

CHARTRE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, Moi, élève du collège R. Géant de Vézelize, je m'engage à :

Choisir tous les jours des légumes et des fruits, une viande ou un poisson, un féculent et un produit laitier.

Découvrir de nouvelles saveurs et de nouveaux plats en goûtant tous les aliments.

Adopter, par conséquent, de nouvelles habitudes alimentaires grâce aux menus proposés.

Manger tous les aliments que j'ai choisis.
Prendre la quantité de pain adaptée à ma faim.

Consommer un fruit pour son goût et sa saveur, même si sa forme ou sa couleur ne m'attire pas.

Réduire et trier correctement, sans erreur, les déchets de mon plateau à la fin du repas.

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, dans le cadre du service de restauration du collège R. Géant de Vézelize, les personnels s'engagent à :

Présenter des repas préparés avec des aliments de qualité selon des recettes et des méthodes innovantes. Préparer des plats qui conjuguent au mieux des critères gustatifs et diététiques.

Sélectionner le plus souvent possible des produits de saison issus de l'approvisionnement bio-local.

Adopter un système de tri des déchets efficace et durable en développant des partenariats.



Bien manger
C'est l'affaire de tous!
Programme National pour l'Alimentation
alimentation.gouv.fr



Monsieur Potier,
Député de Meurthe et Moselle

Monsieur Vilain,
Sous-Préfet chargé de mission
Préfecture de Meurthe et Moselle