



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Chèvrerie d'Ozo SPRL**

Personne responsable : **Feldmann Bernard**

Personne de contact : **Feldmann Bernard**

E-mail et tél. de la personne de contact : chevriedozo@gmail.com – 086/ 40 02 66

Adresse : **Chemin du Meunier, 26, 6941, Ozo**

« Depuis plus de 25 ans l'élevage des chèvres alpines chamoisées constitue notre passion. La chèvrerie est située sur les hauteurs du plateau de l'Ardenne. Nous nourrissons nos chèvres du foin de nos prairies afin de façonner un fromage fermier au lait cru frais ou fleuri élaboré dans le respect de la tradition, en laissant le temps au temps, mais dans un atelier au goût du jour alliant hygiène et modernité.

Frais, notre "chèvre" se décline en plus de 20 versions. Fleuri, nature ou cendré.»



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

1. Prospection dans le but d'établir au moins une collaboration pérenne avec une collectivité du territoire.
2. Sensibiliser le public des cantines partenaires aux produits de la chèvrerie (et au mode de production raisonné que celle-ci met en place)

Actions

- Définition des besoins des collectivités en fonction des volumes disponibles afin de disposer des informations nécessaires en vue d'élaborer un partenariat durable.
- Organiser des dégustations des produits de la chèvrerie au sein de la cantine (usagers) ou de la cuisine (personnel de cuisine)
- Evaluer l'intérêt des cantines partenaires pour l'organisation d'une visite à la ferme

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

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Communiquer sur les qualités nutritionnelles des produits à base de lait de chèvre.

Actions

- Mettre en place des outils de communication (exemple : élaborer des recettes intégrant des fromages à base de lait de chèvre afin de donner de l'inspiration aux cuisiniers et de sensibiliser le public au goût de ces produits).

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE