

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Les Ateliers de Pontaury - La table des Compagnons**

Personne responsable : **Denis Schreiber**

Secteur :

Nombre de repas servis à midi : **350**

Année d'entrée en service : **2008**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : direction@pontaury.be – **0486.60.23.50**

Les Ateliers de Pontaury travaillent en étroite collaboration avec le GAL de l'entre Sambre et Meuse. Depuis 2016, nous travaillons en sous-traitance avec un consultant en alimentation durable.



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 30% de produits de nos repas de collectivité sont d'origine locale.

Actions

- Renforcer la collaboration avec le GAL de l'entre Sambre et Meuse et la coopérative COOPESEM.

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 50% des céréales utilisées en collectivité seront BIO.

Actions

- Travailler sur le cadastre des fournisseurs.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 1 dessert équitable est proposé par mois.

Actions

- Identifier les produits référencés chez nos fournisseurs.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Fin 2021, l'ensemble des potages proposés à la cantine sont réalisés à partir de légumes frais (pomme de terre, poireaux, courges).

Actions

- Etablir de nouveaux partenariats avec des producteurs locaux en collaboration avec le GAL de l'entre Sambre et Meuse.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Fin 2109, un état des lieux en matière de gaspillage alimentaire est réalisé dans les cantines.

Fin 2021, avoir réduit de 30% le gaspillage.

Actions

- Mettre en place une campagne de mesurage au sein des implantations; ensuite adaptation des menus et des quantités servies.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Fin 2021, l'ensemble des accueillantes repas dans les implantations sont sensibilisées au bon service des repas et au juste équilibre de l'assiette.

Actions

- Mener des actions de sensibilisation au sein des écoles.