrants : 5
Les élèves sont servis	Les élèves se servent
RAB automatique par un agent de service	RAB automatique par un agent de service
	Les élèves lavent les tables

### ***Salle maternelle :***

Le volume actuel est suffisant pour l'accueil des enfants, cependant il nécessite deux services. Les espaces de circulation sont corrects. Votre capacité maximale est de 192 enfants maternelles. Au quotidien vous servez 140 repas maternelles en moyenne

Pour ce qui concerne du temps de repas, nous vous apporterons très prochainement une réponse juridique sur le taux d'encadrement des élèves.

Certains animateurs déjeunent pendant le service, pour informations la réglementation du GEMRCN recommande que le personnel qui encadre le temps du repas soit en capacité de solliciter l'enfant de façon éducative et pédagogique, afin de l'inviter à goûter l'ensemble des mets proposés durant le repas.

### ***Salle élémentaire :***

Le volume actuel est suffisant pour l'accueil des enfants, cependant il nécessite deux services. Les espaces de circulation sont corrects. Votre capacité maximale est de 288 enfants. Au quotidien vous servez 240 repas primaires en moyenne

Le constat est identique concernant les animateurs qui déjeunent pendant le service.

En mode de fonctionnement service à table, vous pouvez compter une rotation de 2 élèves par place.

**Votre capacité totale est donc de 480 repas sur 2 services.**

### ***Le format du goûter :***

Vous accueillez 180 à 200 enfants au goûter sur deux services à table dans la salle maternelle. (Maternelles et primaires mélangés, présence plus importante de maternelles). Le premier service est à 16h00, le second à 16h20.



Les services sont assurés par 2 agents et 1 animateur. Les enfants bénéficient d'un temps de goûter de 15 à 20 minutes.

La capacité de la salle maternelle est atteinte, cependant vous disposez d'une capacité importante d'accueil en salle primaire.

Comme précisé au point B méthode de travail, entretien des locaux, La méthode de pré-imprégnation est à mettre en place afin de limiter les TMS et la surconsommation de produits pour le lavage des sols. L'achat de chariot de ménage ergonomique ainsi que la mécanisation de l'entretien des sols faciliteront le travail des agents tout en limitant leur temps d'intervention.

## **Conclusion Par thème et priorités**

### **Structure :**

Dans la volonté de respecter le principe de la marche en avant et d'améliorer l'organisation du travail, une réflexion doit être engagée afin d'envisager une rénovation et donc l'adaptation des locaux suivant les besoins de production.

### **Format du repas et goûters :**

Le format actuel des salles à manger vous permet d'accueillir jusqu'à 480 enfants par jour. Cependant afin de faciliter l'organisation du service des primaires, l'installation d'un self linéaire est à envisager.

### **Équipement de stockage et de production :**

Vous disposez d'un outil de production d'environ 600 couverts par jour.

Compte tenu des équipements et de leur état, vous n'avez pas d'investissement matériel à prévoir à moyen terme.

Dans le cadre de la mise en place d'une production en liaison froide ou chaude, l'investissement d'un équipement frigorifique supplémentaire s'impose. (A définir suivant le mode et les conditionnements choisis)

Pour conclure, et pour répondre à votre objectif global d'optimisation de votre service de restauration, il est impératif d'engager un programme de formation et d'accompagnement de l'équipe de restauration et des personnels qui encadrent le temps de repas pour :

- Optimiser l'organisation du travail ;
- Atteindre et respecter les objectifs réglementaires ;
- Améliorer l'accueil des enfants sur le temps de repas.