

Compte rendu de la visite de la cuisine centrale API du mercredi 15 janvier 2020



Début de la visite à 11h00, dans les locaux de la cuisine centrale de la société API au 03 rue Bonneret à Moussy le Neuf

Présents :

- Mr DEGARDIN Jean Pierre, directeur Commercial API Restauration
- Mme GALLINA Laëtitia, directrice de la cuisine centrale de Moussy le Neuf
- Aurore, diététicienne chargée de clientèle de la société API
- Mme FERNANDEZ, responsable service périscolaire de la mairie de St Pathus
- 4 représentantes des parents d'élèves de l'école Charles Perrault (La voie des parents)
- 2 représentantes des parents d'élèves de l'école Vivaldi (BEV)

1- Accueil et présentation de la société

Les parents d'élèves accompagnées de Mme Fernandez ont été accueillies par les personnes ci-dessus citées. Monsieur Degardin a présenté rapidement la société API :

Il s'agit d'une société familiale créée en 1956 par la famille Debosque et actuellement dirigée par Mr Damien Debosque, fils du créateur de l'entreprise.

Elle est implantée sur le territoire national avec 58 cuisines centrales et également quelques cuisines sur l'étranger (Belgique, Luxembourg et Allemagne).

Deux cuisines centrales sont réservées pour la restauration scolaire dont celle de Moussy le Neuf, deux pour la petite enfance et une pour les centres pour personnes âgées. Il existe également deux centres de formation et un troisième en construction.

La société API prône une « cuisine cuisinée » et travaille en collaboration avec des producteurs locaux et des produits maison. Chaque cuisine centrale est par ailleurs libre de travailler avec ses propres fournisseurs.

Concernant les menus proposés, ils sont établis par des diététiciens selon les recommandations nationales et suivant un plan alimentaire sur 20 semaines.

La société API se conforme également aux nouvelles lois notamment la loi Egalim et met en place, avec ses clients, des dispositions pour les appliquer dans les meilleures conditions.

Api restauration est contrôlée une à deux fois par an par les services vétérinaires de la Direction Départementale de la Protection des Populations.

2- Visite des installations

La journée type dans la cuisine centrale commence à 05h30.

Les livraisons, effectuées chaque jour pour éviter les stocks et donc le gaspillage alimentaire, s'effectuent par le quai de déchargement équipé d'un double SAS. Les marchandises sont contrôlées et les bons de livraison sont archivés pour la traçabilité.

Les marchandises sont ensuite réparties dans des lieux de stockage appropriés :

- le congélateur qui est à proximité direct du quai pour respecter la chaîne du froid
- l'épicerie
- le frigo réservé aux fruits et légumes
- le frigo réservé aux produits laitiers
- le frigo réservé à la viande.

Lorsqu'il y a sortie de stocks vers la cuisine: une seconde fois, la traçabilité est notée et les étiquettes produits sont photographiées. Le dé-cartonnage se fait hors cuisine.

Un sas entre la zone de stockage et les cuisines permet aux cuisiniers de s'équiper en habillement de sécurité.

La visite a ensuite continué sur la première cuisine qui sert à la production chaude. Elle est composée de 4 brûleurs, 2 sauteuses, 3 marmites dont une de 400L, 3 fours et une girafe. Deux tunnels de refroidissement séparent la cuisine de production chaude de celle de production froide.

La cuisine de production froide est composée d'une pièce principale comprenant deux trancheuses et une râpeuse, une légumerie et un accès à la pièce de plonge.

Il existe ensuite une salle de conditionnement avec une grosse machine pour mettre les barquettes sous plastique et deux machines de même nature manuelles.

Les commandes sont ensuite acheminées dans la chambre froide des produits intermédiaires et des plats témoins sont ici stockés pour deux semaines en cas de contrôle.

Elles sont ensuite envoyées en zone de préparation (toujours réfrigérée) pour chargement sur les deux quais de départ. Les camions de livraisons prennent ensuite les commandes pour acheminement vers les cantines scolaires.