

## Restauration municipale

1 300, c'est le nombre moyen de repas livrés chaque jour dans la ville par le service de la restauration municipale. Rencontre avec ces petites mains de l'ombre, qui régaleront petits et grands lors du déjeuner.

### Un service qui met l'eau à la bouche

**V**endredi matin, 10h. C'est l'effervescence à la cuisine centrale, rue de l'Eridence : les cuisiniers sont dans les derniers préparatifs du menu du jour : chou blanc, filet de poisson à la sauce provençale, haricots verts et crème vanille maison. C'est Gilles Dutour, cuisinier de formation et responsable de la restauration municipale depuis 2016 qui nous reçoit. Au cours de la matinée, il nous explique toutes les subtilités de ce service public qui touche une grande partie des habitants.

« Lorsque l'on parle de la restauration municipale, on pense de suite à la restauration scolaire. Pourtant, nous faisons bien plus que cela. Nous préparons aussi les repas de la résidence autonomie La Diablerie, ainsi que ceux de la crèche Pataploum et de la Maison-Durand » explique Gilles. Le service restauration municipale compte une cinquantaine d'employés : une douzaine sont à la cuisine centrale, six à la résidence autonomie La Diablerie et les autres répartis dans tous les offices de la ville.

« Notre service fonctionne sept jours sur sept toute l'année. Nous adaptons nos plats à chaque public. » En effet, les menus destinés aux élèves de la petite section au CM2 ne sont pas les mêmes que ceux pour les personnes âgées de la Diablerie. « Les apports en calcium, fer, etc. sont différents entre un enfant et un adulte. Ainsi, les plats proposés aux scolaires sont conçus en collaboration avec une diététicienne, afin d'apporter un menu complet chaque jour aux élèves. À la résidence autonomie, nous préparons des plats semi-gastronomiques, en fonction des saisons » souligne Gilles.

Quel est le profil d'une journée type ? « Les équipes arrivent à 6h du matin en cuisine. Elles ont jusqu'à 10h30, dernier délai, pour préparer entrée - plat chaud - fromage et / ou dessert. Ensuite deux



Les cuisiniers de la cuisine centrale, accompagné de Gilles Dutour (à droite)

personnes s'occupent de la livraison. Il ne faut pas rompre la chaîne du froid. Les plats froids sont les premiers à partir, puis c'est au tour des plats chauds. Les derniers repas doivent être livrés au plus tard à 11h15 puisque les premiers services débutent à 11h30, jusqu'à 13h30. Ensuite, c'est le nettoyage des locaux et des fourneaux. »

Le service tient également à s'adapter à tous les régimes alimentaires. « Nous ne forçons pas les enfants à manger de la viande. Lorsque le porc est au menu du jour, un plat de substitution est préparé. Pour les autres viandes, nous proposons plus de légumes et / ou de féculents à l'enfant. » Les menus végétariens sont également à la carte depuis 2018. « Nous les avons mis en place progressivement dans les assiettes de la restauration scolaire. Au départ, nous proposons un menu sans viande une fois par mois, puis en mai 2019, nous sommes passés à deux par mois. En septembre 2019, nous étions prêts à confectionner une fois par semaine un menu végétarien comme ce qui est demandé par la loi Egalim. Ce nouveau menu plaît beaucoup d'ailleurs. Nous avons constaté qu'il y a plus d'enfants qui mangent à la cantine ce jour de la semaine » se réjouit Gilles.

#### Pratique

Tous les mois, la restauration municipale vous propose de retrouver sur le site internet de la ville - [saintpierredescorps.fr](http://saintpierredescorps.fr) - rubrique Vivre à Saint-Pierre et Enfance et Jeunesse une lettre de la cantine pour découvrir un aliment, ainsi que les menus des élèves pour le mois.

En plus d'effectuer un travail autour des régimes alimentaires, l'équipe de la restauration municipale travaille avec des produits locaux, frais et de saison. « Nous achetons sur une année presque 10% de produits bios et 20% issus de circuit court. Nos herbes aromatiques comme le persil et la ciboulette sont produits par le service espaces verts » se félicite Gilles.

Des projets, le service de restauration municipale en a. « Nous allons installer des bornes de pointage dans les cantines au début de l'année 2021, afin de comptabiliser la présence des élèves. Cela apportera plus de confort aux animateurs et évitera les erreurs de facturation. »

La fin d'année rime avec « festivités » pour Gilles et ses cuisiniers. « Nous aimons cette période, propice aux repas à thème. En novembre les personnes âgées de la Diablerie ont pu déguster un menu dédié à l'automne avec un velouté de potimarron, un suprême de pintade à l'ardéchoise, une poêlée d'hiver aux châtaignes et cranberries et un casse-noisette. Actuellement, nous planchons sur les repas de Noël des enfants et des anciens. Nous espérons qu'ils apporteront joie et réconfort dans cette période de crise sanitaire ! » conclut-il.