



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Athénée Royal de Waremme**

Personne responsable : **Gaetan Prinsens**

Secteur : **Enseignement fondamental primaire et secondaire**

Nombre de repas servis à midi : **300**

Année d'entrée en service :

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : prinsensgaetan@gmail.com – **0498.17.99.25**

« Nous augmentons le nombre de repas chaque année. Nous élaborons nos plats sur place et essayons de faire découvrir de nouvelles saveurs aux enfants et ainsi développer leur goût pour les aliments qu'ils ne mangent pas forcément dans le cadre familial. »



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, proposer un repas local et de saison par semaine et inclure des aliments provenant de producteurs locaux le reste de la semaine.

Actions

- Conclusion d'un partenariat avec "la ruche qui dit oui" qui nous permettra de communiquer plus facilement avec une liste de producteurs locaux.

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

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, proposer chaque jour 1 fruit BIO comme dessert et 1 légume BIO respectueux de l'environnement

Actions

- Conclusion d'un partenariat avec "la ruche qui dit oui"
- Rencontre avec des producteurs locaux pour envisager de nous fournir

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, introduire au moins une fois par mois un produit équitable dans notre menu.

Actions

- Demander à Solucious (société qui nous fournit) de nous proposer leur gamme de produits équitables.
- Proposer un partenariat avec Oxfam Waremmes.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, proposer chaque jour une soupe maison avec des légumes frais (non congelés).

D'ici 2021, diminuer la part de légumes congelés dans nos menus.

Actions

- Trouver des contacts pour cuisiner des légumes frais de saison
- Formations pour les cuisinières afin de leur donner les outils nécessaires à la fabrication des plats

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Fin 2021, arriver à ce que les enfants utilisent un maximum des gourdes.

Fin 2021, éliminer totalement la vaisselle en plastique.

Fin 2021, éliminer le gaspillage de pain.

Actions

- Acheter de la vaisselle pour les cuisines.
- Acheter des gourdes pour les enfants du fondamental et ainsi utiliser les fontaines à eau.
- Recycler les baguettes de pain (bruschettas au self, nourriture pour les lapins du fondamental, etc.)

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Maintenir le prix démocratique qui ont été discutés et approuvés au Cocoba et au Copa tant pour les repas conventionnels que durables.

Actions

- Assurer la bonne gestion des stocks en évaluant le prix de chaque repas par enfant grâce au logiciel « logicompta » mis en place dans nos 2 cantines.