

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Institut Saint-Henri Comines**

Personne responsable : **Monsieur Rudy Heughebaert, Chef de la cuisine**

Secteur : **Enseignement fondamental primaire et secondaire**

Nombre de repas servis à midi : **Près de 1000 repas**

Mode de gestion : **entière**

Personne de contact : **Charlotte Gruson**

« L'Institut Saint-Henri comprend de nombreuses implantations au sein de Comines-Warneton : écoles maternelles, primaires, secondaires, enseignement spécial et ordinaire.

Au centre de l'implantation-mère, une cuisine qui prépare chaque jour près de 1000 repas. Ces derniers sont livrés dans 5 écoles.

Notre école est très sensible à une alimentation de qualité et au tri des déchets. En effet, tous nos PMC sont recyclés, un container est disponible à l'école pour le carton. Nos menus sont consultables sur Internet (pas de menu en version papier). Les transports sont effectués dans des bacs en inox pour une livraison chaude. Aucun déchet n'est présent dans les écoles.

Il nous paraissait donc normal d'adhérer au Green Deal. Cette convention nous permettra de prendre du recul par rapport à ce qui se fait depuis des années au sein des cuisines, d'émettre de nouvelles idées, de rencontrer d'autres fournisseurs, d'exceller dans le domaine de la cantine scolaire. »



Dans le cadre de son inscription au Green Deal « Cantines Durables », l'Institut Saint-Henri a élaboré un plan d'actions sur 6 ans. Chaque année, l'accent sera mis sur un axe et une action complémentaire du Green Deal.

- Année 2019-2020 : Axe 4 + accord à long terme avec un producteur wallon
- Année 2020-2021 : Axe 1 + sensibilisation
- Année 2021-2022 : Axe 5 + potager pédagogique
- Année 2022-2023 : Axe 2 + comité de repas
- Année 2023-2024 : Axe 6 + cahier des charges
- Année 2024-2025 : Axe 3 + label

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

1/ Dès septembre 2019, les pommes et poires proposées en collation au sein de l'école seront locales, bio et de saison.

2/ Dès septembre 2019, la viande sera locale.

3/ Mettre en valeur les produits de chez nous dans l'assiette mais aussi via une belle communication.

4/ Continuer à se fournir localement pour les frites et le pain.

Actions

- Etablir une collaboration avec la ferme Desmet située à 1 km de l'école pour approvisionner la cantine en pommes et poires. Envisager d'autres partenariats en la matière (ex. « Ferme bio » ou « Atout bout de champ » (vente directe locale)).
- Veiller à ce que les ventes de collations gérées par les élèves de 6^{ème} soient locales et de saison. Tester la vente de brochettes de fruits locaux et de saison.
- Etablir une collaboration avec une boucherie locale, « Au Sanglier ».
- Concernant la communication :
 - Insérer dans le site Internet de l'école un onglet de présentation des producteurs qui fournissent la cuisine.
 - Lors des portes ouvertes, exposer des panneaux présentant la démarche de l'établissement (déjà anticipé aux portes ouvertes de mai 2019).

- Pour les frites, poursuivre la collaboration avec Mydibel qui a rédigé un rapport de développement durable relatif à ses activités.
- Pour le pain, poursuivre la collaboration avec un artisan boulanger de Comines : « Au Palais gourmand ».

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

Objectifs chiffrés

- 1/ Dès septembre 2019, la viande de bœuf sera bio et locale.
- 2/ Dès septembre 2019, les légumes seront autant que possible bio.
- 3/ Dès septembre 2019, les pommes et poires proposées en collation (cf. axe 1) seront bio.
- 4/ Dès septembre 2022, les œufs seront issus d'élevage en plein air.
- 5/ Dès septembre 2022, l'établissement renoncera aux espèces menacées de poissons et privilégiera les labels durables (MSC, ASC ...).

Actions

- Etablir une collaboration avec la ferme Desmet (producteur wallon et local) pour approvisionner la cantine en viande de bœuf bio (élevage extensif plus respectueux des animaux).
- Lorsqu'ils sont disponibles en bio, commander les légumes congelés fourni par le label BIO de bio chez Ardo (site de Ardoovie situé à 36 km de Comines). Ce label a développé le programme MIMOSA (agriculture durable avec un impact minimal et un rendement maximal).

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

- 1/ D'ici fin 2021, introduire 1 produit exotique équitable.
- 2/ Privilégier les produits de chez nous (cf. viande, pommes, poires, pain, ...) en achetant directement chez le producteur ou en favorisant le circuit-court.
- 3/ Acheter du matériel de qualité et réalisé dans des conditions de travail « éthiques ».
- 4/ Former ou informer les élèves aux produits "FAIRTRADE" et mener une réflexion autour de notre manière de consommer.

Actions

- Identifier les produits importés de loin ayant le label Fairtrade (ex. le café) et le matériel « éthique » et adapter les commandes en tenant compte du budget.
- Etablir une collaboration avec le CNCD ou la MJC afin de former ou informer les élèves aux produits "FAIRTRADE".

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

1/ Dès septembre 2019, proposer 1 fruit bio en alternative au dessert (cf. axe 1).

2/ Dès septembre 2019, utiliser des huiles équilibrées (colza, olive, tournesol).

3/ Favoriser l'accès de tous à la consommation d'eau.

4/ Faire de la cantine un endroit où on se sent bien.

Continuer :

- à varier les menus (alternés toutes les 8 semaines).
- à suivre les recommandations nutritionnelles en donnant la priorité aux grammes de légumes
- à opter pour des produits peu transformés (100 % des soupes et légumes préparés en cuisine).
- à proposer, tous les lundis et jeudis, un produit laitier en dessert

Actions

- Donner un accès permanent et gratuit à l'eau potable (cf. axe 5).
- Retirer les sodas (index glycémique élevé) du prix du repas.
- Adapter le temps à la prise des repas pour les enfants de l'école fondamentale.
- Proposer un cadre agréable (ex. repeindre le local).

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

- 1/ Diminuer de 10 % chaque année notre production de déchets grâce à des alternatives simples.
- 2/ D'ici fin 2021, trier 100 % des déchets des utilisateurs de la cantine.
- 3/ Informer les membres du personnel mais aussi les élèves sur le gaspillage alimentaire et le tri des déchets.

Actions

- Installer deux fontaines à eau facilitant l'accès libre et illimité à l'eau du robinet et distribuer ce 20 septembre 2019 des gourdes à tous les élèves qui le souhaitent (implantation secondaire).
- Supprimer la vaisselle jetable et utiliser des couverts réutilisables ou compostables.
- Bien que peu de denrées soient littéralement jetées en cuisine, mettre en place un système permettant de mieux estimer le nombre de repas par jour.
- Diminuer l'utilisation des portions individuelles pré-emballées jetables.
- Mettre à disposition du personnel du matériel de tri de qualité.
- Mettre à disposition du personnel un compost.
- Sensibiliser les utilisateurs au tri des déchets (via les élèves membres d' « Ecole Logique »)

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Garantir l'accessibilité financière de tous aux repas en limitant l'augmentation du prix des repas (+ 0,10 €), malgré l'introduction de davantage de durabilité et de produits de qualité.

Actions

- Retirer le soda du prix du repas (cf. axe 4).
- Rédiger des appels à projets afin de proposer la gratuité des cantines (déjà possible en maternelle dans une implantation).
- Adapter les horaires aux besoins des usagers (cf. axe 4).
- Mettre en place une collaboration avec la banque alimentaire de la ville.