

Halte au gaspillage au restaurant scolaire



Serge Richard, responsable de la cuisine du collège des Castors.

Serge Richard est responsable de la cuisine du collège des Castors à Bagnac et par là même du primaire et de la maternelle. Ce sont donc trois services qui sont assurés tous les jours.

Le conseil départemental, dans sa lettre de novembre 2017 se penche sur l'alimentation des collèves : sécurisation de l'alimentation, approvisionnement en produits locaux et circuits courts, favoriser l'organisation de l'agriculture locale pour répondre à la demande bio mais aussi en protéines végétales bio. Qu'est ce que cela va changer dans votre restaurant ?

Nous sommes déjà engagés depuis quelques années dans cette démarche ; nombre de nos produits proviennent du circuit local, certains légumes, fruits, fromages, yaourts etc ; mais voir cette tendance s'accroître me réjouit, je n'y vois que des avantages.

PUBLICITÉ

Aujourd'hui, une autre démarche vous accapare ?

C'est toujours sous l'égide du conseil départemental, nous faisons, depuis plusieurs années une chasse au gaspi alimentaire et notre première action est très positive. Depuis que nous avons mis en place un buffet d'entrées on estime à 50 % le gain sur le gaspillage ; chacun prend ce qu'il juge nécessaire. Mais nous voulons aller plus loin et étendre cette démarche aux autres parties du self. Nous sommes actuellement sur un projet qui est accepté mais qui demande quelques financements ; voilà pourquoi cela peut paraître un peu long.

Comment cela se passera-t-il ?

Les légumes seront en libre-service et les élèves auront la possibilité de se resservir donc, chacun ne prendra que ce dont il a besoin.

N'y a-t-il pas le risque que les enfants appauvrissent leur demande en refusant de découvrir de nouvelles saveurs ?

Je ne pense pas. Nous sommes présents au service et c'est notre rôle d'expliquer, de donner des conseils et de leur faire découvrir de nouveaux produits. Tout n'est pas si simple ; la démarche n'est pas la même pour des maternelles mais plus d'autonomie... et je suis certain que là aussi nous pourrions gagner sur le gaspillage.

Au menu

Outre le buffet d'entrées disponible tous les jours, le chef propose. Lundi 20 novembre : bœuf bourguignon, carottes louis d'or, gouda, yaourt fermier aux fruits.

Mardi 21 : Spaghetti bolognaise, cantal entre-deux, compote, gâteaux secs. Jeudi 23 : rôti de veau, courgettes à la crème, bleu d'Auvergne, corbeille de fruits. Vendredi 24 : Brochette de poisson beurre nantais, pommes de terre vapeur, kiri, semoule caramel.

Propos recueillis par notre correspondant J. Moulène