



Conseil des délégués du vendredi 23 mars 2018

Rencontre et échange avec Mr Martin, responsable de la restauration de notre collège.

Comment sont préparés les repas ?

Les repas sont préparés au lycée Notre-Dame à Guingamp par la société Elios. Ils sont préparés un ou 2 jours à l'avance puis envoyés au collège Saint-Yves pour remise à température. C'est ce que l'on appelle une liaison froide. La cuisson dans la cuisine de Guingamp se fait dans des marmites ou sur des plaques. Il y a une diététicienne qui propose les repas afin de veiller à l'équilibre alimentaire au quotidien et sur la semaine. Tous les jours, il y a des féculents et des légumes cuits dans un court-bouillon.

Peut-on (les élèves) proposer des menus ?

Chaque jour, 3 000 repas sont préparés pour plusieurs écoles, collèges ou lycées. Si un menu est retenu, il sera proposé à tous. Il est possible de proposer des menus 2 à 3 semaines à l'avance. Vous pouvez proposer des thèmes également.

D'où viennent les aliments ?

95 % des fruits et légumes viennent de Bretagne.

100 % du boeuf et de la volaille viennent aussi de Bretagne.

100 % du porc vient de France.

C'est donc un approvisionnement très local.

Pourquoi les steaks hachés sont-ils « durs » ?

La réglementation impose que les steaks hachés soient cuits « à cœur ».

Pourquoi le riz et les pâtes sont parfois secs et pas cuits de la même manière ?

Cela est dû au mode de cuisson avec la remise en température le jour du repas.

Les pâtisseries sont-elles faites « maison » ?

Il y en a qui sont faites « maison » et d'autres qui sont surgelés.

Pourrions-nous avoir du potage ?

Il y aura du potage de proposé à partir du mois de septembre prochain.

Pourrions-nous avoir une « table de troc » ?

Le troc ne pourrait se faire que pour les fruits et les biscuits emballés, pas pour le chaud ni le frais.

Pourrions-nous faire de la cuisine sur place ?

Non, la cuisine n'est pas équipée pour cela.

Pourrions-nous aller à Guingamp pour observer comment se préparent les plats sur place ?

Oui, c'est possible.

(Mr Michel va organiser un déplacement pour les délégués de classe)

Y a-t-il beaucoup de gaspillage ?

En moyenne, il y a 160 g de nourriture gaspillée par jour/par élève. C'est beaucoup trop. Comment faire pour qu'il y ait moins de gaspillage ?

A noter que quelques « délégués de classe » n'étaient pas présents à cette rencontre. Cela n'est pas acceptable. Ils ont été élus pour remplir un rôle.

Prochain conseil des délégués le vendredi 6 avril à 12h15.