

O.F. 03/04/2021

Au Porzou, le bio s'offre une part dans l'assiette

Concarnau — Apporter plus de bio à la pause méridienne des collégiens du Porzou est un défi. Le degré d'exigence porte aujourd'hui ses fruits.

Le défi Collèges à alimentation positive proposé aux établissements finistériens par le Département, fait germer de nouveaux espoirs dans les rangs des défenseurs d'une plus grande part de bio dans les plats des élèves, tout en consommant local. Entre septembre 2019, au lancement du défi, et février 2021 la part du bio dans l'arrière-cuisine du collège du Porzou est passée de 8 % à 38 %.

Sans pour autant provoquer une flambée du prix du repas, qui oscille aux alentours de 2 €.

Apporter plus de bio, éduquer aux bons gestes afin de réduire le gaspillage gouverne l'équipe du responsable de la cuisine Christophe Lochet, épaulé de Morgane Inisan et d'Hervé Ponsart. « Le Département nous a accompagnés avec le soutien de la maison de la bio du Finistère qui nous a mis en relation avec des producteurs locaux », explique le responsable de la cuisine en poste au Porzou depuis deux ans.

Le maraîcher de Nizon, Arthur Capdeville, le producteur de produits laitiers de la ferme du Vern à Saint-Vi, les œufs Rivalain de Rosporiden, à rai-



Christophe Lochet, à droite, en compagnie du personnel de la cuisine du collège du Porzou.

PHOTO : OUEST-FRANCE

son de 150 à 300 œufs par semaine, le pain de l'Écopain de Bannalec, les pommes du verger du Belon sont autant de bonnes adresses et surtout de contacts de proximité qui ont été tissés et qui permettent d'entretenir le

coup de fourchette des collégiens. « Au final, le principe de la cuisine 100 % maison repose sur des matières premières moins chères que des produits élaborés. On augmente la production au niveau du travail tout

en proposant des repas simples mais bons. Le collégien peut ainsi savourer du rosbif issu de la viande fermière. Certains mangent 3-4 tranches », apprécie Christophe Lochet qui met un point d'honneur à lutter contre le gaspillage alimentaire.

« En deux ans, le nombre de poubelles de déchets est ainsi passé de trois à une unité. On évacue également le plastique par le biais du fro-mage à la coupe et le yaourt mis en ramequin », explique le chef cuisinier dont le défi porte aussi sur l'éducation aux saveurs.

Le principe d'un repas végétarien par semaine permet aussi de diminuer le coût de fabrication car il n'y a pas de viande.

Chaque jour est un nouveau défi à relever. Dans la tête du responsable de la cuisine il sait qu'il n'a pas le droit à l'erreur. « Chaque midi, 300 repas sont servis. Vous êtes jugés, mais notre investissement quotidien donne du sens à notre travail », concède celui qui songe déjà à la rentrée de septembre.