

[Caen](#)

Cantines scolaires, un resto de 5 500 couverts

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | mercredi 10 octobre 2018

513 mots | -

Chaque jour, les cantines scolaires de la ville préparent 5 500 repas, pour 31 sites de restauration. Reportage dans la cuisine de secteur Michel-Pondaven, qui nourrit 2 200 écoliers et encadrants.

Reportage

Mardi à 5 h, toujours dans les bras de Morphée, les petits écoliers de [Caen](#) ne se doutent pas qu'au même moment, des femmes et des hommes s'activent déjà à la préparation de leur repas de midi, aux quatre coins de la ville. C'est le cas dans la cuisine de secteur de l'école Michel-Pondaven, dans le quartier du Chemin-Vert.

Mickaël Peau Dit [Taillis](#) et son équipe entament un marathon qui ne s'achèvera que sept heures plus tard, lorsque les locaux auront retrouvé l'éclat et la propreté du début de service.

Repas préparés la veille

Entre-temps, près de 2 200 repas auront été confectionnés par cette dizaine d'agents municipaux. Mais ce ne sont pas les repas qui seront consommés ce mardi midi. « **Ici, nous assurons des liaisons froides**, explique Mickaël Peau Dit [Taillis](#). **Ils sont préparés la veille, conditionnés dans des barquettes et placés dans des chambres froides. Ensuite, ces barquettes sont réchauffées dans les cuisines relais que nous approvisionnons.** »

Tandis que le chef cuisinier, Stéphane Guerrier, et ses assistants mitonnent les filets de poulet sauce suprême qui sont au menu du jeudi, deux équipes de livreurs acheminent les colins à l'estragon, riz et brocolis, cuisinés lundi.

Dans le magasin, Christophe, et son adjoint Clément, gèrent les stocks de la semaine. Ils utilisent un logiciel commun à toutes les cuisines de la ville, qui associe également les fournisseurs. « **Ainsi, tout le monde est au même niveau d'information, en temps réel.** » Les restaurants scolaires de [Caen](#) se répartissent en trois catégories : les cuisines de secteurs qui préparent des repas pour plusieurs écoles, les cuisines relais qui réchauffent les plats préparés par les cuisines de secteurs, et les écoles qui produisent leurs propres repas (voire infographie ci-dessous).

Seules les cuisines de secteur, Michel-Pondaven et Trégore, assurent des liaisons froides. Les autres préparent les repas au jour le jour. « **Mais les 5 500 menus quotidiens sont les mêmes pour tous** », assure Mickaël Peau Dit [Taillis](#).

400 kg de légumes

Dans les cuisines de Michel-Pondaven, malgré l'heure matinale, l'ambiance est au beau fixe. Les chansons qui passent à la radio sont reprises en chœur par les cuisiniers. L'intensité des journées est l'une des raisons de cet enthousiasme fédérateur. « **Quand il faut couper 2 000 œufs en deux ou éplucher 400 kg de légumes, autant le faire dans la joie et la bonne humeur** », sourient Carmen et Pauline, dans la légumerie.

L'équipe apprécie également son cadre de travail. « **La cuisine est toute neuve, rappelle le responsable. Elle a été mise en service au mois de septembre, en même temps que l'école.** » Reconstituée sur le site de l'ancienne école Authie-Nord, l'école Michel-Pondaven représente un investissement de près de 10 millions d'euros. « **C'est un vrai plaisir de travailler ici** », assure Stéphane Guerrier.

Il est 13 h 30. La cuisine est nickel du sol au plafond. Avant de se séparer, les collègues vont partager un repas, « **où il est interdit de parler boulot** ».

Jean-Philippe GAUTIER.