



Philippe Rosec cuisinier depuis 4 ans au collège Jacques Prévert à St Pol de Léon nous a fait part de quelques secrets de cuisine .

Le self est un endroit où tout le monde mange. Nous sommes allés poser quelques questions au cuisinier ce mardi 5 mars 2022 . Il nous a gentiment accordé du temps pour nous expliquer de quoi se composaient nos repas au self.

« Il faut savoir que l'on se décarcasse pour vous nourrir, on choisit nous mêmes le bœuf chez un boucher, et nous prenons des légumes et fruits frais et locaux, sauf exception pour certains fruits et légumes. Par exemple, nous sommes obligés de prendre des haricots et petits pois surgelés mais le reste est frais ... »

Mr Rosec nous a expliqué pourquoi nous étions obligés d'avoir beaucoup de fruits et légumes. Le fait est que le self a un programme à respecter. La loi EGALIM oblige à avoir 30% de bio, 20 % de pêche durable et des fromages avec des labels (IOP, AOP, AOC). Ils favorisent les entreprises à proximité (labels BBC, Label Rouge, Top Atlantique...), il y a aussi d'autres contraintes comme 4 produits gras sur 4 semaines (frites ,Pizzas...) , et 1 repas végétarien par semaine.

Les aliments, fruits , légumes et crudités gaspillés vont au composte qui serviront pour les serres du collège tenues par les écos-délégués.

Il faut savoir que les cuisiniers se donnent du mal pour que nous mangions bien . Une campagne de gaspillage sera faite pour pouvoir mettre un chiffre sur les tonnes de nourriture gachée et sensibiliser au gaspillage alimentaire spécifique au self. On peut ici évoquer simplement quelques chiffres : sur 30Kg de viande il y a 10Kg de gaspillés et sur 40Kg de fruits et légumes, 10 à 20 Kg sont gaspillés.

Nos cantiniers aiment leur métier. Nous avons questionné nos cuisiniers sur leur quotidien au self .

« Les horaires sont de 6h30 à 16h30 avec une coupure de 30 minutes . On vient même le mercredi matin pour désinfecter les fruits et légumes , et préparer les pâtisseries pour le lendemain . »

Mr.Rosec est arrivé au collège il y a quatre ans , en mai 2018 et depuis il n'a jamais arrêté de cuisiner .

Durant le midi nos cantiniers sont 2 en cuisine et 5 au service. Chacun y trouve son compte .



« Hervé qui travaille »