



L'alimentation au cœur des préoccupations du collège

Chaque jour, quatre fois par semaine, le collège assure la restauration de 364 élèves (soit 97% des élèves) et d'une quarantaine d'adultes.

Nourrir 400 personnes au quotidien est un défi permanent pour l'équipe tant en terme de qualité des repas que de l'équilibre alimentaire.

Plusieurs préoccupations guident les responsables de la restauration.

Des repas entièrement élaborés au collège

Le premier enjeu vise à fournir des repas élaborés entièrement au collège. Dès 6 h15, le chef de cuisine, André Yven, réceptionne les marchandises. Commence alors un long travail de préparation puisque l'équipe prépare les repas en privilégiant au maximum les produits frais. Ce choix nécessite une organisation rigoureuse. Au total ce sont un chef, une seconde de cuisine et une aide de cuisine qui préparent les repas, aidés de quatre autres agents au moment du service.

Des circuits courts d'approvisionnement

Si certains produits sont acquis via le groupement de commandes du Finistère, la viande bovine, les légumes et le pain font l'objet de marchés particuliers basés sur des circuits courts de distribution. Des producteurs locaux ou finistériens sont systématiquement retenus pour ces trois gammes de produits.



Des repas équilibrés

L'équilibre alimentaire est au cœur des menus proposés. Chaque élève se voit proposer une entrée dont une crudité, deux desserts dont un laitage ou fromage parmi quatre possibilités, un plat chaud et deux sortes de pain. Les repas sont élaborés par le chef de cuisine et la gestionnaire, validés par l'infirmière du collège et le chef d'établissement. Le souci d'équilibre alimentaire est valable pour chaque repas mais aussi sur la semaine voire sur cinq semaines. Ces menus sont soumis pour contrôle à un organisme qui vérifie le bon équilibre des repas.

Par ailleurs, les classes de 5ème travaillent cette notion d'équilibre alimentaire en cours de SVT. Cette année, une classe de 5ème a aussi bénéficié de l'intervention d'une diététicienne de l'IREPS (instance régionale d'éducation et de promotion de la santé) pendant cinq créneaux de deux heures.

Un apprentissage des goûts

Servir des repas équilibrés et sains est une chose, éduquer aux goûts en est une autre. Régulièrement l'équipe de cuisine propose des plats nouveaux, varient les saveurs, tentent des associations peu communes. Cet aspect est important dans une société où la variété des plats proposés aux adolescents tend à se réduire. Si les frites ont toujours la cote auprès des élèves, il est nécessaire de proposer d'autres saveurs. La tâche est compliquée mais il n'est pas question de renoncer.

Limitier les déchets alimentaires

En collaboration avec le CPIE et dans le cadre de l'agenda 21, une sensibilisation au gaspillage alimentaire a été menée auprès des demi-pensionnaires. Une pesée des déchets a eu lieu en décembre et a permis aux élèves de prendre conscience de cette problématique. Il faut poursuivre l'expérience, la refaire jusqu'à obtenir une réduction significative des déchets.



Et tout ça pour 2 € 93.....