

SUPPRESSION DES CUISINES FAMILIALES AU CDEF, QUEL IMPACT AURA LA CREATION D'UNE CUISINE CENTRALE ?

Le 04 09 2023

Lors des assemblées générales au mois de mars 2023, les personnels découvrent le projet de cuisine centrale via deux PowerPoint faisant ressortir les problématiques et les objectifs de cette orientation politique.

FORCE OUVRIERE conteste cette volonté de centralisation à tout prix et démontre par les analyses ci-dessous de l'importance de préserver les cuisines familiales.



PROBLEMATIQUES REPEREES PAR LA DIRECTION

TRAVAIL ISOLE ET ABSENCE DE CONTINUTE DE SERVICE DANS LES PETITES CUISINES

Contrairement à ce qu'indique la Direction, l'absence de continuité de service n'est pas avérée puisque celle-ci est obligatoirement garantie en interne si elle est organisée préalablement ou à défaut par le recours d'un prestataire extérieur.

Le travail isolé n'est pas un problème puisque cela était un choix institutionnel pour offrir une prestation de cuisine « maison » au plus près des publics accueillis. Les cuisiniers travaillant sur des structures satellites dans les pôles Urgence, Adolescents et Mères enfants ont répondu à la demande qui était privilégiée depuis la création du CDEF 93.

NORMES ALIMENTAIRES COMPLEXES A RESPECTER DANS LES PETITS ESPACES ET DANS LES CIRCUITS ACTUELS

Rappelons que le CDEF en tant qu'établissement public est dans l'obligation de mettre tout en œuvre pour que la réglementation en matière nutritionnelle, d'hygiène et de sécurité soit applicable.

Les problèmes de normes relevés par la Direction pourraient être améliorés par la mise en œuvre de petits travaux de réfection sur les cuisines professionnelles de chaque structure.

En revanche, lorsque la Direction met en exergue un problème structurel lié à la marche en avant, cela n'est pas justifié car les cuisiniers appliquent une procédure de marche en avant dans le temps plutôt que dans l'espace. La marche en avant dans l'espace n'est pas la seule solution. En effet, lorsqu'il n'est pas possible de séparer

physiquement les circuits propres et les circuits sales, les cuisiniers diffèrent ces deux actions dans le temps. Ce qui est totalement légal.

La réglementation est de fait bien respectée par les cuisiniers des cuisines satellites qui appliquent une démarche liée à leurs obligations de moyens.

ABSENCE DE POLITIQUE INSTITUTIONNELLE SUR LA QUALITE DE LA RESTAURATION

Au regard de ce diagnostic développé en assemblée générale en mars 2023 par la nouvelle Direction du CDEF, doit-on comprendre que depuis une vingtaine d'années, il n'y aurait eu aucune politique institutionnelle sur la qualité de la restauration ? Cela relève d'un manque de respect et de considération envers le choix portés par les Directions précédentes mais également envers les compétences des cuisiniers.



Les cuisiniers ont toujours été garant de la qualité de la prestation des repas servis aux personnes accueillies que les Directions précédentes reconnaissaient dans leur professionnalisme. Pour maintenir une politique institutionnelle à la hauteur de cette ambition, faudrait-il remettre en place des réunions régulières entre les cuisiniers et leur permettre de rester acteur de la qualité gustative.

Les structures bénéficiant de cuisines satellites ont toujours été enviées au regard de la qualité des repas confectionnés sur site, avec des produits frais et servis « en direct » au public accueilli.

La politique institutionnelle jusqu'en 2023 était de favoriser la proximité de ces services aux usagers pour répondre au mieux à leurs besoins individuels et conserver l'aspect plaisir d'une cuisine « faite maison ». En effet, le repas ne répond pas qu'à un besoin primaire de s'alimenter mais revêt également un aspect psychologique et culturel indispensable à son développement. L'alimentation joue un rôle fondamental dans le processus de sociabilisation car au cours des repas, les publics apprennent à se connaître et à apprivoiser de nouvelles saveurs mais également de nouvelles sensations. Le repas permet aussi d'entrer en relation tant avec leurs pairs qu'avec les professionnels qui les accompagnent.

Le temps du repas est un moment important qui doit être préservé. Il représente un temps de décontraction et de sérénité, favorisé par un environnement matériel et une organisation réfléchie et adaptée. Des professionnels empathiques, authentiquement engagés dans la relation, sont nécessaires pour répondre aux besoins et favoriser le processus de développement de chacun.



PLAINTES DES USAGERS CAR LES PRODUITS LIVRES PAR LES PRESTATAIRES SONT EN-DEÇA DES ATTENTES DE L'ETABLISSEMENT EN MATIERE GUSTATIVE

La Direction confirme qu'il n'y a aucune plainte de la part des personnes accueillies sur les structures bénéficiant d'une cuisine maison confectionnée par des cuisiniers professionnels. Les seules plaintes sont en effet dirigées vers les prestations extérieures, choisies par cette même direction, pour une restauration en liaison froide qu'ils souhaitent développer sur l'ensemble des structures du CDEF en reproduisant en interne les processus de ces derniers. Pourquoi ne pas avoir changé de prestataires et ne pas avoir organisé en interne par pôle ?



GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Ce gaspillage alimentaire est essentiellement lié aux prestations extérieures qui sont de mauvaises qualités. Le recours à ces prestataires est le résultat de l'absence de recrutement ou de fidélisation de cuisiniers professionnels au CDEF, compte tenu du manque d'attractivité financière de ce poste et d'un manque d'accompagnement au quotidien. En conclusion, l'augmentation de gaspillage alimentaire est bien dû à l'augmentation de recours aux prestataires de plus en plus fréquente dans les structures du CDEF.

OBJECTIFS DEVELOPPES PAR LA DIRECTION

AMELIORER LA QUALITE DES REPAS SERVIS AUX ENFANTS

La Direction confirme que la qualité des prestations en liaison froide fournie au public accueilli est en deçà des attentes de l'établissement. Pourtant, le projet de cuisine centrale sera identique puisqu'il amènera le CDEF à reproduire les mêmes processus de fabrication que ces derniers. En ce sens, comment justifier d'améliorer la qualité des repas alors ce projet est similaire à celui des prestataires actuels, quand bien-même ce dernier serait géré par le service public ?

ARRETER LA PRESTATION EXTERNALISEE DE REPAS

L'ensemble des professionnels et personnes accueillies ne peuvent que rejoindre la Direction du CDEF sur ce point au regard de la piètre qualité de la prestation. Cependant, si la raison de ce projet est celle de la qualité gustative alors quel intérêt pour le CDEF de créer en interne une cuisine centrale en Seine et Marne qui livrera en liaison froide l'ensemble des structures du CDEF, situé en Seine Saint Denis qui sera du même acabit que ces prestataires externes ?

PROFESSIONNALISER LES PROCESS DE COMMANDES, PRODUCTION, LIVRAISON ET REMISE EN TEMPERATURE

Concernant les commandes, la production, les acteurs seront les cuisiniers sur la cuisine centrale qui sont déjà aguerris à ces process.

Concernant la livraison, cela laisse plusieurs possibilités, soit :

- Interne au CDEF, ce qui implique des embauches en personnel et l'achat ou la location de matériels adéquats à ce service (camions réfrigérés, bacs isothermes...),
- Externe au CDEF, ce dernier dépendra d'un service privé avec tous ces aléas.

Concernant la remise en température, celle-ci sera de la responsabilité de chaque structure, ce qui implique de former l'ensemble des professionnels tant éducatifs que techniques (éducateurs, maitresses de maison, veilleurs de nuit), sur :

- La réglementation HACCP,
- La réalisation de plats témoins,
- Les prises de températures des réfrigérateurs et des repas,
- La rotation FIFO (« premiers entrés, premiers sortis »),
- Les notions d'hygiène en général et les règles spécifiques dues à l'utilisation de produits lessiviels dangereux,
- L'utilisation systématique obligatoire de kit visiteurs jetables afin de réaliser les manipulations des denrées alimentaires (blouse, sur-chaussures, charlottes et gants).

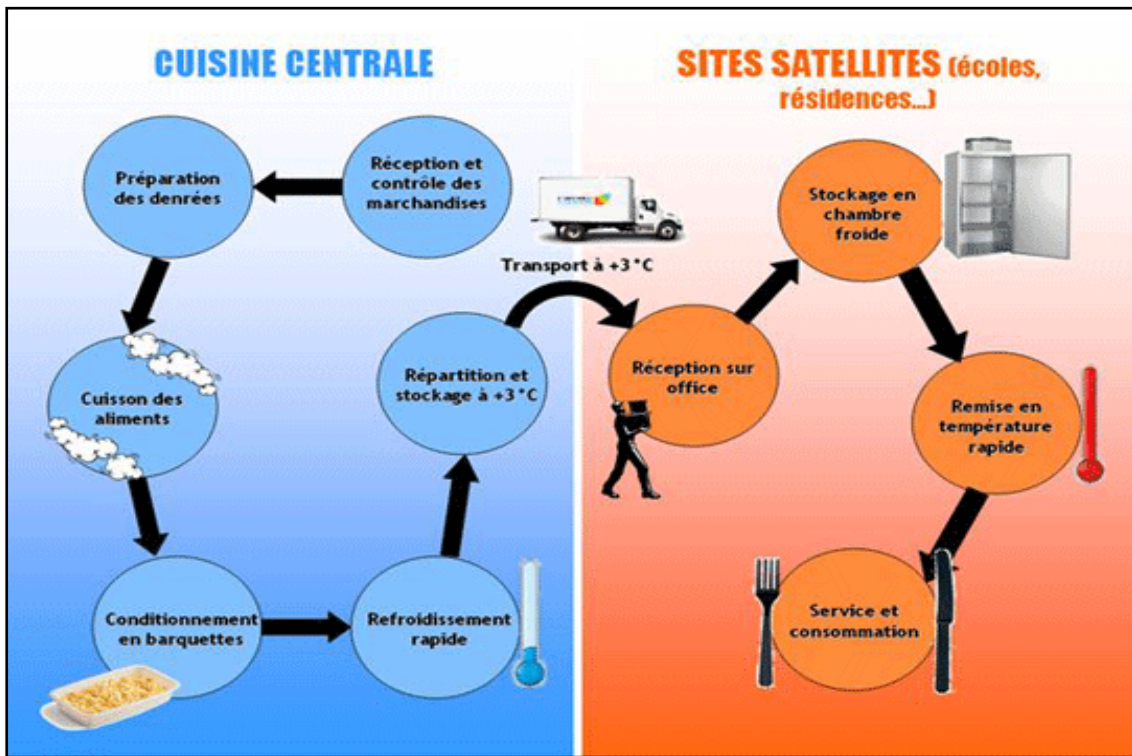


L'ensemble des professionnels devront se répartir toutes ces tâches. Les maîtresses de maison quand bien-même « ambassadrices de l'hygiène et de l'écologie », selon la Direction, ne pourront pas gérées à elles-seules l'ensemble des obligations réglementaires.

D'autant que chaque agent devra être vigilant à respecter le concept de la marche en avant.

Aujourd'hui, la Direction ne peut pas méconnaître les difficultés déjà rencontrées sur les structures pour l'application de ces process, sachant que le turn-over ne facilite pas l'implication des professionnels dans ces démarches.

Si une cuisine centrale voit le jour, le process en liaison froide va être plus étendu qu'aujourd'hui et devra nécessiter une plus grande attention de tous les acteurs : cuisine centrale, livreurs, structure. Les risques seront donc démultipliés



PROPOSER UNE DIVERSITE DANS LES REPAS SERVIS ET GARANTIR L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Actuellement les repas confectionnés par les cuisiniers sont diversifiés et garantissent l'équilibre alimentaire. Qu'apporterait la prestation d'une cuisine centrale plus éloignée des besoins des personnes accueillies ? La diversité des menus est une illusion compte tenu de la livraison des repas en liaison froide qui est incompatible avec la confection de certains plats.



RESPECTER LA REGLEMENTATION EGALIM DANS L'ACHAT DES DENREES ALIMENTAIRES



Il faut savoir que dans le marché public, choisi par le CDEF, nombre de prestataires ne répondent pas à la réglementation EGALIM. Cet objectif est de fait difficilement atteignable compte tenu que la multiplicité des prestataires ne propose pas ce type de produits.

CONCLUSION DE FORCE OUVRIERE

Ce projet de cuisine centrale n'a fait l'objet d'aucun point à l'ordre du jour des Instances Représentatives du Personnel. Il ne repose aujourd'hui sur aucune étude de faisabilité malgré l'information transmise aux personnels lors des assemblées générales de pôle du premier trimestre 2023.

Cet état de fait crée de l'angoisse et de la défiance vis-à-vis de ce projet dont les contours et le contenu restent flous (effectifs de personnels, rotation des plannings, nombre de repas global, logistique...).

Ce projet de cuisine centrale ne permettra pas spécialement de faire des économies, au contraire les coûts de mise en œuvre entre la conception de la cuisine, les personnels, les livraisons, et les différents coûts en matériels et énergies, ne permettront pas d'optimiser les budgets.

Il serait dommage de se priver de la présence de cuisiniers sur chaque structure du CDEF, alors que :

- Ce sont des personnes repères pour le public accueilli au même titre que les éducateurs, les maitresses de maison et les veilleurs de nuit.
- Ils participent à l'accompagnement global dans le projet éducatif des jeunes et sont sources de vocation auprès des personnes accueillies par la transmission de leur passion et technicité.
- Ils partagent avec le public des temps informels qui permettent d'aider à l'intégration dans la structure.
- Ils sont souvent sollicités pour effectuer des ateliers culinaires...

Pourtant, les cuisiniers restent encore exclus du SEGUR alors qu'ils remplissent bien les fonctions d'accompagnant éducatif auprès du public accueilli.

De plus, tous les moments conviviaux et festifs dans la vie de l'institution seront impactés : repas à thème, repas plaisir, anniversaire, pique-nique, fête des pôles... De la même manière, la prise en charge des régimes alimentaires spécifiques risque d'en pâtir et avoir des conséquences non négligeables sur les usagers (allergie, restrictions médicales...).

Les glissements de tâches seront de plus en plus nombreux.

En effet, après que les éducateurs auront effectué le travail administratif, les accompagnements d'enfants, ils deviendront « cuisiniers ».

Quand pourront-ils exercer leurs fonctions éducatives réelles auprès des usagers ?

Si le projet de cuisine centrale voit le jour, la Direction du CDEF devra assumer ses choix et prendre ses responsabilités !

FORCE OUVRIERE revendique le maintien et le développement des cuisines satellites sur chaque structure du CDEF pour un accompagnement de qualité et de proximité auprès des publics accueillis.