

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Ecole La Marelle**

Personne responsable : **Dubuisson Sophie**

Secteur : **Public mineur**

Nombre de repas servis à midi : **80**

Année d'entrée en service :

Mode de gestion : **autonome**

E-mail et tél. de la personne de contact : fundamentalspecialiseamay@outlook.be –
0497.46.26.70



CHARTRE D'ENGAGEMENTS

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

- 1) Fin 2021, des légumes bio frais d'origine locale constitueront 50% des légumes utilisés dans la cantine de notre établissement. De plus, 25% des légumes utilisés dans la cantine de notre établissement seront des légumes d'origine bio (surgelés).
- 2) Fin 2021, des aromates (persil, estragon, thym, basilic, ciboulette), des tomates, des salades, des choux produits dans notre potager pédagogique seront utilisés à la cantine de l'école

Actions

- Identifier et rencontrer les coopératives ou producteurs de légumes bio locaux afin de mettre en place un partenariat
- Créer de nouveaux carrés potagers près de la cuisine pour les aromates

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

Objectifs chiffrés

- 1) Fin 2021, 100% des légumes et fruits sont issus de l'agriculture biologique

Actions

- Identifier le fournisseur et opérationnaliser l'approvisionnement.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

1) Fin 2021, proposer chaque semaine un produit issu d'une coopérative de producteurs locaux, labellisé « prix juste » ou « commerce équitable ».

Actions

- Choisir des circuits courts, acheter en direct chez le producteur et/ou via des coopératives de producteurs wallons.
- Recenser les produits équitables et les fournisseurs potentiels auprès des organismes ad hoc en vue d'intégrer des produits équitables dans nos menus

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

- 1) Fin 2021, proposer une soupe de légumes bio frais chaque jour à 10h.
- 2) Fin 2021, augmenter la proportion de légumes dans les assiettes et diminuer la quantité de viande.
- 3) Fin 2021, supprimer le glutamate et la minarine des repas des enfants.
- 4) Fin 2021, laisser le libre accès à l'eau du robinet.
- 5) Proposer une fois par mois minimum un repas végétarien à la cantine.
- 6) Proposer une fois par semaine un fruit comme dessert et faire un dessert maison/semaine.

Actions

- Revoir avec le personnel de cuisine l'organisation du travail afin de pouvoir intégrer davantage de légumes frais (lavage, découpe).
- Travailler sur les recettes pour modifier les ingrédients et travailler sur les proportions légumes/viandes.
- Continuer des actions d'éducation au goût.
- Acquérir le matériel nécessaire : conteneurs avec robinet pour la distribution de la soupe à 10h.
- Continuer notre action concernant la boisson saine (utilisation de gourdes et de fontaines à eau).

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

1) Fin 2021, avoir réduit de 50% le gaspillage alimentaire : Mieux évaluer la quantité nécessaire dans les assiettes et donner la possibilité de se resservir en légumes et féculents, diminuer les portions individuelles pré-emballées jetables. Ex : yaourt, ... et réduire de 90% les bouteilles en plastique pour les boissons.

2) Ajuster les menus (ex : éviter les pattes de poulet mais proposer des viandes découpées pour les enfants des maternelles) et horaires aux besoins des bénéficiaires (soupe à 10h permet d'avoir plus de temps à midi pour le repas principal).

Actions

- Permettre au mangeur de déterminer la quantité de nourriture dans son assiette en fonction de son appétit. Mettre en place un autre mode de distribution des repas à la cantine (ex : ne pas mettre systématiquement les desserts à table, mais laisser l'enfant se servir, ceci limite les déchets)
- Sensibiliser le personnel à la problématique et construire avec lui un plan d'actions spécifique (ex : commande de grands pots de yaourt nature et insertion des fruits frais dans les portions des enfants (plutôt que des pots individuels), faire des desserts maison.
- Mettre en place un système de pesage des déchets alimentaires afin d'évaluer les quantités gaspillées (non sorties de la cuisine) et d'adapter les quantités produites.
- Continuer notre sensibilisation à l'utilisation de gourdes, des fontaines à eau et des gobelets et cruches à la cantine.
- Continuer le projet avec la Ceinture Alimentaire pour atteindre les objectifs.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Fin 2021, veiller à garantir l'accessibilité financière aux repas pour tous et proposer 2 jours/semaine de formation (/an) à destination d'un public éloigné de l'emploi (stagiaires écoles en alternance)

Actions

- Mettre en place des actions de solidarité : introduction de demande d'aide financière (cpas, ...), distributions du potage gratuit...
- Continuer la collaboration avec la section hôtellerie du Cheneux, enseignement spécialisé (pour offrir des lieux de stage/Collaborations)
- Proposer des stages à des écoles en alternance