

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Ville d'Ath



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Je m'engage comme autorité politique pour plus d'alimentation durable dans les cantines !

NOM de l'Autorité Politique : Ville d'Ath

Personne responsable : Monsieur Ronny BACLAEN, Echevin de la Transition écologique

Personne de contact : Madame Véronique DESMET

E-mail et tél. de la personne de contact : environnement@ath.be – 068/68.12.50

En 2018, la Ville d'Ath a été sélectionnée comme « Commune, Zéro déchet ». Parmi les actions réalisées, notons la conférence « Vivre sans déchets, est-ce possible ? » de Sylvie Droulans, la tenue de stands zéro déchet, le défi familles zéro déchet avec la collaboration de l'asbl Epsace Environnement ...

Dans la Déclaration de politique communale 2019-2024, la Majorité politique s'engage à :

- Développer une politique de promotion de la santé par le soutien aux circuits courts, aux fruits et légumes de saison, aux viandes de qualité proposés dans les cantines scolaires, les crèches et les maisons de repos.
- A soutenir l'agriculture, et à valoriser des produits locaux, en ce compris l'accompagnement des agriculteurs qui souhaiteraient changer leurs techniques agricoles (projets d'activités de maraîchage, élevage bio, ...)

D'autre part, le Conseil communal, en sa séance du 08/07/2019, a pris acte du programme stratégique transversal (PST) de la Ville d'Ath pour la mandature 2018-2024. Parmi les actions inscrites dans le PST : soutien aux agriculteurs, marché des producteurs, Green Deal Cantines durables, ceinture alimentaire, zéro déchet ... (...)

La Ville d'Ath a répondu à l'appel à projet « Ma commune en transition ». Notre candidature a été sélectionnée, ce qui permet de valoriser 5 projets associatifs (ex. potagers partagés, verger citoyen, pressoir ...). Le projet communal quant à lui, consiste en la mise en place d'une plateforme informatique permettant les échanges de biens entre collègues, afin de donner une seconde vie aux objets.
(...)

CHARTE D'ENGAGEMENTS



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

1/ Fin 2021, au minimum 50% des écoles communales proposent à chaque repas complet servi à l'école, des produits locaux comme desserts.

2/ Fin 2021, les cantines scolaires communales privilégient les produits locaux et de saison.

Actions

- Travailler avec les équipes pédagogiques et éducatives à la sensibilisation aux produits locaux et de saison
- Lors de la rédaction des cahiers de charges du marché public, tout sera mis en œuvre pour favoriser les produits locaux et de saison.

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

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

1/ Fin 2021, 80% des écoles communales auront amélioré l'équilibre nutritionnel de leurs menus.

2/ Fin 2021, sensibilisation aux collations et desserts sains dans l'ensemble des écoles.

Actions

Actions concernant les objectifs 1 et 2 :

- Informer et sensibiliser les parents et le personnel des cantines aux produits sains
- Dans l'élaboration des menus, suivre les quantités et fréquences préconisées par les normes ONE et les diététiciens

Action concernant l'objectif 1 :

- Lors des repas complets, donner uniquement de l'eau comme boisson aux enfants

Action spécifique l'objectif 2 :

- Favoriser les produits sains au sein de l'académique de musique

CHARTE D'ENGAGEMENTS



5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

1/ Fin 2021, les bouteilles en plastique sont supprimées des cantines scolaires communales et des crèches du CPAS.

2/ Fin 2021, sensibilisation de toutes les écoles communales à la problématique du gaspillage alimentaire.

Actions

Action concernant l'objectif 1 :

- Installation de fontaines à eau dans toutes les écoles communales
- Adaptations des conditions du marché public pour les crèches
- Distribution de gourdes aux enfants de 3^{ème} maternelle (action annuelle, à pérenniser dans le temps)

Action concernant l'objectif 2 :

- Travailler sur le gaspillage alimentaire en réduisant les quantités servies sur les assiettes, mener des expériences tests dans l'une ou l'autre école (self-service effectué par les enfants, plats à placer au centre de la table où les enfants se servent eux-mêmes).

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE