

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Fraises de Bois (école communale de Thirimont)**

Personne responsable : **Jérôme Tassier**

Secteur : **Enseignement fondamental**

Nombre de repas servis à midi : **entre 60 et 120 selon le menu**

Mode de gestion : **Autonome**

E-mail et tél. de la personne de contact : ec001490@admin.cfwb.be ou e.vigne@belgacom.net –
0491/15.25.57

Engagée depuis plus de 15 ans, l'école de Thirimont est inscrite dans une démarche Slow Food.

Sa cantine « Fraises des bois » propose chaque jour de la soupe réalisée avec des produits locaux et bio. Les repas réalisés à l'école sont accompagnés d'un salad bar, également réalisé avec des légumes locaux et bio.



CHARTRE D'ENGAGEMENTS

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

1/ D'ici 2021, réaliser davantage de repas (1x/ mois ?) au sein de la cuisine de l'école (produits frais locaux).

2/ D'ici 2021, produire des légumes dans le jardin de l'école afin de réaliser des soupes (1x/mois ?).

Actions

- Créer une nouvelle cuisine équipée
- Former le personnel de cuisine
- Mettre à disposition du personnel de cuisine de nouvelles recettes
- Mettre en place des jardins en carrés, des couches et une serre (600 €)

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

Objectifs chiffrés

Cultiver le jardin de l'école sans pesticide.

Actions

- Former sur site les enseignants et les élèves quant à l'élaboration d'un jardin durable.
- Adhérer à des sites comme « Permavenir » ...

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

- 1/ Acheter des produits alimentaires chez les producteurs locaux pour un budget de 500 €.
- 2/ Les bananes et le chocolat devront être achetés via un système de commerce équitable (FairTrade).

Actions

- Sensibiliser les élèves au trajet court et à la rémunération équitable.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

- 1/ Sensibiliser tous les élèves au goût.
- 2/ Améliorer et transformer la cantine scolaire en un restaurant où l'on pourra manger dans le calme et la sérénité.

Actions

- Organiser une école du goût
- Visiter les cuisines d'un restaurant où on travaille sur du frais et des produits du terroir, que l'on peut déguster
- Faire venir à l'école différents chefs qui élaboreront un menu avec les enfants
- Mettre en place un jardin de plantes aromatiques et un potager (cf. axe 1)
- Cultiver des champignons et les déguster
- Préparer du pain avec un maître boulanger
- Faire intervenir le centre PMS en ce qui concerne l'obésité et le fast-food
- Accueillir et accompagner une étudiante dans le cadre de la réalisation de son TFE sur l'éveil au goût et à l'équilibre alimentaire
- Poser des rideaux et nappes colorées
- Diffuser de la musique d'ambiance
- Acheter du mobilier adapté
- Décorer le restaurant

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Zéro déchet alimentaire

Actions

- Créer un compost à l'école (complémentaire au poulailler et au cochon à l'engraissement)

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Ne pas augmenter le prix du repas pour garantir l'accès de tous, tout en y introduisant encore davantage de durabilité.

NB : Pour réaliser un repas sain et bio, il faudrait demande 5 € par enfant. Nous en demandons 3 €. Besoin d'un subside de 1000 € / an.

Actions

- Réaliser un repas avec les parents
- Demander des subsides
- Vendre des produits du jardin