

# Cuisine centrale de Kercado : fraîcheur, qualité et saveur

Qu'il est loin le temps où, dans la cuisine de nos grands-mères, les plats se goûtaient, en fin de cuisson, avec le petit doigt, pour savoir s'il fallait rajouter du sel, du poivre, un peu de crème fraîche ou une petite noix de beurre. Chez soi, avouons-le, qui ne continue pas, de temps à autre, à tremper son petit doigt ou sa petite cuiller dans la sauce avant de servir à table ? Dans la cuisine d'un restaurant, en revanche, il n'est pas question de badiner avec l'hygiène. Encore plus lorsque l'on a la charge de préparer le couvert quotidien des enfants de toutes les écoles publiques de la commune, comme c'est le cas de la cuisine centrale de la Ville de Vannes, installée à Kercado, près de l'école Jacques Prévert. Ici, tout est réglé, organisé, planifié et surveillé pour que les microbes ne viennent, en aucun cas, s'inviter à la table de nos chères têtes blonde. Dans cet équipement, l'organisation tout entière de la production, de la réception des produits à la livraison des plats, est régie par les exigences très strictes de la liaison froide. En clair, aucun aliment ou plat ne sort chaud de cette cuisine collective. Lorsqu'un hachis parmentier, un spaghetti bolognaise ou un blet de lieu sauce citronnée sort bouillant des grands fours de cuisson, il est immédiatement refroidi dans des chambres ré-

Tous les repas consommés dans les écoles publiques de Vannes sont préparés et mitonnés à Kercado, place de Cuxhaven, à la cuisine centrale de la Ville de Vannes. On y prépare des produits de qualité, savoureux et diversifiés, achetés le plus possible sur le marché local et cuisinés dans des conditions d'hygiène et de froid, surveillées comme le lait sur le feu. Visite.

frigérantes qui amènent très rapidement le plat à la température requise pour une parfaite conservation et le maintien des qualités nutritionnelles et gustatives des aliments. Les plats, conditionnés en barquettes, sous cellophane, sont ensuite acheminés par véhicule frigorifique vers les écoles où ils sont conservés au froid avant d'être réchauffés, juste avant le service, par les « dames de cantines ».

du personnel municipal) soit équilibrée, appétissante et diversifiée.

Chaque jour, 2000 repas sortent de la cuisine centrale de Kercado, qui emploie une douzaine de personnes. « Nous mettons tout en œuvre pour que les enfants soient bien nourris et heureux de venir à table », explique Françoise de Laval, diététicienne à la Ville de Vannes. Cela suppose de réunir des produits de qualité, de varier les menus et d'éduquer le palais des jeunes convives, grâce au travail quotidien des « dames de cantine » et aux petits extras qui permettent de voyager au royaume des saveurs, lors de la Semaine du goût ou de la Fraîchetude, pour ne citer que ces exemples.

## 2 000 repas par jour

La surveillance constante de la chaîne du froid est l'une des priorités absolue d'une cuisine collective comme celle de Kercado. Mais ce n'est pas la seule exigence, fort heureusement. Car si l'objectif est de produire et de livrer des repas d'une qualité sanitaire irréprochable, il est aussi fondamental que cette cuisine, servie dans les écoles publiques (ainsi qu'au restaurant

Depuis dix ans, le bio est de plus en plus présent dans les produits de la cuisine centrale. Il représente aujourd'hui 14 % des achats de cet établissement public qui se fournit de plus en plus auprès des meilleurs producteurs locaux de légumes, de fruits, de produits laitiers et de viandes.



L'épluchoir à légumes. Bien pratique pour les grosses quantités.



Contrôle de la température de réfrigération d'un plat cuisiné.



## SERVICES



© François Le Divenah



Dans la zone de cuisson de la cuisine centrale, les plats chauds sont immédiatement refroidis en chambre réfrigérante, dès la sortie du four, avant la mise en barquettes.



© François Le Divenah



La salle de conditionnement, climatisée à 12°. Les plats cuisinés et autres entrées de crudités y sont conditionnés en barquettes, fermées hermétiquement par thermostrivage.



© Marc Galic

L'un des plats préférés des enfants à la cantine : les pâtes bolognaises.



Après le repas, la plonge dans un immonce lave-vaisselle