



# Ça mijote EN CUISINE

La restauration municipale assure notamment la préparation des repas livrés aux personnes bénéficiaires du portage à domicile.

Deux-cents repas sont préparés et livrés chaque jour par ce service municipal.

► La cuisine centrale prépare habituellement près de 900 repas pour les restaurants scolaires, le portage à domicile, les accueils de loisirs, le pôle Petite enfance et le centre d'hébergement Les Berges de La Monnerie. « *Le confinement a un fort impact sur notre activité, reconnaît Mickaël Devaux, son responsable. Nous produisons désormais 200 repas par jour, destinés au portage à domicile, aux sapeurs-pompiers et à deux foyers pour enfants situés à La Flèche.* »

La moitié de l'équipe assure cette production et l'entretien des locaux, dans le respect de strictes règles d'hygiène. « *Des règles qui ont toujours fait partie de notre quotidien professionnel et qui sont absolument identiques, quel que soit le nombre de repas préparés* », souligne Mickaël Devaux.

## Repas à domicile

Il est encore possible de s'inscrire pour bénéficier de la livraison des repas à domicile. Ce service peut être mis en place pour quelques jours ou de façon régulière. Les inscriptions sont prises auprès du centre communal d'action sociale (CCAS) : 02 43 48 53 59.

## Pain et repas

En cette période de confinement, la livraison à domicile est logiquement à la hausse avec treize nouveaux inscrits et quarante-cinq repas supplémentaires par semaine. Un agent municipal assure la livraison qui se fait désormais sur un point de dépose identifié, à proximité de la porte d'entrée du domicile. « *Nous prenons toutes les précautions nécessaires afin d'éviter tout contact entre la personne âgée et le livreur* », souligne Mickaël Devaux. Pour éviter tout déplacement inutile aux bénéficiaires de ce service, le pain est par ailleurs désormais livré avec le plateau repas.

Du côté de l'approvisionnement, les fournisseurs habituels restent fidèles au poste. « *Nous continuons à travailler en lien étroit avec les producteurs locaux, assure le responsable de la cuisine centrale. Nos commandes sont importantes pour eux, même si les quantités sont moindres. D'ailleurs si je dois apporter une modification à un repas, je fais en sorte de ne pas les pénaliser.* »

Une solidarité avec les producteurs du territoire, encore plus importante aujourd'hui pour le maintien de leur activité.