

Caen

GRAND FORMAT. Notre enquête sur la restauration scolaire à Caen

OUEST-FRANCE.FR | mercredi 10 octobre 2018

310 mots | -



Jean-Guy Gaborit, qualiticien à la mairie de Caen, et Tiphaine Radoux, responsable de la cuisine relais à l'école Maladrerie. - Crédit: Ouest-France

Quatre jours par semaine, 5 500 écoliers de Caen et leurs encadrants passent à table. Nous avons assisté à l'élaboration d'un menu dans la cuisine de secteur de l'école Michel-Pondaven. Comment sont préparés les repas des écoles de Caen ? D'où viennent les aliments ? Comment sont élaborés les menus ? Les principaux acteurs de la restauration scolaire ont répondu à nos questions. Retrouvez notre enquête exclusive dans notre édition du mercredi 10 octobre 2018 et découvrez notre grand format sur ouest-france.fr :

Au menu de notre grand format

Cantines scolaires, un resto de 5 500 couverts

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.

Amandine François : « À Caen, on a toujours bien mangé »

Amandine François, maire adjointe en charge de l'éducation, rappelle que les engagements de la ville en termes de restauration scolaire sont une priorité pour la municipalité. « La qualité des repas de nos cantines est inscrite dans l'histoire de la ville. À Caen, on a toujours bien mangé. Toutes les générations vous le diront. »

Un qualiticien pour élaborer les menus

Jean-Guy Gaborit est le qualiticien de la restauration scolaire. Avec des chefs, il élabore, chaque mois, les menus des cantines. « Au fil des années, nous avons constitué un fichier, dans lequel nous puisons régulièrement, pour concocter des menus équilibrés et communs à toutes les écoles de la ville. »

Cuisine centrale

En septembre 2019, le lycée Victor-Hugo sera doté d'une cuisine centrale. Une convention entre la ville et la Région prévoit la préparation de 1 500 repas pour les écoles de Caen. La plupart des cuisines de production autonomes seront ainsi recyclées en cuisines relais.

Ouest-France.