

PORTRAIT



ACTEURS DE TERRITOIRE

CHANTAL LEVREAU
ALEXANDRA CONSTANTIN

CHEF CUISINIÈRE & AIDE CUISINIÈRE
CANTINE SOULIGNONNES

“

On se sent utile car on voit que l'on participe à leur construction. En une année, on observe des changements positifs chez certains enfants.

”



PARCOURS

Chantal

- Originaire de Gémozac, Chantal a d'abord travaillé en tant qu'ouvrière agricole. Elle exerce dans un premier temps des travaux saisonniers dans les vignes, puis travaille pendant deux ans dans la production de poireaux.
- Après plusieurs petits boulots, elle réalise une formation de 6 mois avant de prendre, en 1994, le poste de cuisinière à la cantine de Soullignottes.

Alexandra

- Après le lycée, Alexandra passe Certificat de Capacité d'Ambulancier. Elle exerce le métier d'ambulancière pendant 3 ans, tout en travaillant en parallèle à la garderie de l'école. Elle décide ensuite de passer son BAFa et arrive à la cantine de Soullignottes en 2001.

LES DIFFICULTÉS DU MÉTIER

La construction des menus

« Pour moi, il n'y a pas tant de difficultés en cuisine. C'est plutôt sur la partie construction des menus qui pose problème. C'est un casse-tête : il faut éviter de toujours préparer la même chose, varier les repas tout en restant attentive à ce que les enfants aiment un minimum. J'y arrive mais cela demande beaucoup de réflexion. » - Chantal



Le relationnel avec les parents d'élèves

« La relation avec les parents a toujours été assez compliquée. Ils ne comprennent pas forcément notre métier et tout ce que cela implique : la surveillance, la pédagogie, le temps passé avec les enfants et notre rôle éducatif. »

« C'est parfois compliqué lorsque les parents annoncent à l'avance aux enfants qu'ils ne mangeront pas à la cantine. Cela peut influencer leur comportement. » - Alexandra

LES PLAISIRS DU MÉTIER

La mission

« Faire la cuisine pour les enfants, c'est ça qui me plaît le plus ». - Chantal

Transmettre

-« Ce que j'apprécie, c'est le fait de pouvoir leur transmettre des choses et de leur faire découvrir de nouveaux aliments. Souvent, cela se fait de manière ludique sous forme de devinettes. Par exemple, on prépare parfois des gâteaux avec des ingrédients atypiques comme la courge ou les haricots rouges, et les enfants nous interpellent en disant : "Qu'est-ce que tu as encore mis dans ce gâteau ?". Ils sont très amusants. Ce sont justement ces petits moments d'échange avec eux qui sont les plus plaisants. »



LES INTÉRÊTS À TRAVAILLER EN LOCAL

« Travailler avec des producteurs locaux, c'est avant tout savoir ce que l'on met dans les assiettes et proposer des produits frais et de qualité. Cela permet aussi de soutenir les producteurs du territoire et de mieux comprendre comment sont produits les aliments. »

PRODUCTEURS LOCAUX

Produits laitiers

- La ferme de Candé - BIO
- La Vache Charentaise
- Pot de Vache

Viandes et Poissons

- La Ferme de l'Ombraïl
- GAEC Chagneaud - HVE
- Les Pêcheurs de l'Île d'Oléron

Fruits et Légumes

- Les Cormiers (maraîcher)

Produits Secs

- La ferme Bio des ferrières - BIO
- La ferme de l'Orée - BIO



MENU DU JOUR

Entrée

Tomate Mozzarella

Plat

**Poisson frais de la cotinière - Sauce
beurre citronné**

Pomme de Terre Vapeur

Dessert

Crème dessert Chocolat Local

Conseil de Chantal

« Cuisinez davantage maison ! »

