

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **CPAS de Thuin**

Personne responsable : **Anne-Sophie DUJARDIN, Directrice générale**

Secteur : **CPAS**

Nombre de repas servis à midi : **+/- 250 repas par jour (150 maison de repos + 100 repas aux domiciles)**

Mode de gestion : **mixte**

E-mail et tél. de la personne de contact : caroline.caucheteur@cpasthuin.be – 071/55.91.08

Notre CPAS a conclu un marché avec Sodexo. Notre cuisine est gérée par un chef mis à disposition par Sodexo. Il se charge de l'approvisionnement, des menus, veille au respect des critères sanitaires et prévoit les formations du personnel attaché à ce service. Le CPAS est propriétaire des locaux et de l'équipement. Hormis le chef, le reste du personnel de cuisine est engagé par le CPAS. La livraison des repas à domicile est également assurée par le CPAS.

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

1/ 1 fruit de saison d'origine locale sera prévu une fois/semaine comme dessert au menu du midi

2/ Le pain sera fourni par un ou des boulanger(s) situé(s) dans un rayon plus court que 53 km actuellement

Actions

Identifier et contacter les producteurs locaux afin de mettre un partenariat en place.

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

Objectifs chiffrés

Proposer une fois/semaine du poisson issu de la pêche durable ou de producteurs locaux (ex : truite)

Actions

Identifier et contacter les producteurs locaux afin de mettre un partenariat en place.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Servir quotidiennement dans la maison de repos du café issu du commerce équitable et de l'agriculture biologique (tye café Max Havelaar, Ethicable)

Actions

Demander à notre partenaire Sodexo de nous approvisionner avec ce type de café.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Réaliser deux fois/semaine un potage de légumes frais et de saison

Actions

- Revoir l'organisation du personnel de cuisine
- Acquérir le matériel nécessaire qui facilitera la réalisation de ces potages (éplucheuse, ...)

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, avoir réduit le gaspillage alimentaire de minimum 10%

Actions

- Peser et quantifier les déchets afin d'adapter la production
- Servir de plus petites quantités tout en permettant aux résidents d'en reprendre

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Continuer à proposer à un public éloigné de l'emploi des contrats de travail article 60§7 au sein de nos services cuisine, hôtellerie et livraison de repas à domicile. A chiffrer

Actions

Poursuivre la collaboration avec le service d'insertion professionnelle, la maison de repos et le CPAS.