

La Restauration Municipale de la teste de Buch consolide ses partenariats solidaires durant la crise

La dernière Allocution du Président de la République préfigure-t-elle un retour à la normale des activités de restauration municipale avec l'annonce de la réouverture totale des écoles.

Jérôme PALLUAULT, le Directeur de la Cuisine Centrale confie : « Cette perspective est vécue comme un véritable soulagement au sein des équipes qui produisent et livrent des repas auprès des Communes du Sud Bassin -pour autant, l'activité n'a jamais totalement cessé durant toute la période de confinement ».

Soutien aux personnes isolées

Car si 90% des repas sont habituellement destinés aux écoles, l'activité de portage de repas au domicile des personnes âgées s'est consolidée dès le 12 mars pour répondre aux attentes et aux besoins des personnes les plus fragiles, en partenariat avec les CCAS des 3 Communes du Sud-Bassin.

Suivant un protocole sanitaire extrêmement strict visant à appliquer des gestes barrières renforcés et une décontamination systématique, les livreurs de la Sogeres ont participé à entretenir un lien-social-solidaire-quotidien et une « veille sociale » auprès de personnes souvent isolées en leur fournissant un repas sain, complet et équilibré sans avoir à affronter les risques présents hors de leur domicile.

À l'approche de la réouverture progressive des écoles le 11 Mai dernier, les protocoles d'accueil des élèves à la Cantine ont été construits selon les instructions gouvernementales et

adaptés en collaboration avec les Services Municipaux pour garantir une sécurité optimale des enfants et des Agents lors de la prise des repas (déjeuners et goûters).

Engagement envers les producteurs locaux

Acteur engagé auprès des filières de productions régionales, la cuisine centrale a priorisé son soutien à ses partenaires habituels comme la plateforme « Manger Bio Sud-Ouest » qui regroupe 142 producteurs et éleveurs ou encore les maraîchers et producteurs du Lot et Garonne, de Gironde et de Dordogne.

Enfin, dans ce véritable « plan de secours » aux producteurs régionaux, la Cuisine Centrale de La Teste de Buch s'est également attachée à rester fidèle à son approvisionnement en poulets Label Rouge Landais, Gascons et de Dordogne ainsi qu'à servir des yaourts Bio PECHALOU issus d'une coopérative productrice en Dordogne.