

Ce mardi 5 Mars nous avons interviewé l'équipe du self du collège Jacques Prevert pour nous renseigner sur l'origine de la nourriture et le gaspillage alimentaire.



Le gaspillage alimentaire



En moyenne sur 30 kilos de viande, il y a 10 kilos de gaspillés et pour les légumes chauds il y a environ 10 à 20 kilos de gaspillés sur 40 kilos. Les légumes sont utilisés en tant qu'engrais dans les serres du collège et la viande est soit réutilisée le lendemain ou dans les 3 jours jetée à la poubelle.

Les fournisseurs

Le collège choisit ses fournisseurs en fonction de la qualité et du prix. Pour les fruits et légumes, le fournisseur est Le Saint, pour le poisson Top atlantique et pour la viande, ça varie. La cuisine est faite maison pour certains plats. Pour le pain, le fournisseur est la boulangerie du Kreisker, une des meilleures boulangerie de Saint-Pol-de-Léon.

Conditions de travail et horaires des cuisiniers

Les cuisiniers travaillent de 6h30 à 16h30, l'équipe ne se plaint pas de ses conditions de travail.

