

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **GAL des Plaines de l'Escaut**

Personne responsable : **Pierre DELCAMBRE**

Personne de contact : **Lucie VERHELPEN**

E-mail et tél. de la personne de contact : **lverhellen@pnpe.be 069/77.98.78 – 0483/609.992**

Adresse : **31, Rue des Sapins à 7603 Bon-Secours**

---

Le Groupe d'Action Locale (GAL) des Plaines de l'Escaut porte actuellement un projet de territoire axé sur le déploiement de l'économie rurale sur base des ressources locales. Pour ce faire, un des huit projets portés par le GAL est entièrement dédié à l'accessibilité des produits locaux. L'objectif de ce projet est de diversifier et maintenir les canaux de distribution des produits locaux.

Le GAL mène diverses actions :

Accompagnement des collectivités (écoles, crèches, homes) qui souhaitent entrer dans une démarche d'introduction des produits locaux

Accompagnement des communes pour aboutir à l'introduction de produits locaux dans les repas des établissements communaux

Aide à la logistique (transport)

Mise en relation entre les divers acteurs des circuits courts (producteurs, consommateurs particuliers, communes, écoles, traiteurs, épiceries, structures wallonnes, projets partenaires)

Valorisation et promotion des producteurs locaux et de leurs produits : promotion, débouchés, sensibilisation des consommateurs (organisation d'événements comme des marchés de producteurs locaux, ateliers culinaires, réalisation de documents de promotion)

Ces actions sont complémentaires avec celles menées par le Parc naturel des Plaines de l'Escaut.

---



## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Pour août 2020, avoir permis à 2 producteurs locaux de fournir de manière pérenne des cuisines de collectivité.

### Actions

- Accompagnement des communes volontaires dans la démarche d'introduction des produits locaux ; notamment les communes qui se sont inscrites dans la démarche Green Deal, (communes de Brunehaut, de Beloeil et de Bernissart)
- Voir les possibilités d'actions pour les cantines communales ou les autres collectivités avec, entre autres, les gestionnaires de cantines, en vue d'introduire progressivement des produits locaux dans les menus quotidiens (approvisionnement, conditionnement, manière de cuisiner...)
- Valoriser et promouvoir les produits locaux et sensibiliser à leur consommation

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

### Objectifs chiffrés

Sensibiliser 500 citoyens à l'alimentation durable.

### Actions

- Après des cantines du territoire engagées dans le Green Deal
- Via l'organisation de 4 marchés des producteurs
- Via les 48 heures de l'agriculture urbaine de Tournai
- Via les fermes ouvertes

## 3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

## 4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

## 5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE



# CHARTRE D'ENGAGEMENTS

**GAL**  
DES PLAINES  
DE L'ESCAUT