



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Hainaut Enseignement – Cellule Agenda 21 / Proxial**

Personne responsable : **Renaud Servotte**

Personne de contact : **Renaud Servotte**

E-mail et tél. de la personne de contact : **renaud.servotte@hainaut.be 065/38.25.95**

Adresse : **Avenue du Général de Gaulle 102, 7000 Mons**

La dynamique Proxial est née de la démarche de responsabilité sociétale de la Direction Générale des Enseignements du Hainaut et s'inscrit dans la mise en place du système de management de développement durable "Agenda 21" dans les établissements scolaires.

Outre le travail mené par la DGEH, ce projet est le fruit d'une collaboration entre différentes institutions provinciales : l'Observatoire de la Santé du Hainaut, Hainaut Développement, la Régie Provinciale des Économats, Hainaut Vigilance Sanitaire, l'Institut Provincial de Formation, la cellule URE du Service Technique des Bâtiments et la Direction Générale des Affaires Sociales. Cette action bénéficie également de l'accompagnement de BioWallonie. Cette démarche à long terme s'inscrit dans un processus plus global d'amélioration de l'offre alimentaire dans l'ensemble des institutions de la Province du Hainaut.



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

La volonté de la Cellule Proxial est l'utilisation de 20% de légumes frais et de saison de novembre à avril et de 40% de légumes frais et de saison de mai à octobre dans toutes les cantines (objectifs soumis à l'approbation du Collège Provincial)

Fin 2021, une augmentation significative de l'utilisation de produits locaux sur base de cartes de localisation des petits producteurs locaux et bio réalisée par HD

Actions

- Mise en place de 2 plateformes d'échanges rassemblant tous les acteurs de la dynamique Proxial
- Deux B2B sont organisés sur l'année scolaire, ce sont des rencontres avec les petits producteurs locaux
- Cahier des charges élaboré et plus adapté aux critères durables (groupe de travail)

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

Objectifs chiffrés

1/ Mise en conservation des productions de saison de nos établissements pour une utilisation ultérieure.

2/ Fin 2021, que nos différentes régions disposent au moins d'un potager pédagogique en culture bio et/ou permaculture afin d'étoffer l'approvisionnement dans nos cantines

3/ Nos cuisines passent leur commande auprès d'un organisme centralisant les produits locaux et bio. Les commandes sont acheminées par cet organisme par transport écologique

4/ Mise en place d'un groupe de travail pour améliorer l'offre des marchés publics et permettre à celle-ci de répondre davantage à la réalité de terrain de nos 26 cantines et cuisines

5/ Obligation que nos cantines utilisent au minimum 3 produits labellisés (obligation soumise à l'approbation du Collège Provincial)

6/ Développement d'une gamme de produits plus durables

Actions

- Intervention de nos différents services concernés, implication du corps enseignant (Cpeons) et mise en place de projets complémentaires avec subsides
- Solliciter avec détermination la mise en place d'une centrale d'achat par région
- Organisation d'une logistique favorisant l'approvisionnement de nos cantines
- Valorisation des produits issus de nos écoles horticoles par l'utilisation de leurs récoltes dans les cantines. Le surplus étant revendu aux riverains

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Au moins 2 actions d'alimentation durable sur l'année scolaire mises en place selon les établissements scolaires sous différents aspects :

- Petit-déjeuner d'accueil et durant l'année
- Dégustations durables proposées à la cantine
- Collations saines selon la saisonnalité
- Une semaine PROXIAL, offre alimentaire locale, bio, solidaire et éthique

Actions

- Mise en place d'un travail participatif avec l'Assemblée des Jeunes (112 jeunes élus). Réflexion sur la manière de sensibiliser leurs pairs. et de développer des projets durables
- Intervention diverses (OSH, CNCD, Annoncer la Couleur, Biowallonie) en classe et à la cantine favorisant une alimentation saine et équilibrée permettant le lien entre les différents cours et la réalité du réfectoire
- Volonté de mise en place d'une journée pédagogique autour du développement durable afin d'intégrer les objectifs du développement durable dans les différents cours

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

- 1/ Fin 2021, nos cantines et cuisines auront réduit significativement leur gaspillage alimentaire.
- 2/ Fin 2021, mise en place d'un système de réservation de repas dans chaque établissement
- 3/ Fin 2021, abandon définitif de toute vaisselle non-durable.

Actions

- De nouvelles formations destinées au personnel de cuisine viseront cet objectif (ex : mise en conservation des productions saisonnières)
- Une sensibilisation pédagogique (ex : la pollution) viendra appuyer leur démarche.
- Prise de mesure du gaspillage alimentaire à concurrence de 2 semaines/an dans les cantines scolaires et 4 semaines/an pour les cantines des internats en vue de mettre sur pieds des stratégies pour diminuer le gaspillage (Cœur de Hainaut), compostage, ...

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

- 1/ Mise en place de 4 actions de solidarité alimentaire
 - 2 partenariats pour les projets de jardins entre les établissements scolaires et certaines institutions de proximité visant l'inclusion sociale (intégration d'autistes, maison de jeunes placés, ...) présents durant les congés scolaires
 - 2 projets de distribution de soupe actuellement dédiés aux personnes défavorisées (partenariat avec la Croix-Rouge)
- 2/ Mener 9 actions de sensibilisation et formation des cuisiniers et du personnel de service
 - Mise en place de 5 formations des cuisiniers données par Biowallonie dont 2 événementielles en lien avec les réalités de terrain. Les formations sont scindées en une partie pratique et une partie théorique à laquelle les enseignants peuvent se joindre
 - 2 rencontres en plateformes collaboratives sont organisées par année scolaire
 - 2 comités de pilotage pour chaque établissement par année scolaire rassemblant tous les acteurs de l'école

CHARTRE D'ENGAGEMENTS



Actions

- Favoriser l'émergence de projet citoyen solidaire dans le cadre du pédagogique en collaboration avec les cuisines
- Le caractère événementiel des formations permet de valoriser davantage le travail des cuisiniers, de faire le lien entre tous les échelons de l'enseignement, depuis l'élève jusqu'au pouvoir décideur. Favoriser les relations humaines semble indispensable à la dynamique PROXIAL mise en place