

Des pesticides dans nos repas ?

Intéressées par la présence de pesticides et de produits chimiques à la cantine du collège Pablo Neruda, nous avons décidé d'interviewer Mme Ruiz, l'intendante du collège qui a répondu à nos nombreuses questions.

Elle nous a confirmé que les repas étaient préparés par le chef cuisinier et deux aides cuisiniers.

Nous avons également appris que les fournisseurs étaient choisis par le collège Victor Louis (à Talence). Ce collège fait des tests de rapports qualité/prix sur les différents aliments que les fournisseurs proposent.

Des tests sont aussi fait pour savoir si ces aliments contiennent des produits chimiques ou interdits, les fournisseurs dont les produits en contiennent ne seront pas choisis.

Il y a donc beaucoup de fournisseurs, un pour chaque catégorie d'aliments.

Ces derniers proposent des aliments surgelés et d'autres frais.

On trouve aussi quelques aliments bio (mode de culture agricole qui respectent l'environnement et les animaux) mais en raison de leur prix élevés, ils sont délaissés.

Les menus sont choisis par le chef cuisinier qui essaie de faire des repas les plus sains possible. Mme Ruiz aimerait proposer l'année prochaine la présence d'un porte parole pour chaque niveau de classe dans une commission pour aider à choisir les menus.

Il faut aussi savoir qu'il est inévitable d'avoir des pesticides dans nos repas, mais Mme Ruiz nous a affirmé que le maximum était fait pour avoir une nourriture saine.



*D'après les
journalistes Pons
Valentine et Rojon
Léa.*

