

Des cantines durables

Le saviez-vous ? Chaque jour, 200.000 repas chauds sont servis dans la restauration collective en Wallonie. Un chiffre qui fait de ce secteur un enjeu majeur pour la transition du système alimentaire wallon.

Pour encourager les cantines à mettre en place une politique d'alimentation durable, la Wallonie, dans le cadre de la mise en œuvre de la stratégie « Manger Demain », a lancé le Green Deal « Cantines Durables ».

Que se cache-t-il derrière le nom Green Deal ?

Déjà signé par 330 acteurs, dont une centaine de cantines, le Green Deal est un accord volontaire qui offre à ses signataires (autorités politiques, facilitateurs et cantines) un cadre de mobilisation collective au sein duquel tous s'engagent pour augmenter l'aspect durable des repas qui sont proposés dans les cantines.

Quels sont les objectifs du Green Deal « Cantines Durables » ?

À terme, le **gouvernement wallon** espère que cette action et le travail mené par les cantines contribueront, d'ici fin 2021, à ce que 30% des repas servis au sein de ces établissements soient composés d'aliments issus de l'agriculture biologique et locale.

6 AXES DE TRAVAIL pour construire les cantines de demain

Afin de contribuer à un système alimentaire durable, le Green Deal propose aux cantines un cadre de travail basé sur **6 axes** leur laissant une large marge de manœuvre :

- 1/ des produits locaux et de saison;
- 2/ des produits respectueux de l'environnement et des animaux;
- 3/ des produits équitables;
- 4/ des repas sains équilibrés et savoureux;
- 5/ la réduction du gaspillage alimentaire et des déchets;
- 6/ l'inclusion sociale.

Concrètement, chaque signataire choisit les projets concrets qu'il souhaite développer en fonction des réalités de terrain rencontrées et des exigences de son secteur ou marché d'approvisionnement de ses produits.

GREEN DEAL
ma cantine s'engage
pour une **alimentation durable** !

Rejoins-nous sur
www.greendealcantines.be



GREEN DEAL CANTINES DURABLES



Votre cantine s'engage
pour une **alimentation durable** !

GREEN DEAL

Votre cantine participe !

A l'Arsenal de Namur, on s'engage pour l'Alimentation Durable en Wallonie !

Le 9 janvier 2019, en signant le Green Deal « Cantines Durables », l'Université de Namur s'est engagée à offrir aux usagers de sa cantine des repas équilibrés et durables.

Pour cela, nous avons pris plusieurs engagements d'ici fin 2021 :

1/ Pour plus de produits locaux et de saison

Notre objectif est :

- de proposer, quotidiennement, au minimum 3 produits issus du circuit court dans chacun de ses points de vente ;
- de mettre à l'honneur chaque mois un légume ou un fruit ;
- d'utiliser du lait d'origine 100% belge.

Pour cela : nous allons établir un lien entre les producteurs locaux, le calendrier saisonnier, ses menus et ses volumes de production.

2/ Pour plus de produits respectueux de l'environnement et des animaux

Notre objectif est :

- de proposer à ses étudiants du poisson issus de la pêche durable.

Pour cela : nous allons identifier et opérationnaliser les filières d'approvisionnement de ses produits.

3/ Pour plus de produits équitables

Notre objectif est :

- d'intégrer au moins 30% de produits issus du commerce équitable.

Pour cela : la cantine a intégré ce point dans le cahier de charges de son prestataire.

4/ Pour plus de repas sains équilibrés et savoureux

Notre objectif est :

- d'intégrer un outil de mesure et de sensibilisation à une alimentation saine pour ses consommateurs.

Pour cela : nous comptons créer un outil ou un partenariat qui lui permettrait d'informer ses consommateurs.

5/ Pour réduire le gaspillage alimentaire et les déchets

Notre objectif est :

- d'avoir un réel impact sur sa production de déchets et son gaspillage, la cantine de l'Université de Namur souhaite réduire de 50% ses pertes alimentaires d'ici 2020.

Pour cela : nous comptons modifier notre mode de distribution, en favorisant le self-service des légumes et féculents.

6/ En faveur de l'inclusion sociale

Notre objectif est :

- de créer une politique de prix « sociale » quotidienne pour au moins 1 repas complet de son menu.

Pour cela : nous souhaitons créer un groupe de travail participatif, afin de définir la méthode d'implémentation.

La cantine de l'Arsenal en quelques chiffres

300 repas chauds servis par jour / 5 jours par semaines

XXX Natemper itatisperum que nis aligent.

