

CHARTE D'ENGAGEMENTS

Centre de réadaptation
au travail - CRT



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : Service de restauration du CRT (Centre de réadaptation au travail)

Personne responsable : Dominique Collignon

Secteur : Restaurant de collectivité pour adultes

Nombre de repas servis à midi : + ou - 50

Année d'entrée en service : depuis + de 20 ans

Mode de gestion (biffer les mentions inutiles) : entière

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal : Serge SON

serge.son@provincedeliege.be 04/279 74 60

«Le service de restauration du CRT est destiné au public cible du centre : adultes en phase de reconversion professionnelle ainsi qu'aux membres du personnel pour lesquels le repas constitue un avantage en nature (membres de la cuisine, équipe infirmière). Le souci d'assurer la qualité sanitaire et nutritionnelle des repas, de respecter les consignes en termes de régimes, d'allergies (voire d'obéissance) est permanent. Depuis plusieurs années, favoriser les circuits courts (nombre réduit intermédiaires, liens de confiance entre parties prenantes, choix de produits de qualité aux origines locales, transparentes et dont les modes de production sont respectueux de l'homme et de l'environnement) est une préoccupation mise en œuvre en collaboration avec le service de coordination de la qualité des restaurants de collectivité de la Direction général de l'enseignement de la Province de Liège. Le souhait de s'engager dans une démarche durable – notamment à travers l'alimentation – fait partie d'une réflexion globale menée dans le cadre de la Déclaration de politique provinciale dans laquelle le CRT s'inscrit. »

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, les repas privilégieront les produits locaux.

Fin 2021, les repas privilégieront les produits de saison.

Actions

- Réaliser un tableau des fournisseurs locaux et formaliser l'approvisionnement en circuit-court de la cantine.
- Mieux connaître les produits de saison, apprendre à les cuisiner et s'organiser pour varier les menus au fil des saisons.

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, un grammage équilibré de la viande dans l'assiette sera privilégié.

Fin 2021, les repas privilégieront les produits issus de l'agriculture biologique.

Actions

- Le grammage en viande des repas servis ne dépassera pas 100gr/assiette.
- Investir dans des viandes de qualité, issues d'élevage bio et local.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, la cantine privilégiera des produits exotiques étiquetés « label équitable ».

Actions

- Identifier, dans les marchés, les produits labellisés « équitables » (Prix juste, Fairebel, Terra etica, WFTO, SPP, Fair for life, Fair Wild, Bio équitable, Max Havelaar...) et formaliser l'approvisionnement de la cantine pour les produits exotiques.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

- Fin 2021, la cantine garanti un accès permanent et gratuit à l'eau potable.
- Fin 2021, les produits frais seront privilégiés.
- Fin 2021, un grammage équilibré des légumes dans l'assiette sera privilégié.
- Fin 2021, l'utilisation des huiles sera régulée.

Actions

- Mise à disposition quotidienne d'eau du robinet en carafes et/ou fontaine(s).
- Le grammage en légumes sera d'environ 200gr. (grammage cru) par assiette.
- Diminuer les commandes de produits surgelés.
- Réalisation de desserts « faits maison ».

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Fin 2021, le gaspillage alimentaire sera réduit au maximum.

Actions

- Identifier les sources de gaspillage alimentaire.
- Service des repas : réaliser un dressage plus précis de l'assiette (utiliser des ustensiles de mesure, simples et efficaces, pour portionner correctement les assiettes en fonction de la faim du client).
- Optimaliser le système de réservation des repas pour mieux adapter la production aux besoins réels.
- Eviter les pertes alimentaires en réalisant périodiquement un inventaire des stocks et toujours garder un œil dessus.
- Réaliser une meilleure gestion de la conservation des aliments.
- Opérer un tri des déchets organiques.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Garantir l'accessibilité financière aux repas pour tous.

Actions

- Optimaliser l'identification des cas de pauvreté afin de favoriser leur prise en charge.