

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Les jardins de
Mimie



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Je m'engage comme facilitateur pour plus d'alimentation durable dans les cantines !

NOM de l'organisme : **Le jardins de Mimie**

Personne responsable : **Grégoire Baert**

Personne de contact : **Grégoire Baert**

E-mail et tél. de la personne de contact : gregoirebaert@gmail.com – 0475538919

Adresse : **Rue de Liroux, 5590 Conneux**

Diplômé de l'école provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney en 2014, Grégoire Baert s'installe à Liroux au printemps 2018, après une première expérience dans la région d'Éghezée.

Les Jardins de Mimie, c'est la concrétisation d'un rêve et d'un objectif : devenir agriculteur... et de là, vivre de la passion pour la terre et la nature, produire des légumes de saison ayant du goût, faire (re)découvrir des légumes anciens et/ou différents et, bien évidemment, servir des produits sains.

Tous les samedis matin, de 9 à 13 heures, Grégoire accueille le visiteur directement au champ pour la vente de légumes de toute première fraîcheur !



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Dès 2020, proposer de livrer une / des cantines (située à 20 km maximum de l'exploitation) en produits sains, locaux et de saison : pommes de terre, carottes, mais aussi surtout en tomates, poireaux, chicons, champignons et salades.

Idéalement, la cantine devrait assurer l'achat de la production en avance, afin que je puisse investir dans du matériel de nettoyage et une ensacheuse. Cela me permettra de livrer des légumes propres et conditionnés.

Actions

- Développer notre carnet d'adresses de cantines via le réseau Green Deal
- Contacter les cantines intéressées et déterminer leurs besoins en termes de produits, et établir un planning de production adapté
- Réaliser et mettre à disposition des cantines un listing de ses productions par saison / quantité possibles disponibles

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, nous avons sensibilisé le personnel de cuisine / le public de 3 cantines à la nature de la production agricole raisonnée.

Actions

Organiser 3 visites de l'exploitation maraichère et/ou une ou 3 marches gourmandes, et expliquer en quoi consiste l'agriculture raisonnée et en quoi elle est intéressante d'un point de vue environnemental.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

CHARTRE

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE D'ENGAGEMENTS

