

LE SELF DU COLLÈGE PIERRE ET MARIE CURIE

Depuis l'ouverture du collège Pierre et Marie Curie beaucoup d'élèves fréquentent régulièrement le self et se demandent comment sont préparés les repas par les cuisiniers et mangés par les élèves, enseignants et personnels. Nous allons aussi savoir comment ils gèrent le gaspillage alimentaire.

Le choix des plats

Les plats du self sont établis sur 5 semaines. La plupart des élèves n'aimeraient manger que des frites et des hamburgers mais cela est impossible. Le chef cuisinier doit respecter une procédure appelée le GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) qui consiste à améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivité.

Malgré cette règle, le chef cuisinier essaye de faire plaisir aux élèves. D'après le chef cuisinier et le personnel, pour une journée, les prix des produits cuisinés sont entre 200 et 210 euros avec 5 euros de charge personnel. Le collège Pierre et Marie Curie ne fait pas appel à une diététicienne. Les commandes des produits sont faites 15 jours avant.



Quelles sont les solutions pour lutter contre le gaspillage?

“Je mange tout et ne gaspille rien” disent les professeurs de mathématiques et de technologie. Tout le monde devrait faire ça mais malheureusement, tout le monde ne le fait pas, ou plus souvent les élèves devraient faire ça car sur chaque plateau c’est entre 90 et 100g de gaspillage, ce qui fait en moyenne 38kg par jour de gaspillage en fonction du goût des élèves. Il y a plus ou moins de gâchis. Alors pour limiter les pertes, tout le monde devrait au moins goûter et se forcer à manger un minimum et pas que du pain.

La préparation des plats

Les plats sont préparés par le chef cuisinier et ses collègues avec des produits locaux, bio, frais et français. D’après un professeur de math et une élève de 3ème, “les plats se sont améliorés mais ne restent pas assez variés, quant aux quantités ça dépend des jours”. Pour la diversification, le chef cuisinier nous explique lorsqu’il n’a pas le choix, il doit respecter la procédure.

Quant aux quantités, ils font comme ils peuvent car ils fournissent aussi des plats aux primaires et maternels mais avec moins de choix.