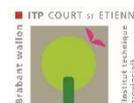


CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Institut technique
provincial de Court-Saint-
Etienne



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Cantine de l'ITP**

Personne responsable : **Pluinage Nathalie**

Secteur : **Enseignement provincial**

Nombre de repas servis à midi : **± 30-35 repas chauds, ± 10-15 assiettes froides (salade – charcuterie – poisson), ± 20-30 sandwichs**

Année d'entrée en service : **Il y a au moins 15 ans**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : **fabienmarechal@skynet.be – 0496.76.06.22**

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, l'ensemble des légumes produits par la section horticole de l'ITP est utilisé à la cantine et nous communiquons sur les légumes utilisés pour la confection des repas (saisonnalité).

Actions

- Afin d'atteindre nos objectifs (et pour permettre un gain de temps des cuisiniers), nous mettrons en place un espace réservé au nettoyage des légumes.

2/ POUR DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET DES ANIMAUX

Objectifs chiffrés

Fin 2021, nous aurons privilégié les labels durables pour l'ensemble des poissons qui seront servis à la cantine.

Actions

- Identifier les produits possédant un label durable chez nos fournisseurs actuels, formaliser l'approvisionnement de la cantine pour ces produits

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, le café servi au personnel sera un produit d'origine équitable.

Actions

- Identifier une liste de produits (cafés, thés) labellisés
- Goûter ces divers produits.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Fin 2021, permettre un accès gratuit à l'eau potable à l'ensemble des élèves et du personnel de l'école.

Actions

- Dans un premier temps mise à disposition de carafes d'eau potable tout au long de la journée ; ensuite installation de fontaines à eau.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Fin 2021, la quantité de nourriture dans les assiettes respecte le grammage préconisé par les règles nutritionnelles et les proportions (protéines, glucides et lipides) sont elles aussi respectées.

Actions

- Actualiser les connaissances et le savoir-faire des cuisiniers en matière de quantités, grammages et justes proportions par le biais de formations.
- Sensibiliser et impliquer l'usager au gaspillage alimentaire lorsqu'il débarrasse son couvert en installant des poubelles destinées à recueillir les restes alimentaires.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Mettre en place une nouvelle action de solidarité en proposant nos repas excédentaires aux plus démunis.

Actions

- Contacter des associations (CPAS, Resto du cœur, Croix-Rouge, To Good to Go) afin de mettre en place une procédure de distribution de ces repas excédentaires. En interne, former nos cuisiniers aux proportions les plus justes.