

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **CPAS de Quiévrain**

Personne responsable : **Vincent NISOLLE**

Secteur : **CPAS**

Nombre de repas servis à midi : **40.000 par an**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : vincent.nisolle@quievrain.be – 065/45.02.10

En 1992, le CPAS de Quiévrain crée un service de repas chauds. Dans un premier temps, ce service est destiné aux écoles communales et aux personnes âgées de l'entité. Quelques années plus tard, le service est étendu à l'ensemble des écoles ainsi qu'à la commune d'Hensies, soit plus ou moins 40.000 repas par an. Tout de suite, il nous est apparu évident de travailler avec des personnes éloignées de l'emploi : revenu d'intégration sociale, handicapés, chômeurs, ... Le CPAS remplissant l'une de ses missions premières en remettant des personnes au travail. De plus, nous avons toujours, tant que faire se peut, privilégié la main-d'œuvre peu qualifiée à la machine (pas de lave-vaisselle, pas d'éplucheuse, ...), ce qui permet aux travailleurs de prendre conscience de travailler dans une petite entreprise du secteur secondaire (matière première vers un produit fini). En 2017, la cuisine passe aux fruits et légumes bio locaux, le début d'une nouvelle aventure dans une démarche qualitative et plus respectueuse de l'environnement.

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Offrir une information transparente et pédagogique auprès de nos consommateurs sur l'origine des aliments, leurs modes de production et leurs qualités. Notre objectif est que 50% des fruits et légumes soient qualifiés et tracés dans chaque lieu de distribution.

Actions

- Développer l'éducation et l'apprentissage des jeunes consommateurs.
- Réaliser un guide pédagogique des produits avec la mise en évidence de fruits et légumes lors d'une semaine des goûts oubliés.

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

Objectifs chiffrés

Réduire l'empreinte carbone dans la livraison de nos denrées alimentaires.

Après conseils de la Région Wallonne, nous intégrerons, à raison de 10%, ce critère d'attribution dans notre marché public de fourniture de denrées alimentaires.

Actions

- Inscription de l'empreinte carbone dans les critères d'attribution de notre marché public de denrées alimentaires
- Dans un futur plus ou moins long, le remplacement de notre camionnette de livraison par un véhicule électrique.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

L'utilisation de produits labellisés « équitables » à raison de 25% sur les produits exotiques (c'est-à-dire hors Union Européenne).

Actions

La notion « équitable » sera un critère d'attribution dans la soumission pour les produits qualifiés d'exotiques.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

L'ensemble des menus fera l'objet d'une étude diététique actualisée dans les 3 ans.

Actions

Des contacts ont été pris avec la Haute Ecole Condorcet – section diététique – afin d'accueillir des étudiants en fin de cycle pour réaliser un travail de fin d'études supervisé dans nos cuisines.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Nous avons pour objectif de réduire de 25% le gaspillage dans nos cantines scolaires d'ici 3 ans.

Actions

Un diagnostic sera réalisé afin de quantifier le pourcentage de gaspillage avant la prise de mesure. Des pesées seront faites par les enfants à la sortie de la cuisine, des restes dans les assiettes et enfin des restes dans les plats. Les résultats seront analysés et les quantités feront l'objet d'un réajustement.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Parmi les lieux de distribution, 2 sont en discrimination positive. Les repas servis pour ces 2 implantations seront gratuits pendant 1 an à tous les enfants de la maternelle.

Actions

Suite à un appel à projet lancé par la Fédération Wallonie-Bruxelles, les enfants de maternelle pourront bénéficier pendant 1 an de repas chauds gratuits sur 2 implantations scolaires.