

# Une journée à la cuisine municipale de Pleumeleuc



Reportage photo réalisé par :

# - Remerciements -

La Chambre d'Agriculture d'Ille-et-Vilaine tient à remercier l'ensemble de l'équipe de la cantine municipale pour son accueil, sa disponibilité et sa collaboration ainsi que la mairie de Pleumeleuc pour avoir donné son accord pour réaliser ce reportage.

Reportage photo réalisé par :



## La cuisine municipale de Pleumeleuc c'est ...

- 👨‍🍳 Deux cuisiniers : Pierrette Pradels, la responsable et David Héard, son second
- 👨‍🍳 Deux agents en binôme : Marie-Rose Janvier et Marie-Thérèse Manceau
- 👨‍🍳 Un agent d'entretien
- 👨‍🍳 Un établissement moderne et remis à neuf en 2012
- 👨‍🍳 350 repas préparés chaque jour, 5 fois par semaine
- 👨‍🍳 Différents convives : les enfants du groupe scolaire Le Petit Prince, l'école Sainte-Melaine (cuisine satellite) et le centre de loisirs

Reportage photo réalisé par :





Préparation



### **Entrée :**

Tomates, radis, salade

### **Plat de résistance :**

Paupiette de dinde  
Graines de blé

### **Dessert :**

Yaourt fermier bio sucré

Les menus sont élaborés 4 semaines à l'avance dans le respect du PNNS et du GEMRCN.



Préparation



**7h00 :**

Début de la journée pour Madame Pradels : mise en route des machines.





## Préparation

**7h30 :**

Arrivée des premières livraisons. Les légumes proviennent d'un maraîcher et les yaourts, d'une ferme.





## Préparation

**8h00 :**

Arrivée du second cuisinier, David Héard, qui commence à préparer la viande.

Pendant ce temps, Pierrette Pradels lave les tomates et les radis, livrés ce matin même, qui seront servis ce midi.





Préparation



**8h15 :**

Les cuisiniers s'attaquent à la pluche des radis. Puis, Pierrette Pradels les rince afin d'enlever les dernières traces de terre.





Préparation



**8h30 :**

Les radis et les tomates sont découpés en rondelle par le « robot coupe » pour faciliter la mise en bouche chez les enfants.





Préparation



**8h45 :**

Pendant ce temps-là, les paupiettes de dinde cuisent au four.





Préparation



**8h50 :**

Madame Pradels s'occupe de la salade. Après l'avoir lavée et essorée, elle la découpe en petits morceaux.





Préparation



**9h00 :**

Le second cuisinier commence à préparer la tarte de demain avec des pommes d'un producteur. Les desserts pour le mardi et le vendredi sont faits la veille pour gagner du temps : ils peuvent être donc plus élaborés.





## Préparation

**9h15 :**

Les ingrédients sont prêts. Marie-Rose Janvier, une des deux agents, s'occupe de dresser les entrées.





Préparation



**9h30 :**

L'autre agent, Marie-Thérèse Manceau, prépare les tables des maternelles.





Préparation



**10h00 :**

Madame Pradels fait la sauce qui va accompagner le blé et la viande ce midi.





Préparation



**10h20 :**

Elle pèse et prépare le blé avant de le mettre à cuire au four.





Préparation



**10h30 :**

Une fois les paupiettes cuites, elle les recouvre avec la sauce. Puis, elles sont placées dans des conteneurs isothermes pour les maintenir en température jusqu'au moment du service.





Préparation



**10h40 :**

Madame Pradels découpe les paupiettes en deux pour les maternelles (une demi-paupiette suffit) et les recouvre avec de la sauce.





Préparation



**10h50 :**

Le blé est mis dans des bacs puis entreposé dans des conteneurs isothermes dès sa sortie du four.





Préparation

**11h00 :**

Chargement du camion pour livrer les repas à la cantine satellite de l'école « Sainte Melaine ».





Préparation

**11h10 :**

Une des agents pose les carafes d'eau sur chacune des tables des primaires.





Préparation



11h25 :

Une partie de l'équipe commence à laver les équipements qui ont servi à la préparation du repas.





Service



**11h50 :**

Tout est prêt. Les premiers enfants du groupe scolaire « Le Petit Prince » arrivent pour déjeuner.





Service



Les enfants prennent tout d'abord leur entrée et leur dessert avant d'être servi en plat de résistance.





Service



Madame Pradels veille à mettre, dans un premier temps, des petites quantités aux enfants afin qu'ils finissent leur assiette (et donc pour éviter le gaspillage). S'ils le souhaitent, ils peuvent venir en redemander.





Service



Une fois leur repas fini, les enfants débarrassent eux-mêmes leur plateau.





Le restaurant a mis en place un composter depuis septembre 2015. Les enfants jettent leurs épluchures dedans et contribuent ainsi à la réduction des déchets et au développement durable.





Service



**13h00 :**

La vaisselle est nettoyée et désinfectée ainsi que l'ensemble des locaux dans le respect des normes d'hygiène.





Administration

**14h30 :**

Fin du service. C'est le moment pour Madame Pradels de se consacrer aux tâches administratives et à l'élaboration des nouveaux menus.





Administration

**16h45-17h:**

Fin de la journée et demain...on recommence !

