



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Collège Jules Verne
Buxerolles

La Gestionnaire

Aux parents d'élèves

Buxerolles, le 22 septembre 2021

**Collège Jules Verne
Buxerolles**

Mme Valérie CROIZARD
Gestionnaire

Affaire suivie par
Mme Antonia CHEVALIER
Secrétaire

Téléphone
05.49.47.53.02
Télécopie
05.49.45.23.16
Courriel

ce.0860799b@ac-poitiers.fr

Adresse postale
2 allée Eric Tabarly
86180 Buxerolles

Objet : « Je rest'o collègue »

Chers parents,

16027 repas ont été préparés et servis pour l'année 2020.

Une fois par semaine, un repas végétarien a été proposé. Chaque semaine, des produits biologiques et des produits issus de l'approvisionnement de proximité ont été travaillés par l'équipe de restauration.

Cette même équipe est vigilante quant au gaspillage alimentaire.

Pour l'année 2021, nous allons accentuer la lutte contre le gaspillage alimentaire, tout en continuant à servir des repas de qualité à vos enfants.

La Gestionnaire





Collège Jules Verne – BUXEROLLES

Au cours de l'année 2020, l'équipe de restauration de mon collège a préparé **16 027** repas (*élèves et adultes*), pour un montant d'achat de **38 526,01 €** de denrées.

Cela représente **2,40 €** de nourriture dans mon plateau en moyenne par jour réparti ainsi :

- **20,73 %** de produits issus de l'approvisionnement de proximité, par l'intermédiaire notamment de la plateforme [Agrilocal86](#),
- **1,89 %** de produits issus de l'agriculture biologique,
- **7.06 %** de produits ayant un signe d'identification de la qualité de l'origine.



De plus, dans mon collège :

- depuis novembre 2019, l'apport en protéines dans mon alimentation est diversifié par l'élaboration d'un **menu végétarien hebdomadaire**,
- l'action [Zérogaspi86](#) (tri des déchets, table de troc...) permet de réduire le gaspillage alimentaire,
- l'**utilisation de contenant en plastique est interdite ou limitée** (*uniquement dans le cadre des pique-niques*), conformément à la démarche de prévention et de réduction des déchets.

À travers ces actions, mon collège contribue à faire vivre les producteurs près de chez moi en cuisinant des produits de saison et sains pour la santé, tout en limitant le gaspillage alimentaire.

Engageons-nous tous ensemble pour une alimentation de qualité et respectueuse de l'environnement !



Label rouge : signe de qualité français qui atteste qu'un produit possède un niveau de qualité supérieur par rapport à un produit courant similaire.
AOP (Appellation d'Origine Protégée) ou **AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée) : signes garantissant que le produit a été transformé et élaboré dans une zone géographique déterminée.
IGP (Indication Géographique Protégée) : signe désignant un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production, son élaboration ou sa transformation...
HVE (Haute Valeur Environnementale) : certification visant à valoriser les productions issues d'exploitations agricoles qui s'engagent volontairement dans des démarches respectueuses de l'environnement.
Pêche durable : écolabel certifiant aux consommateurs des produits de pêche répondant aux exigences environnementales, économiques et sociales.