

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Plantation de Beauregard**

Personne responsable : **Marc Janssens**

Personne de contact : **Ingrid Janssens**

Pas de contact à publier

Adresse : **Beauregard 14 à 7830 Silly-Hellebecq**

---

Culture d'arbres fruitiers : Pommiers, Poiriers et Cognassiers

Les fruits de notre production sont vendus en nature ou transformés essentiellement en jus, confitures, pâtes et chips, etc.

Planté en 1967, notre verger compte environ 3000 pieds d'arbres "Basse-Tige", sur une superficie de presque 3 Ha .

Actuellement (2018), il y a 30 variétés de Poiriers et 21 variétés de Pommiers obtenues en partie par greffages.

L'éventail des variétés est tel que tous les fruits ne sont pas mûrs en même temps, ce qui nous permet de proposer aux consommateurs des pommes et poires au gré de l'avancement de la saison d'automne.

En même temps, il y a la transformation des fruits qui se fait au fur et à mesure.

Une chambre froide nous permet de conserver les poires jusqu'au Carnaval et les pommes jusqu'à Pâques, en saison normale.

Depuis l'an 2000, la petite entreprise artisanale et familiale que nous sommes transforme les fruits en jus, confitures, fruits séchés, pâtes de fruits, poires au vinaigre, chutney, etc.

Chaque nouveau produit résulte de l'inspiration du moment, au gré des saisons et des fruits secondaires (groseilles, cerises, prunes ou mirabelles, raisins et coings).

Nos produits sont garantis sans additifs de conservation et peuvent être consommés endéans l'année en attendant la saison prochaine.

En 2011, s'achève la construction de notre propre pressoir de Pommes et Poires, de façon à être plus flexible dans la composition des jus. L'alimentation électrique est assurée par nos panneaux photovoltaïques et l'eau est chauffée avec nos panneaux photothermiques.

Ainsi nous visons à être autonomes du point de vue énergétique.

---





## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

En tant que producteur de pommes et poires, nous pouvons les vendre comme fruits nature, comme en jus.

Nous offrons des poires Conférence et des pommes Melrose et autre variété pour un maximum de 250 kg chacun.

### Actions

Contactez les cantines situées à proximité du verger, leur remettre un listing des quantités disponibles de produits par saison et déterminer leurs besoins

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

### Objectifs chiffrés

Produire des fruits sains et savoureux

### Actions

- Surveiller la tenue des arbres fruitiers, dégager les pieds des arbres
- Tailler et aérer les arbres
- Surveiller les attaques d'insectes et de pucerons
- Pulvériser les arbres avec des macérations végétales locales
- Veiller à récolter les fruits au moment propice

## 3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES



## 4/ POUR DES REPAS SAINS, ÉQUILIBRÉS ET SAVOUREUX

### Objectifs chiffrés

« A apple a day keeps the doctor away »

### Actions

- Attendre le meilleur moment pour la cueillette et degré de maturité
- Stimuler la consommation journalière d'un fruit

## 5/ POUR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DÉCHETS

### Objectifs chiffrés

Réduire le gaspillage

### Actions

Trier plus régulièrement les fruits en les classant en 3 catégories :

1er choix : fruit de table

2d choix ; fruits pour le jus

3è choix : fruits pour la transformation en produits dérivés

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Participer à des marchés et autres manifestations publiques afin de promouvoir nos produits et notre démarche vis-à-vis des cuisines de collectivité.

### Actions

Être présent aux manifestations et proposer une dégustation