Au cœur de la cantine

Catégorie : Collège - Niveau de la classe : 4ème

Nom de l'établissement : Collège Andre Lallemand

Ville – Académie : Pouilly en auxois - Dijon

Nom, Prénom du responsable du projet: Mme Claire Rafin

Noms et Prénoms des élèves reporters :
Justine Vatonne,Vincent Papoul, Myles Belorgey, Océane Mandrelier, Noémie Gilbert,Samy Ramdane

Indications techniques sur les conditions de réalisation :
Reportage photo réalisé sur une journée en présence du photographe de presse Jérôme Gaillard avec des téléphones, le Canon de l'intervenant et le Minolta de la documentaliste.

Chapeau :

A Pouilly le 13 mars 2018,dans le cadre de notre scolarité et avec la participation de Jérôme Gaillard, photographe de presse, le groupe Jocelin (Justine, Vincent , Myles ,Océane, Samy et Noémie) a réalisé un reportage photo sur la cantine et l'environnement au collège. Nous avons interviewé des membres du personnel qui s'occupent de la cantine.

Photo 1

Réunion de rédaction

10 h 30 : nous sommes réunis au CDI pour le choix du thème.

Photo 2

Rencontre avec la gestionnaire

Il est 11h : nous rencontrons la gestionnaire, que nous avons interrogée sur le budget des repas et leur provenance.Cette dernière essaie de réduire les surgelés peu à peu pour les remplacer par des produits bio et locaux.

Photo 3

Dégustation

Les plateaux donnent le sourire aux élèves !

Photo 4

Tous les plateaux

Les couteaux et les fourchettes des 4° sont fin prêtes pour la choucroute.

Photo 5

Le chef sert les collégiens

Sébastien, le chef de cuisine, prend son service à 6h du matin et dirige une brigade de 7 personnes pour la réalisation des plats, la mise en place et l'entretien.

Photo 6

Profil d'une cuisinière

Le travail en cuisine se fait dans la bonne humeur. La majorité des plats se font sur place.

Portrait du pâtissier

Le pâtissier, lui aussi produit toute ses pâtisseries « maison » a la manière de ce qu'il a pu faire en en pâtisserie traditionnelle en région parisienne.

Levés à 6 h mais de bonne humeur

Nous avons ensuite rencontré l'équipe qui travaille en cuisine. Le chef prépare ses menus avec la somme de 1,80€ par personne (coût pour la famille : 3,66€) pour environ 250 élèves. L'état souhaite passer, d'ici 2020 la part du bio a 50 %.

Photo 9

L'équipe de choc

L'équipe s'est réunie pour une photo de groupe.

Photo 10

On débarrasse

Une fois le service effectué, les élèves débarrassent le plateau en triant chaque chose. Pour chaque fin de repas, les déchets sont pesés et sont notés sur un tableau pour que les élèves constatent le gaspillage.

Photo 11

Bacs de compostages

Le collège recycle les déchets et ceux de la cantine.

Photo 12

Drôle de thermomètre

On évalue la température des bacs.

Photo 13

Compost en maturation

Le bac accueille les restes alimentaires

Photo 14

Les cuisines

Un dernier petit tour par la cuisine et ses bacs pour les frites !

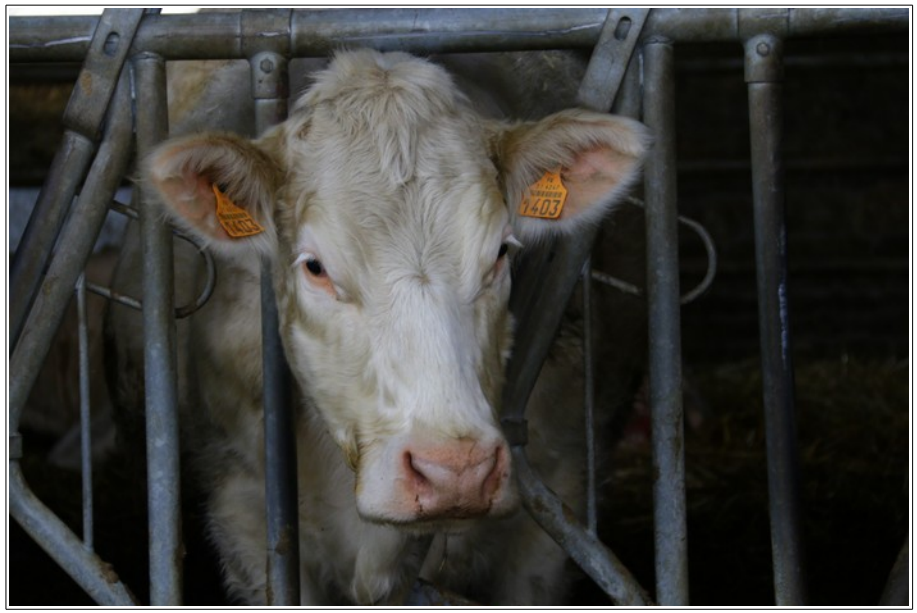

Photo 15

Portrait vache

A quelques centaines de mètres du collège, nous sommes allés voir la ferme. La race charolaise est souvent dans nos assiettes...