

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Centre Hospitalier Epicura**

Personne responsable : **Jean-Christophe Fontaine**

Secteur : **Hospitalier**

Nombre de repas servis à midi : **950**

Année d'entrée en service : **2012**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal : **alison.scuflaire@epicura.be – 065/61.42.08**



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Pour fin 2021 :

- 1/ Introduire 1 produit local par mois dans les menus des patients ;
- 2/ Proposer lors de chaque réception des fromages / produits laitiers locaux ;
- 3/ Continuer à distribuer 2 fois par an aux patients et membres du personnel des pommes provenant d'un producteur local.

Actions

- Lancer une campagne sur les réseaux sociaux pour inviter les producteurs locaux à nous contacter pour nous proposer leurs produits.
- Etablir et valoriser des collaborations avec des producteurs locaux.

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

Objectifs chiffrés

Pour fin 2021, introduire 1 produit bio par semaine dans les repas des restaurants d'entreprise.

Actions

Identifier et commander les produits bio parmi les gammes proposées par les fournisseurs, en équilibrant le budget.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Pour fin 2021 :

- 1/ Introduire 1 produit équitable par semaine dans les repas des restaurants d'entreprise.
- 2/ Continuer à proposer et promouvoir 5 produits équitables dans les distributeurs automatiques de snacks.

Actions

- Identifier et commander les produits équitables parmi les gammes proposées par les fournisseurs, en équilibrant le budget.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

1/ Pour fin 2021, instaurer un jour végétarien dans les 5 restaurants d'entreprise.

2/ Poursuivre la distribution quotidienne et gratuite de soupe à l'ensemble de la communauté Epicura et recourir à des techniques de production privilégiant des produits sains.

Actions

- Etendre l'expérience-pilote du jour végétarien aux 5 sites.

Par ailleurs, nous nous engageons à améliorer le suivi des recommandations nutritionnelles :

- réalisation de menus avec le service diététique afin de respecter au mieux les différents régimes,
- réalisation de nouvelles recettes avec le service diététique afin de respecter au mieux les apports.

Nous nous engageons à augmenter l'utilisation de produits peu transformés : réalisation de plat « faits maisons » (omelette, dessert, soupe).

Nous nous engageons à intégrer des produits de saison dans le choix des menus.

Nous nous engageons à favoriser les produits bios (labélisés) pour les repas préparés pour les restaurants d'entreprise.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Pour fin 2021 :

1/ Réduire de 90 % la vaisselle jetable et privilégier des produits recyclés pour la vaisselleposable restant.

2/ Diminuer l'utilisation des bouteilles d'eau.

3/ Réduire le gaspillage alimentaire

4/ Intensifier le tri des déchets et tout particulièrement les cartons, emballages et pmc.

Actions

- Participer à un audit sur la gestion des déchets en collaboration avec l'Ideta.
- Collaborer avec une plateforme de gestion des dons alimentaires pour lutter contre le gaspillage.
- Augmenter le nombre de fontaines à eau et distribuer des gourdes aux membres du personnel.
- Sensibiliser le personnel au tri des déchets.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, ne pas indexer le prix de vente des repas consommés sur place, tout en y incluant davantage de durabilité.

Actions

Travailler sur la réduction du gaspillage alimentaire et sur la composition de l'assiette pour minimiser l'impact budgétaire.